

吃一碗热情纯粹的澄城水盆

□马晓炜

澄城水盆羊肉佐料丰盛,文火熬制,汤清肉烂,味鲜滋补,香气四溢,久久不散

跟着镜头,来到《那年花开月正圆》:少奶奶周莹带着丫鬟和小厮快步奔向水盆羊肉,直呼“太香了,太香了。老板,三碗水盆七个饼”,然后在等待美食间隙,周莹蹲在凳子上感叹“好吃不过羊肉,舒坦不过圪坨”。

近年来,水盆羊肉风靡,登上了《舌尖上的中国》,穿梭于各大影视剧中,引来了人们争相品尝。吃水盆来陕西,吃得正宗来渭南澄城。

一碗澄城水盆,千年文化传承。澄城水盆相传起源于明朝崇祯年间,有位叫张思忠的人在澄城县做官,他喜欢吃羊肉又觉得当地羊肉膻味重,于是命令厨师改进,最终发明了独特的烹饪方法。将羊肉煮熟后,加入花椒、桂皮、香叶等调料,再加入适量的水,用小火慢炖,使羊肉的味道更加鲜美,膻味也大大减少,这种方法后来逐渐流传。20世纪80年代,澄城人王学忠带着澄城水盆羊肉技艺到西安闯荡,羊肉一开锅,街坊邻里纷纷闻香而至,交口相传,名动一时。到了90年代初,澄城水盆羊肉正式进军西安,数十家店平地而起,生意兴隆。如今的澄城水盆羊肉已经被列为陕西省第5批非物质文化遗产。

澄城水盆羊肉是不错过的地方美食,带给品尝者满满的纯粹与热情。

澄城水盆羊肉,用料纯粹。澄城水盆羊肉选用当地“同羊”,这种羊生长在渭北高原的沟壑间,食野草,饮泉水,又因诸多中药材生长在山间,使得羊肉具有独特的“百草味”。另外,其脂肪肉细,滋阴养颜,健脾开胃,具有极高的营养价值。

澄城水盆羊肉,工艺纯粹。有好的工艺才能出好的味道。澄城水盆羊肉佐料丰盛,文火熬制,汤清肉烂,味鲜滋补,香气四溢,久久不散。选好的羊肉经过多次清洗和浸泡,焯水捞出,放入特制的老汤锅中,加入以茴香为主的调料和中药材约30余种,以料除味,以料增味,以料入味。辅之以文火熬制10小时左右,肉料相融,骨肉分离,味绝汤鲜,清澈见底,美味至极。

澄城水盆羊肉,吃法纯粹。店里来客人后,一碗水盆羊肉上桌,搭配用木炭烤制的黄而不焦、酥而不破的两个月牙饼,辅之以辛辣大蒜、酸爽小菜、羊油辣子,或夹馍先吃,或掰碎泡汤,闭眼享受,无一不是一场味觉盛宴。

澄城水盆羊肉,还能体会到澄城老哥的热情。“吃一碗水盆羊肉,道一声澄城老哥。”澄城老哥的朴实热情无处不在,在盛放羊肉的碗大如盆里,在吃肉时那粗实有力的筷子中,在月牙饼的平实口感里,在招待客人的豪迈与笑容里,在起早贪黑的勤奋辛劳中,更在对脚下黄土地深深的眷恋中。一碗澄城水盆捧在澄城老哥的手心里,带着温暖踏实的笑容,豪迈地来一句“吃好喝好,汤不够免费续”。

澄城水盆羊肉又称为“六月鲜”。六月里,带着你的亲朋好友,带着你的爱人孩子,尝一尝六月的鲜,品一品生活的清欢,看一看澄城的美,会一会老陕的豪迈。

关中馍馍泡着啜

□胡宝林

馍筋,肉酥,汤热,蒜爽,一股豪壮的温热传递全身,无一处不熨帖

“他要了五分钱的一碗汤面,喝了两碗面汤,吃了他妈给他烙的馍……尽管饭铺的堂倌和管账先生一直嘲笑地盯他,他毫不局促地用不花钱的面汤,把风干的馍送进肚里去了。”这是柳青在小说《创业史》中写梁生宝去渭河上游太白山下买稻种时在小店吃饭的情形。在陕西关中,如何把干馍送进肚里去,梁生宝面汤就馍的方式,是那个艰苦岁月最简单朴素的了,馍馍泡着啜,倒是流传已久的饮食习惯。关中泡馍也因为食材和做法的多种多样,泡出了与众不同的“秦味”。

