

黄河岸边是我家·寻味乌海(13)

每一座城市,都有自己的风韵和味道。

都说美食是开启城市烟火气的灵魂。春夏秋冬,晨昏轮转,一种滋味就是一段生活。中华饮食文化源远流长,无边岁月里的炉火明灭,漫漫时光中的炊烟袅袅,最终都化作平凡的三餐四季。

都说美食是追回童年记忆的味觉密码。灶火燃起,香气弥漫,妈妈的手艺早就植入记忆深处,再平凡的食材也能成就未来几年、几十年的惦记。万户千家,味道迥异,但幸福的滋味却何其相似。

都说美食能承载游子思乡的行吟。三餐一宿,岁短日长,故乡是我们抵达世界深处的一个起点,美食是我们回望故乡时最柔软的情愫。家乡味与家乡话一起,愉悦了味蕾,抚慰了身心,风尘恋恋中定格成关于家族人事、故乡山水的特殊记忆。

乌海是一座移民城市。来自五湖四海的各族群众,用他们的智慧和生活的热爱,在传承和交融中,创造出的各美其美、美美与共的饮食文化,

经岁月打磨,成为乌海人特别热爱的一种风味。

这种风味与辽阔的蓝天白云有关,与苍莽的金沙戈壁有关,与潋滟的一湖碧水有关,与壮美的山海沙城有关……它不仅满足人们的口腹之欲,还在无形中承担起了促进人类情感、凝聚社会群体的作用。

如果您也想寻访“乌海风味”,领略这座城市和生活在这座城市里的普通人的极致情感,不妨跟随记者一起,开启这段“寻味之旅”。

焖面：舌尖上的铁锅美食

本报记者 赵荣

一碗焖面,有菜有肉营养丰富,有滋有味香而不腻,配一碗粥,来一碟咸菜,剥一颗辛辣多汁的紫皮蒜,就是餐桌上的无上美味。

流连乌海大街小巷,“砂锅焖面”“铁锅焖面”“焖面西北菜”等以焖面为主的餐饮店数不胜数,排骨焖面、五花肉焖面、红烧肉焖面、猪瘦肉豆角焖面、葱油煎蛋焖面、素什锦焖面、排骨酸菜焖面、蔬菜焖面、茄子焖面,甚至还有驴肉焖面、羊肉焖面、鸡肉焖面……总而言之,只要是你喜欢肉类蔬菜皆可与面条搭配烹制。

萦绕舌尖的至尊美味

焖面色泽红润油亮,口感柔韧鲜香,配料可荤可素,且用料普通、制作简单,令人喜爱。可在20世纪七八十年代,焖面却是一道奢侈菜品。

苏海图矿区长大的徐先生回忆,小时候,绝大部分人家的日子都过得捉襟见肘,一家十几口人依靠父亲的工资和母亲打零工维持,吃食简单,生活十分艰辛。吃到经过压制的钢丝面算是奢侈了,钢丝面焖面则更难得。“钢丝面是压面机压制的玉米面面条,对于我们家来说几个月也压不了一回。”他说,每次吃钢丝面焖面仿佛过年一样,我用搪瓷脸盆装了面去压,一过秤,得要好几角钱。看着面棍在机器的压制下很快成型,肚子“咕噜”的声音更响了。每当此时,家里的人也变得特别能吃,每人至少两大碗,常常是三下五除二就风卷残云见了锅底。且吃一顿钢丝面焖面所用的棒子面儿要比平时喝糊糊不知多出几倍,对于缺吃少穿的人家来说,多吃了就是浪费,心疼粮食远远胜过心疼肚子。

“在农村时,父母舍不得浪费一粒粮食,也教育我们要珍惜粮食,每年到了秋收,就叫我们到收获过的麦地里拣麦穗,一秋天我们能拣几百斤。”80多岁的市民高登英说,捡回来的麦穗母亲会磨成粉,混着玉米面、黑面等做成发糕、窝头、贴饼、面条等各类面食,其中最美味的当属焖面。

