



# 天水薤白

文/薛俱增

如今吃野菜,早已不为充饥,而是诗人所谓“吃春天”,吃的就是个时令,吃的就是个新鲜。再往远里说,吃的就是个心境,吃的就是个文化。

五代时,大书法家杨凝式午睡起来,肚子饿了,正好听见有人送了韭花来。这位自称“关西老农”的陕西老乡胃口大开,赶紧拿来下羊羔肉吃,“韭花逗味”,实在是“珍馐”呀,美美啜了一顿。睡足饭饱,一时身心大快。灵光闪现,扯过纸笔写了一封潇潇洒洒的感谢信,这就是著名的《韭花帖》。杨凝式作为朝廷元老、太子太保,就算一顿饭“玉盘珍羞值万钱”,怕也不犯难,而竟为一盘韭菜花倾倒,大概吃的是一种乡愁了。

送人野菜,竟至于送出个“天下第五行书”《韭花帖》来,倒是谁也想不到的事。后世之人该感谢“韭花”吧,这道看似普通却独具风情的风味,就这样当仁不让地在中国书法史的群芳谱上占尽风情。

在葱韭薤蒜这四个“辣妹子”中,要说在文化史上出道早且名气大,恐怕非“薤”莫属。薤是我国非常重要的一种蔬菜,殷商时期就有种植和食用。辞书之祖《尔雅》说薤“兼补虚,最宜人”,是道家常吃的一种药饵。《礼记》中也有君子食薤的记载。因为薤菜的叶子又细又滑,“薤上露,何易晞”,远在秦汉之际便有《薤露》这样的挽歌,哀叹光阴易逝,人生短暂。

薤之美在白,因此也叫“薤白”,而“物莫美于芝”,薤又被誉为“菜芝”。但就是这么中用的“菜中灵芝”,不知什么原因,竟随着时移世易,慢慢式微了。

薤家族庞大,远亲近亲名目繁多,有野生的,有栽培的,人们往往不分品类、性状,只管小蒜、野蒜、野葱、野韭的乱叫。薤,北方人念“害”,常叠音念作“害害”。南方人则唤作“蒿头”“野蒿”等。天水人多以“小蒜”笼统呼之。

严格地说,老家送来的这野菜不是小蒜,而

仲春时节,天水老家送来些野生“小蒜”,又名薤白,泥根尚湿,熏风扑面。喜

滋滋择了,过水三遍,绿叶白茎,赏心悦目,感觉春在手上。

这么多好东西,都留着自家吃,也没趣,何不效“美芹之献”,方不辜负造物

雅意。二话不说,分了一半,径直送到邻府上,品尝说野菜,兴尽而返。

是薤。有学者说,小蒜与薤最大的区别是,前者鳞茎有瓣,后者则是独一颗;而薤叶扁,薤叶圆而中空。寻常百姓,哪里还钻这个牛角尖。

写薤菜写得最是“好吃、看得见”的,当推杜甫。这位时运不济,经常处于饥饿状态的诗人,食材一进入他的诗就格外好看。诗人不幸,只为解决温饱;读者有幸,多半当做享受。“夜雨剪春韭,新炊间黄粱”,“老人他日爱,正想滑流匙”——看到如此这般做小米饭吃的诗句,就算你酒足饭饱,怕也忍不住要动一筷子尝一勺子吧!

公元759年秋,杜甫一家流寓秦州,生计艰难,有了上顿没下顿,三个月里他写了两首与薤菜有关的诗。



天水薤白

## 知味甘肃

合“关肠冷”(胃机能衰退)的老人吃。

三十把薤菜,换来一首流芳千古的好诗,这“阮隐居”赚大发了。

现实总是比薤菜还要骨感,毕竟诗句不能当饭吃,过日子也不能老靠朋友馈赠。诗圣窘迫时,一首首清丽的诗,也变不成一匙米饭,一把薤菜。

杜甫淹留秦州时,多亏族侄杜佐接济。杜佐隐居在城外七十里的东柯谷,往来多有不便。有时供给不上,杜甫只好以诗代简向侄子告急,不仅催粮米——“已应春得细,颇觉寄来迟”,也要薤菜:

“甚闻薤白,重惠意如何?”

——“人都说霜后的薤白肥美,再给我一点,没麻达吧!”

千年之后,我们还能听到诗人恳求的语气,还能看到他饱含希望的眼神。面对一位如此可怜、可爱而又可敬的老者,谁能忍心眼睁睁看着他“翠柏苦犹食,明霞高可餐”呢?

