责任编辑:王春燕　版面设计:元之踪　责任校对:张君梅　　编辑邮箱:714237652@qq.com　联系电话:15044792334　5160311

达拉特快讯　美食 MEI SHI　2020年12月1日 星期二

葫芦汤汤泡捞饭

林金栋

去外地,新结识的朋友硬要我们这些内蒙人说两句本地话,同行者起哄,脱口而出:“葫芦汤汤泡捞饭,浑麻不溜子。”问什么意思?答曰:“最好吃的,最好看的。”这只是朋友间的玩笑话,暂且不说浑麻不溜子是不是最美的东东,但葫芦汤汤泡捞饭确实是我儿时离不开的食物。

此葫芦非八仙过海中的铁拐李,寿星南极翁、活佛济公所携带的那个给人类带来福禄、驱魔辟邪的灵物,而是产在我老家的番葫芦,俗称饭瓜、面葫芦,官方称之为南瓜。之所以称为南瓜,大概是因为它原产于南美洲。李时珍在《本草纲目》中说:“南瓜种出南番,转入闽浙,今燕京诸处亦有之矣。二月下种,宜沙沃地,四月生苗,引蔓甚繁,一蔓可延十余丈……其子如冬瓜子,其肉厚色黄,不可生食,惟去皮瓤淪,味如山药,同猪肉煮食更良,亦可蜜煎”。

番葫芦也不同于西葫芦,西葫芦适宜嫩着吃,炒着吃,做馅子都好。而番葫芦则要老了才好吃,越老越面越细腻,我们常常做瓜粥、蒸着吃,但葫芦汤汤泡捞饭是最多的吃法。

水葫芦旱瓜,我的老家十年九旱,靠天吃饭,而番葫芦偏偏就是一种耐旱植物,病虫害少,产量高,好营务,耐存放,得到家乡人的喜爱。

小满前后,种瓜点豆。北方的天气有别于南方,春天总是姗姗来迟。当布谷鸟从南方赶来时已是春夏之交,“布谷~布谷~~”的叫声开始响起,这是农神后稷传来的圣旨。“童秧未解供耕织,也傍桑阴学种瓜”,儿时,我们常跟在娘娘身后,来到门前的地畔,以步为尺量好株距,用大锹小铲挖出一个个瓜窝,松了土,拌一铲农家肥,把前几天已经快泡出嫩芽的番葫芦瓜籽小心翼翼摆弄好,覆了土,再在上面浇一铜勺水,播种的事就完成了。

种进去的瓜籽像我娘娘一样压得稳,不慌不忙,晒着暖暖的太阳却不肯露出小芽来。而我们刚刚脱下厚重的棉衣、棉裤、实纳帮子鞋,迈着轻盈的脚步时不时转悠在瓜窝前等着与它们会面,要不是娘娘安顿了好几遍,我的小黑爪子一定会刨出籽种着个究竟。

正在我绝望的时候,一个早晨,我出去屎尿,竟然发现瓜苗破土而出,几十颗或向倭、或舒展、或壮实、或单薄的瓜牙展现在我的眼前。我提着裤子奔向娘娘家,把这一最重要的好消息告诉她老人家,娘娘依然波澜不惊,只是笑着迈着一双小脚跟着我出了门。

之后,这些瓜苗见风就长,两个叶子变成四个、八个、十个,一片片变成了天蓬元帅耳朵那么大,随着渐粗的瓜蔓向远方伸去,那瓜蔓足有四五米长。娘娘小心翼翼地切去多余的旁枝,只留一个正头任其延伸,并把蔓子找沒地埋在土里,这叫拔瓜。间或,就有黄色的花绽放开来,娘娘就教我们配瓜,我们当起了授粉的蜜蜂。不久,就会结出罂粟壳大小的瓜蛋子来,花便脱落,瓜逐渐变成拳头那么大,如没有意外,瓜就坐稳了,如同怀孕的女人的胎保住了,除了髓草之外就任其生长了。

