

情系千张

方华

近年关,家家户户都要备一些千张豆腐干子,这是我家乡不知沿袭了多少年的传统。一是过去匮乏的年代豆制品不是很容易采购,二是豆制品容易配菜,特别是千张,几乎是百搭的食材。

豆制品中,尤喜千张。

千张在北方称作豆腐干,有些地方叫豆腐皮,这些称呼窃以为都不确切。豆腐干容易与干子混淆,豆腐皮在我生活的安徽一带则是在烧滚的豆浆表面挑起的一层薄如蝉翼的凝固油脂制品。

千张,则是将煮沸点卤的豆浆浇在布上,再一层布一层浆地浇,然后用重物压制脱水,最后剥去一层一层的布,形成的一张张黄白色纸页般的豆制品。

近腊月底,旧日乡下人家便开始陆续地自制豆制品,以备过年之需。由此见过母亲制作千张干子豆腐的过程。

前一夜,母亲便将秋日里收获存储的大豆放在缸中浸泡,支起一年内几乎静置在屋角没有用过的石磨,长长的推磨杆用麻绳悬吊在房梁上,由在城里工作赶回的父亲、或是一位叔伯帮忙推磨,母亲则在磨边一勺一勺地舀起泡发的大豆倒入磨眼,汩汩的白浆随着石磨的转动从磨沿流出,汇入磨架下张接的一只木盆里。

磨好的豆浆要用一块纱布滤去豆渣,滤好的纯净乳白的生豆浆倒入灶台上的大铁锅里煮沸,先一层层地用竹棍或柳枝挑起浮层的油膜,插在屋外的墙缝里晾晒,制成一张张油光的豆腐皮。然后在豆浆中加入调好的石膏水点卤。点过卤的豆浆变成了豆腐脑,倒入桌上垫好纱布的木框内,再覆上纱布、木板,用磨盘等重物压榨水分。水分压出少许的即成豆腐,及至没有水分流出,即成板实富有弹性的干子,干子投入酱水内即成茶干,投入茺菜、茺苕等制成的卤水里即成臭干。

千张制作自是繁琐一点,一层纱布一层薄浆地叠陈,最后压榨干水分。水分控干后就可以将千张从纱布上揭下来了,纱布在千张表面留下了细密的网眼,形成千张独特的外观。一张一张的千张被母亲改刀成对开的书页大小,叠放在一起,仿佛就是一本厚厚的散发着浓浓乡土气息的书本。真是佩服先人,千张之名形象而生动。

母亲的身影早已在乡间消逝了,现今的

乡下人家也极少自制千张之类豆制品,菜市场、超市一年四季都有的买。近些年在乡村走动,见到许多石磨被摆放在路边,作为美丽乡村建设的摆设。看见这些石磨,每每让我想起母亲制作千张豆腐的情景,那豆浆煮沸后整间屋子弥漫的大豆的香味、柴火的气息和腾腾的热气,让我深陷家的温暖、母爱的温馨、乡愁的氤氲。

母爱或许就像纱布压印在千张表面留下的细密网眼,不能从我的单薄如千张的乡愁里祛除。或许,就是我嗜爱千张的原因之一吧?即便是游历他方,也喜爱地方上的千张美食。

百搭的千张,可荤可素,可凉拌,可清炒,可红烧,可蒸煮。

清人吴蕻芹在其《客窗闲话》中有“香油煎煮鱼,豆油炒千张”之记,把简单的炒千张视为佳肴。韭菜、葱蒜、芹菜、辣椒等众多蔬菜皆可与千张丝清炒,若配些肉丝拌炒,实是寻常人家的清爽美味。

千张可与鸡鸭鹅等一起红烧,千张强力的吸附性,将禽肉的醇美在火焰的加持下慢慢浸入,香浓诱人。

母亲有时将千张作铺垫,蒸鲜肉,蒸鲜排骨,那垫底的吸入肉香和五香米粉之味的千张总是被抢先吃光。偶尔,母亲也将千张切丝,与两三尾新鲜的鲫鱼一起清蒸,随着锅盖木缝中袅袅的热气散发,那种鲜香之味



我鼻子一闻就先陶醉了。

我家乡的集镇上有一道早茶名点叫凉拌千张,将千张切成线条状,与生姜丝、红椒丝等合拌,配上一把去衣的熟花生米,淋上醋、酱油、麻油等,清爽可口,是食客必点之肴。家中有客来,母亲也必有一盘凉拌,凉拌盘中随着季节的变幻,会有茺苕、菠菜、大蒜、茺苕、萝卜、苔菜等,但一直不会变的,必是与那盘中与青绿相伴的乳白千张丝儿。