80后市民张建告诉记者,小时候居住在海勃湾区东山脚下的平房,5户左右的人家院墙、房屋相连成一排(排),前后栋之间自然形成了一条小巷。时间一长,左邻右舍熟悉起来,孩子们你追我赶到处玩儿,一到饭点儿,母亲们的吆喝声此起彼伏。“我和小伙伴们约好了一起吃饭,端着碗便到巷子口的毛石上坐等,一顿饭总是我家做的炒菜,他家吃的焖面,互相品尝。我当时最喜欢伙计家做的焖面,酥酥的面条浸润着汤汁的味道,肉足菜丰。但母亲勒令不许吃别人的焖面。每次,她总说想吃什么妈给你做,可做出的焖面要么硬得难嚼,要么软塌得仿佛汤面一般。”张建说,“当时只觉得母亲不通人情,可现在想来,我家条件较差,一个月里吃肉的次数屈指可数,每次吃别家的焖面仿佛是占便宜。”

“我家是甘肃的,吃拉面、炒面是常事儿,1985年到了乌海第一次听说焖面。”家住银海新都的市民李凤林回忆,锅中先炒菜或炖菜,快熟时菜上面放上生面条蒸制,熟了后拌到一块儿吃。她在品尝过邻居家的焖面后念念不忘,跟着邻居学了好多次才掌握了要领,一有时间便做来吃。每次做焖面,一家三口食欲大增,常常吃到撑。一次,李凤林忙着做家务,丈夫王强自告奋勇地要给大家做焖面。他买了肉和菜,哼着小曲切菜、擀面,等一切妥当入锅后,他双臂抱着在地上踱步,等着美餐。不一会儿,李凤林探头问道:“饭是不是糊了?”丈夫到锅边一听,“滋滋”声响,好像还有水,并没在意。可几分钟后,李凤林从屋里跑过来,一看锅里冒起了白烟,赶紧找了两块抹布把锅端起来。“掀开锅盖,烧焦的味道呛鼻难闻,用铁铲铲锅底纹丝不动,再一细看,面糊得不能吃了,肉已烧成黑炭。为了不浪费粮食,我们就着水,强咽着最难吃的焖面。那时候家家户户用的不是铝锅,就是铁锅,哪有什么不粘锅,一口锅塌底只能花几块钱找人补了锅底继续使用。”李凤林说,后来,我们每每吃起焖面都忘不了这个塌底锅的故事。

“焖面是北方特有的面食做法,但是我小时候却很不喜欢吃。”市民小韩说,在她的记忆里,母亲做的焖面又干又硬,因为酱油放得多,颜色也不那么可人。每次母亲将焖面盛得冒了尖,吃不下又不敢剩,只能硬着脖子硬往进塞,感觉一根根面条像是立在了胃里,戳得人难受。每次吃焖面,小韩总是左一筷子右一筷子偷偷将自己碗里的面条夹给父亲。“总感觉为什么又软又香,可随意组合的美食让自己拒绝了那么多年。”小韩说,原来,小时候吃的焖面菜少油少还没有肉,肯定比不上现在菜多肉多面少的焖面。

烹饪焖面这些招数不可少

焖面有养心益肾、健脾厚肠、除热止渴的功

效,是我国中部和北部地区的特色传统面食小吃,又有着蒸面、卤面、炉面、焗面、烩面、糊面等别称。焖出来的面,不会因在烹制过程中破坏面粉的蛋白质分子网状结构,蔬菜中的养分和水分流失最少,所以焖面更加营养,口感更好。

乌海的焖面种类各式各样,用料精细、制作精巧、焦黄油亮、软香不腻,家家户户都会做焖面。焖面主料是面粉,配菜有圆白菜、豆角和猪肉,其他随自己喜好而加。制作时,先炒或炖肉类,加蔬菜继续烹饪,最后蒸制面条翻拌均匀即成。看似简单的做法,却有不少技巧在里面。