番葫芦虽然耐旱,但雨从天上来,冲刷了院子、沟壕,就成了肥水,我们一定会把积水引到瓜地里,以期让瓜更大、更结实。　番葫芦嫩着吃,不甜、不粘也不面,没什么意思,大人也不这么做害。等到老秋天了,瓜蔓蔫了,变成了枯黄色 ,番葫芦也出落得像一件件工艺品。不说形状的或高或矮,或圆或扁,有的如古代军人使用的战锤一般四棱八瓣,单说颜色,有纯绿、蛋黄,但更多的是多种颜色组合成的各种图案,花花绿绿,最能代表秋的颜色。于是这些面葫芦被摆到了窗台上、粮仓顶,和那些成串的紫皮蒜、红辣椒、黄玉米构成一幅农家丰收图,成了画家眼中的宠物。

这些大的、小的、美的、丑的番葫芦就成了我们每餐中不可或缺的元素,大人忙,就把这些瓜圪蛋切剥成几瓣,与土豆或玉米一起蒸煮,就算一顿饭,主食即副食,副食即主食,顶多就两筷子烂腌菜。有时候吃瓜粥,把小米和瓜煮在一起,可稀可稠,不知道为什么我总唱不下发硬的瓜皮,但大人是绝对不允许我们唾出去,浪费吃的东西就是极大的犯罪。

葫芦汤汤泡捞饭大概是番葫芦食品系列里最好吃的了。糜米当然要比小米好吃,番葫芦要去掉皮,和土豆一起熬成糊状,更重要的是要炝油,猪油炸葱花更好,削一块羊油碗托子也好,总是沾了窑腥味儿,即使素油炝点扎蒙花花儿,糜米捞饭和葫芦汤汤拌起来,软颤软颤,粘蛋粘蛋,吃在嘴里香甜可口,吞在肚里光绵光绵,直到打一声饱嗝,荡气回肠。葫芦汤汤泡捞饭是那时候绝对的美食。

我是吃着葫芦汤汤泡捞饭长大的孩子,番葫芦过去是我们梁外人灾年的救命宝贝。耳边突然响起红军战士在革命圣地延安的一句歌词:“红米饭那个南瓜汤,挖野菜那个也当粮,毛委员和我们在一起,天天打胜仗!”葫芦汤汤泡捞饭原来是革命的饭,是我们党和人民军队的精神食粮,这样一想,我为我小时候的艰苦岁月而感到荣幸。

杀猪菜

张汉兴

小时候,我不喜杀猪菜,那些泛着油光的菜,那些白肉多于黑肉的猪五花,那摊冒着热气的红色“雪地”,染腥、染臭了雪后的清新,猪的撕心裂肺,夹杂着那些为此疯狂的大人们的欢笑声,都是我所不能理解的。可不知从何时起,杀猪菜却成为了我冬天的执念,从第一场雪就开始就疯狂企盼,直到三老舅为招待他的亲家而提前的杀猪盛典,安慰了我初冬的馋心,也与2020年达拉特的第一场大雪不期而遇。

印象中杀猪的场景,总是在下雪天,杀猪的时候小孩子总是被明令禁止观看的,尤其是小女孩,猪的惨嚎,伴着结束后的一滩血迹,曾入选我童年噩梦的前三名,但随后而来的杀猪菜,正好缓冲了这样的恐惧。碗里的猪肉紧密实可口,总让我产生也许它死前很快乐的幻想,大概这样细腻的肉,就该是心情愉悦的产物。

后来才知道,愉悦的不是猪,是杀猪的人。杀猪时,村里相熟的半数人都会来,这家的大哥,弟弟家的二嫂,平时八竿子打不着的亲戚,都被母亲叫的热络。男人们聚在杀猪架下,摩拳擦掌,“磨刀霍霍向猪羊”不是从《木兰从军》里学会的,而是来源于对杀猪菜的感知。再多的杀猪细节也无法描写,大约只能脑补,用修烈且美好来形容。

