

《寻味“食”家庄》之年货大集

非遗里的石家庄美食年味浓



今天是农历腊月初三,小寒节气,天气越来越冷,再过几天就是腊八了,民间有“进入腊月就是年”“过了腊八就是年”的说法。在石家庄丰富璀璨的非遗项目中,有不少都是和年节有关的美食,比如无极东阳糖瓜制作技艺、行唐老山沟腊肉制作技艺,等等。品美食、备年货,让我们从这些非遗美食中一同感受越来越浓的年味气息。

□本报记者 马冬

二十三 糖瓜粘:无极东阳糖瓜制作技艺

说到糖瓜,石家庄最有名的当属无极县东阳村的糖瓜,质地细腻、颜色洁白、酥脆甘甜。史书记载宋朝人祭灶时使用一种称为“胶牙饧”的灶糖,后来北方人称为糖瓜。相传清代光绪年间由山东文登人将糖瓜制作技艺传到无极,如今已被列入石家庄市级非物质文化遗产。

原本平淡无奇又价格亲民的小糖瓜,因为赋予了民间“糖瓜祭灶”的使命,而成为年节里一道独特的美食,就连美食家鲁迅先生也曾经在《送灶日漫笔》一文中对糖瓜写下了浓墨重彩的一笔:“灶君升天的那日,街上还卖着一种糖,有柑子那么大小,在我们那里也有这东西,然而扁的,像一个厚厚的小烙饼。那就是所谓‘胶牙饧’了,本意是在请灶君吃了,粘住他的牙,使他不能调嘴学舌,对玉帝说坏话。”

从蒸煮到发酵,再到熬制、搅拌,小小糖瓜制作起来却是相当耗时。首先,要将提前预备好的玉米面和麦芽按一定的比例混合,放在锅里蒸馏,蒸好后放进另一口锅里发酵,通常要4个小时才能发酵好。然后,把发酵好的糖稀盛到另一口锅里开始熬糖。熬糖火候很重要,需要不停地搅拌,这样的动作每人每天需要重复上千次,是个力气活儿。将里面的水分全部蒸发完,糖稀的颜色从土黄变成微黄才适合制作糖瓜。最后,将制作好的糖稀放在泥盆里冷却,再用力拉伸,用剪刀快速剪断,一个个糖瓜就制作完成了。

如今在年货集市上,很容易便能找到糖瓜,那是几代人儿时的回忆,是历史文化的传承。

二十五 磨豆腐:平山古月豆腐制作技艺

去过平山的人大都吃过当地的一道特色食品——古月豆腐,入口可以感受到豆子的醇甜和古月山泉的甘甜混合而成的独特口感,无论是蘸料吃,还是和其他菜一起炖煮,口感软嫩却又久炖而不散烂。特别是混合在大锅菜里的豆腐,吸饱了各种食材的鲜美汤汁,吃起来,既保留了豆子的香甜,又能品到肉香,令人回味无穷。

如今的古月豆腐坊坚持沿用传统制作工艺,选豆、泡豆、磨豆、泼沫、过筛、煮浆、点卤、包豆腐和静置等工序,全部采用人工操作。古月豆腐之所以出名,关键在于点卤,耗时三个小时六次点卤才能完成,卤量的大小、时间长短、温度的高低都会影响豆腐的质量。经过繁复精细的点卤,煮熟的豆浆在蛋白质的凝固作用下会形成细嫩的豆花,用瓢舀出后放入模具,用石头压制一个半小时,豆腐便可成型。最后将包好的豆腐放在低温下静置十几个小时,把多余的水分控出来,使豆腐硬度和弹性达到最佳状态。

“平山古月豆腐制作技艺”入选石家庄市第七批市级非物质文化遗产名录。

二十六 去买肉:行唐老山沟腊肉制作技艺

年货里必不可少的当属肉食,在儿时的记忆里,过年的味道就是从热气腾腾的大铁锅里飘散出来的浓浓



■金凤扒鸡。



■糖瓜。



■行唐老山沟腊肉。



■古月豆腐。

肉香。在石家庄市级非遗项目里,行唐老山沟腊肉制作技艺、平山水渣沟腌肉制作技艺、灵寿南纪城卤肉制作技艺等,都和肉食的制作有关。

行唐作为千年古县,肉食的制作技艺也是相当久远。旧时,在行唐县北部山区,一直有着过年腌制腊肉的习惯,从某种意义上,腊肉似乎成了过年的象征之一。行唐的腌制腊肉技艺距今至少有几百年的历史。老山沟腊肉以传统的家族秘方,用纯手工加工生产,产品主要原料为农家散养鲜猪肉,辅料主要有白砂糖、蜂蜜、花椒、大料等十余种。

如今,鲜肉的储存不再是问题,腊肉逐渐淡出人们的生活。作为一种非遗美食,这里就教大家简单制作老山沟腊肉的方法。为您的餐桌增添一道传统美食。

首先,把洗好的猪肉切成20厘米×20厘米的方块;放入大锅中,加入葱、姜、花椒、大料等,一般九成熟时出锅;在另一口锅中加少许水,加入冰糖,等冰糖融化到一定程度加入适量热水,等水开后放入煮好的肉,来回搅动,看猪肉颜色出锅;在第三口锅中放入油,油到一定温度后放入猪肉,大约几分钟即可出锅,目的是去其水分,增加口感;把猪肉放入盛满细盐的大盆中,翻动,让细盐沾满肉方;把沾满盐的肉方放入托盘中,放在四面通风的货架,自然风干,一般为24小时即可;把风干好的肉装入小罐,撒上一些盐,口上放上香叶和大料,盖好即可。

二十七 宰公鸡:金凤扒鸡手工制作技艺、管洽焖鸡手工制作技艺

除了猪肉,鸡肉也是春节里的一道不可缺少的肉食。在河北省级非遗项目中就有金凤扒鸡手工制作技艺和真定府马家卤鸡,石家庄市级非遗项目中有:无极回民鸡制作技艺、晋州管洽焖鸡手工制作技艺、刘家卤鸡手工制作技艺。由此可见人们对鸡肉这一美食的钟爱。

很多人都吃过金凤扒鸡,但是你知道金凤扒鸡的历史传承吗?金凤扒鸡已经有上百年的历史,它起源于二十世纪初的石家庄大桥街,由回民马鸿昌开办“红须利”店铺,经营五香烧鸡。1950年,由储勤永等人引进吸收德州扒鸡的优秀工艺,结合自身传统,采用独特的制作方法,创制石家庄扒鸡,并将店面命名为石家庄大桥街扒鸡店。他们用蜂蜜对鸡进行上色炸制,并用中药秘方老汤煮制,做出来的扒鸡风味独特、色泽金黄、味道纯正、香味扑鼻。金凤扒鸡也被评为“中华老字号”。

管洽焖鸡是晋州市一道远近闻名的特色美食,其制作工艺已有160多年历史。制作“管洽焖鸡”需精选农户散养的活鸡,现杀现煮、木柴烧火,整个焖制过程长达20多个小时。“管洽焖鸡”肉质紧密、滑嫩爽口、醇厚不塞牙。