



冬日,人们高频提到的一个词是“团圆”。

“飘雪落旧檐,新炉烫陈酿。”大雪纷飞里孕育着其他三季因为繁忙、呼应天时、节气的走向而深埋于心一种叫作“爱”的情绪。或者人们并未觉察,觉察了也不会讲出口,只是热情地邀约亲友们共同围炉,共享这漫天风雪里温暖闲适的一个午后。

暖锅里的一场小团圆

文 张子艺

含蓄曾经是很美的一个词,那些欲言又止,那些缄默在心的字词句,以另外一种方式默不作声地传递。如今的生活节奏席卷和裹挟了几乎所有的人,人们没有耐心等待,没有耐心静默地体察那些露出一鳞半爪的爱意。

但好在我们还有食物,它们替我们说出一切,明目张胆。

要有一种没有釉色的粗陶锅。

最好是黑陶,粗糙,有气孔。据说这样,食物在煮沸中才能呼吸吐纳循环往复,食物在气泡翻滚中保有热气的时候慷慨地散发出香气。这种热气中,人类寻找彼此,在逼仄的石崖、草棚和遮蔽处互相依存。

如今的陶罐,跟新石器时期又有什么区别呢?双耳、单耳、器型甚至色彩,那些在水面上且歌且舞的远古时光,已经铸建出一种生活的雏形。

几年前在香港故宫博物院里的角落里,见到一个依托于文物的现代艺术装置。从古至今,各种陶器的器型剥离掉时代特色,大小、装饰,以容纳一切的纯色充塞整个房间。那些曾受到赞誉的梅瓶、景泰蓝、汝窑、陶罐,随机地悬挂在一个立体的空间,没有先后,它们回归最原始的“器”,时间倒像是被打碎,没有来路,过往和未来都是随机。

来自远古的陶罐里蒸煮着当下的食物。

冬日清晨的小河上总有一些古老的磨坊、粉条坊白气升腾。人们拿来小麦、青稞和圆滚滚的红薯土豆,它们变成面粉,变成粉条——必须有一条水势轻缓清澈见底的小河,那些湍急的大河会荡涤和裹挟一切,温顺的小河会把漏出的粉条归还人类,会带走土豆、红薯上的沙砾流向远方。

圆滚滚的粉条不过是暖锅里的一味配菜。

霜降后的蔬菜蔫头耷脑,冷使白菜叶片黑绿。但包裹得密不透风的芯是鹅黄色的,这一抹嫩的黄,在北京变成芥末墩儿,在甘肃,在暖锅里,它们是跟粉条一起“装”暖锅子的主要原料。

还要有晒干的土豆片和萝卜片。它们曾经在初冬灿烂的阳光下变换样貌,敛去火气,成为“冬藏”里结结实实的一部分。然后某一天突然出现在餐桌上,人们依旧辨得来时的口感,信手拈起的筷子精准地夹住一片萝卜片,换来一句啧啧的称

赞。大多数,都静默着,在时光的蹂躏里溃不成军。

要有肉。

鸡鸭鱼肉,这事关味蕾的跳跃。

要在很早的时候开始筹谋——你看,我的记忆总是会无数次地陷入童年的那段时光,那种精打细算,那种腾挪转移的岁月。如今大可不必,冰箱里满满当当冷冻的鸡鸭牛羊肉,人们要用格外挑剔的目光审视这些物品,再选出适合炖汤的部位,熬一锅鲜汤,在大雪来临时,让咕嘟咕嘟的声响始终在这个家里出现,要让滚烫的食物去代替主妇的心意,去爱那些值得被爱的亲眷。

在甘肃,暖锅的分布范围很广,尤其在黄土高原上盛行。

平凉和庆阳那些大得望不到边际“塬”上的黄土,最适合铸砂锅子,这种黄土铸造出来的水缸据说冬暖夏凉,装米装面都妥帖体面。铸造失败的砂锅会被拍碎跟黄土混合在一起重归大地,若干年后,它们会以“黄土”的形象再次出现,一口砂锅的沧海桑田都在里面。

期盼已久的雪还是来了。

不知道是风裹着雪还是雪要借风的势,总之,它们是一伙儿的,它们在山野里嬉闹一番,不由分说将大地直接盖住,直接冲到高楼林立的城市里:譬如兰州,让南北两山冬眠的树上面开出白花,紧接着扑到人的窗户前——雪飘飘洒洒,屋里暖意融融,似乎在这种极大的反差里,人更能感受到“幸福”和“抚慰”。