男人们在院子里计划结束一个生命,而女人们却在灶台上,计划重塑一个生命。邻居的大嫂在案板切菜,所选用的酸菜是早就为这顿杀猪菜腌好的,三老的一个月前就精挑细选的实心大白菜,经过开水的烫煮,与盐、辣椒一个月的融合,鲜美甜脆。姥姥今早就从袋里选好了几颗,口感与色泽都是上佳,带着冰碴,优雅地躺在案板上,千娇百媚。大嫂的刀,厚实锋利,在案板上演奏起了令人愉悦的交响乐,一颗颗菜美人就变成一位位苗条的新娘,等待着和猪肉在铁锅里相遇。三老妗是主力军,单腿跪在大土炕上,双手执铲,表情严肃,训练着锅里的槽头五花,片片肥而不腻,瘦而不柴。滋啦一声,酸菜与槽头肉相遇,蒸腾出热闹的香味勾着口水,在铲子和调料的撮合下,酸菜与猪肉完美结合,盖上锅盖,生出新的希冀,下面的事情就交给时间和炉火。

男人们将猪褪洗干净,杀猪菜刚刚出锅,是多年的默契。满锅的猪肉片子用铁铲搅动,猪肉与酸菜扑鼻的香味勾着口水,一个个五颜六色的塑料盆整装待发。油大、肉多、味香、不腻的杀猪菜使得大家无所顾忌,嘴角流油,喷嚏吞咽,来不及发出感叹,一碗已经下肚。第二碗才是重头戏,有拌米饭的,酸菜裹着肉汤汤米饭,一口满足,肉的香腻,菜的酸冽,自有一番酣畅淋漓;有蘸酪碟的,软糯的槽头肉吸饱铁锅里的汤汁,又抓住白瓷碗里的老陈醋,不肯撒手,蘸蒜醋,蒜粒与肉糜在口腔中混为一谈,酷爱喝醋的舅舅将饱和油脂的醋,抿喷一口,连五官都在聚拢跳舞,然后眯起了眼,细细咂摸起来。桌上的血肠、猪肝,必定只能配着第三碗米饭一起吃,因为第二碗没有他们的容身之地。

主桌依旧是酒酣耳热,毫延着一丝“年”的气息,平时沉默的父辈开始就着杀猪菜,翻手覆手,插科打诨,陶醉沉迷。最后再来一碗酽酽的菜汤吸留下肚,吃得是相聚,念得是红火。

杀猪菜是声号角,农民一年的战斗,从此刻偃旗息鼓,一年的围顿与劳累在冬节里释放,温火慢炖、慢烩农民一年的丰收祥和。而对于在外的游子,一碗杀猪菜,满足的不仅是味蕾,随大铁锅的热气一并蒸腾起来的还有儿时珍贵的时光。

杀猪菜:大约是老娘舅家的最好吃。

漫谈油糕

金钢

在家闲着没事,媳妇就天天琢磨着怎么吃出点花样来,两个人的饭不好做。做得多了,浪费,做得少了,指不定中午就来个客人,搞得你手足无措。尤其是这柴米油盐酱醋茶的事情,看似小,做起来却繁琐得不得了。

有一天,突然想起吃油糕来。上街买了豆腐、粉条、里脊肉,回家后,见媳妇已经忙着开始蒸糕了。过去因为生活艰苦,想吃顿油糕,是件很奢侈的事情。在家庭成员过生日、孩子过满月,以及逢年过节才能吃顿炸油糕,图的是个喜庆,喻意“步步高升”。人们在娶新媳妇时,把给女方送油糕看得很是隆重,结婚当天,早早就将厨房里的火烧得热气腾腾的,第一个步骤先是和糕面,将滚烫的开水倒入用黄米磨成的糕面中搅拌,弄成小指头大小的疙瘩放进笼屉里用猛火快蒸,蒸约十几分钟,连蒸笼布提出来,然后放在事先准备的面盆里开始攥糕。

