

薯香绕乡土,丝缕牵乡情



“你过年什么时候到家?”正在读报的你是否已经接到了远方父母打来的电话?面对这份溢出听筒的期待,你的脑海里是否浮现出父母望眼欲穿的身影,还有那桌丰盛美味的年夜饭?

毕竟,“回家才是年”。春节对于每个国人来说都意味深长,年夜饭更是一家人一年一次聚得最齐、吃得最欢乐的家宴。家宴上,父母精心烹饪的每一道菜都是你的最爱。对豫籍游子来说,你家的饭桌上一定少不了粉条烩菜、焦烧焖子这些“妈妈牌”人生初味……

□ 记者代玺

很多农村孩子有香甜的“红薯记忆”

最地道的美食一定要去原产地找,这是“吃货”拥有的常识。

许昌人说起粉条、焖子,公认禹州红薯粉条、焖子优质、好吃且历史悠久。

27岁的大厨石森是禹州市花石镇人,他的家乡盛产红薯粉条。制作粉条的红薯,在他的记忆里有最香甜的味道。

禹州境内多山地,坡岗地里长出的红薯软糯、香甜。冬夜里,在“红泥小火炉”里摆几块红薯,次日早晨在被窝里就能闻到烤红薯的香气。“一口咬下去,外焦里嫩,香甜可口。”石森说,禹州红薯磨成的粉既白又滑,下成的粉条筋道、爽口。

在石森的家乡,早年农人的一日三餐,一般是早晚两顿红薯稀饭,中午一碗红薯面条。细粮金贵,逢年过节或来了客人才会“出场”。平日家里改善伙食,最实惠、最常见的是粉条炒菜。过年时,萝卜、白菜、豆腐加少许猪肉炖粉条,名曰杂烩菜,是一顿高规格的大餐。而把碎粉条做成焖子、丸子,加于菜中或单吃,则是杂烩菜的升级版,为的是让“吃饱”这个终极目标实现起来不那么无趣、无味。

红薯“变身”粉条可凉拌、可入汤、可入菜

在石森眼中,禹州人下粉条是红薯“脱胎换骨”经历的蝶变,也是一幅独一无二的乡土风情画。

冬日里待大冻,下粉条的时机就来了。下粉条是需要多人合作的工作。下粉条前,先制红薯粉。将红薯清洗干净后剥成块,用石磨磨成糊,以箩过滤,储于缸中澄清。

将澄清后的粉子悬挂至半干,掰成小块,放如大缸,消毒后重新悬挂。这时,一排排淀粉块就是一道独特的风景线。老师傅把淀粉放进盆内“打糊子”。待其说“中了”,接手人赶紧把“糊子”倒入盆内,由4名壮汉围住盆奋力搅和。旁边,大铁锅里的水沸腾着。掌漏瓢的师傅立于锅前,用毛巾把瓢柄缠在手腕上,一手托瓢,一手握拳在瓢边轻轻捶击,刚刚注入的糊子便漏入锅中。有专人拿着长筷子把粉条从锅中捞出挂起。

下粉条总有许多人围观,孩子们更是看得起劲。在凑热闹的同时,孩子们总能“截获”那些刚出锅、挂不上竹竿的碎粉条解馋。

红薯粉条可凉拌、可入汤、可入菜。浆好的粉条与焯水的绿豆芽、菠菜,用蒜汁凉拌后称蒜菜,是一等一的下酒小菜。蒸包子、炸菜角、包素馅儿饺子都离不开粉条。猪肉炖粉条、大豆芽炒粉条、白菜豆腐炖粉条是家常美味。

故乡味觉维系乡土亲情

有了粉条,才成就了焖子的美誉。

关于焖子的来历,有个长长的故事。民俗专家韩晓民言简意赅地讲述,相传,焖子是清朝登封的一位妇人发明的。由于家贫,过年时无钱买肉,妇人欲把骨头熬成汤。汤太稀,她遂加入红薯粉、碎粉条等继续熬。本想焖在锅里当年夜饭,谁知吃的时候,汤已成焖子。后来,妇人的儿子官至礼部右侍郎,最爱吃的仍是焖子,而且经常用这道菜招待客人。渐渐地,他家的“私房菜”便有了名气。

想在许昌吃这道地道可口的“私房菜”不是难事。“河南老字号”、市级非物质文化遗产禹州付记十三碗传承人付中伟介绍,粉条、焖子是传统水席十三碗中的“标配”。在禹州一带,烹制十三碗手艺的高低,是评判乡间厨师手艺优劣的重要标准。经过五代传承,如今,粉条烩菜、焦烧焖子等都是禹州付记十三碗传承人的绝活儿。

人对味觉一定是固执的,就像小时候第一口“甜”令人终生迷恋。人们坚守着的故乡味觉也希望传到下一代,下一代。在潜意识里,味觉维系着乡土亲情。从禹州来到许昌的石森已在禹州付记十三碗掌勺7年,和家乡人一起创业让他倍觉温暖。乐观的他常常在烹饪佳肴时哼起歌曲。他说:“心情好的时候,做出的菜特别好吃。”就像刚下出来的粉条,有温度才能成就好焖子。

石森认为焖子最经典的做法,是把粉条放进热肉汤里泡发,俗称“浆一浆”,然后加入红薯淀粉、盐和葱姜、调料,现在条件好,还要放些肉末,搅拌均匀后摊在篾子上拍实,扎几个透气孔,上笼用大火蒸。蒸好的焖子香飘四溢,放凉后可保存数日。焖子是熟的,可直接凉拌后食用。但要吃出味道,多与其他食材搭配,比如做焖子烧青椒、烧青菜、烧蒜苗,都很美味。烧的时候加几片五花肉,更觉美味。春节时熬大锅菜的时候,小火慢炖出来的焖子,由于吸收了各种食材的香味,夹起一片,入口即化,令人回味无穷。

此刻,你是否已经归心似箭?顾城在《回家》中写道:“我要回家,你带我回家。”今年,就让我们在故乡味觉的牵引下回家,长长的粉条里缠绕着亲人丝丝缕缕的挂牵,厚实的焖子里凝聚着实实在在的乡土浓情。

新闻连连看



各种红薯粉条资料图片

如何辨别红薯粉条优劣

抓品质好的红薯粉条 因为原料只有红薯粉,晒干后发脆,手抓易断,会掉很多渣,而且晒干后不易返潮。掺了胶质的粉条则韧劲十足。

看 观察粉条的颜色。一般来说,优质红薯粉条呈半透明的深青色或浅黄色。将优质红薯粉条对光检验,会看到致密细微的泡,切口规整。

煮 纯正的红薯粉条煮熟后很软、筋道,吸水能力强,粗细可以涨到原来的2倍。次品则膨胀系数小,多数嚼不烂。

烧 取出红薯粉条,拿火机烧一下,如果闻起来是焦香味,说明是正宗的红薯粉条。如果是掺假的红薯粉条,烧过之后非常难闻,而且会一直燃烧下去。



1月15日,农民在许昌郊区晾晒粉条。记者代玺摄

石森的
拿手好菜焦
烧焖子
记者代玺 摄