

暖城多味 村姑炖鸡

立冬以来，鄂尔多斯高原万物萧条，天气渐冷。近日，鄂托克旗木凯淖尔镇桃力民村，却是一派热闹的气氛。随着一场“暖城多味·村姑炖鸡”——首届木凯淖尔土鸡烹饪技能大赛暨“消费帮扶”助农活动的展开，这块红色的土地上掀起了一次小小的产业“革命”，开发具有鲜明地方特色的新品牌，形成新的餐饮产业项目，从而带动地方经济收入，助力农牧民增收致富。

据了解，此次活动由市委宣传部、市农牧局、市包联办主办，鄂托克旗委组织部（包联办）、木凯淖尔镇党委政府承办。作为桃力民村包联驻村单位，市委宣传部先后为桃力民村确定了依托红色文化资源，打造“三同”实践教育的帮扶发展思路，成立了鄂尔多斯市桃力民农牧科技发展有限公司，完成了“桃力民”农畜产品商标的注册，为村集体申请了500平方米常温储备库和100平方米冷库建设项目，年创收10万余元，村集体经济实现了从无到有的可喜转变。

木凯淖尔土鸡生长于北纬37°的黄金气候带，以高原上的沙柳、沙棘、沙蒿、草籽等天然植物为食，因

此其肉质细嫩、味道鲜美，具有高蛋白、低脂肪的特点，2022年获评全国名特优新农产品名录。

如何引导广大农牧民保护这个固有的品牌，同时开发新的产业品牌，形成新的餐饮产业项目？市委宣传部不断要求驻村干部加大农牧产业开发力度。于是，就有了“暖城多味·村姑炖鸡”——首届木凯淖尔土鸡烹饪技能大赛暨消费帮扶助农活动。

木凯淖尔镇19个嘎查村、社区的代表队队员，携带着自家趁手的灶具从四面八方赶来，起炉布灶，忙乎开了。各代表队的队员拿出了各自的看家本领进入比赛状态，打火、配料、翻炒、炖煮，各道工序有条不紊……同时，舞台上乌兰牧骑精彩的文艺表演，让人们纷纷举起手机拍摄发朋友圈，非常热闹。大家凑在一起，相互交流着烹饪经验、诉说着包联驻村带来的便利，谈论更多的还是产业发展的畅想。

经过慢炖熬煮，各家的炖鸡相继出锅，经过评审的品鉴，烹饪能手在掌声和欢呼声中上台领奖，红色土地沉浸在一派幸福祥和之中。

文/何明亮 图/冉娃迪



首届木凯淖尔土鸡烹饪技能大赛 道的较量·实力的比拼



老家的味道 猪排骨炖山药丸子

□张冷习

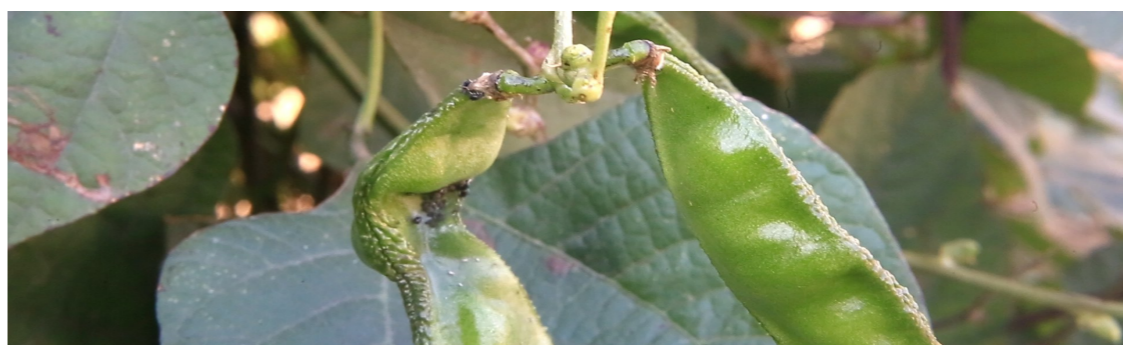
猪排骨无疑是好的食材，因为它除了含蛋白质、脂肪、维生素外，还含有大量磷酸钙、骨胶原、骨黏蛋白等，也易于剔开，所以受到许多人的喜爱。大约在七八千年前，中国先民们就驯化了猪。《周礼·天官·庖人》云：“庖人掌六畜、六兽、六禽，辨其名称物”。这句话向我们展示了西周时期的动物种类，同时也写出了时人餐桌上的肉食样式。“六畜”一般指的是“马、牛、羊、鸡、猪、狗”，说明那时猪肉已经走上了人们的餐桌。据人们考证，过去在很长时间，羊肉的风头要盖过猪肉，据《洛阳伽蓝记》记载，“羊者是陆产之最”，在唐朝、宋朝的诗词中，也常常出现与羊肉有关的诗句。明朝以后，猪肉又翻身当了老大，明朝著名医药学家李时珍在《本草纲目》一句“猪，天下畜之”就是例证。猪肉好吃的要数猪排，自然生出许多猪排的做法，如炖猪排、烤猪排、烧猪排、煎猪排、炸猪排、焗猪排等，不一而足，在配料上也花样百出，有用蜜、红糖、梅汁、苹果汁等做配料的，也有用姜葱、洋葱、芝士、黑椒等做配料的，每一种配料做出来的猪排自有一种味道，让人吃了口舌生津、难以割舍。古人说：“食不厌精，脍不厌细”，指我国传统的饮食讲究——食物越精致越好，手工越细致越美。因为食材转化为食物的过程中，不但要保持营养，还需要色香味俱全。美食在于食，也在于美，这样才能称之为美食。美食让人们吃在嘴里，美在心头。

