

许昌人舌尖上的“老味道”之三

一汤一饭充满生活智慧 忆苦思甜感怀幸福生活

□ 记者 毛迎 文/图

核心提示

在物资匮乏的年代,青少年甚至要背着馍外出求学。随着时代的发展,人们不但不愁一日三餐,而且各种花样美食层出不穷,许昌人的饮食越来越丰富了。

说完了馍和菜,再来说说汤和饭。

在许昌,面条是寻常百姓家的午饭,汤面、捞面、糊涂面……普普通通的面条也能做出很多花样。吃馍就菜顺之以汤,是许昌人早、晚两餐的常见形式,特别是汤,必不可少。许昌人餐桌上的汤和饭有什么讲究呢?跟随记者来一探究竟吧!

手擀面做法多样,你最爱吃哪一种?

面条是北方常见的面食,制作方法多种多样,许昌民间却只流行一种:擀。擀出的面条称“手擀面”。

“以前许昌人家里通常备有两根擀面杖,一大一小。小擀面杖长一尺左右,中间鼓、两头尖,常用来做烙馍、擀饺子皮儿、馄饨皮儿等。大擀面杖长二尺开外,直径一寸有余,粗细均匀,专门用来擀面条。”韩晓民说。他表示,面条多用小麦面制成,如和面时掺入绿豆面或黄豆面,称杂面条。杂面条有嚼劲,且有豆子的清香。但杂面团太硬实,擀时费劲。玉米面、红薯面则不可掺入,否则,面条将煮成一锅烂粥。

面条加工至熟的过程俗称“下面条”,“下”法不同,做出的面条味道和名称也不同。

汤面条俗称“汤面”,做法很简单,把葱花用油、盐、五香粉腌制后备用,水沸时把面条放进锅里煮,即将煮熟时放入青菜。青菜俗称“随锅菜”,时令蔬菜皆可,荆芥和苋菜为

佳。最后,把腌制好的葱花倒进去搅均匀,即成清汤面。擀面条时,面案上剩有少许面粉,节约起见,把面粉也放进锅里一起煮,汤很稠,称“浑汤面”。如动荤腥,把肉丝炒一下,加水煮面,则成“炆锅面”。此外,还可以在锅中加入许昌人爱吃的“黑菜”,将手擀面做成黑菜糊涂面,独具风味。

捞面条则是用白水煮面,配上各种臊子。“做捞面条时所说的臊子,就是拌面的菜,江南称‘浇头’,北方称‘臊子’。臊子是捞面条的灵魂,决定着捞面条的味道和档次。”韩晓民说。

因为臊子不同,捞面条又分为“三丁捞面”“鸡蛋西红柿捞面”等,无论荤素捞面,吃时常佐以蒜汁儿或嗑以蒜瓣儿,因此捞面条又称“蒜面条”。

有种很小的石臼、石杵,常用于捣蒜,得名蒜臼、蒜锤儿。捣蒜时,蒜锤儿磕打蒜臼,叮当作响,左邻右舍都能听见,就像奏响了“厨房交响乐”。

许昌盛产红薯,用来做稀饭味道清甜

时至今日,人们的饮食越来越多样化。早餐或晚餐可以选择胡辣汤、大米粥、油茶、豆浆、八宝粥、牛奶等与主食搭配。但在物资匮乏的年代,许昌人早、晚最常喝的汤就是稀饭。

“一方水土养一方人,水稻形成‘南米’,麦粟造就‘北面’。南方的粥离不开米,北方的稀饭离不开面。”韩晓民说。

小麦面稀饭是最基本、最简单的稀饭,虽然简单,也并非没有任何技术含量。烧稀饭用铁锅、铝锅都行,但要厚一些。添上水,烧开之前的间隙搅面糊。搅面糊有讲究,碗里放适量面粉,加少量水,先搅成稠糊,续水,再搅成稀糊,如果直接用半碗水搅面糊,面粉便会结成疙瘩,熬成的稀饭成了“疙瘩汤”。

稀饭并非完全是稀汤寡水,熬制稀饭时可任意加入喜欢的食材,比如黄豆、红豆、绿豆、花生、南瓜、红薯等,加入什么,就叫什么稀饭,比如绿豆稀饭、南瓜稀饭等。

韩晓民说,许昌盛产红薯,以前

农户习惯将收获的红薯挖窖储存,可保鲜至来年春末夏初。因为红薯极其常见,红薯稀饭也就成了家庭主妇最常做的汤。

新收的红薯不太好吃,存放一段时间,其中的淀粉转化为糖分就甜了。红薯削皮,砍块儿,之所以称“砍”而不称“切”,是因为红薯削皮后,不是放在案板上切成小块儿,而是一手托红薯,一手握着刀砍,刀锋砍进半寸,抖腕一撬,一小块儿红薯便分离出去。每个红薯块儿都不规则,熬出的稀饭甜味更浓。否则,切成方方正正的红薯丁或块,稀饭的味道会寡淡许多,而且熟红薯块光滑,不易夹取。

许昌还盛产谷子,尤其是建安区榆林乡一带,出产的小米色泽金黄,颗粒虽小但粒粒饱满而浑圆,与山东的龙山小米、山西的沁州黄小米、陕西的米脂小米齐名。

小米熬汤,应叫小米粥,但习惯的力量太强大,许昌人仍称之为小米稀饭。



上图:市民在超市购买窝窝头。

左图:物资匮乏的年代,人们用窝窝头果腹。随着时代的发展,窝窝头成了深受大家喜爱的美食。

艰苦年代背馍上学,如今花样美食层出不穷

计划经济时代,粮食凭票供应,人们最朴素的愿望是填饱肚子。《许昌县文史资料》曾收录题为《回忆艰苦岁月中的校园生活》一文,作者包书亮回忆了20世纪五六十年代的校园生活。

“学生维持生活主要靠国家每月发放的助学金,当时,根据学生学习的好坏、家庭经济情况,每人每月可享受到4元左右的助学金。学生在伙上就餐,每日大体要花去2角左右,因此,大多数学生是搭不起伙的。为了坚持学习,大多数学生都采用‘上伙’和‘下伙’相结合的方法。‘上伙’就是在学生食堂就餐,‘下伙’就是在伙上把国家供应的粮食标准以粮票的形式领出来,自己到粮店买原粮,回家推石磨磨成面粉,再制成烙馍背到学校吃。”包书亮在文中如此描述他当年在许昌县二中求学时的经历。

当时背馍上学,都是星期日下午到校,带的馍要一直吃到下周六中

午。前三天馍还比较新鲜,到了第四天就有些变质了。变质的馍大家也舍不得扔,依然会通过晾晒、开水泡等方式将其吃掉。

在采访过程中记者了解到,不少上了年纪的许昌人都经历过顿顿吃咸菜、杂粮的生活。1977年高考制度恢复后,莘莘学子住校苦读,但有相当一部分人家庭条件不好,吃不起蔬菜,只好拿酱豆和芥疙瘩丝儿当菜。

时至今日,人们的生活发生了翻天覆地的变化。无论酷暑还是寒冬,超市、菜市场里都能看到各色新鲜蔬菜,米、面等主食同样供应充足。人们对饮食的追求早已不再是吃得饱,而是要吃得好,讲究荤素搭配、营养均衡。黑菜、野菜、酱豆、芥菜丝儿等许昌人舌尖上的“老味道”,也成了人们餐桌上的“调剂品”,偶尔吃上一顿,总会勾起老一辈人的回忆,对比今天的生活,难免忆苦思甜,引发无限感慨!

