

准格尔的传统美食 “六六八八”宴



“六六八八”宴,从名字看就饱含着吉祥的寓意,它起源于准格尔旗龙口镇,由“八个蒸碗”“八个炒碟”(或六个蒸碗、六个炒碟)组合而得名。整桌宴席荤素搭配,蒸、炒相宜,食材精道,口味独特。宴席选材具有浓郁的地方性,强调口感与质感的融合。八碟(或者六碟)通常指豆腐丸子、过油肉、小炒、过桥肉、酥鸡、焖肉、芙蓉肉、樱桃肉;八碗(或者六碗)通常包括肉丸子、红条肉、清蒸羊肉、猪肉勾鸡、炖牛肉、汤、山药、醋熘白菜。

准格尔旗传统美食“六六八八”技艺特点与众不同,它与其他菜系、菜品区别很大,主要是选料讲究、刀工精细,配料巧妙,调味独特,精于应用火候,讲究盛装器皿。在制作方面使用传统的设备,用铁锅长时间加热,经过几道加工流程,再用传统的蒸笼,配上粗瓷笨碗,使调料得到很好的保护和渗透,让菜品长时间入味,这样吃起来口感滑嫩,味道鲜美,肥而不腻,酥香软烂。用原始的做法和裸烹的模式做出真正体现原汁原味的乡土美食。

“六六八八”农家席,已有近百年的历史,但现今仍是准格尔城乡及周边地区人们宴请贵客的首选席面,频繁出现在大小饭店的餐桌上,是真正的民间大众宴。准格尔人把隆重的待客之道,称之为“席”“坐席”,桌上有盘碗菜肴的组合,称之为“席面”,形成了准格尔独特的地域饮食文化现象。直到现在,很多村里办喜事仍然流行“六六八八”传统农家席,沿袭了准格尔饮食文化发展的演变历程,已经为人们所喜欢和接受,并由此逐渐相对固定下来。如今“六六八八”已入选市级非物质文化遗产名录,成为准格尔饮食文化中最为浓墨重彩的华丽篇章。

“六六八八”“非遗”不仅包括菜品本身,也包括上菜的顺序、选材的讲究、摆盘的门道。例如,在整桌菜中间的位置摆放的叫“围碗盘”,有围拢、招引的意思,其中的排骨要正对着主宾;一桌菜最后才上炸丸子,寓意着上菜完(丸)毕。因此,完整的“六六八八”宴席不仅能饱宾客之口福,还凝缩着准格尔人喜迎八方来客的热情,凝聚着蒙汉文化交融之地多元的饮食习俗和丰富的文化内涵。

从小镇龙口的待客民俗到成为鄂尔多斯市级“非遗”,再到成为工业化生产走出准格尔旗走向全国的预制菜,“六六八八”宴是准格尔旗美食文化的缩影。在准格尔旗,不仅有“六六八八”,还有西口古道上传来的荞麦碗托——一道可凉吃可热食、可荤可素,用杂粮制作而成的健康小吃;酸粥——准格尔旗人家家家户户都会制作的发酵主食,用糜米和酸汤一起在锅中熬煮而成,更可以搭配红腌菜、扎蒙油、辣椒酱等食用,衍变出不同风味;黄河大鲤鱼——在奔腾的黄河大峡谷里现捕现炖,肉质鲜美细腻;手把肉、烤全羊——来到这里必须一尝的地方美食,尤其是优良牧草喂养出的羯羊……

从黄河河鲜,到草原肥羊;从陕晋面食,到蒙地乳品……准格尔旗多元交汇交织的文化孕育出的是丰富多彩、口味繁多的饮食文化,独特的地理环境与准格尔旗人的勤劳智慧,共同造就了道道令人垂涎的佳肴。每一道准格尔旗美食都承载着历史的厚重,并将继续在准格尔旗的大街小巷里、在家家户户的烟火气中讲述着关于匠心与传承的故事。

文图/武文杰 张芃芃



自制烫菜 吃得过瘾

□妮妮

我平日对吃食不是很讲究,感觉味蕾总是缺点先天禀赋,既不敏感又缺品位。不像我先生那样,隔几天喜欢吃顿不同店家的火锅、炒菜、烧烤……按他说,每个店家的手艺不同,味道自然不同。多尝尝不同的味道,生活才有趣味。他的味蕾很灵敏,他能尝出一道菜用的是猪肉还是鸡肉;大米的质量怎么样。他说好大米颗粒饱满、粒粒分明,嚼起来筋道;并且,涮肉检查肉质好坏,要看涮后的水面是否起沫。不起沫,即为好肉。我平日尝不出新旧大米,感觉炒菜的味道早就盖过米饭了,能吃饱就行。一个星期里多吃些随茶便饭,偶尔想吃些解馋的。

