



燕赵乡炊 孤烟直

在野外，用豆秸架起一蓬火来，

把半熟的嫩棒子剥去包皮，

择去须缨，在火上滚动翻转，

单听那一“噗、噗”的爆浆声，

馋涎就流下来了……

涂光耀

饺子的形式万变不离其宗，

但它的内容却可不断丰富。

丰富你的菜谱，

便是丰富你生活的情致吧。

铁凝

燕赵乡炊孤烟直

學苑出版社

图书在版编目(CIP)数据

燕赵乡炊孤烟直/陈冲主编.-北京:学苑出版社,2001

(乡土美食系列丛书:河北卷)

ISBN 7-5077-1854-9

I.燕… II.陈… III.散文-作品集-中国-当代
IV.I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 048862 号

学苑出版社出版发行

北京市万寿路西街 11 号 100036

新艺印刷厂印刷 新华书店经销

850×1168 32 开本 6 印张 80 千字

2001 年 10 月北京第 1 版 2001 年 10 月北京第 1 次印刷

印数:0001-8000 册 定价:12.80 元

掌 门 人

陈 冲

撰 文 者

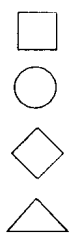
徐光耀	韩 羽	铁 凝	尧山壁
张 峻	刘 章	姚振函	尔 玉
何玉茹	梅 洁	张立勤	何 申
刘向东	杨林勃	徐国强	山 人
马月霞	大 解	贾兴安	孙彦君
阿 宁	关仁山		

食 客

缈 缈

策 划 人

张 蕾



目 录

1 掌门人导语

9 品食的乐趣

9 “杂合面”情思

16 煮羊杂碎

19 我在奥斯陆包饺子

24 风风火火大锅菜

30 筱面小吃

37 家乡的血肠

41 鞋底烧饼

47 远村三粥

52 “蝌蚪”礅床的游走

58 最初的营养

64 柴沟堡熏肉

68 热河豆汁

72 炖蛤蟆·熬小鱼

77 山庄美食二则

84 浇满蜂蜜的花朵



89 乡味六记

97 小鱼辣酱的故事

101 青棒子饽饽

106 粗粮细作结婚缘

111 热豆腐

117 □ 蘑

121 冬菜情结

127 水豆腐

132 葱花油饼

140 又见折饼

145 鹅黄嫩绿的榆钱煎饼

151 吃麻糖的乐趣

158 家乡的土杏

162 食客点评

168 搜食扫描

掌门人

导语

陈 冲



我敢打赌这是一本精彩的书。掏一份盒饭的钱，买下这本书，您可以体味到多种多样的美食美味，还能够参加一次丰盛的精神会餐。

当然，这不是一本菜谱。

铁凝向我们推荐了西红柿饺子，文末附有“西红柿饺子馅的制作”，内中“原料”、“制作”、“特点”一应俱全。



全，“把西红柿剁成丁”还特意用括号提示“不要太碎”。从格式上看，是本书最“菜谱”的，而且称得上是很规范的菜谱。但是，倘你如法炮制，最多也只是做成一顿西红柿馅的饺子，而铁凝讲的却是《我在奥斯陆包饺子》。那个九岁的挪威小男孩儿，一天拒绝吃饭，专等晚餐的中国饺子，或者说铁凝饺子，等到了，一边吃一边数，最后宣布吃了三十六个。如此等等，都是不可copy的。

最离“谱”的恐怕要数韩羽。他向我们讲的是煮羊杂碎。生花妙笔把我们讲得垂涎三尺，说了归齐，讲到最后，韩老先生不光不知道那羊杂碎是怎么煮的，干脆他压根儿就没有“亲自”吃过。

在把“文化”的小命儿狠狠地“革”了十年之后，神州大地突然间冒出来成筐成箩的各种“文化”，包括许多最没有文化的“文化”，如为虎作伥打砸抢抄抓杀的“红卫兵文化”，酗酒者的“酒文化”，赌徒们的“博弈文化”，嫖客们的“青楼文化”，和饕餮之徒的“食文化”。

现在我们回归乡土。我们在乡土间寻觅乡民们的文化。

河北的乡土原本是很土的。很乡土，也很泥土。而在那个成筐成箩地冒出来的“文化”一族里，这块地方的“文化”被叫作“燕赵文化”，连这块地方本身也被叫作“燕赵大地”。据说这地方盛产“慷慨悲歌之士”，最酷的代表，就是那个刺秦不成，白搭了自个儿性命的荆轲。剑术不精，谋事不成，搁在一边，一曲“风萧萧兮易水寒，壮士一去兮不复还”，端的惊天动地泣鬼神。只是到了唐宪宗元和初年，韩愈写《送董邵南游河序》时，已经在说“燕

