

□ 食尚

翻山越岭的馍 载着如烟的往事

馍(guó),是一种食物。

其实,馍即为饼。南方人称之为馍,北方人称之为饼。

皖南的馍,是有馅的。形态丰满,色泽金黄,蛋香扑鼻,鲜美可口。

它们产生的源地,基本上都地处深山区。先辈的男人们常常翻山越岭把山区的土特产品挑出大山,再把外面的生活用品驮进大山,出一趟门就要很多天。女人们为了家里男人能在路上不挨饿,就想办法制作不容易变质的食品。馍,就是这样产生的。

当然,皖南的馍,各不相同。

歙县石头馍上面压着一块油光滑亮的黑石头;绩溪挞馍馅料有香椿、腌菜、南瓜、萝卜丝、黄豆、韭菜等;徽州苞芦馍是用山区的山苞芦为主原料制成……

但不论是何种馍,原先还是为劳作目的准备的美食,衍变至今,俨然是一种不可抹掉的文化印痕。

■ 张亚琴



石头馍



苞芦馍



绩溪挞馍

酥脆石头馍 压不住的歙县香

故事:相传,乾隆皇帝下江南时,从渔梁坝上岸来到凉亭歇息,只见亭中有个卖馍摊子,便令随从买了一个吃,觉得又香又脆,很有味道,连声称赞:“好吃,好吃!”他付了加倍的钱以后,又赠送卖馍人一枚“福”字小印,叫他在馍上印上志号,以便下次来吃。并告诉摊主以后遇到什么难事,可凭这颗小印去找官府。

自从馍上盖了“福”字印志以后,顿时门店若市,生意兴隆,独占食摊。这样一来,引起了同行的妒嫉。当地有一恶少,受人指使,寻衅滋事,一脚踢翻了摊主的平底烤锅。由于用力过猛,锅片飞起,砸瞎了自己的左眼。同伙见此情形,便把摊主抓到官府评理。摊主急中生智,连忙将那枚福字小印呈给知府。知府接过小印一看,只见边款刻着“乾隆御制”四字,马上喝令退堂,向摊主赔礼道歉。

从此,再也没有恶棍敢来欺负那个摊主了。这件事很快传遍了徽州府城,“福”字香椿馍也就随之身份倍增了。

介绍:所谓石头馍,就是平底锅里放着扁平的面馍,上面压着一块油光滑亮的黑石头。馍子有米粉馍、油面粉馍和玉米粉馍三种。馍心一般是春上采摘的香椿嫩芽,去汁晾干,切碎后拌上猪肉丁和炒熟的黄豆粉。将这种馅卷在面皮中,然后压成扁圆形即成石头馍子。在平锅中焙熟即可食用。

做法:石头馍用猪五花肉丁和炒黄豆粉拌成馅心,用面皮包上,收口捏紧,用木碾推擀成圆饼形状,然后放在平锅中炕烙,每个饼子上放置一块石头(现在仍放一块特制的砖头)压着,放石头的目的是为了均匀地传热,以使馅心熟透,边炕边按动石头(饼子不用翻身),促使内部油脂渗出,一直炕至熟透取出即成。

风味挞馍,绩溪的“比萨饼”

故事:民国二十年(1931年),上海大世界附近的著名徽菜馆大中楼的经理邵亦群是经营徽馆的行家,他潜心研究食客求鲜求新的消费心理,在主营汤面、菜肴的同时,又聘了几位徽商妇女经营挞馍,还特地请来当时的上海《新闻报》著名专栏作家余空我为挞馍采写报导,大造舆论。果然,绩溪挞馍刚上市,就备受顾客的青睞,居然还惊动了堂堂的京剧名旦梅兰芳。他慕名而至大中楼品尝挞馍,并为该店题写了“徽州挞馍,古风古味,名不虚传”的赞语。大中楼也因此生意兴隆,声誉鹊起。

介绍:绩溪挞馍,也写作“拓馍”,是绩溪当地民间的一种普通面食,也被戏称为:中国的比萨饼。其制作并非难事,和面擀皮,包裹馅料,拓成圆形,置锅中烙熟即成。

风味挞馍因馅料的不同而各具其味,干菜、鲜菜均可作馅料包入其中,常见的有香椿、萝卜丝、黄豆粉。

挞馍因使用场合不同而各有俗名。作日常食品用统称“挞馍”,上山下乡劳作所带的称“冷饭果”,徽商出门做生意带的又称“盘缠果”,徽商出门前留下的称“记家果”。

做法:选用干香椿、五花肉丁、面粉、味精、糖。将干香椿入水涨发、五花肉丁入锅稍焯,将干香椿剁碎与肉丁、味精、糖搅拌和成馅待用;面粉加冷水和成面团,取一小面团并用擀面杖压成手掌大的圆形薄面饼。放入馅料后包紧。再压成薄圆形,入平锅烙至二面金黄即可。

