

品味

往事

记忆深处的稷山瓢菜

□杨爱兰

在后稷故里这片钟灵毓秀的土地上，流传着这样一句民谚：“情愿误了买卖，也要吃碗瓢菜。”

瓢菜是稷山县的一道招牌菜，是稷山人的最爱。瓢菜的味道萦绕在一代又一代的稷山人的舌尖与心头。

在稷山县，只要是喜庆的宴席，无论什么规格，没有不上瓢菜的。

宴席上，宾客们吃了卤鸡，吃了炸鱼，吃了卷子、牛肉和肘子，就等着上八大碗了。尤其是那一大碗瓢菜，最让人惦记。

瓢菜端上来了，大碗里，乳白色的清汤中漂着一片片黄灿灿的形如金钱的瓢菜，并配以几段绿莹莹的芫荽，漂亮极了。黄色的皮儿裹着白玉般的瓢子，瓢子里夹着一层层褐色的木耳丝，并以红、绿玫瑰丝点缀着，这色泽，无论谁，瞅一下，眼睛顿时一亮。再瞅一下，保准会垂涎欲滴，保准会迫不及待地想大快朵颐。

“吃！吃！”

“咱都吃！”

声起，筷子伸进了大碗里，夹一片瓢菜入口，边吃边点头。那味道，怎一个“好吃”之词形容得了！那是软硬恰到好处，嚼之软而不糯。那是味道似肉非肉，吃之香而不腻。吃一片瓢菜，再喝一口清清亮亮的菜汤，只觉得润泽、清爽。

一口瓢菜一口汤，此滋此味悠悠长。

原汤化原食，这朴素的养生道理，在一碗瓢菜里得到了最恰当的诠释。

任凭是谁，吃一顿瓢菜，绝对会觉得那简直是味觉上的高级享受。

瓢菜味美，其史有源可溯。

相传很久以前，有一个汾南人和一个汾北人相交成为拜把兄弟。某天，哥俩相约来到稷山翟店镇，已到午时，尚未进食，两人饥肠辘辘，便找到一家饭店，准备填饱肚子。他俩一个喜欢吃鸡肉，一个喜欢吃鸡蛋，于是，便问老板是否可以让厨师制作出一道鸡肉和鸡蛋交融的菜，以示兄弟俩永不分离。

老板找来厨师商量。那厨师是烹饪高手，稍加思索，答应了。一会儿，一道鸡蛋与鸡肉完美结合的菜出锅了。

菜端上了桌子，客人一品尝，赞不绝口。他们好奇地问，这一道菜其名为何。老板想到此菜采用瓢的做法，况且味道香醇，便说道：“瓢菜。”就这样，一个看似不可思议的吃食要求，经过心灵手巧的厨师凭着智慧与技艺，成就了风味独特的瓢菜。

随后，一传十，十传百，人们都知道了这家饭店有一道特色菜——瓢菜。但凡到镇上的远客，必来店里，一品瓢菜之美味。这一家饭店因瓢菜而顾客盈门，生意兴隆。

到清末年间，翟店瓢菜就已驰名河东了。

渐渐地，不仅是饭店有瓢菜可尝，而且在普通百姓家里，凡是孩子结婚，宴席上必上一碗瓢菜。

父亲在我们姊妹们结婚时，都是请厨子来家里做席。

一般是结婚前一天，厨子就来



▲稷山瓢菜

▼制作稷山瓢菜的食材



了。早上熬菜一吃，就开始为第二天的宴席忙活了。厨师们各司其职，有的弄肘子，有的炸马连，有的专门做瓢菜。因此，我曾经亲眼目睹过厨师做瓢菜。

厨师说，瓢菜好吃，但做起来麻烦，每一道工序都不能马虎。特别是在用料方面有严格的要求。做多少瓢菜，要心中有数，要算好每一样食材的量，或多了或少了，都影响菜相及菜味。

父亲告诉厨师做瓢菜的数量，除了宴席上桌数用的外，还要剩一些，给这个亲戚一块，给那个亲戚一块。

做瓢菜要先摊瓢菜皮。瓢菜皮只能用蛋黄来摊。做瓢菜的厨师把盛鸡蛋的盆子端来，拿一个鸡蛋，将鸡蛋三分之二处往盆沿上轻轻一磕，蛋壳裂开小缝，顺着鸡蛋壳的裂缝，两手慢慢地一掰，一只手将多个鸡蛋拿着，且要让蛋液全部留在多个鸡蛋壳里。另一只手把少半个空蛋壳与多个蛋壳对上，倾斜，留个小缝，让蛋清慢慢地流出来。等蛋清全部流出来后，将剩在蛋壳里的蛋黄倒到另一只盆子里。他边说边打鸡蛋，分离蛋清蛋黄。

