

平城旧曾谳之食冬(二)

□ 任翔宇



上一次说到冬枣,忘了几样特别的,譬如,熏枣。熏枣是选用熟鲜红枣,经水煮、窑熏、阴凉等工艺精制而成,色泽乌紫明亮,花纹细密,带有特殊的香甜味。八十年代的时候,物流远比不上如今的便捷,熏枣没办法手机上下个单就可以坐等上门了,1988年有一个从吕梁转来的兄弟在冬天里给我们带来了一点,第一次尝到了这个会让人欲罢不能的美食。十几年前我去吕梁开会,专程绕道去产枣的农家买了一大袋子回来,原来,他们是把鲜枣倒进燃气式煮锅内进行煮沸,后把煮沸过的鲜枣倾倒在后面的熏坑上,点燃熏坑里的木材,经过数次的反复熏蒸、阴凉后,才算是做好了熏枣。

熏枣之所以好吃,在我看来是因为甜。所以在当下这种美食已经显出些式微的样子,毕竟,怕糖怕甜的健康概念已经覆盖全民。可在几十年前,熏枣比不上鲜枣的脆爽和饱满,就是凭着一次次熏晒而反复收紧的糖分囤积,才换来了略带烟火气的浓甜口感。这个和葡萄干有点像,但是枣农们一定比做葡萄干的人要辛苦,因为,工序太麻烦了,打枣、拣枣、买柴、买炭,生火、看炉、洗枣、煮枣,选枣、分类、装箱……固然每一种美食都离不开人的智慧和劳作,但是如果这劳作如此繁重而收入并不匹配,美食也就难以逃脱湮灭的可能。

熏枣在大同并不多见,大同多见的,是酒枣。酒枣不仅保持了鲜枣的色形,而且枣香酒香相融,清醇芬芳,甘甜酥脆,风味独特,对于严寒中的大同来说,冬日里吃一点略带酒味的零嘴儿,仿佛浑身也多了

些抵御凛冽的热力。酒枣如此,酒心儿巧克力亦如此。

从冬月到腊月,再到正月,吃是最隆重的一件事,连粥也不例外。对于大同人来说有着非常浓烈的情感,腊八粥在大同的制作也因此完全迥异于他地。大同人的腊八粥又叫“红粥”,老人们说必须在太阳出来前吃“红粥”,不然就会得红眼病,对于爱睡懒觉的臭小子们来说,从来没拿这话当回事,当然也从没有一次因为在大太阳下吃粥而真的眼睛生病,后来我想,这样的说法可能仍是源自关于腊八这个特殊日子的斋戒禁忌,心诚就好,百无禁忌。大同人的腊八粥主要是用红枣、豇豆、绿豆、小米、大米、黄米、高粱米、花生米等最少八种食材混合,以及黑糖(即红糖)在一起做的一种粥,这粥要慢火熬到呈固体状,最好再用勺子头不停地碾压,直到黏黏糊糊为止,这大同独有的腊八粥颜色鲜红,香甜可口,完全不是八宝粥这粥那粥可以比的。不过我吃过最好吃的腊八粥,却是一个上海老太太做的。那时候是九十年代初,已经在大同生活了几十年的老太太,把江南的甜香软糯滋味和大同腊八粥本来的混合食材之香糅合在一起,用铝饭盒装满,再包上厚厚的棉衣,由她的外孙女从高高的纬四路一路下坡颠簸到城北街递到我们几个臭小子们手里,一人一勺轮也轮不过来的巴望和美味一起,在味蕾上留下记忆,在心田里也留下痕迹。

腊八不仅要喝粥,还要泡蒜,这更是大同的传统。最好是超大的玻璃罐子,在物资匮乏的年代里,医院

在大同人的冬日大快朵颐里,酒和肉代表着丰盛和热乎乎的情意,而腊八蒜以及腊八醋则镜像出生活的另一面,爽利,干脆。

用的红药水儿紫药水大玻璃瓶,腌咸菜的陶罐儿瓦罐儿,学校实验室用的化学试剂瓶,都可能成为腊八蒜的家,新鲜的蒜,最好是应县小石口的紫皮独头蒜,醋,必须是咱山西老陈醋,再加上一点冰糖,密封好,就可以静静地等待了,直到除夕晚上才开封,就着香喷喷、热腾腾的饺子,既有蒜香,也有醋香。那些放在玻璃瓶子里的腊八蒜,会更让人心痒痒地想吃它,深褐色的陈醋海面上,偶有露出一角的蒜瓣儿,从洁白慢慢变成翠绿,或者从头上生出一枝嫩绿的小芽,在乏善可陈的北方荒芜冬日里,养眼,养心,养胃,还滋养了舌头,那脆生生的爽口感,是去除大碗烧酒大块烧肉燥气的小清新,心生欢喜。