馍与牛羊肉的相遇,造就出一种美食——牛羊肉泡馍。牛羊肉泡馍是关中泡馍的名品,在陕西小吃中独占鳌头。在西安,牛羊肉泡馍店众多。择一家老店坐定,服务员端上3个青花瓷大老碗,每碗里瓜瓞着白中带黄的馍饼。馍是死面加一点发面的饼子,烤到七八成熟的,随手一拧,掰成两半,然后在闲聊的当儿一点一点掰拍,碎成黄豆大小的颗粒。服务员端回,厨师将馍粒倒入炒瓢,舀肉汤煮,火候到时,配上熟羊肉、粉丝、木耳、黄花等,最后撒上蒜苗、香菜。泡馍随着一碟糖蒜、辣子酱端上。我将鲜红的辣子酱轻轻抹在馍上,从碗的一角啜吸一口鲜汤,然后轻轻用筷子拨馍粒入口,不时就一口糖蒜。馍筋,肉酥,汤热,蒜爽,一股豪壮的温热传递全身,无一处不熨帖。

牛羊肉泡馍是粗犷的吃食,也是一种合食之食。它的肉让人想起风吹草低见牛羊的草原,白花花馍又让人想起一望无际的关中小麦田,这道美食是把畜牧文明和农耕文明一碗烩了,高热量,耐饥寒,带着一种北方汉子的豪气,可以提神、鼓气、壮胆。

牛羊肉泡馍,是关中泡馍中的贵族,好吃,也贵。比较便宜的是大肉泡馍,也就是猪肉泡馍,有时简称大肉泡,价格只有羊肉泡馍的一半。大肉泡馍在关中多,西府宝鸡乡村人家,大年三十中午要吃大肉泡,大快朵颐。而千阳县的大肉泡馍最有名气,吃过令人难忘。千阳大肉泡的肉是用肥瘦两搭的猪肉卤熟的,所以不油腻。馍用的是酵母发面馍,软硬适中,不是牛羊肉泡馍用的死面硬馍,已经切好,省去了掰馍的工序,也不用煮,洗汤即食,很方便。馍片、肉片、肉条、豆腐、粉条等一盛到碗里,大厨手臂一挥,舀几勺清汤卤汤进去,推上葱花,一碗热乎乎的大肉泡就端上来了。馍肉堆砌如千山,肉汤萦绕如千水,粉条挽花如玉丝,白豆腐、绿葱花、红辣酱点缀其上,赏心悦目。喝一口老汤,热乎乎;嚼一口肥瘦肉,唇齿留香;吃一口馍馍,回味无穷;吸一口粉条,分外舒爽。

大肉泡馍,大肉做了主角。另有一种美食偏偏选择了不受人重视的猪大肠与小肠连接处的大肠做主角,经过淘洗烹制,和炖馍馍搭配食用,这便是葫芦头泡馍。之所以叫这个名字,是因为葫芦煮熟之后酷似葫芦。还传说唐高宗时药王孙思邈曾指点长安一家小店以八种调料“煎白肠”,店家慧一药葫芦感谢指点,从此得名。

“锅盔像锅盖”是陕西八大怪之一。过去,人们常常像梁生宝一样将锅盔充作干粮,但直接吃,吃得人喉咙燥、干瞪眼。在关中西府的风翔县,人们发明了一种吃法,让锅盔吃起来舒爽又营养,那就是豆花泡馍。大锅里豆浆热气腾腾,厨师将锅盔切成长方形的薄片,倒入豆浆,浸透,再盛进豆花,配上红艳艳的辣椒、绿汪汪的葱花。一尝,豆花柔嫩,锅盔筋道,豆浆绵软,辣椒香辣。

关中馍馍泡着啜。除了声名远播的牛羊肉泡馍、亲民的大肉泡馍,出其不意的葫芦头泡馍、朴素低调的豆花泡馍,在关中,还有粉汤羊血泡馍、水盆羊肉泡馍、羊杂肝汤泡馍、胡辣汤泡馍、辣子疙瘩泡馍、卤汁凉粉泡馍等,形态多样,丰富多彩,让关中人的舌尖跳跃着欢乐,更喜欢了这一方的生活。



最爱那碗油泼面

□赵钰

夫妻之间如同一碗油泼面,两人分别是菜和调料,而最费功夫的是那一根根扯面,如同连接夫妻之间情感的纽带

让人欲罢不能的扶风“一口香”

□孙杰

扶风人一做臊子面,周边几百米空气中都会弥漫着油炸或者葱花的香味,其香味浓烈持久

扶风的美食种类多是出了名的,这些美食是扶风的名片和符号,更是扶风人的乡愁,时刻能唤起肠胃对美食的感情。

扶风臊子面又叫“一口香”,也叫“浇汤面”。扶风人一做臊子面,周边几百米空气中都会弥漫着油炸或者葱花的香味,其香味浓烈持久。人们戏称谁家“面腥气”,就是指谁家要吃臊子面了。扶风臊子面是亲友团聚、红白喜事必不可少的待客大餐和二美。

