

家乡的韭菜

□ 樊启俊

“大相村有三件宝,韭菜、粽叶、团圆枣。”这是多少年来汾阳人民赞美家乡土特产品的口头禅。

家乡汾阳大相村种植韭菜开始于哪朝哪代?据村里的老辈人听他们的老辈人传说,具体时日虽难以确定,但其种植历史至少在1500年以上,这与《南齐书》里已有“春初早韭,秋末晚菘”的记载大致相符。

家乡的韭菜美其名曰“黄立柱”,寓含坚挺如立柱之意。菜农们有口诀云“九尽韭出”,是指每到每年初春数九节令刚刚结束,韭菜续根上的幼芽就会顶破土层,露出笑脸。那白嫩泛黄的颜色像婴儿的肌肤,让菜农们疼爱、陶醉。他们使用十指铁耙细细地好似梳头般地刨搂一遍,将土粒全部刨碎搂匀。当韭菜出土一寸高时,再将两旁培土。韭菜在春风的吹拂和春雨的沐浴下茁壮生长,一月有余便复盖地垄了。菜农们使用特制双刃铁镰将其平铲,成为初春第一个走上人们餐桌的珍稀菜肴。因其品位纯正,食之鲜美可口,很快在古汾州大地上流传起了“大相村的黄芽韭,神仙都想吃一口”的口头禅。随之,来自县内以至孝义、文水等周边县市的蔬菜商贩们便络绎不绝,慕名进村,争相购买韭菜。

据汾阳晋剧史料记载:建国前,本县牧庄村晋剧演员郝斗明雍容秀丽,嗓音清脆嘹亮,观众听他演唱,好似品食大相村的头镰韭菜,因此送给他艺名就叫“黄芽韭”。从此,名演员为名特产多地宣扬,名特产又为名演员增光添彩,两者得以相互臻美,相得益彰。

家乡的二镰韭菜于立夏时节上市,因其较之头镰韭菜更具独特魅力,从而倍受顾客青睐。菜农们非常忌讳掠夺性经营,对于三镰韭菜不但再收割,反而倍加管护,其中包括勤于锄草、适时施肥(以茅粪为主)以及浇水,尤其到了小暑和大暑两季节更要勤浇水。三镰韭菜像附有灵性,懂得知恩报恩,到了入伏天,它又先后生长出了韭苔和韭花。菜园内先是一根根挺立着粗壮翠绿韭的韭苔,多得数都数不清。后是盛开着一朵朵宛如白雪般的韭花,散发出浓郁的韭香,以致招引来众多蝴蝶满园飞舞。韭苔是农家最具季节性的珍稀待客菜肴,更是入伏第一天民间为传承传统习俗而吃“打卤”饭食中的必备食材之一。韭花经磨碎配料可酿制成辣酱,该菜食味浓郁,宜于长期保藏,由此填补了冬、春两季蔬菜淡缺时的空白。

冬季降临了,三镰韭菜枯萎凋谢了。菜农们使用锋利的铁铲将其平铲,或喂与羊食,或倒入猪圈,溶为粪便。笔者行文至此,心生感慨,面对韭菜浑身是宝,终年奉献,经不住联想起“春蚕到死丝方尽,蜡炬成灰泪始干”的著名诗句。然而,韭菜并非春蚕,也非蜡烛,因为它的根还在,生命还在。它在严冬时,身藏土中蓄势待发,等到来年初春更替日,它又以新的面容、新的姿态展现在大自然之中。

据《保健时报》刊载:韭菜营养丰富,含有多种维生素,具有补虚、壮阳、益肾之功能。这些功能虽然世俗韭菜都会含有,但家乡韭菜当居首位。这是因为它色泽特别鲜亮,纯属大自然绿色最佳食品之一;味道特别浓郁,保鲜力度特别坚挺;以它为主菜可以做出诸如炒韭菜、饺子、菜汤等多种饭菜佳肴,由它酿造出的韭菜酱和辣酱已成为城乡许多卖老豆腐摊点上的主要调料。此外,它还可医治兔、羊等家畜的多种眼病。