油糕好不好吃,除了黄米、糕面的好赖,攥糕是个重要步骤,需蘸上冷水,攥紧拳头,使出吃奶的劲左右开弓、上下翻飞将糕面揉得筋道,不软不硬,方才算是合格。过去,包糕的馅也就分为糖糕、菜糕两种。结婚时,必须先捏好两条大糕鱼,寓意“年年有余”,这个主家是不能吃的,必须在结婚时放在红盘子里送给新亲家。一般,有钱人家的糕鱼做得较大,一方面显示了自己对女方的极大诚意,另一方面彰显了自己的经济实力。现在,因为生活水平提高了,饭桌上,糕的数量无所谓,不过一盘罢了,但馅儿的内容却越来越多样化,有红糖、白糖、枣泥、豆沙等,一般的吃法还是滚成长条形状后,用刀切成圆形,然后放进锅里炸成金黄色,再蘸上白糖吃。

娶新媳妇这天,凡是与主人家关系比较铁的近亲,除了一大早跑去帮助干活,主要的目的,还是为了吃这一顿炸油糕,图的是沾点喜气,来年,年年有余,步步高升。糕,除了素糕,就是油糕了。炸油糕的油必须选择上好的“胡麻油”,好糕面搭配上好胡油,炸出的油糕香喷喷、软溜溜,吃起来浓香四溢。至于“黄芥油”炸出来的油糕,因为有那么一股子异味,慢慢就被淘汰出局了。过去,因为经济条件的限制,只能吃素糕,但素糕也有素糕的吃法,能够吃上顿羊肉蘸素糕,那绝对是一种味觉与视觉的享受。

素糕简单,不去说它,反正得趁热了吃,只不过,软几队塌的,费牙口。另外就是糖糕与菜糕了,糖糕好做,将剂子擀成薄片,包上白糖或红糖即可;菜糕先要调好馅子,用粉条、肉、豆腐、白菜剁成馅,搅进油盐、酱、醋、味精,包好进锅一炸就行。为了区别糖糕与菜糕,女人们会将油糕包成不同的形状,比如扁的是菜糕,那么捏成圆的便是糖糕了。

蒸糕、擀糕较费力气和时间,炸糕就简单了许多。等锅里的油七分热时,放入包好的油糕,让它们在油锅里上下翻滚,浑身上下起了泡,披上一层金黄色的外衣时,恰到好处地捞出来,吃起来热热的、粘粘的,美得不得了!

过去,吃炸油糕可以说是最高规格的礼仪接待,只有贵客,才能够吃上一顿炸油糕。

媳妇的炸油糕做得倒是伶俐小巧,又好看,又好吃,再搭配上炸山药条条、豆腐、粉条子滚的粉汤,糕香味醇,软糯粘稠,恰到好处,汤鲜味美,热乎乎地喝下去,倍觉浑身上下爽快至极!

油糕还有个故事哩:故事说庙里住着大小两个和尚,老和尚爱吃油糕,右门前的地里种了一片黍子。小和尚怕干活,对老和尚说,种不种吃不上。老和尚有道行,不计较他。锄地的时候,小和尚又说,锄不锄吃不上。之后每一个生产环节,小和尚总要说一回“吃不上”。老和尚多次宽恕。最后一次,老和尚把糕蒸好坐上油锅,要小和尚去抱柴火炸油糕,小和尚边走边说,炸不炸吃不上!老和尚终于忍无可忍,拿起烧火棍去追打,翻了一个空,进来几只野猫把素糕叼走了。最后,老和尚把小和尚赶出了山门,因为一顿油糕没吃上,老和尚环了几十年苦苦善修来的宽容忍让的道行……