早年在农村，人们冬天杀了猪，从炖排骨到炖猪大骨头，再到炖猪头蹄，一个炖字尽显精髓。家里来了客人，或者是子女都回家了，母亲就会张罗着吃炖猪骨头。猪骨头是提前剔开的，农村人杀猪那天，往往会请杀猪的人和左邻右舍吃一顿杀猪肉炖菜，吃完杀猪肉炖菜，杀猪的人抹抹嘴走了，左邻右舍说说笑笑，自家就开始剔猪肉，把肥肉、瘦肉、骨头等剔开，放在凉房这个天然冰柜里，以后做饭随时拿很方便。我家一般是排骨放一盆，前座的骨头放一盆，后座的骨头放一盆。有时候猪后座的骨头剔不开，短了斧头解决问题，但斧头剔骨头有一个缺点，就是骨头渣子太多，所以有时候人们干脆不剔，就吃大猪骨头。猪排骨一般用一把菜刀就可以剔开，剔起来省事，做起来方便，吃起来有味。猪排骨先要炒一下，再加入葱、蒜、花椒、大料、姜粉、酱、水等炖，炖二十多分钟，就骨肉分离了。母亲也经常做山药丸子，山药丸子是晋陕蒙一带人们日常生活中的最常用的一道食物，这里所说的山药，并不是书上所说的长棍形“山药”，而是人们常吃的圆形土豆，学名为马铃薯。母亲把土豆擦成丝，



再加入面粉拌匀，然后捏成团，在锅里蒸20分钟左右，山药丸子就出锅了，有时用西红柿酱或葱花、蒜、醋等调好的汤蘸着吃，有时把山药丸子切成小块炒着吃。本来是两道互不相干的食物，但让有生活情趣的梁外人突发创意，把两者结合在一起，做成了排骨炖山药丸子，味道自然不同凡响。做法是先用足调料把猪排骨炖一会儿，然后把捏好的山药丸子放到炖猪排骨汤锅上面，汤最好能盖住排骨，但不要淹没山药丸子，这样猪排骨炖烂，山药丸子也蒸熟了。猪排骨得到了山药丸子的淀粉，口感更加柔滑；而山药丸子吸收猪排骨的香气，入口更加香醇。美食上桌，一家人坐在一起，谈的是乡间旧事，喝的是陈年老酒，真的不是仙境胜似仙境了。有时候一碗猪排骨山药丸子下肚，本来不想吃了，但看看锅里还有那么多垂涎欲滴的排骨，就会禁不住再吃一碗，有一种浓浓的满足感。

父母先后离开了我，许多乡亲也因为种种原因进了城，我回老家的次数越来越少了，但老家的山、老家的人、老家的场面和磨坊、老家的房子和井台，还会常常走入我的梦中，让我记忆和感伤。好在许多老家的人进了城，为了谋生在城里开饭馆做厨师，把老家的美食带到了城里。前不久一位文友叫我吃饭，我去了饭店，饭菜已经端上来了，其中一道菜就是排骨炖山药丸子。她问我味道怎么样，我吃了一口，一下子就把我带到了过去的时光。我又一次感悟，胃是有记忆的，胃让我对老家有一种无法割舍的亲情。吃着老家风味的饭菜，虽然坐了很长时间，都不觉得疲倦。