生活可以十分素朴,而精神可以十分丰盈,这就是杜甫。即便是最难熬的日子,也不能磨灭诗人的希望;即便是最苦焦的土壤,也可以盛开诗意的花朵。这就像体格瘦弱而“脑瓜”发达的薤菜,出身可以极为瘠薄,而生命可以极为顽强;只因为馨香极浓烈又极久远,即便历经千秋万代的演化,至今依然是“求者遍山隅”。

想起父亲说过的一句天水“口歌儿”:

白茅根炕眼门上搁三年,

见土还能活来;

小蒜架干胡塄上晒三年,

种上还能活来。

话虽夸张,但足以证明小蒜们的生命力是何等旺盛!

薤露短暂,那是露的事,不关薤的事。薤晒不死,那是心不死,一股精气神,永在。

# 记忆中的烧壳子

文/瞿友业



嘉峪关和烧壳子,在我的记忆里有特殊的意味,总让我想起童年,想起外婆,想起那缕悠悠的乡愁。

小时候,有一天下午放学回家,看到我家院门口停了一辆大卡车,院子里热闹异常,原来是二舅从嘉峪关来了,给我家送来了几百斤麦子、白面,还有大豆和一大包烧壳子。

那是我第一次吃到烧壳子。

从妈妈手里接过一个烧壳子,烧壳子黄黄的,给人一种面浸了很多油的样子,还有一种淡淡的香味,来自一种叫香豆的调料。面香,油香,混合着调料的香味,和村子里的堂弟一起分享,大快朵颐,那感觉实在是妙极了。

前些年,舅舅一家从兰州的农村搬到嘉峪关新城乡,种上了大块的庄稼地,善做各种美食的外婆很快入乡随俗,学会了嘉峪关的一些美食,烧壳子就是其中之一。

那时,烧壳子是当地相对日常的吃食。为什么是相对日常呢,因为做烧壳子比做其他馍馍要麻烦许多,只有过节招呼人或农活特别繁忙干活的人中午难以回家,烧壳子才成为必要的选择。

在嘉峪关上学的几年里,我成为外婆做烧壳子的重要帮手。家里农忙的时候,我和小舅放学后就成了外婆的助手,抱来麦秆柴草,在后院燃起火堆。烧壳子,其制作工艺,分为制面的工艺和用具设施的辅助两部分。

先说设施,做烧壳子,要用火,用鏊锅子。火通常用麦草烧成一个火堆,保留火星儿。鏊锅子是用生铁铸成的,生铁对热的传导没有熟铁快,但容易保持热量,便于慢慢地将里面的食物烤熟烤透而不至于烤糊烤焦了。

鏊锅子底向上凹,盖向下凹,盖上有环钮,便于用棍子挑。接口处可以恰当地契合,防止灰进到里面。在放入面团之前,先将鏊锅子在火上烤热,然后放面团盖上盖,将鏊锅子埋入火堆里,让锅的上

下左右四面受热,才能烤得均匀,出来的馍馍又黄又脆。

再说面的制作。做烧壳子要用当地面粉里最好的一种。嘉峪关当地的地下水水质清纯甘冽,和出来的面非常好。和好的面要进行发酵。冬天,为了让面尽快发酵,外婆总是将面盆放在热炕上,盖上被子。夏天只要放厨房就可以自然发酵。面团发好后,添加食用碱,经过反复多次揉搓,加入鸡蛋、清油,就像甘肃各地做花馍一样,擀制成一张面饼或各种形状,再抹上清油,撒上香豆粉或胡椒,卷起来切成二寸来长的墩,做出花卷、百叶、石榴、桃子等花样不同的造型。嘉峪关烧壳子最提味的添加物就是香豆粉,这是河西一带农村面食相对独特的用料,在烧壳子或其他馍馍里添加,味道清香无比,相当独特。

烧壳子十分讲究色、香、味、形,要求焦黄好看,闻着香,吃起来有味,形状也要好看。

烧壳子有小有大,有一种土法“鏊坑烧制”。烤成烧锅一般大的,也有小巧可爱的,大的在食用时,要用刀切成块。

在嘉峪关,一般家里有喜庆大事,要做宴席待客,提前几天都会先烧好烧壳子,作为席上的主食,尤其泡羊肉汤,其味更佳。

据传说,烧壳子原创于甘肃泾川县的蓝家山,距今已有1000多年的历史。在汉唐时期,泾川是古丝绸之路的要冲,蓝家山的人用上等的精白粉和当地独有的香豆粉,以洗净山泉水和面烤制,十分讲究色、香、味、形,销售给往来于丝绸路上的商贾。过往的商贾,也常用烧壳子、水果敬献神灵。不过这些说法,多是民间传说和猜测。