赵古称多慷慨悲歌之士”。“古称”，即今时不再有了，且问道：“观于其市，复有昔时屠狗者乎？”又过了一千多年，河北这地界上，早无有了当年那种屠狗者，便是爱吃狗肉的人也不多。饭馆里偶有卖狗肉汤的，却标明着什么“韩国风味”。

因为不是菜谱，约稿时向作者讲明，写哪样吃食悉听尊便。等到汇集来，自不免会有遗珠之憾。以我的了解，论爱吃狗肉，怎么也轮不着河北，但冀中一带，爱吃驴肉的却大有人在。著名的驴肉卷火烧，竟付阙如。转念又想，这其中也自有道理在。不言而喻，不约而同，很自然的理解，乡土吃食，其实就是穷人的吃食。乡民们有个说法：“好吃不过饺子。”这是老话。以今天的实际情形，请朋友吃顿平常饭，即使是到专门的饺子馆，饺子的品种可达十几种，只点饺子，吃饱了饺子喝饺子汤，虽然符合“原汤化原食”的老话，终是不合今日的待客之道。由此想，饺子的“好吃不过”，其实还是相对于各种的乡土吃食、庄稼饭或者家常饭而言。那么，这本书里，铁凝的西红柿饺子，就是最“高档”的吃食了。

对于穷人来说，小驴肉就相当地奢侈了。我想这就是驴肉卷火烧终于成了本书遗珠的原因。本书也没怎么提到那个“卷”。乡土吃食中的“卷”，其实也是有讲究的。驴肉卷火烧，实际上是把火烧或者说烧饼横着片开，又连着一点儿，然后把切成片的肉塞进去。按通常汉文字义，这种“组合”应该叫“夹”。把胳膊窝底下夹着个公文包，说成公文包卷胳膊窝，那是会让人笑掉大牙的。但是到了乡

土吃食里，驴肉卷火烧，则是人人认可的叫法。更有一层，明明是火烧在外，肉在里面，却叫驴肉卷火烧，不叫火烧卷驴肉，那故意突出驴肉的良好用心，一望即知。推衍开去，外出做工卖苦力，自带干粮，最好也最方便的吃食是烙饼。就着吃的，无非是一截咸菜，一根黄瓜，一棵大葱。不一定真卷在里面，一手拿饼，一手拿葱，左边咬一口，右边咬一口，也是有的，若叫起来，仍是叫大葱卷烙饼。若是什么都没有，干蹦儿啃烙饼，那也有说词，就叫作——饼卷饼。

穷人的吃食，自然不免“立足”于穷。但也要讲究——不是穷讲究，而是做得讲究。按现在的经济学眼光，这讲究也是有成本的，只是成本的构成，轻于料而重于工。大略说来，凡当作饭食的，多为粗粮细做；凡当作零食——点心的，多为细粮精做。精细之中，还有个“巧”。乡民们的巧，可以巧到极致。在名为天灾实为人祸的三年大饥馑中，冀中某地有个巧手，居然“发明”了用锯末做糕点的方法，一时被评为劳动模范，授予各种先进称号，各色人等，纷纷从四面八方赶来学习“取经”。据说和锯末制成的糕点，一点儿都不“拉”嗓子，咽着非常顺溜。然人吃东西，毕竟不光图个嗓子眼儿顺溜，总得能提供点蛋白质、脂肪、淀粉、“卡路里”才行，所以那锯末糕点终于未能推广，那方法也不曾流传下来。

粗粮细做的饭食，撮其要义，一是在粗粮本身的加工过程上出花样，或磨细碾碎过细罗，或有意保留一点颗粒化，如棒子粢；二是和面时或开水烫，或略发酵，甚至先

◆ 蒸一下，使其暄软，有些还要加上榆皮面之类的“粘剂”，使其易于成形，利于下咽；三是在此基础上尽量把吃食做得小、薄，以抵消粗粮本身的“粗”。当作零食点心的细粮精做，说白了也就是把白面在油里炸。书中有所介绍的麻糖，没有介绍的麻花、江米条、馓子，皆属此类。按乡民们的说法，是白面就好吃，是东西过了油就香。贾兴安介绍的葱花油饼虽是饭食，好处也在油大，以至不仅葱花油饼好吃，便是包饼的纸，因为浸了油，舔一舌头也是奇香无比，道理即在于此。

