

孝义传统美食情思

□ 梁镇川

晋中川,吕梁山麓林岚。畔汾河、孝溪义水,滋养沃土良田。性中和,孝行日月;情高尚,义薄云天。细水长流,清风拂拂,常年四季韵怡甘。烹饪技,炒煎蒸烩,厨舍袅炊烟。精调味,甜酸苦辣,润舌柔绵。

孝义家,艺谕灵秀,寿宴婚席同餐。巧配齐,四盘八碗;尤讲究,五味三鲜。馅饼油糕,蜜酥水饺,酱梅杂烩酒拳酣。圆月饼,腊粥米粽,节日应时端。香美也,民情乡俗,承继传延。

这是我《孝义传统美食》出版写的一首“多丽词”,从传统文化、地域特色、民情风俗、烹调技艺、花色品种等方面,咏叹瑰丽多彩的孝义传统美食。读来,令人情牵神往,回味无穷!



其实,我并不是什么美食家,也不怎么会做饭,且一日三餐也不是多么的讲究,只不过从小生在孝义,长在孝义,对孝义传统美食,有着难以忘怀的食性,有着久尝不厌的口瘾,有着眷恋不已的情怀。

上世纪五十年代,在孝义古城南门外东市场边,每天清晨、傍晚,形成了孝义名特小吃摊点市场。一溜儿排开的,有炸油糕、羊杂割、灌肠碗秃儿、蜜酥豆腐脑儿、甜醪糟、杂烩菜等



孝义传统美食充分体现了孝义悠久的“中和”文化理念。

大家知道,在孝义古城中阳楼上,悬挂着一块“中和位育”牌匾。这句格言出自中华典籍《中庸》。原文是这样的:“中也者,天下之大本也。和也者,天下之达道也。致中和,天地位焉,万物育焉。”

意思是说,中是天下最大的根本,和是天下共行的普遍规则。能达到中和的境界,天地便各得其位,正常运转,万物便各得其育,正常生长。经典格言,不是随便挂的。它是对千百年来孝义人民为人和善,处事中和的品格的高度概括和哲理升华。

孝义,位于吕梁山下,汾河岸畔,晋中平川。这里有山有水有平川,有煤有果有粮棉,物产丰富,商贸发达,人文积淀深厚。几千年来,在“中和位育”、孝、义文化的传袭、熏陶下,孝义人秉性中和、尊孝崇义、宽厚仁慈、

孝义传统美食具有强大的生命力和深厚的群众基础。

每一个人,从小养成的饮食习惯、口味食性,入骨及髓,根深蒂固,很难改变。

先讲两个小故事。我在地委宣传部上班时,陪同时任地委宣传部部长周振义到孝义调研。周部长的生母是孝义人,他儿时在孝义旧城生活过一段时间,对孝义旧城的小吃很有情感。有一天,他突发奇想,要我陪他到旧城去品尝小吃。翌日一早,我俩骑着自行车直奔旧城,在小吃摊点上,要了两碗羊杂割、几个干火烧儿、几块油糕,两人美美气气、有滋有味地美餐了一顿。过后回味起来,还啧啧感叹不已。

我的二舅王国弼,解放前就流落到台湾。改革开放后从台湾回到孝义探亲,第一顿饭首点的就是酱梅肉、虾酱炒豆腐、干火烧儿、油炸糕,还边吃边说,哎呀,想了五十多年了,还是咱孝义家乡饭逮口,好吃!

上世纪五六十年代,我在孝义

等。一时间,此起彼伏的叫卖声、刀切碗秃的“噔噔”声、炒勺炒瓢的“叮当”声、油料烹炸的“嘶啦”声、拉动风箱的“扑塌”声,伴以香甜诱人的气味儿,汇成了令人陶醉的美妙晨曲。

城关市民、买卖商家、老人孩童,散步闲散于此,选择自己喜好的小吃,坐在摊位前的马扎、板凳上,品尝美食。一幅和谐安详的市井风情画卷,至今忆起,还令人十分留恋。

正是基于这样的情感,我欣然接受了原孝义市文化局长马明高先生要我撰写《孝义传统美食》书稿的任务。文章都是“逼”出来的。半年多的时日,通过现场采访、乡间收集、挖掘整理,撰写了60道孝义传统名吃、美食,计有十几万字的书稿。此书已由山西省出版传媒集团三晋出版社正式出版。

通过半年多的采访、撰稿,深感孝义传统美食花样繁多,特色明显,色香味俱佳,具有广泛的群众性。其中也渗透着孝义本乡本土丰富多彩的人文历史、民情乡俗、传说故事、绝招技艺。

