

从“舌尖”到“心尖”
杭锦人的冬储情怀

在草原宰杀牛羊进行冬储是顺应自然的生活经验,纵使时代变迁,生活变好,“冬储”仍是杭锦人的传统习俗。

近日,杭锦旗伊和乌素苏木首届牧民传统冬储肉食文化节受到央视等许多媒体的关注。

小雪节气后,恰是牛羊膘肥体壮之时,草原上便迎来了冬储的重要时刻。牧民们会在这个时段宰杀牛羊,储备足够的牛羊肉,为度过漫长寒冬与青黄不接的春季做好充足准备。

随着牛羊肉深加工的推进,小型化、精品化的冬储肉食品在市场上快速崛起。杭锦旗伊和乌素苏木瞄准时机,为传统的冬储模式开辟了现代化与多元化的新路径。通过举办“歌游内蒙古 暖城多味”杭锦旗伊和乌素苏木首届牧民传统冬储肉食文化节,让冬储肉食这个传统习俗变为独具特色的节日。人们欢聚一堂,共同庆祝今年畜牧业喜获大丰收。如今,冬储肉食已不仅仅是为了满足生活所需,更是成为了互相交流、传播牛羊肉品牌与文化的绝佳时机。

杭锦旗的冬储肉在传承传统的基础上,成为了推动当地经济发展的新契机。伊和乌素苏木纯天然、纯牧场散养的高品质“伊和肉羊”“伊和肉牛”的地域特色品牌,不仅让牛羊肉卖出好价钱,还为大批养殖户、家庭牧场和合作社,配套建设的交易市场注入了发展新动力。同时,各种民俗活动、非遗文化,也吸引着越来越多的游客前来观光旅游,全方位体验杭锦旗的独特魅力与深厚的文化底蕴。

(来源:央视网、内蒙古新闻网等)

老家在布尔陶亥,进入大雪前后,杀猪菜的香味就开始在村子里弥漫开来,这是属于庄户人家里的独特味道,也是冬天里最让人期待的一场热乎乎的盛宴……

杀猪菜
冬天里的一场盛宴

□庄满仓

杀猪那天,好像在迎接一个重大节日的到来。天还没亮,主家早就起床了。清冷的空气中弥漫着期待与兴奋。小院里临时垒起的大灶火焰突突地向直窜,大锅里的水烧得咕嘟咕嘟冒着泡,热气瞬间变成一团团白雾向空中升腾。来帮忙杀猪的几个壮汉精神抖擞地走向猪圈,不一会儿,肥猪被从猪圈里赶了出来。待宰的大肥猪似乎预感到了今日不同于往常,于是不安地哼叫着拱着,东一头西一头四处乱撞。众人迅速用绳索套住猪的四肢,在猪的挣扎与嘶叫声中,齐心协力地将它拖往早已准备好的场地。当猪的嚎叫声渐渐停止,猪血放完,接下来就是褪猪拔毛了。将猪移到大灶台边的案板上,一瓢瓢滚烫的开水浇到猪身上,师傅们用浮石(火山石)把猪搓了个一干二净,然后在猪蹄子上划开几个口子,将猪吹起来。经验丰富的师傅手持刮刀,麻利地在猪身上来回刮动。随着刮刀的舞动,残余的猪毛纷纷脱落,露出下面粉嫩的猪皮。刮猪的时候不能太轻,以免猪毛刮不干净;也不能太重,否则会损伤猪皮。一旁,妇女们也没闲着,她们将褪下的猪毛收集起来,分类整理。猪鬃毛被小心翼翼地挑拣出来,这些坚韧的毛发可是制作刷子的好材料,在她们手中,猪毛不再是毫无用处的废弃物,而是能换来家用的宝贝。孩子们好奇地围在周围,眼睛睁得大大的,目不转睛地看着大人们的一举一动。

随着猪毛褪尽,猪身愈发显得洁白圆润。师傅们将褪好毛的猪挂到院外的那棵老榆树上,开始进行下一步的处理。他们用刀割开猪肚,取出内脏,动作干净利落,一气呵成。猪下水都要被仔细地清洗处理,然后放到旁边的盆里,这些内脏都将作为日后餐桌上的美味佳肴。

