

聊风俗

喝不够的大锅菜

□ 刘旭东

大锅菜,顾名思义,就是在大锅里“熬”(“熬”字这里读第一声)的可以供很多人吃的菜。大锅菜是一道家常菜,尤其是在农村过红白事儿时常吃到的菜。它是用好几种食材一起煮的大杂烩,制作比较简单,适合大部分人食用。虽是食,但在我老家临清市金郝庄镇却习惯称之为喝,即喝大锅菜。

在那物资匮乏的年代,普通人家过事儿根本成不起席,所谓的大锅菜只能称为大锅汤。我有位族叔有五个儿子,给儿子盖房子娶媳妇将他逼得“债台高筑”。于是,他常常早做打算,生一缸绿豆芽,过事儿时用来打汤熬菜。那所谓的汤菜,都是稀汤寡水的,谓之“照人汤”。后来,大家日子好过了,汤越来越稠,渐渐就成了现在菜品丰富的大锅菜。

大锅菜的制作材料在不同的地方有不同的选择,也可以根据季节和个人喜好来选择,总之,有各种蔬菜和肉类。蔬菜可以是南瓜、豆角、西红柿、土豆、白菜、冬瓜、豆芽等,肉类大多采用猪肉。配菜可以用豆腐、粉丝、素丸子、黄豆、花生等。大锅里放油,把主料放进去炒个差不多,然后加入生抽、老抽、盐、葱花、蒜片、生姜、料酒等辅料,倒上水,用长柄大铲搅拌均匀,盖上锅盖,就开熬了。大锅底烧的是又干又坚实的木柴,有时候还会用鼓风机。锅底下烈火熊熊、噼啪作响,锅里冒着强劲的热气。一般半个多钟头菜就熬好了。

随着时代的发展和人们生活水平的提高,现在我老家过事儿,不少人都到饭店里去待客了。七个盘子八个碗,大鱼大肉,各样的花色品种不一而足。但是,还是有相当一部分人坚持在自家的院子里,自己买菜、雇厨师、赁桌椅板凳,或干脆委托于时兴的“流动厨房”,由专业人员全权代办。在自家院子里招待宾朋,一因待客方便随意,二因可以聚集人气,三因这样做花费上也确实省点。于是,至今老家乡亲还有机会品尝那虽然并不高档但确实好喝的大锅菜。

过去,由于人们生活拮据,一般人家过事儿,只有贵宾席上能有炒几盘菜的待遇,一般亲朋好友和父老乡亲就只有享受大锅菜的份儿。然而,那大锅菜还真就是好喝,太多人至今爱喝它。不仅冬天爱喝,夏天也爱喝。究其原因,我想主要是因为大锅菜品种多、作料全、熬的时间长、熟得好的缘故吧。那厨师们扎着青色的、白色的围裙,肩膀上通常搭条白毛巾。熊熊燃烧的灶火旁,锅碗瓢盆,菜刀案板,叮叮当当声夹杂着紧张欢快的吵吵嚷嚷,不知不觉间大锅菜就熬好了。厨师们在热气腾腾中将大锅菜分盛在一个个大碗里,舀上一勺子早已备好的熟肉片,再来半勺黑乎乎、香气四溢的老棉油,撒上一小把鲜嫩的茼蒿,或许还有一大碗辣椒油供人自助。寒冷的冬天,就着馒头来一碗,那真叫暖身暖心暖胃。吃完一碗,我常常要到灶上再盛一碗。厨师们像旧时跑堂的一般高声殷勤回应着,从大锅里用大铁舀勺舀起来,说:“喝去,管够!”

退休前的几年,我一直帮扶一个村。那村支书家院里就盘着一个大锅头,小院的棚子里还放着很多平时准备下的木柴。赶上中午镇上的干部有事需要在村里就餐时,管区书记经常对村干部说:咱还是不去饭店哈,当然还是不喝酒,还是喝大锅菜!话音刚落,便得到在场人的一致回应。于是,村支书就安排一名村委员去熬大锅菜。有时我也会拿起斧子帮着劈劈柴,蹲在灶坑旁帮着烧烧火。等菜熬好了,工作任务、上级精神也安排得差不多了,大家就乐呵呵地围坐在一张大圆桌边,就着雪白的馒头,有滋有味地喝起大锅菜来。尤其是在冬天里,桌上热气腾腾,大家边聊边夸碗里的菜,那感觉,又香甜又温暖;那气氛,又亲切又和谐。

近两年,我来到烟台这个海滨城市,品尝了不少在家没有享用过的海鲜。但是,每当在饭桌前面对山珍海味和各样烧烤时,我还是常常不由自主地回想起那热腾腾、香喷喷,常常一喝就是两碗的乡间大锅菜。

口述

儿时的冰棍儿

□ 孙会昌

我的老家在东阿县姚寨镇前范集村。20世纪70年代的夏天,农村消暑食物、饮品还不多见,人们渴了、热了,就会喝井拔凉水,奢侈一下就是吃块井拔凉水泡凉的西瓜。能说出来的那时消暑止渴的冰制食品,也就只有冰棍儿。

