

吃商州烩菜 品生活百味

本报记者 王倩 谢彤

“走,吃烩菜!”

在商州人的日常生活中,经常听到这句话。所谓烩菜,顾名思义就是把多种食材混在一起炖、煮而成。而一盆合格的商州烩菜,红烧五花肉、粉条、油炸豆腐、红白萝卜是必备食材,其余配菜根据各个厨师的手艺和食客的要求进行增减。它既有符合多数人口味的荤菜,又有日常可见的素菜,既可在家随意烹制,又有饭店餐馆的精心烹饪。在商州,烩菜更是大席面招待宾客必不可少的一道美食。无论哪一种情形,烩菜都能够满足不同人的饮食偏好。

五花肉软烂、白萝卜清甜、油豆腐紧实、粉条筋道……商州人心中完美的烩菜必包括但不限于以上特点,一份烩菜,一碗米饭,就能满足吃席人的味蕾。它也许看着不起眼,但历经岁月更迭,它依旧是商州人红白喜事中的重要一角。2019年,商州烩菜成功入选商洛市第三批非物质文化遗产名录,成为商州美食的名片之一。

为了寻找商州烩菜的起源和地道的做法,1月26日,记者来到商州区西街,穿过狭窄的小巷,找到了从事厨师30多年的老师傅牛社。牛师傅介绍,他祖辈都是屠夫,他年轻时也跟着家人杀猪卖肉,那会儿经常给一些饭馆食堂送肉,送了肉他就站在后厨看厨师做菜。“好像是天生就喜欢做菜,不由自主地就想去看去学,时间一长,也慢慢看出了门道。”牛师傅说,没过多久,他就琢磨出了一些做菜的技巧,村里有个红白喜事他就去给厨师搭手,没多久,他就能独当一面,可以单独承接宴席了,热菜凉菜都能做,而商州烩菜是他最拿手的。

“我记得烩菜以前多是遇白事时吃,主要是因为白事时主家要忙的事情繁杂,而烩菜不管是食材的采买还是做法都比较简便,这样主家既能来帮忙的人吃上热乎饭菜,又能少一些麻烦。”在牛师傅的记忆中,这么多年烩菜的主要食材没有大的变化,有变化的是,随着大家对烩菜的认可,烩菜逐渐兴盛起来,在红白喜事中成了必吃的一道菜。

牛师傅认为,烩菜要做得好吃,烧肉是关键。必须采购精五花肉,肉煮了以后一定要在油锅里焯,焯去油脂后加入调料开始焯。而其中的素菜是另一种做法。另起一口大锅,注上清水,将白萝卜和红萝卜切大块,加佐料后清水炖。粉条提前用水泡软,在上桌前,萝卜、豆角、油炸豆腐打底,放上粉条,再浇上一大勺带汤的五花肉,用热汤和热油浸润下面的蔬菜和粉条,最后撒上蒜苗,等到端上桌的时候,所有的食材都达到了最完美的时刻,强烈的香味,诱人的色泽,让吃席的人不由得大快朵颐。

“我做的烩菜与别人不同的一点是,除了常用的酱油、大料、味精之类的调料外,面酱是我必须要用的。只有放了大酱,烧出来的肉才色香味俱全。”牛师傅说,做一道菜最需要的是用心,他不仅会用心选取食材还会仔细对用料进行配比,以及调整火候的大小。也正是由于牛师傅的用心,他做的烩菜受到四邻八乡的肯定和喜爱,甚至有丹凤、洛南等地的人邀请他去做烩菜。后来,他一个人忙不过来,还雇请了两三个帮厨,带着他们一起专门承接宴席。

商州烩菜,经过一代又一代人传承,不仅在乡村受欢迎,在城区各大酒店一样是香饽饽。天地人和酒店的总厨张玉奎亲眼见证了人们对烩菜的喜爱度。“我们酒店承接的婚宴,绝大多数主家都会在婚宴前一天用烩菜招待亲朋,我到商洛20年,实实在在地感受到商州烩菜的魅力。”张玉奎说,他从汉中到商洛当厨师时刚19岁,他从配菜工做起,不断学习技艺,到现在的总厨,他逐渐了解了商洛人心中向往的美食味道。