我学着他的样子做，哎呀，不是把蛋液全掉在盆子里，就是把蛋清沥不干净。厨师让我另外用一个盆子接蛋清。不然的话，把人家分离出来的蛋清弄得不成样子了。我不好意思地笑着点点头。这么简单的事，还有窍道。我倒了好几颗鸡蛋液后，才学会了把蛋清蛋黄分离得开了，但速度很慢。

分离后的蛋清与蛋黄都要顺着一个方向充分搅拌，搅到均匀融为一体，用筷子挑起的蛋液是一滴一滴地往下掉时，方可。

锅里刷上猪油，加热后，就可以用搅好的蛋黄液来摊瓢菜皮了。一张张摊好的瓢菜皮金黄金黄的，煞是好看。

摊瓢菜皮看似简单，其实做起来很细致的。这就可以想象到做好瓢菜的不易了。

摊好了瓢菜皮，厨师接下来开始做瓢馅。先将鸡肉的白筋剔去，用刀背将肉砸成酱状，加入蛋清、淀粉、猪油、盐、味精等调料，用两手搅拌、拍打，使所有的用料充分相融。再撒几把红、绿色的玫瑰丝，搅一搅，把馅儿搅拌得均匀的。这样，“瓢馅”就做成了。

将瓢菜皮铺在箅子上，把“瓢馅”摊上一层，用手拍一拍，将切碎的木

耳、发菜丝和红绿玫瑰丝均匀地撒上，再摊一层瓢菜馅，拍一拍，使瓢馅瓷实。最后，在瓢馅上盖一片瓢菜皮。

做瓢菜卷时，则是把“瓢皮”沾上干淀粉，抹上一层“酿馅”，放上木耳、发菜丝等，再抹一层“酿馅”，最后卷成卷。

把瓢菜箅子放在蒸锅上，蒸二十分钟，瓢菜就可以出锅了。

瓢菜出锅后，瓢菜卷要搬离箅子，晾着。瓢菜卷要在晾凉后切成几大块，收拾起来。

等上席时，将瓢菜切成片，倒入沸腾的清汤里，滚开，加上盐、鸡精，撒上几段芫荽，就可以盛到碗里端上桌了。

烩好的瓢菜片都是漂浮在汤上面的，如果少用了鸡蛋或掺了假，瓢菜就会沉到碗底。

瓢菜也可以用来吃涮锅。

瓢菜还可以用来装火锅。白菜、豆腐、海带、粉条子装在火锅底，然后摆上熟肉片、瓢菜片。瓢菜片一摆上，立马提升了火锅的颜值，单是看着，也是一种视觉享受。

往火锅炉膛里放上烧红的木炭，但见火苗上窜，炭火红红，菜在火锅里嘟嘟冒泡。那带着瓢菜香的火锅味弥漫开来，不由得狠狠地吸几口香气。

瓢菜是老少皆宜的一道菜，没牙的老年人，吃席时咬不下鸡肉、牛肉，但瓢菜对他们来说，吃起来绝对没问题。一片瓢菜塞进嘴里，上下牙碰一碰，舌头来回搅一搅，就妥妥地感受到一番舌尖上的享受。

稷山瓢菜色相俱佳、营养丰富、味道独特，带着满满的稷山之气，承载着后稷故里一代又一代厨师的匠心与坚守，也见证着岁岁年年的喜庆与幸福，更吸引着远方的客人，赢得了赞誉。

1987年3月，联合国儿童基金会的官员罗伯特·帕克博士带领的访华代表团来稷山考察，县政府宴请异国客人的席上，就有一道硬菜——稷山瓢菜。当时，外宾们尝过稷山瓢菜后，纷纷竖起大拇指加以称赞。

