

老街的面食

□ 本报记者 梁瑜

离石古称永宁,又称石州,历史悠久,直推秦汉。现在的离石,高楼林立,大道通衢,早已是一番现代城市的模样,然而在我,却总是难以忘怀儿时的离石老街,尤其是老街的面食。

离石老街,地理位置大约在旧城一带,从今天的城区世纪广场往西,直到老烈士陵园、旧南关一带,都属于老街。八十年代改革开放之初,如今的步行街往西片区,被辟为自由市场,也一度被称为老街,成为当时离石的中心贸易区和餐饮区,一时间繁华异常。

这里的各色商品种类繁多,尤其是风味小吃应有尽有,味美香甜,南来北往的人们只要走进老街,瞧着各色美食,无不食欲大开,吃着这家的,还想那家的,久久不愿离开。

记得小时候,每当暮色四合,老街巷内就会逐渐热闹起来,人们从四面八方蜂拥而来。巷内小吃店、小吃摊鳞次栉比,家家炊烟袅袅,热气腾腾,酸的、甜的、辣的、咸的,各式食品一齐端出,看得人垂涎欲滴,真是芳香扑鼻,分外诱人。

作为晋西名品,老街叫卖最多的当属面食,时下盛行的各类面食都在这里已经应有尽有,分别为拉面、刀削面、揪片、猫耳朵、拔面、擦尖、抿尖等,无不色香味俱佳,分分钟打动人们的味蕾。

印象中较为深刻的面食有这样几种:

臊子面。面表光滑,面菜合一,制作精细。揉面、擀面、做臊子工序复杂而精到。

擀面时,把面团放在案板上,用手压扁,再用擀面杖去擀,面团慢慢由厚变薄,再由大变薄,直到薄如纸,筋而韧,才能展开下一道工序。

而所谓臊子,就是放在面上的卤菜。臊子有肉臊子和素臊子之别。肉臊子是把带皮猪肉碎切炒,素臊子是用时鲜蔬菜,切丁煸炒而成。那时的臊子,多是现切现炒,荤素搭配,料头鲜艳,调味精美。厨子掌勺到家,焐得透,炒得匀,火候恰到好处,炒出的臊子真是色泽鲜艳,味香扑鼻。

拉面。拉面人人都吃过,而老街的拉面偏生不一样。这里做拉面分外讲究技巧,主要就体现在这和面揉面上,和软了拉不起来,和硬了又易拉断。老街店家做拉面时,面粉加水,在厨师手中如弹珠般自在翻滚着。技艺精湛的厨师先把面团揉成麻绳状,然后在案板上猛摔,刹那之间,麻绳般的面团便成为筷子状的面条了,食客需要,有的拉面要拉成挂面粗细才算告成。

刀削面。这可能是最被外省人称赞的一种晋西面食了。一把弧形的刀,一块长条的面团,一锅沸腾翻滚的水,就构成了刀削面的基本工具,既简单又实惠,老街的摊点上随处可见。记得那时,技术高的削面师傅甚至可用头顶面,只见师傅仰着脑袋,左右手上扬,轮番削去,一条条梭鱼似的削面条便准确快捷地飞入锅中,削出的三棱形面片,长长的,尖尖的,是那样的味美可口。

饺子。民间俗语云,“好吃不过饺子”,与全国各地人民一样,“形如偃月,天下通食”的饺子,是老离石居民普遍喜欢的一种面食。

饺子在当地又称扁食,有荤素之分。荤的多为猪肉馅,猪肉有韭菜白菜粉条馅、茴香猪肉馅、蒜苔猪肉馅、茴香子猪肉馅等,羊肉馅多为羊肉胡萝卜。素馅则有韭菜鸡蛋馅、豆腐粉条馅等,素馅内还往往调以葱油或植物油,增加鲜美香味。

不论荤素,饺子馅儿均是菜多肉少。蔬菜须事先切碎,放入纱布内用手拧掉水分。肉菜混合后制成馅儿,包饺子时,皮儿内包好馅,再严严实实地捏好边,下开水锅中煮熟,捞出的饺子不破皮,不夹味,清香光滑,香而不腻,令人叫绝。

也有的摊点卖汤饺子,卖者不用笊篱捞,而是连汤带饺子一块儿盛在碗里,汤中放虾皮、香菜、酱醋、盐末、香油等小料,不用入口,只闻一闻,那香味就沁人心脾。

馄饨。爱吃汤饺的人,往往也爱吃馄饨。只见馄饨摊前,食客们走了一拨,又来一拨,师傅先用漏勺搅动,

锅中馄饨就似朵朵云彩在沸汤中沉浮,待全部煮熟,浮于水面,便可盛起入碗了。待师傅把煮好的馄饨汤端到面前,你看吧,热气腾腾,香味袅袅,汤面上还浮着一层干虾米。一人口,不等细嚼,面和馅就滑溜溜地往嗓子里钻,馅多皮薄,真可谓鲜香可口。

舌尖上的美食
——吕梁故事——



面食

黄河母枣蜜饯传统制作技艺

黄河母枣传统加工制作技艺非遗系列之二

传统制作技艺历史考究

蜜饯又称果脯,古称蜜煎,是具有民族特色的传统食品之一,最早的文字记载迄今已有三千多年。按地方风味区分,蜜饯可分为北、南、东等几种流派。北派以京式蜜饯为代表,南派则以广式凉果为代表,东派以杭州的杭式蜜饯为代表。