扶风人走亲访友,主要是奔着主家早上那顿臊子面,至于中午摆下的好酒好肉好菜,那都是次要的。面是事先提前擀好、切好或者压好的细面,麦是自己地里打出来的新麦,臊子用的是五花肉或者猪肋骨上的肉,臊肉时加水加醋加调料,调料中再放几把红辣椒,臊出的肉肥瘦相宜,口感肥而不腻,瘦而不柴。

将鸡蛋摊成薄片,切成菱形小块,老豆腐切片在油锅里煎炸后切成细丝,再将两个大小锅同时用柴火烧起,前锅添水下面,后锅里将蒜苗、木耳、黄花菜混在一起翻炒,加水后作为底汤。再加入提前晾好的肉臊子,撒上葱花和油炸豆腐丝以及葱花状鸡蛋,一起熬制。

扶风臊子面对葱的要求极其讲究。平日里赶集跟会,上街采购的第一食材绝不会是肉,而是大葱。葱必须是老葱,扶风臊子面要的就是这把葱。等汤熬好后,从前锅里捞出细面,倒进提前准备好的凉水盆中,从盆中捞一筷子过了水的面,再从后锅舀一勺汤倒进碗里。顷刻间,汤煎、油汪、醋香、味正的扶风臊子面所散发出来的葱花清香味沁人心脾。

臊子面的口感让人欲罢不能,一个成年人吃上十几二十碗是再正常不过的事情。臊子面做得好不好,用吃的碗数就能评判出来,客人吃得越多,主家越高兴,妇女们更是干得起劲。

作为地道的扶风人,行文至此,想起我们家曾经老少同堂、热闹温馨,自从祖父母相继离世后,子孙分散各地,吃起臊子面,再也没有那种景致了。如今,只要老家过事,我能参加就尽量前往,一是尽人情,二是吃着扶风臊子面的同时,内心总会涌起温馨的记忆。

要问常年居住外地的西安人最馋的是什么,大概率会得到统一的答案,那就是油泼面。外地人初来西安,必吃榜里油泼面也高居榜首。西安面食好吃的关键在于纯手工——一拉一扯,面条反复与案板接触而产生的筋道劲儿。

油泼面的制作既简单,又复杂。简单是指其配料仅有面粉、食盐和水;复杂之处在于制作工序繁多。

面粉里首先要加入适量食盐、凉水和水。加食盐的目的是让面在拉扯过程中,保存其韧性。和成粗糙的面团后,你且不用管它,用面盆倒扣住面团,十分钟后打开再和。如此步骤,重复三五次,直到面盆里的面粉干干净净,面团柔软光滑,和面的双手也没有面粉残留。本地人称之为“三光”——手光、盆光、面光,这就是和面的最高境界。

和好面团后,再擀成圆饼。用刀竖着切成宽条,码放在案板上。之后均匀地给每根都刷上食用油,用保鲜膜盖上。锅内掺入凉水,烧至滚开。将码放了一会儿的宽条取出一根,在案板上扯开来。随着双臂甩动,刚刚还又宽又厚的宽条变得又窄又长。待面条全部下入,水开之后,再加入半碗凉水,如此反复三次,再捞出。随后,焯了水的黄豆芽和菠菜垫底,再放酱油和醋少许。待面条盛在上面,一把葱花、一勺辣椒面儿、半勺蒜末,加上烧得滚烫的热油一淋,一瞬间扑鼻而来的香气,直冲天灵盖。

油泼面给初次品尝它的人印象最深的就是顶饱。无论是外面的饭馆,还是普通人的餐桌,只要是油泼面,盛放它的容器必须够大。不是比头还大一圈,深如水井的海碗,就是不锈钢材质的小盆儿。很多外地人,尤其是南方的朋友,一看到这架势,属实被西安人的饭量折服。其实,用这样的容器装油泼面,与饭量无关。之所以这样做,是为了更好地搅拌碗里的面条,让每根面与调料充分融合,这样吃起来才有滋味。

吃油泼面的人,在西安本地,男士居多。究其原因,就要从它的顶饱且实惠说起。穿过美食街,只要是挂着油泼面招牌的店,无论门面儿大或小,到饭点儿都是人满为患。其中一大半食客都是男士。男人的饭量通常比女人大,一碗下肚基本就八分饱了。

记得我上高中的时候,父亲刚从部队转业回来,母亲很是迁就他。因为父亲爱吃米饭炒菜,母亲每天就变着花样给父亲做各种菜肴。尽管其手艺每次都遭到吐槽,可是她仍乐此不疲。后来,父亲因为工作原因时常有应酬,回家吃饭次数越来越少。母亲索性就做出了她最爱的油泼面。