包容大气、崇尚节俭。表现在饮食方面,就是厌弃奢华浪费,喜好细水长流;厌弃浓酽味重,喜好清淡平和;厌弃暴饮暴食,喜好细嚼品尝。即以吃肉来说,一般百姓人家决不会像雁同地区那样,整羊整猪的肥吃海食。即使过年过节,也无非是割三五斤肉,还要分几顿匀匀谨谨地细做细吃。如此相沿成习,便形成了四盘八碗、羊肉胡萝卜馅饺子、馅饼,肉杂烩、素杂烩,蜜酥、豆腐脑儿,以及三兑羊杂面面食,这样一些荤素搭配、清淡中和、冷热相配、有干有稀、粗细兑配的饮食习惯和美食特色。这正是:“性中和,孝行日月;情高尚,义薄云天。细水长流,清风拂拂,常年四季韵怡甘”。

旧城上小学、上中学,十二年时光,日每往返于那条不太宽但很繁华的街道,眼看着金黄油亮的干火烧儿、红肉白肉间杂的压花肉等五花八门的小吃,耳听着“煎饼裹辣子,五分钱一沓子”、“什锦菜那个真不贵,五分一毛就动海味”的叫卖声,鼻嗅着醋蒜烹炒灌肠碗秃则、油炸糕的香味儿,便不住地咽口水。而艰苦的岁月和囊中的羞涩,与这种氛围形成了巨大的反差,于是便饱吃、肚饥、口里馋,从而形成了总是想吃、总也品尝不够的食性和口瘾。

人哪,儿时缘于水土地脉、风俗习惯,在故乡养成的食性,很难改变,也难以忘怀。无论走到哪里,也无论隔多长时间,只要有可能,便要想方设法,必欲过过口瘾而后快。这就是乡情乡愁的魅力,乡风乡俗的吸引力,也是地方传统名吃、美食传承不绝、久传不衰,有市场,有销路的原因所在。近二年来,二冬饭店因孝义旧城传统名吃蜜酥、豆腐脑儿,而吃红了生意,便是很好的例证。正如《七绝·味道》吟诗曰:

奶奶油糕娘肉饼,
一粥一饭嗜根深。
乡愁最是儿时味,
口瘾盈腔欲挽心。

大凡民间约定俗成的饮食习惯,大抵都具有它一定的方便适用性和实惠可行性。

说来,孝义人也够精明的。乡间民众在日常生活中创造的饮食,方便、适用、实惠、可行,因而也便易于为大多数人所认可。就拿“熬菜”、“杂烩”来说吧,并没有谁去强迫命令,也没有谁去挨家逐户安排,但在乡间,大年初一中午这顿“熬菜、馍馍、糕”,几乎是家家户户整齐划一的。(当然,现时生活改善之后饭店订餐,另当别论)这中间,既是多年来约定俗成的习惯,也是这种方便实惠美食的大众化、适用性所致。

“熬菜”、“杂烩”的随机性、适用性很强。说它随机性强,是说熬的、烩的花样品种可贵可贱、可多可少、

事情往往是说来容易做起来难。对孝义传统美食有眷恋不已的情怀,并不等于能写出洋洋大观的孝义传统美食著作来;何况我还不想将每道美食,写成“用料十作法”式的食谱呢。

先是罗列应该入卷的孝义传统美食的名录。几经思考,界定了这样几条:一是美食,而不一定是名吃。不论此食品是不是名扬在外,只要是好吃的美食,就可以入选。比如“老咸菜”、“辣菜”,虽然在市面、外界并没什么名气,不是类似“四川榨菜”那样的品牌,但它好吃,为多数人们所喜爱。因为它津津滋润在“孝义家”舌尖上,理应予以记录传承。二是传统的,而不是现代的。只要

到底应该写多少种呢?凭自己的记忆,罗列了三四十种,微信上发出,在朋友圈里征求大家的意见。微友们你三种,他两样的添加,最后几经取舍增减,初步定了六十种。心想,每道美食短则千而八百字;长则三千两千言,六十种,总体撰写十几万字,也算基本够一本著作的规模了。

采访收集美食的食材用料、制作工艺、品相味道、独特风味等,也是比较棘手的事情。除了自己的生活阅历、经验积累,以及所见所闻、所尝所品之外,还从父亲、母亲、外公、外婆吃食、厨艺那里,搜寻一些有情趣的东西。更为主要的是,有针对性地寻找有某些美食技艺的朋友,向他们求教。日每晨练,是收集的好时机。练友、名医郝子维先生,生长在农村,行医在山乡,进过千家门,吃得百家饭,年逾七旬,阅历丰富,见多识广,能会说会道。有好几样美食,比如酸梅糖、醋柳膏子、炒面、翻擦擦、铡麦子等,就是