为了学习地道的烩菜做法,张玉奎还专门去拜访商洛本地一位有名黄姓老师傅,向他学习商洛本地菜的做法和窍门。之后,他对商洛的一些特色菜和传统菜有了进一步认识和了解,也将自己做的商州烩菜进行了提升。他在原来用料的基础上增加了排骨、肉丸、酥肉之类的食材,再通过造型别致的餐具进行摆盘,提升烩菜的精

度。现在,为了适应不同消费者的需求,张玉奎还开发了牛肉烩菜、纯素烩菜。“自从改良提升后,我们酒店的烩菜也出名了,许多人请我去做培训,西安、丹凤都去过,现在喜欢商州烩菜的人越来越多了。”张玉奎说。

随着社会进步,人们丰衣足食,生活条件不断提升,各色美味菜肴层出不穷,但是令人回味最久的往往是那看似普通却承载着浓浓情意的味道。商州烩菜就是这样,它看似简单,却大有门道,如同商洛人一样,朴实、厚道、实在,在袅袅香气中,人们品味的不仅仅是美食,让人更多感受到的是商洛人的可亲可爱。

商州烩菜的传说

关于商州烩菜的起源,记者在采访中听到了一则小故事:传说在很早以前的宫廷中,有一位来自商洛的御厨,专门给宫廷里的下人做菜。一天,他见他把给皇帝做菜的边角料倒掉,觉得太可惜,就将剩下的胡萝卜、豆腐、白菜、粉条末等烩在骨头汤里,用文火慢慢炖着,等忙完后再与后厨帮忙的人一起食用。

随着文火不断加热,锅里散发出出一股浓郁的香味,在宫廷里弥漫。吃惯了山珍海味的皇上,从没闻过这样的菜肴,待问清原因后,下令从此以后他的用膳由那位商洛御厨负责。这位商洛御厨告老还乡后,把大烩菜就这样传进了商州。

商州大烩菜经历了多少个朝代无从考证,可无论人们的生活和口味怎样改变,大烩菜依然是商州人的最爱。



一盆合格的商州烩菜,红烧五花肉、粉条、油炸豆腐、红白萝卜是必备食材。

木王腊肉 一家煮肉百家香

本报见习记者 孙远飞



木王腊肉要小火慢熏3个月左右,才能保证口感和品质。

“‘木王的腊肉,米粮的酒,青铜关的才人满街走……’这是我们这儿民间流传的一段话,说在最前面的就是我们木王镇的腊肉。”木王镇武装部驻栗扎坪村包村干部杜胜和笑着对记者说,“我们木王腊肉在2012年被列入了商洛市第二批非物质文化遗产项目名录。”

1月28日,记者走进镇安县木王镇,探寻大山深处的非遗美食——镇安木王腊肉。木王镇制作腊肉的 tradition 久远,在《重修镇安县志》中记载,

“年节,家稍富裕者,无不宰猪,腌以盐,熏以烟,即为腊肉。”

杜胜是一个土生土长的镇安人,小时候吃得最多的肉便是家里的腊肉了。据他介绍,木王镇地理位置特殊,海拔在1500米左右,冬天总是容易积雪,气候寒冷为制作腊肉提供了天然条件,每年冬天,这里家家户户都会杀年猪,熏制腊肉,为过春节作准备,还有一个原因是鲜肉熏制成了腊肉更方便储存。

谈话间,记者来到木王镇富有名气的腊肉村栗扎坪村,村里老人马云玲正在检查自家熏制的腊肉,她热情地介绍了木王腊肉的历史。“我们木王镇祖上很多人是从湖南、四川等地搬迁过来的,而且与安康接壤,所以生活习惯和南方非常相似。我们村制作腊肉的历史悠久而且味道独特,小时候听村里老人说,清光绪二十六年,慈禧太后携光绪皇帝到西安避难,镇安地方官吏曾进贡腊肉,他们食后都连连称赞。”马云玲说。