接下来就该处理猪肉了。师傅手法娴熟地将猪槽头(就是猪脖子)肉割下来提溜回厨房准备烩杀猪菜,接下来将猪身上的肉分割成一块块大小均匀的肉块。五花肉红白相间,肥而不腻;排骨根根分明,肉骨相连;里脊肉鲜嫩多汁,让人看了就垂涎欲滴……

女人们则在厨房里忙碌起来,她们将猪槽头肉用水洗几遍,将上面的血水彻底洗干净,然后切成巴掌大小的肉片子放入大锅中开始翻炒,待炒到肉片子微微泛黄时,放入事先拌好的调料汁,料汁由葱、姜、蒜、花椒、大料、酱油等调制而成,出锅时及时盖上锅盖以免跑了锅气。翻炒好肉之后倒入开水。这个时候就可以下入其他辅料了,辅料比较简单,就是酸菜和土豆。先将酸菜洗净,切成细丝,再将土豆削皮切成块儿洗干净一起放入大锅里,加入足够的水。大火烧开后,改用小火慢慢炖煮。

十里不同风,百里不同俗。准格尔旗南北部地区杀猪菜的烩法还不尽相同。南部如长滩、马棚一带,一般是将肉先炒一部分舀出来单吃,用余下来的肉烩菜,辅料加油炸土豆、豆腐、粉条,有的喜欢加白菜,有的喜欢用酸菜,美其名曰“细烩菜”。北部如布尔陶亥、大路、十二连城等地方,辅料只加土豆和酸菜,他们认为豆腐太霸味,容易把肉的香味吸走,菜就不香了。不管南部还是北部,做法各有千秋,风味自然不同。

此刻酸菜和土豆在锅里上下翻滚,充分吸收着猪肉的香味……经过一个多小时的耐心等待,杀猪菜终于大功告成。当锅盖被揭开的那一刻,一股浓郁的香味扑鼻而来,让人忍不住深深地吸上几口。锅里的猪肉炖得酥烂,入口即化;酸菜吸收了猪肉的油脂,变得更加酸爽可口;吃上一口,满嘴留香。而那手掌大的肉片子也变得肥而不腻,连我这平时不怎么喜欢吃肥肉的人也能蘸上醋蒜干它几片子。

这时候,左邻右舍们都被邀请了过来。大家围坐在热气腾腾的饭桌前,脸上洋溢着幸福的笑容。男人们端起杯子里的白酒一饮而尽,谈论着今年的收成和来年的计划;女人们则互相分享着生活中的琐事,笑声在屋子里回荡;孩子们在一旁嬉笑玩耍,偶尔跑过来吃上几口杀猪菜,嘴里塞得满满的,含糊不清地说着“好吃”……此时此刻我感受最深的一句话就是:人间美味今何在,最是乡村杀猪菜!

村子里的杀猪菜,不仅仅是一道美食,更是冬日农村的一场狂欢。它不仅是乡土文化的传承,是邻里亲情的纽带,承载着乡亲们之间的深厚情谊,也凝聚着乡村生活的质朴与温暖。这种亲密无间的互动,增进了彼此的感情,强化了乡村的凝聚力与归属感。它见证了农村生活的变迁,也在时代的浪潮中坚守着那份浓郁的乡土情怀,成为地域文化中一抹独特且令人难忘的亮色。杀猪菜的香味将永远留在每一个人的记忆深处,成为人们心中最难忘的故乡味道……

