

岚县风味“蛤蟆含蛋”

□ 胡春良

岚县位于山西省吕梁市东北部,东邻静乐,南连娄烦、方山,西靠兴县,北倚岢岚。面积1514平方公里,全县最高海拔2275米,最低海拔1154米,地势平坦,号称“天上云间”。夏日气候凉爽,是理想的避暑胜境,是国家级卫生县城、国家生态环境建设重点县、山西省生态建设红旗县、雁门关生态畜牧经济区项目县。岚县农业以传统的种植业为主。粮食作物主要有马铃薯、玉米、高粱、谷子、莜麦、土豆等,经济作物主要有胡麻、葵花、中药材等。2018年7月举办了“土豆花开了”首届旅游文化月。

就在土豆花开的日子里,有幸和岚县亲密相约。在浓浓的土豆文化节的氛围里,在充满幸福风情的大街小巷,不时可见“蛤蟆含蛋”的招牌名片,特具有地域风情。这“蛤蟆含蛋”到底是什么玩意呢,让岚县人津津乐道?

起初还认为“蛤蟆含蛋”是土豆的一种吃法呢。经了解“蛤蟆含蛋”的主要原料是猪头肉,厨片饼子,始于清代光绪年间。当时中国大面积正处饥荒时期,勤劳的岚县人为了生存,将所能吃的都拿来做着吃。“蛤蟆含蛋”就是在这个时候诞生的。相传民间把河里捞到的蛤蟆解毒后再把苦菜塞进蛤蟆肚内,用火烤至熟,食以充饥,当时也就是个“烤蛤蟆”。

话说英、法联军占领北京后,慈禧太后携带家族弃家逃离,西行路上路过岚县实在无食充饥派人四处寻食,回报只有民间小吃:“烤蛤蟆”。上菜后慈禧无奈地往嘴里塞了一块,过了一会又连连的吃了许多,嘴里挤出一个字:嗯!

当慈禧回宫后再次谈起“烤蛤蟆”,便派人寻找。后带几个岚县人进宫制食,但是都不能满足慈禧的口味,这位老佛爷怎么也吃不出当年的滋味。于是下令御膳房进行研制,并把新的制作方法传授给岚县人。慈禧一高兴就赐名“金蟾含珠”。但是岚县人呢,不习惯“珠”这个叫法,也觉得“金蟾”过



岚县小吃“蛤蟆含蛋”

于文雅,于是约定俗成称为“蛤蟆含蛋”。

当然烤食蛤蟆是不得已而为之,岚县人就用面做蛤蟆模样,猪肉代替蛤蟆肉,加些葱、蒜、辣子,于是一道新的地方美味就诞生了,广为传播,深受喜爱。渐渐地就成了地方风味的名片之一。现在呢,更多的是已不讲究饼子的造型像不像蛤蟆了,注重其制作技艺和风味。多少有点类似于运城地区的饼夹肉了。这“蛤蟆含蛋”流传到阳曲县又衍生出另一种美食“蛤蟆夹蛋”。

这“蛤蟆含蛋”的来历让人感觉到演绎和牵强,但的确是岚县人民的智慧创造。值得庆幸的是,在岚县的几天还是尝到了正宗的“蛤蟆含蛋”,唇齿留香,回味无穷。

土豆花开了,在丰盛的土豆宴之余,再来一份“蛤蟆含蛋”,这就是幸福的味道!

说起来,不大喜欢面食,惟独对焖面却情有独钟。

焖面的做法在北方很常见,是利用锅中循环的蒸气将面条、豆角焖熟,面条和配料都非常入味,让人吃过忘不了。记忆中的焖面多用豆角制作,配以土豆、西红柿,猪肉,面条,以及葱、姜之类的佐料,味道很是鲜美。

夏秋季节,绿莹莹的豆角上市了,带着泥土的清香,最是惹人喜爱。新鲜碧绿的豆角,最适合做焖面,过程也很简单:将洗净的豆角掰成小段,猪肉要半肥瘦的,切片,葱姜蒜切末备用。锅中倒入适量的油,油热后放入葱姜蒜末炒出香味,将肉片放入锅中煸炒至颜色变白,并调入生抽、老抽、盐。随后倒入豆角,土豆块,西红柿粒,大火炒至豆角成深绿色后,加入开水盖锅盖。三分钟后,将锅内的汤汁沥出,盛入碗内待用。

将切好的面条散开,均匀蓬松地铺在豆角上,放一层面条,洒一层油,这样能防止粘连。加上锅盖慢慢焖,直到锅中水分快要收干时,用勺子将盛出的汤汁慢慢浇到面条上,一次不要加入太多。加入一次后加盖焖3-5分钟,待听到锅中发出滋滋的声音,说明水份已经差不多干了,用筷子把面条同锅底的豆角拌均匀即可。起锅前滴几滴芝麻油,焖面的味道会更香。也可以放花椒油、香醋等增加焖面的风味。

每次做焖面,我都是自己 and 面,擀面,之后切成细细的面条,扑上一层玉米面,放到锅里焖制。白色的面条,金黄色的玉米面,黄白相间,别样的动人。也可以先把面条放蒸锅里蒸熟后,再拌入炒锅里与肉片和豆角一起拌匀,不过我还