那时候过夏天与现在根本没法比,现在有空调降温,有冰汽水、冰凉粉、冰绿豆水、冰淇淋、各种高档的雪糕等,一“冰”一“雪”入口,从身到心,瞬间能将人身上的燥热一扫而光。

回头再想想那时候的冰棍儿,在今天看来过于平凡和普通了,可是在那个年代,却是孩子们尤其是农村孩子们的顶级美味食品。在那个年代,吃一根冰棍儿也非常难。因为没有冰箱、冰柜来储存,要等小贩来村里叫卖才能吃上。而且当时人们大多生活拮据,没有人会轻易地去花钱享受。

当年,有件真事。我村三生子去县城卖木头,碰到一位远房亲戚,邀他中午去家里吃饭,因为一车木头还没开张,三生子没法去,于是亲戚就买了一根冰棍儿给他吃。这是三生子第一次吃冰棍儿,感觉十分好吃,心想,回家的时候也给小孙子买一根,让孩子也享受享受这超级美味。于是,下午卖完木头,三生子专门去冰糕厂买了一根冰棍儿,小心翼翼地用手绢包好,放在手提包里匆匆往家赶,结果回到家一看,冰棍儿早就融化了,这成了村里的一个笑话。这说明,那个年代,农村孩子吃一根冰棍儿是一件不太容易的事情。

那个时候,还没有个体私营的冰糕厂。当时,村里的乡亲吃冰棍儿只有两个途径:一是去县城买,二是偶遇到村里叫卖的小贩。

卖冰棍儿的小贩往往骑一辆破自行车,后货架上绑一个刷了白色油漆的木头箱子,箱子后面用红油漆歪歪扭扭地涂写两个字“冰棍”,箱子里面有一层薄薄的小棉被用来保温。当“冰棍儿”的叫卖声响起,村里的孩童们很快就会围拢上来,但大部分是看热闹的,只有少数家境好些的,或者两三岁的幼童,才敢哭闹着央求大人给买根冰棍儿吃。当卖冰棍儿的掀开小棉被时,一股冰凉、香甜的水汽冒出,不用吃,光闻闻就是一种美好的享受,而这

时小孩子们的口水早流出来了。

家境不太好的孩子,很难从大人手中要来买冰棍儿的钱。只有自力更生,自己挣点零花钱,才能满足这个愿望。知了龟皮是一味中药,供销社里专门收购,十个皮卖一分钱,只要有空闲时间,小孩子们就去树林子里找,一个夏天,多多少少也有一两角钱的收入。对这份小创收,小孩子们一般是不需要上交大人的,其中相当一部分就用来买冰棍儿了。

当年的冰棍儿种类较少,我们接触到的只有香蕉冰棍儿、绿豆冰棍儿和牛奶雪糕这三种。

香蕉冰棍儿是最普通、最便宜的,三分钱一块,说是“香蕉冰棍儿”,里边肯定没有香蕉,但有一丝香蕉的甜味儿。记得我第一次吃香蕉,是20世纪80年代中期的事了。之前,我根本不知道香蕉为何物。严格来说,吃香蕉冰棍儿也不能叫“吃”,那叫吮,把冰棍儿放在嘴里,用舌头一点点地舔吸,直至冰棍儿慢慢融化,只剩下一根细小的短木棍时,再舔上几口后,才会舍得扔。

绿豆冰棍儿比香蕉冰棍儿档次稍高一点,里面确实掺入了绿豆,不但颜色好看,还增添了嚼劲儿。有了绿豆的加持,它不像吃香蕉冰棍儿时那样干硬、单调了,吃起来口感脆爽。绿豆冰棍儿四分钱一根,比香蕉冰棍儿贵一分钱,就是因为贵了这一分钱,让小孩子们在选择时会踌躇好久、思想斗争半天。

牛奶雪糕,是当时冰棍儿里的“天花板”。牛奶雪糕里添加了奶粉制品,一入口,除了冰甜,更有奶香、绵柔之感。可惜,要五分钱一根。如果真豪横起来,小孩子一夏天找知了龟皮挣的那两三角钱,只能买到五六块雪糕。所以,孩子们一般是舍不得的,偶尔买上一根牛奶雪糕打打牙祭还能够接受。

手里有几毛钱时,几个发小会相约一起冒着酷暑,步行三四公里去乡里,每人买一根牛奶雪糕,先尽情享受一番,再去新华书店转一遭,看看剩下的钱够不够买本小画书,然后再顶着骄阳慢慢走回家。

如今,想想当年结伴同行在骄阳似火的乡村小路上,步行几公里,只为吃上一根牛奶雪糕的发小们,我内心不禁唏嘘不已,油然而生出深深的怀念之情。

(本版有些文字涉及方言,仅用其音)

乡间大锅菜。 张黎 摄