后来在周边的运漕古镇吃到一种煮干丝,惊为天味。煮干丝制法十分精细,首先要将千张切成细丝,刀功好的,千张丝细到可以穿针。接着配以鸡丝、笋片等辅料,加鸡汤烧煮而成,又称鸡汁煮干丝。据称,煮干丝时,火候要文武兼用,方能入味。待装盘时,还要覆以虾仁、豆苗、火腿丝等。因为千张切得极细,经过鸡汤烩煮,汇入了各种鲜味,食之软糯可口,别有一番滋味。

后来在扬州,吃到同样的美味。得知鸡汤煮干丝本属淮扬菜系,为讲究刀工火候著称的淮扬菜经典名菜之一,曾是一大厨在乾隆下江南时为迎接皇上特意而作,流传至今。

清人惺庵居士在《望江南》词中写道:“扬州好,茶社客堪邀。加料干丝堆细缕,熟铜烟袋卧长苗,烧酒水晶肴。”读此词,就像赏一幅旧日扬州风俗画,食客们一边喝酒抽烟,一边吃煮干丝等佳肴的场景历历呈现。

其实,我家乡的凉拌千张也是淮扬菜系,旧日水路交通便利,临水之地商业繁华,来往的客商由此将此美味带到了连河通江的柘皋、运漕等一些古镇。朱自清曾说:“烫干丝就是清的好,不妨碍吃别的。浇头也最好不要鸡火的而改为清鲜的浸酒开洋。”我家乡的凉拌千张正是朱自清所谓的“清的好”。

在浙江湖州还品尝过一道当地传统名点千张包,该菜品是在清光绪初年创制。主要用千张作包皮,裹入鲜猪肉、开洋、干贝、笋衣、熟芝麻、精盐、味精、黄酒等配制成的馅心,制成三角形包子,与绿豆粉丝同煮即成。食时佐以辣油、米醋、白胡椒粉、小葱等调料。入口,外面包馅的千张皮松软柔滑,内馅嫩而不腻,香气四溢,风味独特。若再佐以一盏老酒,真是悠哉美哉。

某次去一寺中,大和尚留食。及至斋食上案,发现食中有肉、鸡之称,疑惑之中入口,发现红烧肉是豆腐酱色烧制,而素鸡即是千张卷制作。想那寺院之内清修寡淡之人,也是难与人间烟火彻底割舍,便以素代荤,在袅袅的香火梵音中,与人世维系那一缕尘烟味。

素鸡,以千张作料,卷成圆棍形,捆紧煮熟,切片过油,加调料炒煮皆可。可做成鱼形、虾形等诸多荤腥物形状,口感软中有韧,形似鸡肉,醇香味美。

素鸡原产江南一带,可追溯到南北朝梁武帝时代。因梁武帝信佛,便以素鸡替代肉食,此后渐在民间流传。

尘世中凡俗的我,在喜食清淡千张之味的同时,还是难舍那一口油荤的加持。

“心似双丝网,中有千千结。”极喜母亲的千张结烧肉,思之垂涎。母亲先将千张切成长条,然后将千张条拧成麻花状再打个结备用。

将五花肉切成方块,与姜片、八角等一起放油锅内翻炒,再放些冰糖,直至每一块肉都裹上糖色,随后加点酱油、料酒和适量的水,待旺火烧开,即投入打好结的千张,加盐、干辣椒、蒜米等,改文火慢烧至肉块熟烂,即出锅装盘。五花肉沁出的油脂和肉香沁入千张结,千张的绵柔豆香浸入五花肉,形成独特的绵柔香味。这香味在于我,就是家的味道,母亲的的味道,故乡的味道。

搵了糖果好过年

方华

进入腊月,乡村街巷间便到处弥漫着制作糖果的香甜味,这种甜美的氤氲之气将年味也熏染得更加浓烈和迫切。

早在腊月临近之时,乡间的一些糖坊就开始点火了,经霜收浆的山芋被熬成黏稠的糖稀,秋收的稻米、花生、芝麻等谷物在炒熟后,在糖稀的“团结凝聚”下,变成一道乡间美食——糖果。这道制作糖果的工艺,环巢湖周边叫搵糖果。