山里人家,偏爱苞芦馍

故事:徽州山区,宜种苞芦(玉米)。每到秋天,家家户户都收有大量的老苞芦,种得多的人家收有上千斤,苞芦也就成了徽州人家的主食了。因为“苞芦馍”吃了最耐饥,上山做农活常常只需带上一两个苞芦馍就是一顿美美的午餐了。除早上煮苞芦糊外,苞芦馍也是徽州人常吃的一种食物。

后来,随着山里人的升学、当兵、打工、出嫁或经商等陆续走出深山,便把这苞芦馍及其制作技艺也一并带出了深山,带到了县城,带到了外面的世界。

介绍:徽州山区有民谣曰:“手捧苞芦馍,脚踩一炉火,除了神仙就数我。”传神地道出了山里人偏爱吃苞芦馍的习俗。徽州苞芦馍是用山区的山苞芦为主原料制成。山苞芦为山上种植的一种玉米,生长期约140天,其味甜清,营养成分高。

做法:苞芦完全成熟之后,大担小担地从地里运至家中,去苞芦粒,晒干碾粉。用开水烫后揉成面团,用猪板油加鲜菜和腌雪里蕻为馅。取一份玉米面团放入一份馅心,做成小圆饼形,入平锅烧熟。饼被烙得两面金黄,外皮焦脆,有玉米香,馅心油润而有脂油香,味鲜可口。

感念的情,融入清明的馍

故事:元朝末年,天下大乱,各路义军纷起,朱元璋在乱世中风生水起,攻打徽州时先到回溪台子上向朱升问计。朱升献出九字策:高筑墙、广积粮、缓称王。朱元璋正是按着这九字策去做,取得鄱阳湖大捷,收复各路诸侯,一统天下,登上皇帝宝座。深知朱元璋为人的朱升不愿继续为官,次年便告老还乡,临行前为儿子朱同向朱元璋求了一张免死契。朱元璋还深感朱升之恩,让朱升乡里世世沾皇恩,破例免去徽州每年进贡的礼品。朱升回乡第二年便去世了。

朱升死后,朱同受皇恩庇荫当了官,一直做到礼部侍郎,朱元璋的孙子明惠帝对他非常器重,后来明成祖朱棣发动政变,夺取皇位,朱同作为政敌被赐死。本想拥有明太祖的免死契可免一死,可明成祖不认账,说,除非竹能成薪叶成馍,你不吃米饭也能活,朕才可免你死罪。朱同听了自知求生无望。这话传到徽州,徽州人感念朱氏父子,想方设法营救,于是果真用竹叶、艾叶做成馍,颜色与竹叶无异,而且营养丰富,等徽州人把做成的馍送到京城时,却传来朱同悬梁自尽的消息。朱同死的那天恰逢清明节,从那以后,徽州城乡百姓为缅怀朱氏父子,做清明馍的习俗就这样世代相传下来。

介绍:清明馍是一种时令风味小吃,并且因为颜色青翠而称“青馍”,家庭主妇们早早地割来嫩绿的田青,煮熟后用石灰混和,以便去掉田青中的苦涩味,和到米粉中搅捏做成馍。清明馍呈三角形,所以又叫三折(角)馍。清明馍分青馍和白馍,青馍的馅多用芝麻红糖,咬一口又糯又香,白馍的馅多用咸菜豆腐。

做法:清明馍主要的用料是米粉,包括糯米粉和早米粉,再加进田间采来的野生艾草,至于这三者之间的用料的的比例为多少,则可根据个人的口味不同而配置。

烧开一锅水,把采来洗净的艾草倒入锅内,在滚烫的锅中,身披白绒毛的艾草翻滚跳跃着,没多久,它就摇身一变换上碧绿的新装。捞出艾草,揉成小团,挤去水分,碾碎后同米粉混匀,做成半干半湿的面团。准备馅料,甜的是红糖,咸的是咸菜笋肉末。面团被分成一小块一小块,放在手中随意一按,即刻变成薄圆饼,中间放上馅,手再一捏一按,一个清明馍就做成了。

制作清明馍也有印花模子,农村里多是锥形的凹槽斜面上刻着一瓣一瓣的弯月形纹理,轻轻一按,圆圈的清明馍就镶上漂亮的花边。