80后徐飞最喜欢吃的就是母亲制作的焖面。“我妈做焖面有四大诀窍:一是肉分量足,二是油水一定要大,三是菜的种类得多,四是面一定要自己手擀。手擀的面条在蒸腾的过程中充分吸收了肉和菜的香气、汤汁,格外好吃。”徐飞说,“每次做焖面我都要吃得肚子顶饱,最后还要喝上一大碗绿豆大米粥溜缝。不仅如此,每次剩余的焖面下一顿吃的时候只需要加点食盐,用烧开水冲泡,一边喝汤,一边吃面,简直绝了。”

擅长焖面、喜欢研究的李梅告诉记者,排骨一定是提前炖到九成熟的;土豆一定是油煎过又炖至绵软的;蔬菜无论是豆角还是圆菜一定要切得细。酱油要放,但绝不能放很多,且一定要是海鲜酱油,方能提色增香。焖面,最重要的是面条。“买的面条焖出来不如手擀的好吃。”擅长焖面的郝粉梅说,和面是个技术活儿,焖面所用的面就是普通面粉。冷水和面,面团紧实、韧性强,容易拉伸、延展性好,非常劲道;温水 and 面比较柔软、可塑性强,烹饪过程中不易变形;热水和面时,热水破坏了面粉的筋性,这样的面韧性差,粘度高,口感软糯。所以在做焖面时,面一定要和得硬一些。

取适量面粉放入大盆中,一边加水一边搅拌(不可一次性加太多的水),将面团揉至光滑,最后盖保鲜套松弛半小时。“趁这会儿的时间可以炒制肉菜。”郝粉梅说,擀面前要揉面团后擀制,其间不断地撒着干面粉防止粘连。面皮薄了可以厚切,面皮厚了可以薄切,最后面板上留存的干面粉直接撒至锅中一起蒸熟,避免浪费的同时,干面粉蒸制成的面条酥软还十分美味。

就焖面来说,同样是万种配菜皆可入。我们常见的肉类有排骨、五花肉、猪瘦肉、鸡肉等,调味料有葱、姜、蒜、盐、生抽、红烧酱油、料酒、花椒等,配菜有土豆、豆角、圆白菜、酸菜、蘑菇、青菜等。其中,土豆则是配菜的重中之重。

“市面上有白皮土豆和红皮土豆两种,白皮土豆偏脆,适合炒土豆丝,红皮土豆口感更糯、面,汁多有黏性,适合我们乌海人的饮食习惯,也更适合做焖面。”市民陈惠玲说,烹饪焖面时,如果选择猪排骨、红烧肉、五花肉的的话,肥一些反而更加香,如

果喜欢吃瘦肉,那一定要用猪油烹制。一些耐炖煮的肉类需要提前炖,待到九成熟再加配菜。面焖好收汁时,一定要切多一些蒜和葱进行调味,这样的焖面才有灵魂。

除此之外,做焖面最重要的一个环节便是锅具。“铁锅是人们烹饪食物的传统厨具。人们怀念着煤炭、柴火做饭的过去,认为用铁锅做饭不仅更营养,也代表着一种情怀。”陈惠玲说。

“看一些视频教做焖面,会舀出一碗汤,最后浇在面上。”陈惠玲说,“完全没有必要,那样反而会弄巧成拙,让面条发黏、粘连。下面时只需将切好的面条均匀地撒在菜上,待个三五分钟,用筷子轻轻插入面中左右上下摇晃抖动,全部抖散后与菜肉翻拌,面条根根分明不说,还吸饱了菜肉精华,美味至极。”