四

可荤可素、可稠可稀。“吃饭穿衣量家当”。熬菜、杂烩的质量,全然根据家境如何而定,根据各家的饮食习惯而定,自然也就有很大的随机性了。说它适用性强,是说熬菜、杂烩很适合人们的口味、食性和习惯。一般人吃饭,都习惯于有主食,有副食;有荤的,有素的;有干的,有稀的。吃馒头要就菜,吃完面要喝汤,吃甜食要配咸味。吃食困难的年月,盘盘碟碟是摆不起的,无奈之下因陋就简,因料制宜,熬烩一锅菜。全家人一碗两碗管够吃喝,花卷馒头,就菜喝汤,很是熨贴;吃甜油糕后,喝菜汤调口味,不

五

是孝义民间历史上流传的美食,不管现在是否还存在,皆可入选。比如“灌馅糖”、“寸金糖”,现在市面上看不到;生产者也因现代小食品充斥市场而不去制作。唯其濒临灭绝,尤应予以记录在卷。三是孝义的,而不是其他什么地方的。比如山西面食,孝义几乎都有,但不能千篇一律地一一写来,而只写具有孝义特色的“包皮面斜旗旗”、“杂豆面挠片子”、“油擀面掐疙瘩”、“连米蘸片子”等。这就叫“突出孝义地方特色”。

他提供的。还有来自四乡八村的中老年妇女,聚集在崇义园,每当我提出一样美食,她们便这个一言、那个一语地争着讲述自己的拿手技艺。为采访蜜酥、豆腐脑,曾邀朋聚于二冬饭店,边品尝边让厨师现场讲述制作工艺。为了弄清梧桐山药、尉屯大蒜的种植技术,曾让外甥赵述委请来他岳父、仁顺村的老菜农范学旺,座谈了一下午。为挖掘熬煎、做醋,制作灌馅儿糖、寸金糖的传统工艺,曾利用内弟李小鹏来家之际,询问记录了好几页资料。为了解羊的种类、名称,特别是“站羊肉”的特点,曾采访了连襟赵树深,以及妻侄女婿、奶亲家等。为追寻孝义特色饼子“干火烧儿”的技艺,曾找艺名“火烧儿红”的演员师道忠(已故)的弟弟师道咸,进行了采访。最广泛的要数微信圈的微友们了。每当一种美食发出之后,微友们点赞鼓励,评论建议,还提供做法,纠正不妥之处。孝义特色美食“翻擦擦”微信一发,微桥梁广告平台创业者程海霞女士就提出了另外几种做法、吃法,还邀请我,到她家品尝并现场看她制作。

众人拾柴火焰高。可以说,《孝义传统美食》是大伙共同智慧和技艺的产物。

是很适用吗?难怪家家户户都不约而同地熬、烩起来。

因了随机性和适用性,熬菜、杂烩也便具备了大众化和普遍性了。于是,推而广之,乡间举凡儿娶女嫁、做寿生日的宴席上,总也少不了烩一大锅肉杂烩、素杂烩。无论上多少盘子碗子,最后总有人手一碗杂烩,汤汤水水的,吃主食花卷、馒头时顺口,人格,吃了舒服。难怪人们给了肉杂烩一个美称,叫做“霸王席儿”。

因了素杂烩、肉杂烩的大众化、适用性,孝义大大小小的酒店、餐厅,都少不了这道菜。顾客点菜,也往往要点到它。因而,素杂烩、肉杂烩,也便成了显示孝义地方饮食风味的一大特色了。



在文本写作过程中,我以随笔、散文式的体裁,开扳就唱,信笔写来,力求在每一种美食中,穿插故事,讲些传说,写出情趣,写出味道,努力让它人文历史一些,民情风俗一些,让美食美起来,人们看了想吃起来。即使写作法、技艺,也不是干巴巴的一二介绍,而是以叙述式、见闻式的口吻,颇具现场感地道来。既是孝义传统美食,就应该有本土民俗风味儿,于是,便为每一道美食冠以几句顺口溜、儿歌、俗语、民谣等,以增强趣味性、风俗性、可读性。

在本文行将结束的时候,引《孝义传统美食·自序诗词》中的《一日三餐》,与大家分享。

一天三顿饭,
家家屋顶袅炊烟。
一年三百六十日,
锅台它总也转不完。
柴米油盐,
苦辣酸甜,
煎炒烹炸,
煮蒸熬咸,
个中滋味儿,
巧妇难调众口饕。
蒸不完的日月,
煮不熟的世间;
尝不够的人情冷暖,
品不尽的离合悲欢。
看似家常饭,
一日三餐谁家断?
无非是味润舌尖,
谁个离得了碗筷杯盘!
春耕夏锄,秋收冬藏,
犁耨锄耙,老牛耕田,
图的是富足圆满,
为的是谷黍添仓。
细水长流,省吃俭用,
让全家老小,
口儿解馋,舌儿多尝,
味儿品,肚儿圆,
常年四季肠肠肚肚能安然。
有道是,家家做饭人人餐,
饭的故事耐人寻味说不完。
劝君不可小看英等闲,
传统常常说,民以食为天!