巢湖周边,特别是巢北地区,每近年底,几乎家家户户都要或多或少地搵些糖果。

一来解解孩子们的馋欲,二来用在新年里招待亲朋好友。根据田间的收成,搵出的糖果基本是炒米糖、花生糖、花生酥、芝麻糖等。

旧日,做糖炒手艺的夏阁人居多,他们不但在镇上开糖坊,而且走村串户,上门为农家搵制糖果。

据说搵糖工艺在古镇夏阁一带流传了五六百年,在时间的熬制下,成就了独具特色的风味小吃,也为夏阁赢得“糖炒之乡”的美誉。搵糖果的场地和工具很简单。一台灶、一只铁锅、一只木框、几只木锤、一根擀面杖、一把切菜刀等,就可将山芋、花生、稻米、芝麻等制成香味各异的美食。

同样的工具、同样的食材,在不同搵糖人的手下,制出的味道却是有高低之分的,这就



是手艺。

搵糖果首先要将山芋熬制成糖稀。熬制糖稀的配方大同小异,但失之毫厘差之千里。熬煮糖稀时的火候也很重要,不能用大火,且要在锅中不停地翻搅,以防止糖稀结底和焦糊,同时掌控糖稀的水分。

及至确定糖稀的稀稠度正合要求,便将炒好的泡米或花生或芝麻等倒入锅中,快速与糖稀搅拌均匀。

几分钟后,将黏在一起的松软半成品倒入木框,用擀面杖擀平压实,撒去木框,趁热用刀切块或片,搵糖果就算大功告成。谷物炒熟的香味,糖稀熬制的甜味、糖果搵制时的醇美之气,氤氲在屋中,弥散在空气,在房前屋后、在村中、在街衢巷弄间营造着乡间的丰美。

制作花生酥,要多一道捶打的程序。炒熟的花生要用木锤反复捶打成渣沫,费时费力。花生捶打得越细,制作出的花生酥越酥软,口感越佳。

制作花生酥时散发的绵浓香味,特别勾人垂涎。

依托当地丰产的优质花生、芝麻等农产品以及传承几百年的工艺优势,巢北夏阁一带的糖果已成为特色的地标性产品。新老糖坊皆坚持采用最传统的工艺,生产制造各种传统糖果。

虽然当下生活富裕,物质极大丰富,但在巢北民间依然保存腊月搵糖果的习俗,搵糖果也成为巢湖地域民俗文化的一部分,把浓浓的乡愁和美好生活的回味,留在我们的舌尖。

年关将近时分,流连在巢北那一座座千年古镇的街巷,闻着空气中那甜甜的糖丝味儿和着果物炒熟的香气,每每让人有微醺的感觉。即便是再辛苦的一年,此刻也感觉到了日子的甜美。

年味儿

方华

一进入腊月,便到处弥漫着年味儿。这时候的乡下人家,开始熬糖丝、打糖果了。

即便是在城市的街头巷尾,也可见到一些临时支起的糖坊,为市民现场制作米糖、花生酥之类的甜食。

那甜甜的糖丝味儿和着果物炒熟的香气氤氲在空气中,让人有微醺的感觉。即便是再辛苦的一年,此刻也感觉到了日子的香甜。

不管日子过得好与坏,大多数人家在腊月里还是要腌晒一些鱼鸭鹅,装起一根根的香肠的。

当你在乡下的屋前檐下,在城里的窗前阳台,看到那一串串一挂挂流油的咸货腊肉,你会感觉到日子的富足,感觉到一个丰腴的年纪正向我们走来。

街头的人头儿突然多了起来,笑容也多了起来。

人们在大大小小的商铺里出没,大包

小包地购置年货,大到家用电器,小到芝麻瓜子,身上穿的,家里用的,仿佛这一年辛辛苦苦挣来的钱,要不不为自己、对这个年似的。

卫生是不用再号召了。家家户户主动地掸尘除灰、扫抹浆洗,一时窗明几净,物件整洁,浓浓的年味儿里多了一丝清新,多了一份清洁。

真正是:穷也罢,富也罢,干干净净过个年。

有钱没钱,回家过年。这时节,游子的心都牵挂着故土,流浪的脚步都朝着家的方向。

飞机上漂浮、火车上挤扁、汽车上颠簸的乡愁,在跨进家门的一瞬就变成幸福的泪花。

在父母的臂弯里,在亲人的抚摸下,年把团圆的主题尽情演绎。

鞭炮响起来了,酒杯碰起来了。年味儿在一声声的祝福里浓到深处。