稷山瓢菜是味蕾的享受，是心灵的慰藉。

稷山瓢菜与稷山的饼子、麻花、鸡蛋、枣一样，值得一品。

如果稷山县要推荐县菜，来个问卷调查，我会毫不犹豫地写上“瓢菜”两个字！

稷山瓢菜已成为稷山人记忆深处独特的味道，愿稷山瓢菜岁岁年年香润着每一个人。

我的故乡在晋南黄土高坡一个偏僻的农村，村子很小，不到百户人家，按居住位置，分前巷、后巷两个生产队。记忆中我们村前、后巷各有一盘石碾，后巷的石碾在村子西边的“老爷庙沟”的沟边，前巷的石碾在村东那座“家庙”的旁边，这里是我小时候常跟母亲去碾米的地方，那里留下了我童年时难以忘却的记忆。

石碾，是用石头做成的碾子，大致是由碾盘和碾滚两块经过打磨后的大石头组成。碾盘是一块直径约两米、厚约20厘米的圆形石头，平放在用砖头和白石灰垒成的半米高的圆形底座上；碾滚则是一个形如碾麦场上用的碌碡。在碾盘中心有一个用铁柱做成的碾轴镶嵌在碾盘上，通过碾架连接并固定着碾滚，碾盘和碾滚表面虽被打磨得十分光滑，但都有石匠精心凿成的齿状印痕，以便碾压时相互摩擦而加速谷物脱皮。碾滚的中心有一个大约七八厘米的圆眼，里面穿根用硬杂木做成的碾杆，人们便靠推动碾杆带动碾滚转动而碾压谷物。为了碾杆耐磨和省力，工匠还在碾滚与碾杆接触处箍有一道铁圈，有时还在那里滴上食用油起到润滑作用，由于常年使用，那一道铁圈被磨得油光锃亮。那时候，我们经常趁没人的时候在那里挖些油与尘土的混合物（俗称吱吱油），用手捏成小团，粘在用高粱杆前端那一节制成的箭头上弹着玩。

那时候农村没有磨面机、碾米机，除了小麦可以在石磨上磨面外，其余的粗粮（谷子、玉米、高粱、红薯片）都得在碾子上碾压完成，加之生产队还经常要给牲口碾细饼（大豆压榨油后的副料）做饲料。所以，碾套里（村里人把碾子处叫碾套）一年四季总是人满为患，用碾子时需提前排队。好在当时勤劳善良的村民相处十分和谐，从不会因先后争抢，大家都自觉遵循着“先来后到”的传统习惯。排队方式十分简单，那就是用一把旧的笤帚（甚至是临时捡一块砖头）放在碾套那里的条石上，都可以代替主人去排号。谁去得最早谁先推，随后去的依次把笤帚摆放在条石上，就回家忙去了，估摸着轮到自己了，再去也不迟。那时候乡情浓、民风淳，无需有谁来维持秩序，从没有不自觉插队的，人人都会按照约定俗成的规定，依次自觉排好，轮到谁家了，如果你没在场，大人便会让小孩或让人捎话通知你。有时候为了争取时间，邻里之间都会自觉地相互帮衬着，你帮我推碾，我帮你扫碾上的粮食，充口袋、装粮食，大家和睦相处，其乐融融，如今想起来，那一幅团结互助、邻里相帮的画面，在古朴的村子里显得是那样温暖而和谐。

从我记事的时候起，就是听着碾子“吱吱嘎嘎”的声音长大的，很小的时候，碾套里只是跟着父、母后面绕着碾套转圈圈玩耍而已，有时甚至还会影响大人推碾子而帮倒忙。直到七、八岁的时候，每到星期天或节假日，我都会帮母亲去推碾。那时母亲是主推，一边推着碾杆，一边还要用小条帚扫着碾盘上的粮食，我只能在一侧双手推着与我基本等高的木杆，助母亲一臂之力。每次推碾时看到母亲额头滴下的汗珠，我总想着自己快快长大。日复一日，年复一年，推着推着，我个儿高了，力气也大了，便担当起了推碾的主角，有时我干脆自己一人推，母亲只管扫碾和收面就行了。

岁月沉香，经年如歌。随着时间的推移、社会的进步、科技的发展，故乡的石碾，从繁忙到冷落，不知不觉中淡出了人们的视线。如今，在小巷的旮旯里，偶尔遇见昔日被风雨噬化的那古老碾盘，抚摸着它，我感慨万千，童年推碾子的情景再次浮现在眼前，父老乡亲那纯朴的乡情乡音总会时时缭绕在耳畔。

□王守忠

故乡的石碾