腊肉前期准备、选材、腌制、熏烤都是非常考究的。马云玲从猪仔的喂养介绍了腊肉的制作。村民大都会选择喂养本地黑猪,黑猪长得慢但是肉质好、口感好,也卖得上价钱。小猪仔一般用草加点饲料喂养,大一点了就用粮食加草喂养,至少要喂养一年,肉质才好。每年农历十月份左右,村民就会去山上寻找熏腊肉用的柞木,将其剥成小块放干备用。冬至前后,天气渐冷,村里也就开始杀年猪了,将猪肉剥成小块,把高度白酒喷洒在鲜肉上,再用食用盐、花椒、本地香料白花苜蓿倒入锅里炒热,加上本地的辣椒粉,根据自己的口味也可按照一定比例加入大茴、八角等香料,将加了香料的盐撒满准备好的鲜肉上,一块一块整齐地放进木缸里,根据温度判断时间,温度高腌制5天左右,温度低7天左右,将腌制好的肉挂在空中,沥干水就可以熏腊肉了。

以前人们是在自家的炉灶上一边做饭一边熏腊肉,现在条件好了,许多人家专门建一间通风性好的房屋熏腊肉。熏腊肉得用小火慢熏,温度高了肉容易变质,烟太大会让腊肉口感变差,所以材质坚硬、韧度高、燃烧慢、燃烧时烟雾小的柞木非常适合熏腊肉。腊肉要熏3个月左右,熏得时间短的腊肉口感不好,偶尔下雨熏好的腊肉可能会返潮,人们就会在炉子里再加点火,慢慢熏干,确保腊肉不会变质。持续熏制到明年农历二月份的腊肉品质是上等的。

随着人们生活品质提高,当地人对腊肉的品质要求也越来越高,喂养本地黑猪的人家越来越多。好品质的腊肉美名远扬,吸引了外地人前来购买,腊肉成了当地群众一项增收致

富的产业。

栗扎坪村党支部书记艾贤波说:“我们村里有一半人家都会喂猪,其中70%的人家会喂两头猪,30%的人家会喂养两头以上,冬天几乎家家都制作腊肉,没养猪的人也会买一些鲜肉熏腊肉。现在我们村里的路修好了,西安或者周边的人也会来我们这里买腊肉,今年,我们村里的黑猪腊肉能卖到30元左右一斤,品质好的黑猪腊肉能卖到50元一斤。”

腊肉的吃法也有多种。艾贤波告诉记者,熏好的肉取下来后,用温水将灰尘和熏制留下的黑色部分清洗干净,用小火慢煮,腊肉在煮的时候肉香四溢,所以镇安腊肉素有“一家煮肉百家香”的美誉。在砧板上切开煮好的肉,有肥肉的地方透明发亮肥不腻口,瘦肉色泽鲜艳瘦不塞牙,煮好的瘦肉多的五花肉切好后可以直接蘸着本地辣子吃,味道很独特。切成小片的腊肉可以蒸着吃、炒着吃,也可以用本地的豆腐乳裹上腊肉和米饭一起蒸着吃。

“我们这边最经典的一道菜是摊上一张洋芋粉饼子,或者泡上点干洋芋片,加上几根蒜苗,配上腊肉吃,逢年过节我妈都会做这道菜招待客人。年后外出打工的老乡们也会带着腊肉,自己搭配大蒜、红辣椒炒着吃,在他乡也能吃到家乡味。”艾贤波说。

木王腊肉从鲜肉加工制作到存放,经三伏而不变质。以前交通不便,深山人家常以家藏腊肉的多少作为衡量贫富的标准,现在交通越来越方便,可是人们回家的时间却越来越少。故乡又飘起了腊肉香,似乎在召唤游子回家过年。

大王烧鸡 舌尖上的乡愁

本报记者 张英

美食是展现地域文化的窗口,也是在外游子治愈乡愁良药。2023年5月,我市公布了新一批市级非遗项目,其中,承载着许多人乡愁记忆的“大王烧鸡”成功“出圈”,列入了我市非物质文化遗产名录。

