味觉记忆

张家川乡土美食笔记

铁志光 著

味觉记忆

张家川乡土美食笔记

铁志光 著

广西师范大学出版社
GUANGXI NORMAL UNIVERSITY PRESS
·桂林·

图书在版编目（CIP）数据

味觉记忆：张家川乡土美食笔记 / 铁志光著.
桂林：广西师范大学出版社，2016.12
ISBN 978-7-5495-9026-1

Ⅰ. ①味… Ⅱ. ①铁… Ⅲ. ①随笔－作品集－中国－当代 Ⅳ. ①I267.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2016）第 264856 号

广西师范大学出版社出版发行
（广西桂林市中华路 22 号　邮政编码：541001
网址：http://www.bbtpress.com）
出版人：张艺兵
全国新华书店经销
广西民族印刷包装集团有限公司印刷
（南宁市高新区高新三路 1 号　邮政编码：530007）
开本：787 mm × 1 092 mm　1/32
印张：10.25　　字数：160 千字
2016 年 12 月第 1 版　　2016 年 12 月第 1 次印刷
印数：0 001~3 000 册　　定价：29.80 元

如发现印装质量问题，影响阅读，请与印刷厂联系调换。

目录

麻子 1
油饦 6
醋粉 9
搓搓子 12
另汤面 15
锅鲊 18
甜醅 21
馓饭 24
玉米面粑粑 27
烫面油饼 30
搅团 33
碎面 36
馓子 39

削筋 42
钢丝面 45
洋芋面筋 48
地软 51
拌汤 56
炒面 59
麻食子 63
油香 66
张川锅盔 70
炒面片 73
玉米面干炕 76
甜米饭 79
柿柿面饦 82
羊肉荞面饭 85
汆面 88
炝锅面 91
麦饭 94
张家川烩菜 97

此为试读,需要完整PDF请访问: www.ertongboo

麦索 100
芽面角角 104
麻叶片 107
炕锅子 110
天水打卤面 113
刀豆逢面 117
糖油糕 120
苜蓿 123
天水呱呱 126
五叶尖，乌龙头 129
浆水 133
醪糟 137
扁食 140
酿皮 143
花果果 146
凉粉 149
粽糕 152
张川十三花 155

麻花 161
面果子 164
玉米面疙瘩 167
饸饹面 170
一锅子面 174
豆腐脑 178
瓜菜 181
糜面馍馍 184
玉米 187
饺子 191
莜麦 195
酸菜煮馍馍 199
小果子 202
馒头 206
截头子 210
豌豆 214
玉米面条条 219
面叶子 222

牛羊肉泡馍 226
手擀粉 230
荷包蛋 234
炖鸡蛋 238
鸡蛋糊糊 241
咸菜 244
馄饨 247
千层饼 251
蕨菜 254
烩面 258
羊杂牛杂 262
羊肉面片 266
玉米面发糕 270
花卷 273
玉米面糊糊 276
花削筋 279
糖包子 282
饦饦 286

花截头子 289
肉盒子 292
软面片 296
手擀面 299
扯面 302
拉条子 305
炸酱面 309
锅贴 313
牛肉面 316

麻　子

麻子，也就是麻籽。在其他地方是鸟雀的吃食，在老家独独成了一种可以与瓜子等干果比肩的时令零食了。就像别的地方早点以清淡为主，而老家独领风骚的是让外地人望而生畏的辣椒火红的呱呱面皮。

嗑麻子是老家人的一大嗜好，就像海南人嚼鲜槟榔一样。无论在天涯海角还是在塞外大漠，一见到会嗑麻子的，那百分百就是老家人。炒熟的状如绿豆大小的麻子放进嘴里，牙齿轻轻地咬破，上牙挖出麻子的瓤，舌头卷动，牙齿咀嚼，麻子壳随即被吐出口外。随着牙齿的咀嚼，一股麻子特有的香味便氤氲在空气之中了。连走过路过的人都能嗅到麻子的香味。初学者，吃一颗麻子吐一口壳。吃习惯了的人，嘴皮之上攒一层了，这才用手一摸，老年人捋胡须似的，麻子壳全在手里了。市场刚开放那会儿，有人到了大城市，嘴里