乡土吃食也讲究“色、香、味”。不过讲究的程度，只限于勾起人们的食欲，逗引人们的馋虫。这与酒席筵上，“刻”出来的花草龙凤摆在盘子里，意在装饰，只供看不供吃，是截然不同的讲究。所以乡土吃食的“色”，大抵以酱色为多。这是因为对乡民们来说，酱和酱油，就算是极好的调味品了。同样的熬白菜，不要说搁两滴棉籽油炆锅，便是清水白煮，搁上一小勺酱油，那菜汤略显出些褐色，比起只搁盐，便有了足足上了一个档次的滋味。年长日久，对酱油的崇拜根深蒂固。八十年代中期，我和铁凝都已调到省文联，但家还住在保定。有一次，忘了具体什么事，反正是都奉召到机关来了。那时候不像现在，开会便开会，办事便办事，到了中午下班，人家都回家吃饭，我们得自己想饭辙。一商量，说也不能忒亏待了自个儿，就找了个大大的饭馆，无奈仍是没有合适的，也就是物美价廉合口味的菜可点，最后作为找补，要了一个三鲜汤。不料这三鲜汤端上来时，俩人全都傻了眼。相当深的棕褐色——原

来这三鲜汤是加了酱油的！真让人不能不佩服，咱河北省的省会，的确不愧是响当当的“天下第一庄”！

穷人的吃食，讲究来讲究去，有些就不免讲究到辛酸处。本书多次提到一种吃食，叫“苦力”。多人多次提到它，连名称也有多种，形诸文字，有“苦力”、“苦累”、“傀儡”等。用到时，不同的人对不同的写法还附有不同的解释。其实人们在口头上的叫法是一致的，它的发音，以“苦累”的读音最接近。不过当年一位朋友告诉我（他在这方面的知识通常可靠），这东西口头上叫起来近似“苦累”，写出来还是应写作“苦力”。他说，这东西就是那些卖苦力的穷人用来糊弄自己肚子的吃食。它的主体就是野菜。按他的说法，如果是用家种的菜，哪怕是最不值钱的“根大”菜，做出来就不算正宗的“苦力”了。能用上多少有些营养、嚼着不太累腮帮子、味道不十分苦涩的野菜，就算是好的。但苦力们毕竟是要出大力流大汗的，光吃野菜自然顶不住，便在野菜上撒些“正经粮食”的面。也不过是棒子面，甚至白薯面，若用白面，反倒是糟蹋好东西。即便是棒子面、白薯面，吃的时候，能吃出面来，也就不容易：标准的“苦力”，其实只是一根根野菜上沾着星星点点的面末罢了。

还有些吃食，干脆就是度荒之物，或青黄不接时的救急之食。张峻介绍的“青棒子饽饽”，就是典型一例。有意思的是，在庄稼尚未真正成熟时就提前采摘吃掉，乡民有称之为“吃青”的。从心理上说，便觉得有点儿糟蹋，有点儿心疼。于是做的时候，就格外精心，翻出种种花样。

有一种“碾碾转”，本书没有提到，为免遗珠之憾，我姑且滥竽充数一回。这是一种用将熟未熟的小麦做成的吃食。在冀中平原，麦收前的青黄不接，远比大秋前的青黄不接更加厉害，更加难熬。俗话说“麦熟一晌”，小麦的将熟未熟，也就是一两天之间的事。把基本灌足浆，但还带着青的麦穗摘下来，放在碾子上推，去掉麦芒和皮，再把籽粒碾劈（这时的籽粒是碾不太碎的），洗净，蒸熟或炒熟。我不知道有没有趁热吃的，我吃的是晾凉以后，用葱花、蒜泥、醋一拌，凉吃。不过我得声明，我只吃过一次，而且吃的是现成的，它的做法，我并未亲见，别人家是否另有做法，更不得而知。我只能担保它的好吃，而且，据我的印象，由于它的好吃和讲究，似乎已经由本意的“吃青”，变成了“吃鲜”。家中还有粮食的，到了小麦将熟未熟之际，也要做一两回“碾碾转”。

玉米的将熟未熟期略长些。我还吃过一回真正的烧棒子。就在地头上，拾些还没有干枯透的秸秆和叶子作燃料，玉米棒子要仔细挑选，籽粒基本饱满，缨穗半干未枯，外面的包皮干了，剥下来也当燃料，里面几层却要青嫩着，留下。点着火，棒子直接在火堆里烧。这时人可以离开，免得被撞见，人赃俱获。那火烧不了多久，便只剩灰烬中的余火。转上多半个小时再回来，棒子也烧好了，先是被足够的水汽蒸熟，再被余火慢慢烤焦了外层。那香气，那咬头，无与伦比。据说早年长工偷东家的棒子，后来社员偷生产队的棒子，都是这么烧法。

本书中的许多篇什，都带有明显的怀旧之情。那些吃

食，细究起来，终不能算是美味佳肴。但它们常常与某个特定的时期、事件相伴，或与童年的童趣、亲情共生。回首再品味，香甜着的，与其说是口舌味蕾，倒不如说更是怀旧的心灵。