这些日子,雪已经抢先拉开帷幕,冷也敲锣打鼓,不遗余力充当起气氛组,此刻是暖锅子登场最好的时机。

要有垫在锅底的粉条白菜木耳海带。

要有早早卤好的排骨、鸡块羊肉牛肉……要在一个不大的砂锅里实现飞鸟与海鱼的集合,要五谷丰登,要密密匝匝。人的要求真多,但很奇怪,每次总能在无限多的条件中恰如其分,这是人的智慧。

丰腴鲜甜的汤底滋润一切。

炉子上的火苗儿贪婪地舔着锅底,暖锅子从锅底慢慢热了起来,丝丝缕缕的白气开始溢出,暖锅子里的食物开始在静默中交头接耳,它们彼此借力,互相成就,牛肉的油脂滋润了萝卜和土豆片,萝卜的清新恰好中和了牛肉的气味……中庸之道。

再年轻一些的时候,以为世界就是大刀阔斧,就是干净利落得像被劈开的黑白两面。后面逐渐有了灰度,人生的阅历再长,世间万物开始互相作用,互相成就,哪朵云彩下的雨会恰如其分地落在你的禾苗上?并不知道,但我们依旧要植树,要种草,要让天上的雨落下来,落在大家的禾苗地里,总有几滴雨,会淋在你的土壤里。不要怕,去付出爱,付出勇气和耐心。雪势不见小,屋里的热气在窗棂上结了雾,冬天的想象里,这是温暖缱绻的时刻。

暖锅子开始发出均匀的“咕咚咕咚”的声音,里面的食物互相振荡的香气已经满屋都是,这是一个关于富足、丰美和团圆的时刻,那么,开动吧。

甘肃暖锅地图

文\杨堪旺



“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”早在唐朝,诗人白居易对好友刘十九就有这样的经典一问,当时到底有没有围炉吃火锅,我们不得而知,可这冬日里围炉饮酒的情景着实穿越千年让人羡慕。

试想:屋外雪花飘飘,屋里热锅沸腾,菜肴调料在滚烫热汤里散发着诱人的香味,一家人围着暖锅,聊着有趣的话题,吃着暖锅这种既暖心又暖胃的美食,能不让人感到幸福吗?

暖锅是甘肃的“特产”,每一口暖锅都是一段故事,每一种吃法,也都是一种文化,从土暖锅到砂锅,从酒泉糊锅到锅仔羊杂……无不包含着一种家乡的味道、大西北的味道。

庆阳土暖锅

“围炉聚炊欢呼处,百味消融小釜中”(清·严辰诗),庆阳土暖锅更像是一种文化符号,经过多年的历史积淀,已生生地写进了庆阳人生活的字典里。土暖锅的锅,是用黄土高原上最常见的料姜石研成粉末制成泥坯后烧制而成的;土暖锅的火,是农人们就地取材用木棒自烧自制的无烟的木炭火;土暖锅的食材,是极具甘肃特色的豆腐、粉条、肉片、木耳、黄花菜等搭配,上荤下素老少皆宜的地方菜;土暖锅的寓意,则是依着锅子的样子和吃法,为人们所赋予的“团团圆圆兴旺发达”的好口彩。

兰州丑砂锅

“砂锅里煮着洋芋蛋,暖炕上睡着尕老汉。”每一首民谣,都代表着一段历史,兰州的砂锅因泥质粗糙,用它制出的砂锅被称为“丑砂锅”,正所谓:一方水土,养一方人,也养一方砂锅。

砂锅菜的制作非常简单,豆腐、油菜、豆芽和粉条,加入到各种肉汤里,在炉火上煮到沸腾,再加上事先准备好的牛肉、鸡块、排骨、丸子等煮沸,最后来上一点香菜蒜苗,就可以下炉了。兰州砂锅里的粉条最为筋道、爽滑、不易煮烂且色泽透亮。于滚烫的锅里,捞出一筷子,就着有汤有料的小碗,吸一口下去味道十分鲜美。

兰州砂锅粗糙、浓烈,可它却是这座城市的标配,和牛肉面一样,兰州的大街小巷、美食街,砂锅店随处可见。

“兰州砂锅,驰名各县。坚固耐用,轻巧轻便。不裂不炸,没有砂眼。做菜快熟,炖肉肯烂。烧汤炒菜,颜色不变。滚下米汤,又香又甜。炒下鸡蛋,既嫩且鲜。烹茶煎药,色味俱全”,这首《砂锅谣》正是对兰州砂锅的最美评赞。