吃着麻子，愣是不见一颗麻子壳掉地上，累得罚款单撕下捏出汗来的红袖箍追了两条街只好放弃。不会吃的，一大把填进口里，咯嘣咯嘣一通大嚼，完整的麻子被粉碎了，香味出来了，咽吧，麻子壳扎喉咙，只好一股脑全吐出来。真是暴殄天物！

老家人吃麻子，也是与麻子的广泛种植分不开的。清水的山门、张家川的马鹿等高寒山地，是麻子的主产区。随着市场的开放，本地的麻子作为经济作物丰富着农民的钱袋子。作为小零食，人们已经青睐来自内蒙古的大麻子了。内蒙古的麻子颗粒饱满，个大瓤满，吃起来更有滋味。相比之下，天水本地的麻子就显得干瘪瘦小了。

麻子在西北有着悠久的历史。属于马家窑文化的甘肃省东乡县林家遗址出土的大麻籽，足以说明麻子在中国的栽培至少有近5 000年的历史。麻子雌雄异株，是一年生草本植物。雄株只开花不结籽，俗称花麻。雌株结籽，其籽就是麻籽，也就是麻子。麻子的种植时间和玉米差不多。精挑细选的种子撒进地里，墒情饱满的情况下，一周左右就出苗了。出苗之后，就要寸步不离了，害怕鸡刨，害怕鸟雀啄。一拃多高时，就开始锄草松土了。稠密的地方适当地拔掉一些，稀疏的地方趁着一场雨补种一点。苗全出齐，雨中或雨前撒一次化肥，之后就要精心看护准备秋天收割了。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongbo

行百里者半九十。苗出齐到结籽的过程是一个漫长而又艰辛的过程，容不得丝毫懈怠。害怕鸡刨，害怕鸟雀啄。男孩子拿一个弹弓时刻准备战斗，女孩子手握一根抡起来很响的鞭子，眼睛紧盯着鸡群可能出现的地方。最担惊受怕的要数结籽的时节了。鸡群是不用怕了，它们最多溜达一会儿，森林似的麻子地是它们避阴凉的好去处。最让人头痛的是成群结队的麻雀。黑压压一片，乌云似的，如果不果断而有效地驱赶，随着它们的离去，地上的麻籽壳能用双手掬簸箕揽了。因此，有经验的人准备了火药枪或能发出巨响的洋火（火柴）枪，看麻雀靠近了，猛然间搂一枪，保准大半天不会再来了。麻子结籽以后，就开始拔花麻了。拔下的花麻一捆一捆沤在河边早就挖好的塘里，压上石头，放满水，一个多月以后就可以捞出来了。捞出来的麻捆站着跟烤火的人似的，头对头，三捆一立。等到干透了，难闻的气味消失了，这才拉回家放在院子里。下雨天或闲时，抱过来一捆，将附着在麻秆表层的那一层植物纤维剥下来。很长很长的麻纤维捆成捆，可以到集市上论斤卖。又短又细的留下来，自己捻扎口袋的麻绳。水暖工可以把它缠在管道的丝口上，这样拧紧的管子一点儿不渗水，也就是人们俗称的麻掩。花麻从塘里起出的时节，麻子基本上成熟了。收麻子不用镰刀，一根一根连根

拔起，一抱一抱地放在架子车里。打碾不用打麦场，在自家院子里，也不用脱粒机、连枷之类。两根二尺左右的木棍，将两三棵麻秆夹在正中间，一个人拉着麻秆向后拉，拿着木棍的向前拉，这样，长在顶端的麻子全被捋下来了。因为劳动强度大，几个人轮流换班。拿木棍的坐着，拉麻秆的站着。等到全捋下来之后，揉搓筛簸，那就是女人们的活计了。男人们吃饱喝足，歇够了，这才扎捆，准备沤麻。