□程广海

在我们鲁南的乡村，许多的青菜有着既确切而又富有诗意的名字，月亮菜就是这样。其实，它就是北方农村最常见的眉豆。我们家之所以叫月亮菜，是源于当小学老师的母亲，对眉豆一种怜爱的称呼。因为这个特殊的称谓，我从小就牢牢地记住了。想想那刚长出的嫩绿眉豆，不仅形如柳眉，又更像一弯细细的新月，被叫做月亮菜，想想还真有些新月照清溪的诗意。

初夏一过，在乡村的菜园地头或家里的篱笆墙上，几乎都可以看到眉豆的影子。夏季一场又一场的水雨，滋润着它盘旋蔓延，依着搭好的菜架子或篱笆墙，顺势而上，不几日就将整个菜架子或篱笆墙蔓延成一片浓绿。再过几日，晾晒衣服的小媳妇就会惊喜地发现，眉豆的枝条已经悄悄地爬上了家里的晾衣绳，紫色或白色的花蕊已含苞待放了。

有了雨水的滋润，眉豆藤蔓儿脚足了劲疯长，几个藤蔓朝着不同的方向一齐伸开了一片新叶，几乎在一夜之间，那顶在藤蔓儿一端的小花，密密麻麻地开放了，紫紫的一片，如铺开的一层层紫色的云朵。那一缕缕淡淡的清香引来无数蜂蝶，它们在篱笆架、藤蔓枝条间上下飞舞着，嬉闹着眉豆花。起初的眉豆花它每一朵都很小很小，可聚齐了、开放了，看起来是这样绚烂美丽。母亲高兴地说，这么多的花朵啊，今年又可以多煮些眉豆干了。

儿时最深的记忆就是老家半掩门外的篱笆墙上，到处爬满了密密麻麻的眉豆的藤蔓。七月的中下旬开始，眉豆陆续开花了，母亲开春养的芦花鸡也开始在院里觅食了，它们有时候就飞到篱笆墙上，轻轻地啄一下眉豆的花蕊，或就趴在篱笆墙下打盹。这样的情形，现在想起来，还会让我的心里顿感家园的温馨和宁谧。特别是在某一个秋夜，明晃晃的月亮挂在天

边，稀疏的月光从眉豆架下照过来，听着蛐蛐和其他秋虫们的鸣唱，初秋的风轻轻飘过，眉豆架下就有了乡间的浓情和诗意。便想起了清人查学礼的“最怜秋满篱笆外，带雨斜开扁豆花”。远离家园的我，回想着人生岁月的流逝，儿时乡土气息的浓郁和纯净，一如眉豆的花开放在秋雨中，叫人感叹，叫人眷恋！

我记忆里，眉豆有两个品种，一个开白色的花，另一个开紫色的花。但大都宽而肉厚，眉豆老些的时候，豆粒则饱满。到了盛产期，一嘟噜一嘟噜或白或紫的花如蝶形般开着，没有几天，那花儿就变成了嫩嫩的小眉豆芽儿。一串串的花后面就是一串串嫩嫩的眉豆，一直延伸到深秋里。

清人吴其濬在其《植物名实图考》卷一中，对眉豆有一段十分动人的记述：“新苞总角，弯荚学眉；万景澄清，一芳摇漾。”这绘声绘色的描写，把眉豆花写得入神入化，直教人生出几分爱怜。

眉豆最常做的一道菜就是清炒，先切成细细的丝，再放上切成细丝的红辣椒，待油温七八十度时，放锅翻炒几下便可出锅。绿绿的眉豆，红红的辣椒，再放上事先拍碎的蒜瓣，颜色搭配煞是好看，这样做最能体现眉豆的清香味。如果用我们鲁南特有的煎饼卷上此菜，那美味妙不可言。还有一种吃法，就是眉豆还没有老的时候，在开水里焯熟，放上拍碎的蒜泥，再淋上麻酱，闻着亮汪汪的眉豆上面飘着的麻酱香，再伴着小酒，让人品味出生活的甘甜和软绵。

我最喜欢吃的还是晒干的眉豆炖猪肉粉条。多得吃不完的眉豆，母亲摘下就用开水煮过后，在太阳下晒干后放起来，到冬季青菜少的时候吃。晒干后的眉豆再吃起来，有韧性，筋道耐嚼。母亲知道我最喜欢吃这道菜，每年都给我预备下很多。我喜欢此菜，其实更是怀着对母亲的一份感恩，眉豆里不仅有我喜欢的那种乡间温暖的阳光味道，更有母亲对儿子那份浓浓的爱！

带雨疏篱眉豆花