记得二人台《压糕面》歌词里唱道:“阳婆婆上来照西山。今日里给我妈妈过寿延。哥哥我把柴垛绞,小妹妹我来把水倒,你帮我来我帮你,扣回水来淘黄米,黄米倒在碾盘上,双手手托在碾杆上,柳叶儿青杏花……哥哥拉来妹妹推,就好像鸳鸯水上飞,哥哥攥糕不怕烧,小妹妹巧手捏妖糕,哥哥捏了一个糖三角,小妹妹捏了喜鹊鹊,糖角角,喜鹊鹊,又甜又喜咱们俩。捏了一个龙来,配了一个凤,龙凤就是咱二人。哥哥捏了一对百灵灵,小妹妹捏糕笑盈盈;哥哥捏了一对对鱼,小妹妹捏了一池水;鱼馋水来水养鱼,鱼水永远不分离。”

后来,因为这个小戏,个别人把找对象说成是量黄米。其实,所谓黄米,认真地考究:黄米乃黍子脱粒而来,也有品质之分,软则为上,硬则为下。硬的做出糕来和窝头无异。同一种黍子,在这一村种上是软的,在那一村种上则硬。红泥地一个样,砂土地又一个样。故农家乐此不疲串换黍种,从而保证了油糕的质量。

庄户人说:“一年之计在于春,一年之糕在于种。”一斤黄米做糕,捏大了是七斤,捏小了是八斤,所谓“七大八小”就是由此而来!过去,吃油糕不仅仅止于红白喜事。盖房子,有“上梁馒馒压栈糕”一说,上梁只是一道工序,压栈乃为竣工庆典,可见油糕的地位远在白面馒馒之上。还有“搬家不吃糕,一年搬九遭”的说法,不吃糕还有这么多麻烦,你一年搬上九回家试试。贫困时期,娶媳妇儿这天,除去双方议定的彩礼及其他物品,男方还要另带一份“离娘馒馒离娘糕”,否则会引起不必要的麻烦,甚至前功尽弃……

民歌里唱道:“三十里莜面四十里糕,十里的豆面饿断腰。”如果有人家想彰显自己的影响力,总会非常含蓄地对人说的一句话就是:“你背上二斗黄米访一访我的名声。”二斗黄米做成油糕,可够一个人吃半个月,半个月可走方圆百十来里路,你看这油糕多耐饿!

豆面

杜洪涛

前几天,我去薛家湾办事,顺便去农贸市场转了一圈,期间看到一个吃蹴在农贸市场大门口的老汉在卖手擀豆面,就既好奇又稀罕地走了过去。中间不时有人过来买豆面,不难看出,这些人都是常客,吃豆面对于他们来说大概也是一种舌尖上忘不了的情怀吧。我急了,把剩下的半箱子豆面全部买断了。

下午,我在群里晒了晒买好的豆面,不想到有好多人也想要了。于是,第二天就又去那个农贸市场去买豆面,碰到的是另一个卖豆面的老汉。我上前询问昨天那个人怎么没过来?他告诉我:“昨天卖完了,新的豆面还没有擀出来了,隔一天上来卖一次。”这样我又把这个老汉剩下的豆面全部买断了。回到呼市分别给亲人、邻居和同事每家送去了十把子,图得就是一个稀罕、绿色和健康。

俗言说:“油莽面,醋豆面。”这意思告诉人们,吃莽面得油大些、肉多些,我的印象中猪肉、羊肉臊子都可以;吃豆面当然就离不了老陈醋了。有人说,豆面煮好捞出来后,放点儿辣椒和葱花炝锅就很好吃了。其实不然,那是在少吃没穿的年代,人们根据这一食物创造的“最佳标配”,在我看来,还是肉臊子豆面好吃。

我们家祖上是从陕北老神木走西口来到伊盟梁外地区的,记忆中父亲最喜欢的食物还是豆面、莽面和山药糜米焖饭这些五谷杂粮,可以说是一辈子痴心不改。我们也潜移默化地从小吸取了这些食物的精华,到了如今这个岁数了,越发觉得这些食物已经深深地扎根在了我们的口感味觉之中了,这大概就是人们常说的一方水土养一方人吧!

