

平城旧曾谳之火锅(一)

□ 任翔宇



天冷,嘴就容易刁,肚子里没食儿,身上就更冷,总是有种想撻摸吃食大块朵颐的按捺不住的欲望。

“晚来天欲雪,能饮一杯无”,一杯老白干儿一盘花生米只能解决一个人的欲望,而火锅,是红红火火百吃不厌老少咸宜的众望所归。

火锅在大同盛行几百年,到如今成都火锅、重庆火锅、潮汕火锅、北京火锅、大同什锦火锅争奇斗妍家家店里热气腾腾,除了他们本身的食材、蘸料、经营妙招儿以外,还离不开大同人天生好这口儿。火锅的由来说法不一,有成吉思汗行军改良的,也有乾隆爷金銮殿大排筵宴担心菜冷伤身的,甭管哪一出,都离不开冬天里吃肉的天然需求。大同火锅搁在全国未必是最有特色的,也未必是最大胆尝鲜的,但是大同的火锅,有可能是最实实在在在可以吃到肚皮圆滚心满意足的。

这一点,成都火锅、重庆火锅、潮汕火锅们可能有点委屈了,因为照顾了精细的食材、八秒牛肉起捞的把控、香辣的锅底,就没办法把注意力全集中在纯粹的羊肉与牙齿摩擦而顿生出来的内心欲望来,所谓味蕾的刺激、摆盘的悦目,在大同人冬天纯粹就是要大块吃肉的骨子里的欲望里,云淡风轻,可以有,没那么重要。

我小的时候,火锅还没这么普及,吃一顿火锅,往往要等上一年。

什锦火锅我那时候以为是大同独有,后来走的地方多了,也吃了很多形式肖似的,青海茶卡盐湖边上老乡们做的“土火锅”,临汾的尧乡火锅,都差不多,甚至我觉得,东北的砂锅白肉之类的也可以归在这里,算是锅子菜,丸子、烧肉、白菜、土豆、海带、干豆角等一锅烩。这种肉菜等食料先入锅后注汤煮沸上桌而食的吃法其实由来已久,唐代叫暖锅,宋代时则叫“骨董羹”,清代叫热锅,在大同,这是年菜。我吃的第一顿火锅,是砂锅。七八十年代的时候,铜火锅是奢侈品,和铜壶铜勺的日用功能比起来,铜火锅就显得非常有仪式感,平日里放在柜顶,年下的时候才由长辈小心翼翼地捧下来,洗净擦干,在院子里支锅点木炭,一层一层码肉码菜添汤,等到火旺了烟没了,再端进屋里上桌。那时候,什锦火锅和涮羊肉说起来不是一个类别,一个是全家福,一个是宴请贵客。什锦火锅里主角是肉,必有大同传统扒肉条(大烧肉)、肉丸子、黄焖鸡块等;素菜有干豆角、干葫芦条、黄花、木耳、干白菜、菠菜、海带、油炸豆腐、冻豆腐、油炸山药,富裕的家庭里还能有些水发鱿鱼、海参、墨斗鱼等,虽说比不上崔莺莺,但怎么也算是红娘,不夺肉菜的丰美,但是一样用各自的色香味显露出自己的活泼劲头来,除夕夜或者是正月里大家围坐在火锅前连吃带喝,心暖,身上也暖,那感觉,四川人讲话,巴适,北京人讲话,舒

坦,广东人讲话,靛嘢,搁大同人说,吃得好像说“入阁”,感觉好,那得是“倩倩的”,到底是哪个“倩”字其实我也拿不准,但是这个词多少有美的意思,我觉得比较靠谱儿。

八十年代中期,家里有了铜火锅,这算是吃上了正宗的大同火锅。这铜火锅是金属工艺厂做的,如今大同有一个算一个,能做得了、做得好铜火锅的,当时基本上就是这个厂的,非遗传承人李安民老爷子,王氏兄弟,都是这儿的。大同铜器早已名声在外,古时年间就说“五台山上拜佛,大同城里买铜”,早年间大众浴池正对的那条街叫院巷,院巷街上的铜作坊最多的时候数十处,均系子承父业,世代相传,院巷也被称为“铜匠街”,1973年法国总统蓬皮杜访华,周恩来总理送给他的礼物是著名的大同铜火锅。蓬皮杜的儿子阿兰蓬皮杜前几年来大同的时候,我还和阿兰蓬皮杜夫妇一块儿吃过一顿不是正式宴请的“家宴”,他对当年那件火锅上的“九龙奋月”图案印象深刻,后来,鼓楼东街老火锅居然制作的这款铜火锅复制品送给了阿兰,算是美谈,也是缘分。

铜火锅不便宜,除了材料贵,工,也是价值。当年我家的铜火锅好像花了七八十块钱,1993年我在北京的赛特看见过差不多的,居然要五六百块,是那时候一个职工差不多两三个月的工资。李安民老爷子后来在小南街旧十一小做工坊的时候我去看过,