史书上关于蜜饯最早的记述是在《商书》中:“若作和羹,尔维盐梅。”春秋时期《左传·昭公二十年》中也记载:“和”如羹焉,水、火、醢、醢、盐、梅,以烹鱼肉。”盐梅这种充当调味品的腌渍物就是古代最早的蜜饯雏形。据专家推测,果脯类或者说果类加工制品早在商代就出现了,其中就以蜜饯为代表。总体来看,蜜饯的演变过程相当复杂漫长,先后经历了调味品时期、盐渍时期、蜂蜜时期和蔗糖时期等阶段。这些发展过程背后都深刻地折射出不同时代的政治、经济、民生状况。

黄河母枣蜜饯传统制作技艺起源于晋陕峡谷沿黄枣区,距今已有数千年的历史。红枣是制作蜜饯的一类重要果品,迟至汉代,人们已经将红枣制成果脯食用。在兵马俑中,不仅出土了许多枣核和保存完整的枣果,而且在竹筒上还有“枣脯一筒”的字样。根据学者考证,红枣蜜饯加工脱胎于熬煮取汁(红枣汁)工艺,随着甜味剂蜂蜜、糖膏等的陆续应用,枣果也经历了从直接用水熬煮到添加蜂蜜、蔗糖等进行煎制的发展演变。

从古至今,不论在哪个风味流派中红枣蜜饯都占据重要地位。黄河母枣蜜饯制品作为晋陕峡谷沿黄枣区众多红枣制品中的一个类别,风味类别当属北派蜜饯的果脯类。数千年来,其制作工艺的发展演变在一定程度上代表了我国北方蜜饯的发展历程,对南方蜜饯也产生了重要影响。

据《清神类钞》记载:“蜜煎……后改为蜜饯。”在清代,以“食”旁“饯”代“煎”。自此,“蜜饯”之名确定下来,全国各地陆续形成自己的标志性产品,基本上与我们现在吃到的果脯蜜饯已没有区别。1915年,中华老字号北京“聚顺和”蜜饯在巴拿马万国博览会上荣获金质奖章,让有数千年技艺传承的中华蜜饯开始在上享有盛誉。

北京蜜饯闻名中外,其发展成就离不开山西人的贡献。前述“聚顺和”商号,就是山西文水人开办的。在唐鲁孙著《中国吃》中记述了当时“聚顺和”资东的一些基本情况:“当时北平的果脯、干果海味店,除聚顺和外,久负盛名的还有隆景和等铺号。这类铺子都是山西人经营的,从掌柜的到学徒的,全是山西老乡,所以大家管他们这类铺子叫山西屋子。不但货真价实,而且铺规最严,所交往的都是大宅门、大行号。甚至有大家子官眷,把成千上万的银子,存在山西铺子里生息,比钱庄票号还可靠。”



清末,山西文水人任百川创办“聚顺和”老号。图为民国时期“聚顺和”红枣蜜饯广告。



2014年“聚顺和”被认定为北京老字号。2015年位于煤市街144号的聚顺和原址被正式认定为“不可移动文物”。

制作原料及主要用具

枣果应选用无霉变腐烂、干瘪无肉、皮损虫蛀等缺陷的新鲜黄河母枣,辅料有食用盐和白沙砂糖适量。

- 主要制作用具有:
- 1、不锈钢平底锅,尽量采用较浅的锅具,以利于煎煮过程中枣果均匀受热,避免糊锅。
 - 2、电烤箱一个,在天气不佳无法进行阳光晒制的情况下使用烤箱烤制。
 - 3、不锈钢方盘,盛放枣果进行晒制。
 - 4、不锈钢漏网,用以控干水分。
 - 5、去核器一个。

传统制作工艺流程

仔细筛选枣果。将选好的枣果放入不锈钢盆中,加入至少没过枣果的饮用水,再加入适量食用盐,清洗2-3遍直至清洗后的水无肉眼可见杂质。清洗后的枣果盛入不锈钢漏网中彻底控干水分。

一手食指、中指沾取枣果,另一手取一竹制牙签在枣果表面轻轻划破表皮。一个枣果留5-8个划痕。不得用刀切,如用刀,切口容易过深,在后期蒸煮过程中枣果容易开裂破碎。

枣果表面划痕完成后,用去核器逐一去除枣核。去核后的枣果再次放入不锈钢盆中,加水洗去取核时产生的残渣,随即控干水分,然后放入不锈钢锅中,加适量白糖及纯净水大火烧开。

糖液煮开后转小火慢熬,过程中不时用不锈钢锅铲翻动枣果,使枣果均匀受热,表面裹满糖液。大约煎制20分钟,待糖液粘稠,枣果表皮褶皱明显时,停止搅动枣果,防止返砂。

在糖液殆尽时关火。把枣果用不锈钢夹子整齐码放进不锈钢方盘中,在阳光下曝晒一天左右。若天气不佳,则采用烤箱烤制,需要最小火烤制1个小时,不得用大火,防止焦果。这样可进一步减少枣果中的水分,让果肉紧实,并且延长蜜饯的保存时间。

以上就是黄河母枣蜜饯传统制作流程。品味红枣文化,感受非遗魅力,大家在闲暇时,不妨一试。