我有一个本家老姑姑豆面擀的最好了,每一次她来我们家都要给父亲带来她亲自擀的豆面。我至今还记得,有一次她和老姑父来呼市到我们家走串,拿出她老人家擀的豆面,父亲见后脸上露出了一种久违的天真渴望,忙着让母亲给他赶快煮了一碗,一边吃一边说:“擀好了,薄薄的,真筋道。”那时的父亲已经是我如今这个年龄了。

有民谣唱道:“长长的豆面,软软的糕,想亲亲想成个半吊吊。”这是说豆面和油糕是绝佳的搭配。擀豆面用的原料是豌豆、绿豆、黄豆、黑豆和大豆等,尤其是以豌豆豆面最好。过去豆面也不是随随便便能够吃上的,只有过年,婚丧嫁娶和坐月子的媳妇儿才能吃上豆面,现在看来还是因为当时食物短缺、物资匮乏。豆面是很有营养价值的食物,但它有个缺点就是不耐饿,因此也就有了“三十里养面四十里糕,十里豆面饿断腰”的说法。

我小时候见过人们擀豆面,把家里闹得一泡黄尘,擀豆面的人简直就像是一个面人人。手擀豆面,从和面、擀面以至切面,有一定的难度和技巧,一般人是做不到的,这也是检验一个家庭主妇是否有本事的参照物,更是那个平凡岁月里的少有的具有仪式感的手工技艺。

所用的面,是纯净的自磨豆类面,要细磨细筛,达到精粉标准。还有一样东西是必不可少的,这就是蒿子籽,如果没有蒿子籽,就不可能擀出薄如纸的筋道豆面来。擀豆面所用的工具,是专门制作的,擀面杖有五尺长,案板有尺五宽、七尺多长,还需备一块儿大油布和摆放面条的茭秆箅子,切面刀长二尺、宽三寸,如同方头小铡刀。擀面时,要关门闭窗,防止风吹雨淋。

对和面的要求是,硬硬实实,不能软了。因此,和面时要一手淋水,一手搅拌,先把面拌成细碎的穗状,接着用拳头使劲儿地拍打挤压,直到压成一大整块儿。然后,分成碗口大的小块儿,再揉再和,直到觉得筋道为止。这时,用喷上水的湿笼布,叠成双层覆盖在上面,放到炕头上让其自然醒着。一小时后,先将油布铺到炕上,放好案板,取一块醒好的面,再反复团揉一阵,压成扁圆形,就能擀了。

擀面时,先用力从边上转圈儿擀压,使其变薄变大。压到指头厚时,撒上干面沒,用擀面杖卷好,两手托杖,从身前向外滚动,擀到案板边沿后,再拉回身前再向外滚动。拉回时,上手提起面和擀面杖一下,放正再擀,这样才能卷紧擀薄。往外擀时,双手边擀边向里靠近,下一次双手则是边擀边向外移动,为的是把面擀均匀,避免薄厚不均。其间,每擀五六次,要展开面盘上面沒,以防粘连。如此反复地擀,直到面薄如纸为止。

擀好后,双手高高举起面擀,边往开松,边将擀好的面叠放在案板之上,右手操刀,只提刀的根部,上下快速动作,又薄又细的面条,此时就像一条满身皱纹的龙躺在案头了。然后,右手抓起面条的头儿高高提起,左手拦腰架住,右手再抓腰间边抖边放,叠成把状,放到箅子上,一把挨一把码好,一小块面才算擀完了。

那擀面的动作,吃力而麻利,快速而匀称,一拉一擀,“嘞嘞咚咚”的响声,有一种悦耳的节奏感。因此,看擀面是一种享受,吃这种手擀面更是一种享受。不过现在再想亲眼看一看擀豆面的场景,估计也是一种奢侈的想法了,但这种地道的粗粮细作的饮食文化将长存在我的记忆里。