家乡的韭菜滋养着祖祖辈辈的大相村人。早在上世纪六十年代,村集体发展种植韭菜田200亩。韭菜连年喜获丰收,远销省城太原换回大把大把的钞票。到年终分红时,每个工折款2元,受到贾家庄公社党委的通报表扬。有一年小暑季节天降暴雨,山洪骤发,全大队粮田被冲毁,谁曾想农谚“淹不死的韭菜,旱不死的葱”果然应验,那一大片韭菜却在洪水中疯长,反倒又获得更大丰收。秋后,生产大队启动56台石磨,夜以继日磨制酿造了836大瓮韭菜酱和辣酱,成为全大队社员们的“粮仓”和“钱库”。当年,社员家家户户煮着吃、炒着吃、变尽花样吃韭菜,蘸着韭花酱吃窝窝头。土地下户后,生产大队顺应形势发展,把韭菜田悉数承包给150户菜农经营。这一农村生产体制的变更,像初春的阳光温暖着家乡乡亲们的胸怀,更像久盼的甘露滋润着菜农们的心扉。他们万分珍惜这仅仅一亩有余的承包田,并实行科学种植,获取到很大的经济效益。

家乡的韭菜演绎出美妙动听的民间传说。从家乡向东行走10里便是闻名遐迩的酒都杏花村。相传,古汾州时村里有个老员外名叫九成,因此他十分忌讳“九”字。他的儿媳玉英心灵乖巧,从来没有违犯过他的忌讳,所以他经常在人前夸奖她。他有个好朋友很想试探玉英的聪明,于是,便选择农历九月初九日,带九个人,骑九匹马,提着特地从大相村购买的几斤韭菜,挑着特地在杏花村购买的几斤汾酒,登门看望老员外,并指名要玉英向老员外呈报这些礼品。只见玉英微微一笑,进门向公爹言道:“爹爹,门外有三三三,四五马,手里提着扁扁菜(韭菜),肩上挑着杜康造(汾酒),今日乃是重阳节,来请爹爹去迎客!”老员外听罢,出门将玉英这番话转告他的好朋友,他的好朋友禁不住连声赞扬玉英的机灵过人。通过这段民间传说可以见证,早在古汾州时,家乡的韭菜已成为民间操办寿诞或是看望亲友的珍贵礼品,并已与汾酒开始相提并论了。

家乡祖祖辈辈的菜农们经过漫长岁月种植韭菜的实践,涌现出了众多的行家里手,其中特别是菜农相里润银、宋志富、李成忠、华立年,他们各种韭菜5亩,平均每亩年收入3000多元。另一菜农樊启良利用农闲季节从事韭菜辣酱生意,因销路宽敞,销售收入非常可观。

如今,由于杏花村酒业集中发展区征占农田,家乡的韭菜再也不能成片种植,遂改为小面积庭院式经营。菜农们为把韭菜的“根”永远留住,他们在各自的小庭院内选择座北朝南且又向阳的风水宝地上,种植几畦韭菜,继续重复着年复一年的精心管护和适时收获的劳作程序,从而促成韭菜持续生长和繁殖,持续续写着新的奉献之歌。



岚县以美食闻名,美食以土豆饭著称。说起岚县的土豆美食,晶莹剔透的水晶蒸饺霎时亮炫你的双目,俘获你的味蕾。

有言说,好吃不过饺子。水晶蒸饺更是饺类中的精品,民间俗称粉面饺子、玻璃饺子。水晶蒸饺制作工序比较简单,但操作手法很是讲究,将削了皮的土豆慢火煮熟,细心捣制成泥状,趁热加入适量土豆淀粉,反复抓、捏、揣、揉,和成面团。然后把面团搓成长条,掐成大小均匀的小剂子,再把一个个小剂子擀成薄薄的饺子皮。最后把调制好的猪肉或牛肉馅放置到饺子皮上,双手将面皮轻轻合拢,捏紧边口,一个水晶蒸饺的制作就算完成。特别需要注意的就是,肉馅配菜可根据个人喜好选择,但新鲜韭菜是必不可少的一方面,韭菜的特殊味道能提升肉馅的香味,另一方面,水晶蒸饺表皮上隐约呈现出点点绿意,看着赏心悦目,闻着垂涎欲滴。

把包好的水晶蒸饺一个个放入笼屉摆放整齐,大火蒸约20分钟出锅。打开锅盖的一刹那,你会诧异万分,怀疑自己的眼睛。眼前热气腾腾、晶莹剔透、圆润饱满、香气四溢的尤物会是先前土头土脑的土豆华丽转身吗?舀一勺用陈醋、生抽、香油、油炸葱花、油辣子配制的蘸料,香味冲过鼻腔直达肺腑。笼屉上的水晶蒸饺,碗中的蘸料,犹如一道风景。此时的你馋虫汹涌,本想大快朵颐,却又心怀忐忑,生怕挑夹无物时,破坏了这道别样景致。你小心翼翼地把水晶蒸饺挑入碗中,在蘸料中翻几个个儿,薄薄的外皮下肉馅蠢蠢欲动,咬一口,筋道柔韧,香味四溢,水晶蒸饺特有的绝美味味道在唇齿间萦绕。