烫菜是我喜爱的一种美食。连续工作几日或想解馋的时候,我总想吃点烫菜。像过把瘾烫菜,途麻酸辣、觅小鲜都是我光顾的店面。烫菜虽不是高大上的美食,但颇具市井生活的情调,吃着各类麻辣肉丸、蔬菜,约个朋友闲话家常,吃得过瘾,聊得尽兴,不受吃西餐的礼仪约束,不用有餐厅上菜慢的煎熬,实乃人间真味。

一种美食吃得多了,吃得久了,你便对它有所了解。于是,我想在自己家自己做点吃。从超市买来99红辣酱、白葱、生姜、蒜、牛羊肉片、豆腐及各类肉丸、蔬菜、菌菇开始行动。将白葱切段,生姜、蒜切片,99红辣酱放入清水锅里煮开,也可以加入花椒提味。等煮出香味的时候,加入牛羊肉片、豆腐及各类肉丸、蔬菜、菌菇等食材,约摸煮熟了,尝一尝肉类是否煮熟,即可出锅。再蘸上提前调好的麻酱吃,一口入肚,鲜辣爽口,再来一口回味无穷。有时,我能满满吃下一盆。自制的烫菜味道单薄些,但是贵在吃得放心,就算吃多了肠胃也不难受,总之,煮出来的食物比炒炖出来的食物吃着更舒适。

现在社会生活节奏快,很多上班族都没有时间自制美食,其实,还是自己做出来的美食可口。在不忙的时候,可以花点时间为自己和家人做一顿健康的美食,犒劳一下辛苦一周的胃,也是一种幸福。

准旗 “六六八八”宴 “非遗”传承人贺林

贺林是准格尔旗本土的国家级餐饮大师——“中国烹饪大师”的获得者。他不仅将准格尔旗本地食材创新加工,还开发出榆树皮饺子、海红果酱、苦菜炒酸粥等充满乡土气息的特色美食。

贺林早在1984年开始,向第一位师傅赵理学习传统饮食“六六八八”的部分菜肴和传统制作方法,即原始传统的扒条肉、红扒丸子、清蒸羊肉、红扒牛肉等代表性菜点学习。

为了精进技艺,师从张青恩师,学习传统饮食农家宴“六六八八”的精品制作过程,掌握“六六八八”的制作流程、工艺特点、菜品搭配和要领,例如传统酥鸡、焖肉、炸豆腐丸子、樱桃肉、小炒等系列美食的制作,了解和掌握“六六八八”的文化与制作当中的奥妙所在,为传承和弘扬“六六八八”美食奠定了基础。

贺林多年来致力于将传统饮食“六六八八”推广、制作、经营、教学传授、宣传,历经30多年,目的是将传统饮食“六六八八”传承下去,让更多的徒弟们、餐饮行业人员、社会人士,了解制作“六六八八”和弘扬“六六八八”。现已培养出徒弟王慧,传承准格尔饮食“六六八八”,让准格尔民间美食走向全国、走向世界,也让准格尔的传统饮食文化永远留存。

贺林说:随着社会的发展和进步,人们对传统饮食和饮食文化要求都很高,饮食品种食材多样化、营养均衡化、产品标准化是刚需。我想通过“六六八八”的传统美食,让人们不仅对准格尔的饮食有深刻地了解,更重要的是对准格尔非遗美食有新的认识。以传统的美食结合现代的制作工艺与流程,营养健康兼顾,让人们在品尝传统美食的同时,更要注重营养搭配,均衡膳食!现在三高人群以及好多疑难杂症越来越多,我们更要重视食品安全。荤素搭配,营养均衡,合理膳食,身心才能健康。“六六八八”传统饮食不能丢,“六六八八”的美食技艺更不能丢,它是祖祖辈辈留下来的传统饮食习俗!所以,我要以“六六八八”为起点,保留过去传统的风格与品位,在此基础改良和增加美食的营养,加强食材源头的质量把控,这样既品尝了“六六八八”的美食盛宴,又能吃出养生健康,传播和谐、高雅、大气、有品位的饮食文化理念。