熔铸、切割、打制成型、焊接、镀锡里、鏤花、抛光、组装、底盘、锅身、火座、铜盖、火筒、小盖,饭得一口一口吃,工得一点一点来,没有审美不行,没有静下来的心,更不行。

铜火锅最大的那一个,在大同。这不是吹牛,这是被吉尼斯世界纪录认证过的。这个火锅也是李安民老爷子指导下制作的,这个火锅高5米,直径3.5米,是目前世界上最大的以木炭为原料的单体铜火锅,一次可加工近一吨重的食材,能同时供应超过800人用餐,不论体量还是容量均堪称世界之最,前几年过年在大同看灯,灯会里最汇聚人气的地方就是大火锅。“王府升锅宴”,引无数人排队只为一尝美食,我在灯会上陪嘉宾品尝过,也通过央视向亿万观众推荐过,就着温好的大同干榨黄酒也和灯会一千弟兄们风卷残云一扫光过,俱往矣,这个大火锅和后来的大削面锅、超大风箱都盖上了苫布尘封一隅,李安民、秦和平、费林凯这些名字,也渐渐模糊,封印在了手机的通讯录。

数九寒天,最难将息。老解说,大块吃肉大碗喝酒哇,旁的寡,也对,火锅烧酒,大同的冬天,先暖起来。



悠悠岁月土炕情

好久没去乡下了。一日,朋友邀我去云州区杜庄乡周家堡村,脑子里立刻闪现出儿时农家小院屋顶上的袅袅炊烟和母亲烧的热炕头,这恐怕是最能撩起现代人割舍不下的乡愁和根脉胎记了。

老话说:家暖一条炕。大同地处塞北高寒地区,无霜期短,一直以来农村家家户户都得靠火炕取暖御寒。在许多人看来,炕就是房子的魂。

回想起炕来,似乎有说不完的好处。庄稼人“日出而作,日落而息”,晚归后的休憩之所就是那盘暖炕,无论白天干多重多累的活儿,夜晚躺在平展展的热炕上,筋骨马上酥软,疲乏顿消,很快进入到甜甜的梦乡中。一觉醒来,又有使不完的劲儿。农闲时,男人们邀上几位亲朋好友,盘腿坐在红漆木小炕桌旁,喝着小酒,唠唠年来瓜棚豆架之类的农事,屁股下面热乎乎的,酒也喝得格外爽。暖暖的炕头,也是婶子大娘们拉家常、叙乡情、交流女红心得的好地方。最摄人心尖儿的当是游子从远方归来,一头扎到炕头上,就像回到母亲的怀抱,暖烘烘的,内心安稳了。难怪有人离开家乡入住到城里有暖气、电梯的现代高楼中,还经常思念乡下睡暖炕的日子,只因为土炕浓缩了他们情感中永远化不开的亲情。

一路上想着这些与炕有关的往事,不知不觉就来到村口。周家堡村位于大同市区南25公里处,同浑公里西侧,交通十分便利,是一个与都市繁华贴近,又距市井喧嚣遥远的小村落。村道干净、民

居整洁、绿树成荫,粉刷一新的外墙、内容丰富的文化墙,在蓝天白云的映衬下,干净、整洁的新农村气象扑面而来。村里的房屋简单古朴,原汁原味,安然宁静,就像安睡在冬天的怀抱里一样。

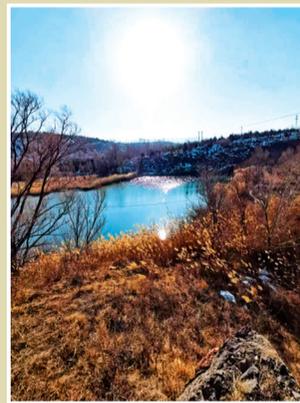
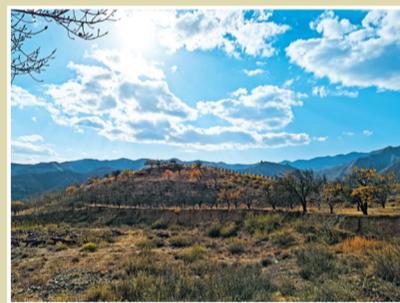
行走在平整干净的村道上,清新的空气涤荡着心灵,感觉眼里的一切都很新鲜。这里的村民乡风乡俗虽依然纯朴,但村里诸如超市、澡堂、饭店、诊所、宴会厅、公厕、文化广场和老年活动中心等现代设施亦配备齐全。朋友口中描绘的昔日破烂、脏乱的村容村貌,经过几年持续不断地“梳妆打扮”已然旧貌换新颜,增了“颜值”,也添了“气质”。

印象最深的是,随着“绿水青山就是金山银山”理念的深入,周家堡村民的环保时尚生活不仅体现在外环境的改变上,还有各家各户屋内的炕头上。多少年来,村民们一直坚守着对土炕不舍的情怀。虽然如今的炕还是那个炕,却不是传统烟火灶的土炕,而是具有安全、清洁、节能、舒适、方便的节能炕。有人认为先进的取暖设施掠走了农家太多的本色,而我从户主们幸福的笑脸上看到的是认同和满足。

一个个村落,承载着中国人的情思乡愁。离开周家堡时,村道两边的红灯点亮,将村庄装扮得通红、喜庆、漂亮,如同村民们红红火火的小日子。此情此景,乡愁、乡情、乡恋像一道开启记忆的闸门,让我从周家堡村内外兼修的变化中,看到了我市一幅幅乡村振兴的新画卷正在徐徐绘就。

宋元林

随手拍大同



冬日本色

健康 志芳摄