上个世纪70年代,著名山药蛋派作家马烽来岚县采风,吃了农村大娘精心制作的水晶蒸饺后赞不绝口,连称“只此一家,别无分店。”从此,水晶蒸饺随着山药蛋派的足迹,走出岚县,走出黄土地,走进全国千家万户的餐桌。

水晶蒸饺味悠长

□ 索建光

舌尖上的美食
——吕梁故事——

蒸黄面饽饽

□ 韩长锦

在我的家乡辽西山区,每年一进入腊月年味就越来越浓了。最有代表性的三件大事依次是蒸黄面饽饽、做豆腐、杀年猪。做豆腐要到腊月十五前后,杀年猪是腊月二十三过小年那天,唯有蒸黄面饽饽开始得早。

黄面饽饽是我们锦州西北地区的独特叫法,其他地方有的叫作粘豆包,有的叫作粘火烧,叫法虽然不一,但都指的是同一种吃食。为什么蒸黄面饽饽是具有年味的头一件大事呢?原来,我们那里的习俗是这样的,每年只蒸这一次黄面饽饽,时间在进入腊月之后,是准备过年的第一件大事,从此便拉开了传统春节的序幕,这次蒸的黄面饽饽不仅要吃到过年,而且要吃到春二三月。这么长时间怎样保存?就靠东北那滴水成冰的天然大“冰箱”来保鲜。因为这一次蒸黄面饽饽的量特别大,所以只靠自家的人手难以完成,需要找人帮忙,这样就显得非常的红火热闹,家里家外人来人往,热气蒸腾,黄面饽饽味飘得左邻右舍也香气扑鼻。只要谁家一带头蒸开了黄面饽饽,我们这些小孩子们就知道离年不远了。

那时候,我早早地就盼望着蒸黄面饽饽,因为让我骄傲的是我有两个巧手的姐姐,是村里有

名的包黄面饽饽的高手,但凡哪家要蒸黄面饽饽,都要请她俩去帮忙,我是她俩的“跟屁虫”,当然是必去无疑的了。尝鲜解嘴馋只是一方面,更主要的是能凑热闹,尽个玩性,届时男女老少人多嘴杂,里里外外吵吵嚷嚷忙忙乎乎,尤其是晚间灯火通明,真的像过年像走马灯似的,对我们娃娃有着极大的吸引力。玩得高兴了,有时我也帮着伸伸手,不过常常是越帮越忙,弄不好还要闹个小祸添个小麻烦什么的,只是因已近年根儿,大人们都想讨个吉利,所以都显得宽容大度,决不与我们小孩计较,因而我们顽皮的胆子也就越来越大了。

跟着姐姐到了谁家,我都一点不外道。大人们忙活,我也不闲着,帮着和面,弄得满手满脸都是面,像个窦尔敦,逗得满屋子哈哈大笑;面和不成,就去帮着烧火,一不小心将火烧到灶外,搞得大人们赶紧放下手中的活计,舀水灭火,弄得烟熏火燎乌烟瘴气;火也烧不成又跑到外面,帮着从篱子上往下捡刚出锅的又热又粘的黄面饽饽,谁知又烫了手,痛得嗷嗷直叫,搞得里外不宁。于是,主人就用盘子捡来几个黄面饽饽,让我到一边去消消停停地

吃去,这样场面才算暂时安静下来了。

哪家蒸黄面饽饽,少说也要和上几十斤大黄米面,人口多的大户人家,要和几百斤面呢,得蒸上两三天,昼夜不停地连轴转,我也就跟着熬年似的精神着呢。其过程大概是这样的,包好爬豆或小豆馅后的黄面饽饽上锅去蒸,蒸好的黄面饽饽先晾到外面事先搭好的台子上,待凉透了没有了粘性,就码进房前早已擦洗干净的大缸里,装满后盖上盖儿,没几天便冻成冰疙瘩了。要吃的时候,非常方便,只需从缸里捞出一些放到锅里加热馏透就可以吃了。有钱的人家并不直接这样吃,而是将馏透的黄面饽饽再行加工,上油锅煎,煎得两面都是金黄流油那才叫好吃呢,香脆粘软,口感极佳,如果再蘸上白糖同吃,那可就真的叫味道好极了呢!

我就这样跟着两个姐姐一家一家地走,一家一家地凑热闹,一家一家地饱口福,赶到自家的黄面饽饽也蒸完了,就又该忙活做豆腐了,那不仅也是年味十足而且也是让我们玩得花样翻新的一项活动呢。