铁锅蒸腾的千滋百味

社会不断发展,焖面的种类也在不断增多,出现了羊肉焖面、鸡肉焖面、鱼香肉丝焖面、腌猪肉焖面、土鸡焖面等等。

俗话说,天上龙肉,地上驴肉。市民张建认为,驴肉味道鲜美,是一种高蛋白、低脂肪、低胆固醇的肉类,可谓肉中极品。中医认为,驴肉有补气养血、宁神去燥的功效。“自己喜欢驴肉火烧,想着驴肉好吃便向老板请教了一番驴肉的制作方法。一次突发奇想,把驴肉和焖面尝试着一锅烩,虽然做出的驴肉稍硬,但味道真是没得说。几次尝试后,这道菜成为我的拿手菜。”张建笑呵呵地说,后来还在饭店里发现了驴肉焖面,说明还是吃货们创意最多。

“我从小就喜欢吃面条,不管是拉面、刀削面、油泼面,还是炸酱面、拌面、凉皮,只要是面条,我都能吃得津津有味。但是在我吃过的所有面条中,最让我难忘的一种,就是羊肉焖面。”家住海勃湾区德顺祥庭小区的小李告诉记者,羊肉焖面用羊肉、面条、豆角、西红柿等食材制作而成,味道鲜香、筋道有嚼劲。羊肉焖面的做法并不复杂,但需要一定的技巧和经验。首先,要把羊肉切成小块,用水煮去血沫,然后用油炒香,加入调料和水炖煮至软烂。接着,要把豆角掰成小段,西红柿切成小块,放入锅中和羊肉一起煮,等羊肉炖得软烂,再

把面条蒸熟,最后将羊肉和汤汁淋在上面翻拌均匀即可。羊肉肥而不腻、香而不腥,面条柔韧,西红柿酸甜而不涩,各种风味相互搭配,相互衬托,形成了一种无与伦比的美味。

当外卖、下馆子成为许多人的常态,自己做饭不再是人们必备的生活技能时,可越来越多的年轻人却逐渐喜欢做饭、热衷于厨房。

“做饭的乐趣,就在于它看得到、摸得到、闻得到、吃得到,而且有付出才有回馈。”家住祥和家园小区的李明说,成家后,什么都得自己动手,尤其是一日三餐。妻子不会做饭,他的厨艺是在无数次失败的经验中总结出来的。焖面用料简单、味道可口,是他俩的家常菜。周末做一锅炖肉分装保存,想吃的时候加土豆、豆角或者圆菜、酸菜等炒制,最后放入面条。“有时候面放得早了,蔬菜便不那么入味;有时候水添得多了,焖面就变得黏黏糊糊;也有的时候面放得迟了,汤汁熬干便会糊锅。糊锅的时候十之八九是因为掌握不好火候,即使汤汁量正好,也会因为火太大糊了锅,或者又因为疑心面焖的时间不够会不熟,最后导致锅底粘了厚厚一层的菜。”他笑着说,“失败乃成功之母,多次尝试后,我们也能烹饪出可口的焖面。”

“在学校是有啥吃啥,不可能和在家一样吃啥有啥。在南方读的大学,有阳春面、担担面等,唯独缺少北方的焖面。”市民徐艳芳告诉记者,宿舍8个人有4个来自内蒙古,想要吃焖面,就自己做饭,为此还集资买了一个电饭锅。宿舍不具备手擀面的条件,就买面条代替。每次,大家起早到附近菜市场买猪肉、豆角、土豆、西红柿,有时候还突发奇想想添点什么圆菜、茄子,只要是菜都买回来焖进去。

等待的过程中,大家乐呵呵地念叨着:焖面要想好吃,就得油大、肉多,还得炒到位。其余没吃过焖面的人见我们这样十分稀奇,当品尝到面食这一另类的搭配组合和烹饪方法后,赞不绝口。“当我们下次再准备做焖面时,她们也跃跃欲试。”徐艳芳说,众人围坐锅前,闻着菜和面融合的香气,听着锅里咕嘟的响声,想象着这锅焖面的味道。在拌面的时候把土豆籽得稀烂,土豆黏糊到每一根面条上才作罢。“焖面带来的是记忆中家乡的味道,叫人思乡、想家。”徐艳芳说,“大学时吃宿舍里做的焖面,总是感觉很香,其实是有家的味道在其中。”



资料图片