记忆中的焖面

□ 郭雪萍

是喜欢直接焖的那种,感觉肉汁能更好的渗透进面条里,吃起来更地道。

从烹饪技术来讲,焖出来的面,不会因在水煮制过程中破坏面粉的蛋白质分子网状结构,所以焖面更营养,口感更好。仿佛那种肉和菜的香味就是从面里散发出来的一样。入口缠绵的土豆、香味浓郁的豆角,精道有味的面条,就这样在你的唇齿之间奏响了一曲和谐的美味享受。

焖面起源于宋朝,发源于山西、河北、内蒙古西部以及河南、陕西等地。相传,秦时为修长城,春坤山驻守过蒙恬的10万大军。蒙恬巡查周边村庄时获得启发,让将士们将饭菜一锅烩起来吃。“一锅烩”均衡了营养搭配,增强了将士们的体力,后来,从各地征用的民夫、将士又将这一简便、美味的吃法带回故里。到了宋朝时,“一锅烩”开始广泛传播于民间。岁月更迭中,随着不断的改良,焖面逐渐成为了人们喜欢的一道美食。

炎炎夏日,来一碗干鲜干鲜的焖面,即便汗流浹背,也不失为一件惬意的事情。毕竟有美食相伴,总是让人回味无穷,难以割舍。



甜甜的! 滚滚的! 软软的!

□ 程建军

夏日无事,遂跟老婆到丈人家串门。行到药材公司附近,路过小巷流动小贩摊点,忽听一妇人叫卖声,觉得十分有趣,遂留步细听。

原来,那位妇人是卖煮糯玉米的。隔季青玉米,冷藏一个冬天,留到来年春天再卖,细细煮来,也算是我们农村勤快人的一项收入。

在这个人流不多的小巷子里,她的生意出奇地好。

有人说,全因她有一份特别的玉米谣。下面,我们回放一下她小喇叭里的广告词吧。

真好吃啊!
真好吃啊!
真好吃啊!
真好吃啊!
真好吃啊!
好吃的伤伤啊!
好吃的玉稻黍!
真好吃啊!
甜甜的!
滚滚的!
软软的!
真好吃啊!
真好吃啊!
真好吃啊!
真好吃啊!
真好吃啊!
真好吃啊!
好吃的伤伤啊!

不说其他,我们对她这有如此特色的叫卖声,暗暗赞叹,不禁拍手叫绝,留步留步再留步!总的来说,全部广告词,通俗易懂,口语化气息浓烈,首尾呼应,很招人很诱人!

开头五句,纯用排比,复为顶真,兼为反复,一气呵成,气势连贯,凡五波连击,真好吃啊,直逼食客脑海!

第六句,为过渡,为进一步强调,为挑起食

客食欲,继续做铺垫。

“伤伤”二字,底气十足,尽得乡土风韵。“伤伤”者,是谐音,好极了,好极了,“爽爽”也!妙哉妙哉!

此六句,为全方位层进,为纵深式连发,为千呼万唤之诱惑,有翻江倒海之气势,令人不得不服!

第七句,抖包袱,露谜底。什么东西好吃?原来是玉稻黍玉稻黍玉稻黍玉稻黍玉稻黍!

此亦岚县玉米,地方特色,天堂美味,他乡能有几回闻!

第八句,神来之句!跳出意料之外,皆在情理之中。

饶是赌神赌圣复生,也不敢出此绝招!潇洒跳脱,莫过于此,真好吃啊!

第九、十、十一句,皆为叠字,反复咏叹,为调动五官而生,为勾起馋虫而设!

甜甜的,为味觉之乐!
滚滚的,为视觉之美!
软软的,为触觉之欢!

此三句,为美食之美的原因,一主二副,互为佐助,另辟蹊径,此亦别样境界!

后六句,为反复咏叹,重章叠句,首尾呼应,再现主题,真好吃啊,直捣食客五脏六腑!

真好吃啊! 真好吃啊! 真好吃啊! 真好吃啊! 真好吃啊! 好吃的伤伤啊!

好吃的玉稻黍,真好吃啊,你不得不服!但广告做的好,还得看服务态度好不好!不是吗?有分教。

只看衣着朴素的她笑盈盈,乐呵呵,刨开泡沫箱子里的糯玉米,任由食客翻拣,任由食客评论。

奈何,她的玉米尽然都是孪生兄弟姊妹,尺寸大小,皆一模一样,再挑剔的食客也不敢说三

道四!

但广告做的好,还得看她的玉米质量好不好?

她说,她的玉米都是精选上等籽种,自留地里栽种,绿肥常施,三锄三耨,无转基因,无化学污染,纯粹良心打造!

她说,她的玉米不添色素不添糖精,水沿锅,柴灶火,文火细煮,一锅紧一锅慢,无偷奸耍滑,无造假装蒜,纯粹良心打造!

旁边,其他食客也举着大拇指,附和说,俺们都吃过,都是回头客,这味道,就是好就是好! 她的东西包好,包好!

听着她小喇叭里反反复复的叫卖声,听着食客们对她诚心诚意的评论,我的心不禁也是醉了!

这时,老婆用胳膊肘轻轻碰碰我,说:“哎,哎,不用发呆了,我们也买几个!”

不用说,好吃的玉稻黍,真好吃啊! 好吃的伤伤啊!

甜甜的!
滚滚的!
软软的!

我握着甜甜的,滚滚的,软软的玉米,边走边想:凡事只要尽心尽力,都可做好! 都可做好! 都可做好! 都可做好! 都可做好!

劳动者是最伟大的诗人,越是低到尘埃越会开出灿烂的花朵!

甜甜的!
滚滚的!
软软的!