当然，也掺杂着往日的苦难，或许还有当下的艰辛。

昔日的乡土吃食，如今已不乏跻身饭店酒楼者。说它们真有多么好吃，倒不如说也是一种对怀旧的迎合，当然也是油腻过度后的清香爽口之选。与经营此道者闲聊，听到的却往往是叹苦经。谁都知道这是一些“粗”东西，价格就受到限制。但粗东西又要细做，现在人工已不便宜，成本便很可观。把粗东西做得好吃，亦殊为不易，那厨师便得有点手艺，当然也就有点级别的。翻回去想，这些乡土吃食，看来也只能产生于那个女性的家务劳动“不具有”价值的年代。无论她们怎样地日复一日年复一年地推碾子倒磨烧锅揉面，说起来还是被男人们“养”着。解放五十年之后，一位政协委员提出，妇女可以按自己的意愿在家相夫教子，立即引起强烈的反应和不满，乃至还有某些地方的妇联提出严正抗议的。看起来，人们，首先是大多数妇女，仍然认为家务劳动是不具有社会价值的。

但是，今天的母亲们，还能创造出新的乡土吃食吗？

黑 土 乡 情 思

品食

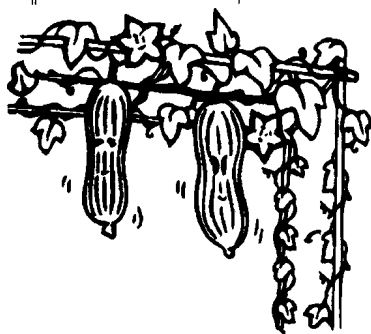
乐 趣

「
杂
合
面
」
情
思

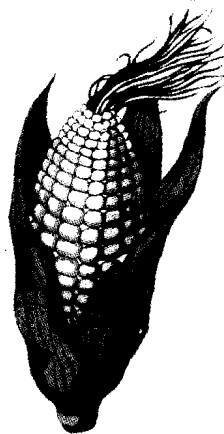
“杂合面”情思

徐光耀

我的老家——大清河北的雄县一带，主食一向是棒子面，靠土地为生的农民，其第一要务便是：种棒子。



『
杂
合
面
』
情
思



棒子，就是玉米。在我当八路之前，一年四季都吃棒子，天天“偎”在棒子面中，那时以为普天之下都是吃棒子面的。当了八路，过了大清河，才知道吃小米的地方更多些。八路军大部分在黄河以北打游击，所以才有了“小米加步枪”可以战胜敌人的说法。

从名义上说，小米似比棒子高级一点，因棒子是高产作物，什么东西一多，就会贬值。但我想家的工夫，第一个想的是亲人，第二个想的就是棒子，常常想得惊心动魄，口水直流的。我老家那份对棒子的吃法，很是先进丰富，也很五花八门。现在城市里常见煮棒子，却吃不出我乡那个鲜嫩、浓郁的味道来，更别提烧棒子了，在野外，二三小伙伴，用豆秸架起一蓬火来，把半熟的嫩棒子剥去包皮，择去须缨，在火苗上滚动翻转，单听那“噗、噗”的爆浆声，馋涎就流下来了，刚入口，一股荒蛮草野气息的浓烈之香，真可使人醉倒，倘再加烧几颗毛豆伴着吃，咳，那个咀嚼咂吮之美，简直无可形容。

我们老家不吃纯棒子面，而是吃“杂合面”，棒子粒上磨时，兑入一定量

的黄豆或黑豆，收下来便是“杂合面”了。这种面，通常用来蒸窝头、贴饼子，由于混有豆面的缘故，吃来喧腾、香泛，而且甘甜。这甘甜，不仅得于口感，还像好茶似的，饱后留有回甜。前时曾见专家文章，说把玉米豆子混起来的吃法，营养会格外丰富。于是我想：尽管大清河北人一辈子吃棒子，脑子不算很笨，大约就跟这杂合面有关吧？

若家中来了亲朋，金贵的白面无力动用，那么，杂合面也拿来待客。由此，杂合面又生出不少粗粮细作的花样。譬如：烙两面饅馃、薄而且脆的“小火烧”；把面团薄薄包一层白面，烙“金裹银儿”喧饼；把棒子经水“焯”一下，上磨过细罗，再行发酵、揣碱，蒸成“小瓦糕”；或掺上枣面沬“茶汤”；或用一种龟式铁锅烙“炉糕”……不但花式新颖，连规格也跟着提高了，论吃论看，都不算有失体面。至于碰着红白喜事，大笼屉蒸“两面卷子”，更加大路平常，既节俭，又救急。

农忙时不去说了，春冬两闲季节，喝粥，是中下层农家不可或缺的主食，差不多一早一晚，两顿都要喝粥。这种