贺林(图左)正在传授技艺。

□张冷习

小时候爱吃粉汤油糕,粉汤滑溜,油糕油腻,把油腻的油糕放在滑溜的粉汤碗里蘸着吃,倒也十分合口。粉汤油糕现在是家常饭,什么时候想吃就去市场买一袋粉条、一块素糕,再买点豆腐、黄花、海带、咸菜疙瘩、五花肉等,把素糕用油炸,粉条等食材往起来一和,就是一顿好饭。有时候炸素糕嫌给家里带来油气,索性买了油糕,回来放在保温桶里,再和一锅粉汤,也是名副其实的粉汤油糕。不在家里做也可以,现在街上卖粉汤油糕的小店多了,粉汤是现和的,油糕是现炸的,就等着客人来品尝。而且现在的年轻人跟上了时代步伐,把饭馆的名字也起得洋气起来,粉汤叫成土豆粉,油糕叫成了炸年糕,普通的食物有了阳春白雪的色彩。我们小时候可能隔三差五吃上这两种搭配起来的食物,不但因为食材匮乏,还因为这两种食物做起来都不容易。做粉汤起码得放点粉条、豆腐,而粉条需要和粉面,在和的过程中还要加点白矾,这样出来压粉条不化汤,和好的粉面还得用烙床子压成条状。豆腐做起来更费事,要先把豆子泡上,再用磨子加水磨成浆状,然后在大锅里用卤水点着做豆腐。油糕是先把黍子脱壳成为黍子米,再在水里泡半天后捞出来,把水控干后放在瓮子上捣碎,捣一次挖出来筛子筛一次,反复多次捣筛后才成就为蒸糕的黍子面,再放到锅里蒸,蒸熟了从锅里往出来一拿,要赶快蘸着冷水用拳头杵,杵后才能捏成素糕片子,吃油糕还得放在油锅里炸。所以那时候家里来了客人,或者是逢年过节、盖房压钱、老人过寿、婚嫁嫁娶等才能吃上油糕粉汤。小时候吃粉汤油糕最多的一段时间是家里盖房子的时候,那时候家里虽然穷,但为了让帮忙盖房子的人吃好,家里还是压了粉条、捣了糕面,隔三差五给他们吃一顿粉汤油糕,让他们卖力干活儿。直到压钱吃了羊肉蘸糕,这样的好日子才告一段落。再就是我们离家时间久了,回家后母亲再忙也会泡几碗黍子面,给我们做土豆汤蘸油糕或麻糊糊蘸油糕。这样的食物吃起来爽口,也适合多餐,几人合作着做,所以在老家梁外,人

们办事宴往往在第一天晚上吃荞面饸饹油糕,第二天早上吃粉汤油糕,第二天中午坐席。坐席讲究多,过去是八大碗,现在因为人们生活富足,往往成了凉菜八道,热菜十道,还有腰点和主食,吃得宾客满嘴是油。办事宴讲究既然请人家来了,就不能怕麻烦,要让人家吃好喝好。提前把粉条压上好多饸饹子,一次和上一大锅,上百人也吃不完。豆腐做上几大盆,怕坏了浸在水里,和粉汤吃不完,还可以给客人做猪肉炒豆腐。黍子面因为用量大,就改为到加工坊把黍子加成黍子面了,这样加工上一两口袋黍子面,可以做若干盆的油糕。人们说人多吃饭香,办事宴上的流水席确实香。厨子把面捞在碗里,帮忙的人用条盘一下子把十几碗面端上来,一群人就着咸菜呼噜呼噜吃饭,有人几口就把一碗面下了肚,赶忙再倒上一碗面,几筷子又见了碗底。吃面的间隙就吃着几片油糕,吃饱了咽着嘴巴放下了碗,意犹未尽。许多城里人喜欢吃农村办事宴的面食、粉汤,其实农村办事宴的荞面、粉汤的食材和城市小食堂荞面、粉汤的食材大同小异,只不过办事宴做的过程更讲究一些,油肉放得更大一些,一次做得更多一些。

有一年我到一個鎮里辦事,這個鎮地處灘上,原來和我老家八竿子打不着,後來旗里撤鄉并鎮,把老家和灘上的鎮并在一起,梁外人到鎮上辦事,路程遠了有時候辦不完事要在鎮上住夜。我是上午去的鎮上,去了辦事的人員不在,一打電話在旗政府辦事回不來,就有些喪氣。中午鎮里的工作人員都下班了,我也出了鎮政府,想在鎮的街上找一個吃飯的地方。突然一個“青達門飯店”的招牌撞入我的眼中,我就信步走了進去。我看了一眼菜單,見上面寫着油糕粉湯,就要了一份。不長時間,油糕粉湯上來了。油糕軟軟的,粉湯是現做的,吃着有些鄉家的味道,却又不是地道的鄉家飯。老板娘聽我是梁外口音,問我是哪裏人,我答是青達門人。我問她是哪裏人,她答也是青達門人。我們一聊還是不遠的鄰居,就攀談了許多。我再吃沒有吃完的粉湯油糕,味道似乎一下子淡了許多,原來人吃飯是帶著感情的,有感情吃粗茶淡飯都是香的,沒感情吃山珍海味也是淡的。離開家鄉这么多年,一頓飯又把我扭回了家鄉的山野。