父亲老家在汉中,当地人偏爱米饭。即便吃面,也多是挂面。我的印象当中,家里很少出现面食。

我母亲则是地道的西安人,她酷爱面食,尤其是油泼面。以前母亲只要做饭,父亲就拉长了脸,迟迟不愿动筷子。我有一次好奇地问父亲原因,他说:“面条有啥好吃的。根本不像正经饭菜。”在父亲眼里,即便只有一个菜就着米饭,他也不愿意吃油泼面。

如今我已近中年,由于各种原因,回娘家的次数越来越少。而我和父母打电话越来越频繁,尤其是母亲。最近,母亲打电话来说:“你爸不知道咋了,现在越来越像个西安人。动不动要我做油泼面给他吃。”回到家,母亲也总是一边揉着胳膊,一边抱怨道:“年纪大了,扯面真费劲呀!”我一边给她揉一边说:“那就买现成的面条呗!”“那不行,我不爱吃机器面,你爸也不吃。”父亲听到我们的谈话,突然说了句:“你妈呀,到底是西北人,面食比米饭做得好!”听到父亲的夸赞,母亲脸上洋溢着笑容。

大多数夫妻和我父母一样,在差异中相互融合,彼此依赖。夫妻之间如同一碗油泼面,两人分别是菜和调料,而最费功夫的是那一根根扯面,如同连接夫妻之间情感的纽带。生活如同一勺滚烫的油,相互搅拌在这琐碎的日子里,只有充分融合,才能品出生活中别样的滋味。

油茶鸡蛋属于神木孩子的幸福

□薛晓燕

我伸出小脑袋,身体缩在被窝里,吸了吸鼻子,油茶的香味儿被我吸了个正着

一大锅油茶面炒好了,我迫不及待铲了一些,放到小锅里,加入冷水搅拌均匀,开火。又从冰箱里取出一颗土鸡蛋,在碗里搅成黄灿灿的蛋液。锅烧开的时候放点盐,沿着锅的四周,缓慢倒入蛋液。等蛋液翻滚,在油茶锅里漂浮起来,就可果断关火。

从橱柜里取出一个小瓷碗,盛一勺油茶鸡蛋进去。为了加速冷却,迫不及待对着碗“噗噗”吹几口气,拿个小勺子,郑重地舀起一勺。对着勺子,再“噗噗”吹几口气,勺子伸到嘴边,张口一喝。一大口滚烫却不烫嘴的油茶鸡蛋,带着新鲜牛油和焦黄葱花的浓郁香气,再加上面粉天然的麦子香味,配合鸡蛋花柔软细腻的口感,在口腔里演绎出熟悉而真实的幸福味道。

嚼是我死不悔改的脾性,刚好有个朋友在微信上和我聊天,我就跟她嚼开了。

“嗨,你爱喝油茶吗?我刚刚炒好的。喝的话给你拿点牛油油茶。”

“我婆婆经常炒,家里常备。尤其是冬天早上的一碗油茶鸡蛋更暖心。”其后还加个眼眉红红的表情。

我赶紧接话:“是啊,冬天早上的一碗油茶鸡蛋,属于神木孩子的幸福。”

思绪回到小时候,冬天的清晨,我在奶奶家铺满红地毯的炕上醒来。奶奶端坐洋炉前,正认真地做一锅热气腾腾、香味扑鼻的油茶。窑洞被这炉火周围袅袅上升的油茶味儿充满。我伸出小脑袋,身体缩在被窝里,吸了吸鼻子,油茶的香味儿被我吸了个正着。一霎之间,我都不敢轻易乱动,生怕打破了这份洋溢着油茶香味儿的安宁祥和。

记忆中神木人最集中做油茶的日子,是在每年八月十五左右。这个时候,天气转凉,喝油茶不用担心上火。油茶鸡蛋,常常作为月饼伴侣出现在我们家餐桌上。喝一口油茶,咬一口月饼,那滋味,简直就是童年时期最美好的享受。

现如今的人们因为害怕发胖,已逐渐远离油茶鸡蛋这款陪伴过童年的美味。而我,因为舍不得丢掉几块牛肉和牛油,先是炼出来一碗黄澄澄的牛油,又炒熟一锅子面粉,再用牛油炒炒葱花至金黄色,泼到面粉里,仔细翻搅之后,做成了一盒油茶面。

连续三天,我的早餐一成不变的就是一碗油茶鸡蛋。端着碗喝得酣淋漓漓的时候,思绪总是飘向童年,飘向那个墙壁被炉火熏得略微发黑的窑洞,那里珍藏着太多温暖幸福的记忆。