鸡蛋泡泡

□张冷习

国人对吃喝很讲究,中国是美食大国,形成了诸多菜系。随着生活水平提高,对吃更讲究,形成了一系列饮食文化。

饭馆为了迎合这种潮流,也在不断改进和创新。过去许多菜品,是从家里走到餐馆,如东坡肘子、谭家菜等。东坡肘子,相传宋朝时,苏东坡曾到过江西永修一带游历,并为当地一个农夫的孩子治好了疾病。农夫为表感谢,特地留他吃饭。席间苏东坡吟了一句诗:“禾草珍珠透心香”。正在灶间做饭的农夫听了,以为这是苏东坡在教他怎样去煮肉——“和草整煮透心香”,于是赶紧将猪肉和系肉的稻草一起放进锅里去煮,没想到这样做出来味道很好,这道菜后世称为东坡肘子。东坡肘子肥而不腻,耙而不烂,色、香、味、形俱佳,为人们所喜爱。和苏东坡有关的菜还有东坡春鸠脍、东坡鱼、东坡肉、东坡豆腐等。谭家菜由清末官员谭宗浚的家人所创。一八七四年(同治十三年),广东南海谭宗浚以科举入京师翰林院为官。居西四羊肉胡同,后督学四川,后又充任江南副考官。谭宗浚一生酷爱珍馐美味,亦好客酬友,常于家中作西园雅集,亲自督点,炮龙蒸凤,中国历史上唯一由翰林创造的“菜”自此发祥。他与儿子刻意饮食并以重金礼聘京厨名厨,得其烹饪技艺,将广东菜与北京菜相结合而自成一派,成就了谭家菜。谭家菜做得香,吃过后人赞不绝口,以后或传了出来,或加以效仿,就成为了市面上的菜。在唐鲁孙、邓云乡、梁实秋等人的笔下,记了许多美食与食俗,让人对这些过去市面上的菜品大加赞赏。

现在美食不少,美食家也不少,但专情于美食的人少了。写美食的人往往东拼西凑,走马观花,并没有把地方特色的美食写出精髓来,所以人们读了总是觉得差点滋味。现在美食创新的大本营从私家转到了餐馆,许多菜是餐馆创新后,人们吃着不错,开始在家里制作,并进一步普及开来。特别是抖音、快手流行开来后更是如此。如我多次吃过的烙油饼,虽然是一道普通食品,但一个食堂做出一个味,甚至一个人做出一个味,味道虽有差别,但大多能勾起人的味蕾,让人吃了还想吃。鸡蛋泡泡就是从食堂走进私家的一道美味,上世纪八九十年代,我在食堂吃饭,有的



食堂推出了鸡蛋泡泡,开始是作为腰点上的;后来吃的人多了,作为凉菜开始上;再后来走进了千家万户,人们自己在家烹饪,又开始作为主食食用。许多人家早点或晚饭主食是鸡蛋泡泡,再做一锅瘦肉汤或菠菜汤,搭配起来就是一顿好饭。鸡蛋泡泡制作简单,挖点面粉,添加酵母粉、食盐,把鸡蛋打入碗里搅匀倒入面里,少量多次添加温水搅拌成面糊,发酵35分钟或更长时间,炸时放入葱花、胡萝卜、盐、胡椒粉等,然后把油烧开,用裱花袋把面糊挤成一个个小圆球,放入油锅里,炸到口感酥软香甜的鸡蛋泡泡。鸡蛋泡泡最好现炸现吃,这样吃起来味道才鲜美,如果一次炸得多了,反而成了旧饭,下次熟了食用就没有初炸出来的效果。而且油炸类食品从健康角度也不宜多吃,只能作为调节的食物,而不是天天在家油炸食用,家里油烟气多不说,也容易让人吃腻。

一位朋友请我吃饭,按照她发给我的微信,我六点半去了食堂。坐了十几分钟,还没有一个人入席,而左右两面的雅间早已人声鼎沸,吃五喝六起来。我就想今天是不是愚人节,人家不会愚弄我的吧,但打开手机一看,离愚人节甚远。又想是不是临时改了就餐地点了。正胡思乱想间,突然一盘鸡蛋泡泡端了上来,原来请客的人有事,所以上了一盘鸡蛋泡泡,让先来的客人食用。接着又来了两个客人,我们边吃鸡蛋泡泡边攀谈,虽然之前都不认识,但一道鸡蛋泡泡让我们找到了共同话题,天南海北好不热闹。到七点多,主宾到齐,大家推杯换盏吃喝了起来。后来也上了一盘鸡蛋泡泡,但我总觉得这盘鸡蛋泡泡没有之前的味道好,说笑间又一盘鸡蛋泡泡也见了底。