酒泉糊锅

说起酒泉美食,首推第一的非糊锅莫属,糊锅不是锅糊了,而是因为“锅里有胡椒”的缘故。一碗糊锅,以浓郁咸鲜的鸡汤为锅底,以“四粉”(花椒粉、胡椒粉、姜粉、淀粉)搭配“四料”(鸡丝、粉皮、面筋、麻花),恰如食材纷纷坠入爱河。面筋酥软,麻花脆香,粉皮滑爽,啜一口晶亮浓稠的鸡汤下去,鸡肉香味中透着胡椒的辛

辣,香啧啧,酥酥酥,滚烫烫,冬日的氛围感便立马爆棚。

作为飞天故里餐桌上一张亮丽的名片——糊锅,它看似粗糙、土气,实则地道、实在、醇厚,一如善良淳朴的酒泉人民,在暖锅里品味着热气腾腾的烟火气。

天水浆水暖锅

天水浆水暖锅是根据天水人的饮食习惯及口味爱好开发的特色地方菜,一经推出迅速在天水风靡起来,获得天水人的喜爱。

浆水暖锅用酸冽浆水作汤底,注入烧得暖烘烘的铜锅中。锅中铺上五花肉、豆腐、丸子、蔬菜等丰盛食材,炭火慢沸,浆水的酸香与肉菜的丰腴彼此交融。而当浆水融入暖锅,清酸化解了油腻,温暖浸润了清寒,两者达成了一种美妙的平衡。在美食者的眼中,这正是一种超越了“钟鼎”与“山林”之执念后,所抵达的圆融境界,在最朴素的市井小馆中,围炉而坐,一筷下去,吃的是酸香开胃的暖意,品的是黄土高原上厚重而质朴的人间烟火。

天水浆水暖锅亦有一锅双吃,依时令不同而吃法各异。浆水暖锅分夏时菜和秋时菜两种,夏时菜较为清淡,以时令蔬菜为主,祛暑消火。冬时菜以高热量肉类为主,驱寒温补。

庆阳锅仔羊杂

一款美食、一座城市,不一样的美食情结,不一样的城市记忆。“环县羊肉十八吃”,“环县羊羔肉,蒸炖焖炒馋死人”等等,都是对环县羊肉做法的最美赞誉,而“锅仔羊杂”则是十八吃中最为独特的一种。

只见烹饪者将羊肚、羊肝、羊肺、羊血分别切成条状,锅放底油烧至四成热,下入豆瓣、干红椒、葱、姜、豆豉、火锅底料,大火炒出香味后再放入羊肚、羊肝、羊肺、羊头焯炒2分钟,加入羊骨头熬制的高汤及盐、味精、鸡精调好味。待大火烧开后盛入锅仔中,将鲜金针菇立放于锅中央,撒上香菜,然后将锅仔带火上桌,汤鲜味正、吃起来美滋美味。这一碗热气腾腾的羊杂,像冬日里的一抹暖阳,不仅温暖了我们的身体与心灵,更传承了千年的味蕾记忆与文化底蕴。

凉州菜锅子

在武威城里,能吃到菜锅子的地方很多。出名的老店,像王家菜锅子、丁家菜锅子,以及后起新秀——食尚坐标概念餐厅的凉州菜锅子,常常食客云集、热闹非凡。

有食客认为,凉州菜锅子得名于大年三十年夜饭——烩菜。每到除夕,一年中四处奔波的人们团聚在家,将准备好的各种肉及蔬菜烩于一锅,名曰:“装仓”,寓意阖家团圆,来年衣食无忧。

源自除夕之夜“烩菜”而不断传承发展起来的凉州菜锅子,在武威人的眼里,既暖胃又暖心,成为亲朋聚会、招待友人的经典特色菜。经过一代代凉州人的精心调制,凉州菜锅子现已成为深入凉州人饮食习性的传统名菜。佐以牛、羊、猪肉,其肉肥而不腻,所用配料鲜美可口。

冬日来,“食”光暖。在这个隐藏着美食宝库的甘肃,在咕咚咕咚不停滚动的汤锅里,升腾起来的岂止是人间烟火,又岂止是食材的舞蹈。那香味,那吃法,那氛围,满满的都是古老深厚的烟火文化啊!