从冬月到腊月,再到正月,是一年里最忙碌的时节,为过年而准备食材也是家里顶梁柱和主妇们最繁重的家庭活计。和买肉、剔肉、烧肉、收拾带鱼收拾下水收拾猪皮炼油做皮冻相比,制作腊八蒜无疑是小儿科一样的小活儿。可就是这样的小活儿,却像新春里悄然绽放的水仙一样,带着股子希望的气息。在大同人的冬日大快朵颐里,酒和肉代表着丰盛和热乎乎的情意,而腊八蒜以及腊八醋则镜像出生活的另一面,爽利,干脆。



潘老公卖粉浆



早些年,每到冬日的清晨,大同城的街巷便传出这样的叫卖吆喝声:“盛粉浆喽——原粉的。”四合院的人们听到这声喊便跑出去,只见卖粉浆的老头身着土布衣裳,肩挑一担木桶,步履蹒跚地走过来。

这时,许多最先跑出来的买浆小孩子们就端着小盆迎上去,争着把手里的小子儿交给他。那位被大伙唤作潘老公的老人乐了,用他冻得红红的老茧子手拿起木桶边挂的铁瓢,把粉浆给孩子们舀上。

粉浆嘛,现在的年轻人可没听说过。那会儿,大同城里有不少糖坊,像南门的张糖坊,东门的施糖坊,北门和西门的晋糖坊,云路街的刘糖坊,太平楼附近的章糖坊等,都很有名。这些作坊专门踩制麻糖、熬煮糖稀,一到冬季又兼营制粉业。那阵子,头天把豆类品磨制成面粉,第二天拂晓加工精制成粉面,剩下的粗浆就是粉浆成品。

市民们买回粉浆后,一般用于熬饭,用它掺和熬成的小米稀饭,颜色呈乳白,稠糊糊得喝进嘴里有股奇香,甚是可口。

当年,糖坊出锅的有扁豆粉浆、绿豆粉浆和高粱粉浆三样,各有特点,其中数扁豆粉浆味道最好,高粱粉浆外表略呈粉色。因此,它们掺和在小米里有时也会出现淡绿、淡粉色。潘老公经常卖的是扁豆粉浆,所以用它熬好的小米粥是乳白色的。

说起潘老公,此人在城内贩卖粉浆是出了名的,这位老人原是鼓楼东街薛轿房的轿夫,因轿房不会通年有活计,不能维持家境,他便利用春夏季贩小菜、秋冬季贩些粉浆过活。听人说,潘老公当轿夫是和他父亲学的,据说其父庚子年间曾抬过从皇城逃难来同的慈禧太后,那抬轿的功夫可不简单,有“四稳”的讲究:起轿要稳,遇坡要稳,见坑要稳,落轿要稳。有这样的腿功,对于潘老公后来挑担沿街串巷卖粉浆是不成问题的,因为木桶里的粉浆面儿死沉沉的,压不稳步子的人挑起来左右晃动,会翻桶。

有人会问:“这粉浆为啥受欢迎?”因为旧时穷人多,粥是百姓天天要喝的,熬纯小米粥谁舍得?粉浆便宜,掺和上熬出货,因而抢手。

记得潘老公的粉浆时,他已六十多岁,但仍然每天早早地去糖坊接上一担粉浆出来贩卖。后来,他叫卖的气力明显不足,担起担子也开始颤颤悠悠的,令人心酸。至今回想起来,仍不由让人感叹小商贩谋生的艰辛……

刘印军

随手拍大同



寒冬颜色

兰子 摄

大同日报社主管主办 大同晚报编辑部出版
编辑部地址:大同市御东行政中心21层22层电话:0352-2050272
邮政编码:037010承印:大同日报传媒集团印务公司
广告经营许可证:1402004000009电话:0352-2429838
广告热线:0352-5105678

发行热线:0352-2503915

全年订价:258元