□魏馨媛

父亲的「冬炖萝卜汤」

在冬日,总有一些味道,如同冬日里的暖阳,温暖而又深刻,让人难以忘怀。对我而言,父亲的“冬炖萝卜汤”便是这样一道菜,它承载着家的味道和浓浓的亲情。

父亲是个不善言辞的人,但他总能用行动表达他对家人的爱。每当寒风渐起,冬日的脚步悄然临近,父亲便会开始准备他的拿手好菜——冬炖萝卜汤。这道菜,对他而言,不仅仅是一种烹饪技艺的展示,更是一种对家人的呵护与温暖。

制作冬炖萝卜汤,父亲总是亲力亲为,从挑选食材到炖煮,每一个步骤都一丝不苟。他会特意去市场挑选最新鲜的萝卜,那种带着泥土芬芳的萝卜,在他眼中,是制作这道菜肴的最佳选择。而猪肉,则必须是当天新鲜的,他相信,只有这样,才能炖出最醇厚的汤底。

制作过程中,父亲总是耐心地处理每一块食材。萝卜去皮切块,猪肉则经过仔细地清洗与焯水,去除血沫与杂质。接着,他将所有食材放入砂锅中,加入适量的清水,用小火慢炖。这一炖,便是几个小时,其间,父亲会不时地查看火候,调整汤的咸淡,确保每一口汤都能达到最佳口感。每当这时,厨房里总会弥漫着一种独特的香气,那是萝卜与猪肉交融的香气。

一盆冬炖萝卜汤终于端上了桌,色泽清澈,汤白如乳,萝卜酥软,猪肉醇厚,香气扑鼻。全家人围坐在桌旁,开心地吃着,每一口都让人感受到食材的鲜美与汤汁的温润,仿佛置身于冬日的暖阳之下,身心都得到了滋养。

其实,最早我并不喜欢冬炖萝卜汤,在我看来,这道菜似乎总是少了那么一点吸引力,与我心目中的“美食”相去甚远。然而,一次意外的经历,却让我对这道原本并不喜欢的菜肴产生了全新的认识,甚至最终爱上了它。

那是一个寒冷的冬日,外面飘着雪花,寒风呼啸。那天,我和同学在雪地里打雪仗,下午放学就感觉浑身难受,头疼没劲,嗓子还开始发痒咳嗽。回到家,我径直走进自己的房间。这时,父亲轻轻地推开房门,看到我的样子,说这是受了风寒,感冒了。说完,回身就端来一碗热气腾腾的冬炖萝卜汤。他轻声说:“孩子,喝了它,既暖身子又能治病。”

我本想拒绝,但看到父亲那充满期待的眼神,最终还是接过了那碗汤。说也奇怪,自从喝了冬炖萝卜汤,第二天感冒就好了,浑身有劲也不咳了。从那以后,我就开始渐渐喜欢上了这道菜。

后来,我又查阅资料,发现冬炖萝卜汤不管是从历史的远古,还是书本的记载,都有其美好的诠释。冬炖萝卜汤,源自中国悠久的饮食文化,是中华美食宝库中的一颗璀璨明珠。其历史可追溯至古代,那时人们便懂得利用萝卜的滋补功效,搭配各种食材,炖煮出温润滋养的佳肴。据传,明朝时期,一位名医发现萝卜与猪肉炖煮的汤品具有极佳的养生效果。从此,冬炖萝卜汤便逐渐流传开来,成为冬日里不可或缺的美食。在历史的长河中,许多文人墨客都对冬炖萝卜汤赞不绝口。清代著名文学家曹雪芹在《红楼梦》中,便多次提及这道菜肴,将其描绘为冬日里的滋补佳品。

父亲的“冬炖萝卜汤”,不仅是一道菜肴,更是一种情感的传递。那是家的温暖,那是父爱情深。