麻子是一种经济作物，它的出油量在30%～35%。本地人很少用它榨油，因为它的价钱高出胡麻许多。但也有人榨油，把它当做香油来用。据说，麻子富含亚油酸和亚麻油酸，有排毒养颜、输导血管等功效。尽管有人说嗑麻子影响环境卫生，甚至说容易耗气对身体不好，但新麻子上市，澄源巷口的麻子摊生意红火。逢年过节，有人几斤几斤地买上捎往外地，就像给远在外地的亲人捎家乡的呱呱一样心情迫切。

记得小时候，母亲将麻子在拓窝里捣碎，放在盛满水的盆子里，来回揉搓，使得壳与瓤完全分离，然后等水淀下来，壳飘起来了，用笊篱撇尽，让瓤彻底沉淀，倒了上面的水，和上萝卜包包子或饺子。包子或饺子咬开的一刹那，一股新麻子特有的醇香便氤氲在空气之中了，挑逗得周围的人忍不住咽唾沫。拿到学校，有些同学甚至拿

肉包子来换。这就是家乡特有的麻腐包子。过去,老家张家川的早点摊子上有卖的,但最近几次回去,已觅不见丝毫踪影。一问,仿佛几千年一样那么遥远而陌生。

油　饦

看着有人拿着圈圈馍无比自豪的得意劲儿，我终于忍无可忍了，我要写一写不为人所知的油饦。

在我的家乡，油饦是一种老少咸宜不分贵贱的吃食。一个五毛钱，有钱了十个八个由你吃，囊中羞涩，可以一个两个解解馋。小时候，跟着大人赶集，得到的奖赏就是一两个油饦。那时一毛钱两个，塑料袋子不太流行，一截牛皮纸绳串起来，提在手里，高兴得不得了，屁颠屁颠地跑前跑后地帮大人拿东西。跑累了两三口一个两三口一个，手里就只剩下油汪汪的纸绳了。

油饦是一个圆形的圈，因此，外地人就叫油圈。上好的荞面，晚上热水和面，和好的面放在瓷盆里，捂得严严实实的。第二天，炉灶支好，火旺了，油热了，掐一块面团，手里蘸上油，在手心里揉成一个圆饼，用右手的食指在正中间摁一个窝窝，沿着这个窝窝，将面饼搓

成一个比较匀称的圆圈，随后放进沸腾的油锅里。面团不能太大也不能太小，搓成的圆圈也要大小合适粗细匀称。要不，不是生了，就是粗细不均不好看，没有卖相，或者用料过多不划算。熟练的卖油饦的，一会儿工夫就能打发好几个买主。熟了的捞上来搁在锅上的一个铁架子上，凉了的长筷子一插一下子放在了一个大盆子里。无论多少买主，她都能自如应付。为了增加面的韧性，荞面里加一点点稍微黑的小麦粉，这样，油饦吃起来又酥又软，还有一点甜味。由于荞面比小麦粉贵很多，有些卖油饦的黑面粉多过荞面，外表没什么变化，但吃起来味道就大不同了。为了弥补，他们又刻意放了糖精。刚刚炸出来的又酥又软，还比较甜，但放一段时间，玉米面馍般难以下咽，还有一股怪怪的酸味。

过去，人们十来个油饦一串可以做人情走亲戚，但现在只能作为甜食解馋。

在外的人都要带一些油饦给亲朋好友。但久不在本地，不知道哪家好哪家不好，尝时一个味儿，送给别人又是一个味儿，弄得自己很是尴尬。材料上掺假的人，自以为很聪明，但没意识到是自掘坟墓。别人可以上一次当，但不可能天天来上当。上着上着，油饦没人买了，就连一些货真价实的摊主都受到了牵连。

恭门镇一直以来有两家卖油饦的，全在南水巷子里。一家好一家不好。巴掌大的地方，好的那家人排着队，不好的那家无人问津，终于改行了。好的那家一如既往，在油饦的基础上又增加了洋芋角角和麻腐角角，也算是丰富了集市上来之前小镇的早点，同时也增加了收入。现在搬到了巷子口东边的高台上，长途车上下来或坐公交都能看得到。

此为试读，需要完整PDF请访问：www.ertongboo