

品味

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茼蒿,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,再喝一口清清凉亮的菜汤,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,便问老板是否可以请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

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,说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,一只手将多半个鸡蛋拿着,且要让蛋液全部留在多半个蛋壳里。另一只手把多半个空蛋壳与多半个蛋壳对上,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,还有窍门。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同一个方向充分搅拌,搅到均匀的融为一体,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,把馅儿搅拌均匀的。这样,“瓢馅”就做成了。

将瓢菜皮铺在笊子上,把“瓢馅”摊上一层,用手拍一拍,将切碎

▼制作稷山瓢菜的食材



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。

把瓢菜算子放在蒸锅里,蒸二十分钟,瓢菜就可以出锅了。

瓢菜出锅后,瓢菜卷要搬离算子,晾着。瓢菜坨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,撒上几段茼蒿,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。

往事

我的故乡在晋南黄土高坡一个偏僻的农村,村子很小,不到百十户人家,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队。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,估摸着轮到自已了,再去也不迟。那时候乡情浓、民风淳,无需有谁来维持秩序,从没有不自觉地插队的人,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,大人便会让孩子或让人捎话通知你。有时候为了争取时间,邻里之间都自觉地相互帮衬着,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,我只能在一边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,在小巷的背儿里,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萦绕在耳畔。

故乡的石碾

□王守忠