能够列入非遗名录,想必它一定有着特殊的地方,背后有着一些感人的故事。1月24日,记者带着好奇进行了实地探访。

沿着市区工农路向北前行,远远望去,古色古香的门头上面,“大王烧鸡”几个字大气醒目。店面虽然不大,但古朴的装修风格和相邻店铺还是形成了鲜明对比。

来到店门口,一眼就看到橱窗里色泽金黄的烧鸡整齐摆放,扑鼻的香味让人垂涎欲滴。老板王辉正在为客户称重、切块、打包,操作娴熟麻利。当得知记者要采访时,他显得有些拘谨和腼腆。

交谈中得知,王辉是“大王”的第三代传人,他的爷爷是大王烧鸡的创始人。爷爷年轻时,家里姊妹多,生活贫苦,加上在那个年代谋生的路子少,为了养家糊口,起先爷爷只卖些零散的熟肉制品。后来,随着人们生活水平的提高,他就开始尝试做些烧鸡卖,没想到他家烧鸡凭借独特的口味,赢得了良好的口碑,生意也越来越好。

“我们家的烧鸡真正打出名气,是在我父亲那辈。”据王辉介绍,他的父亲王伯文在17岁时就去外地拜师学艺,

师承安徽名师柴银秀做卤鸡。1980年,王伯文学成回来,重操旧业。在原来制作工艺和调味的基础上加以改进,兼容海南文昌鸡、北方道口烧鸡的口味,自成一派,打造出商州大王烧鸡的独特口味,很快在商州城里名声大噪。

说起“大王烧鸡”得名由来,王辉告诉记者,他的父亲在家族中辈分较高,加上他做的烧鸡质量上乘,与众不同,当地群众就经常叫其“大王”,久而久之就自然起名为“大王烧鸡”,并沿用至今。

“父亲起初创业时非常艰苦,经常自己到乡下收购土鸡,不是土鸡不用,质量不行不要。我们几十年如一日,在选材上从不敢马虎,渐渐赢得了顾客的信任。”王辉说,“在制作工艺上,我们添加了几十种家传秘方,经过压、炸、蒸、烧等5道工序,12个小时才能完成,通常要忙到深夜,这样才能保证独特鲜香的口感。”

“在商州城里长大的娃都知道大王烧鸡,那时候只有逢年过节才能吃上。”从小在西背街长大的刘先生今年51岁,谈起儿时的记忆他感慨道,“那个味道是我们那一代人的怀旧情怀,腊月里,乡亲们回到家乡,依然惦念着曾经的味道,都要去买只烧鸡来吃。”

香味独特,肉烂脱骨,嚼骨有余香。这是许多人对大王烧鸡的舌尖记忆,也伴随着难以忘怀的乡愁。“每到年关时,来店里打包的顾客有很多,大部分都

是带给在外上班的亲友。”王辉说,“有时候我们也给客户邮寄。”

大王烧鸡被列入市级非遗项目后,王辉满怀信心,备受鼓舞。他说:“我一定诚信经营,不负众望。虽然父亲离开了,但我会尽我所能,传承好、守护好这份来之不易的技艺。”

商洛有着丰富的美食文化。为了让更多的人走进商洛,“品味”商洛,了解商洛,2023年,我市举办秦岭山珍美食大赛,各级比赛共106场次,各大饭店名厨、非遗传承人、美食爱好者纷纷大显身手,极尽巧思,将商洛美食文化和故事一一呈现,赢得了良好的社会反响,激发了餐饮经济活力。

截至目前,我市已相继评选出30多种非遗美食技艺项目。走访中,多位受访者认为,进入非遗名录将会为美食加分,非遗美食发展前景广阔,在拉动餐饮旅游消费增



大王烧鸡色泽金黄、香味扑鼻,让人垂涎欲滴。

长等方面能够发挥积极作用。在这个巨变的时代,老百姓的日子越过越好。但总有一些故乡的味道,在特殊的日子里会串起我们的乡愁和记忆,带给我们温暖与喜悦。