小时候,村子里只有几个鏊锅子,每到做烧壳子的时候,外婆就喊小舅去借鏊锅子,鏊锅子找来了,清洗干净,就等着和面做馍馍了。

从锅中取出的烤馍,因形体不同也会有不同的称呼,满锅一个的,我们称之为干粮或烧干粮;一锅数个,较薄的,我们就称为干粮子;一锅数个,厚实实心的,就是所谓烧壳子;将面皮摊开卷入佐料切成面坯烧制出来的,我们叫作烧卷卷子、烧花卷。

由于烧壳子是埋在火堆里烧制的,刚取出

来的时候馍馍上面不免落有草灰,但对于烧得非常干爽的馍馍,一点灰没什么大不了,拍打一下便会掉落,通常都会在拍落表面的草灰之后,蘸着熟食用油的布子将馍馍表面擦拭一番,焦黄的馍馍立刻显得黄亮耀眼。

烧壳子吃时香而脆,还具有不变质、好贮存的特点,最适于外出的人携带。夏天保质期长,不易变质,冬天出门带上不会冻住,也不易破碎。这也是甘肃一些地方面食的重要特点。我曾经吃过甘肃民勤的发面馍馍,这种发面馍馍有个特点,就是不放碱,却不易腐坏变质,便于长期保存,特别适合出外时食用,尤其炎炎夏日里的沙漠地区,这种馍馍能在高温下长时间不会变质。这是相当了不起的食品工艺,尤其在过去没有防腐剂的年代里。

河西地区的烧壳子在长时间保持不变质这一点上,和民勤的发面馍馍有相似之处,都是民间应对自然环境的过程中长期总结经验的结果,集中了很多民间集体的智慧在里面。

在我的记忆里,烧壳子里有一种特殊的香味,或许这是童年的味道。这种扎根于味蕾的幻想,让我对嘉峪关产生了一种非常浪漫的思念,我盼望着有一天能够回到外婆家,像小时候一样和尕阿舅手里拿着烧壳子,在草原上嬉戏玩耍,奔跑的画面,犹如加了滤镜的慢镜头一样,天是那么蓝,草是那么绿,而记忆里的烧壳子,仍然留着初尝时那股淡淡的乡愁。

## 相关链接

### 食在嘉峪关之一——烧壳子

嘉峪关烧壳子又叫烧烤饼,是一种用鏊烘烤的发面烤饼,起源较早。在唐五代时期,烧烤饼就是当地居民的主食之一,也是西北面食中最常见、最受欢迎的一种面食。由于它的制作过程是将和好的面装入罐子内或特制锅内,用麦秆烧烤而成,故取名为“烧壳子”。俗话说:“民以食为天”,嘉峪关烧壳子是一道传统



烧卷卷



烧壳子

而成的面食之花,流行于民间,发扬于民间。其美味、耐存的优点,成为嘉峪关人饮食中不可或缺的食物。在过去,烧壳子是婚丧嫁娶时的必配面食,也是逢年过节走亲访友的最佳礼品。

烧壳子制作时要用酵母把面发好兑适量碱,将烧锅架起来,用麦草烧热,把面制作成烧锅大小的圆形,放入热锅内盖上盖,扒开烧好的火堆,将带有火星的柴灰盖一部分到烧锅盖上。烧锅系生铁铸成,形状似带盖的圆铁盒,盖中间有挑盖的耳朵,有大有小。由于上下左右四面加热,里面的烧饼上下和边缘都上火,烤得黄而脆。烧壳子在特制的“烧锅”中烤制,也有用本地特有的一种土法——鏊坑烤制。有烤成烧锅一般大的,也有一个个小的,有些面活好的妇女,能做出花卷、百叶、石榴、桃形的烧壳子,很是精致。

经过多年的改良和发展,烧壳子也有了不同的口味,但从未离开当地的特产。比如很多人把沙枣搓成面,再蒸熟,然后包在里面烤制,口味有点接近南方的豆沙包子,也有在和面的时候放入糖油,做成甜味的,也被很多食客所喜爱。

2014年,烧壳子技艺被列入嘉峪关市第三批非物质文化遗产保护名录。

