

# 大五间房一头蒜

## 种植百年脆辣鲜



河北省永清县毗邻京津，两座大城市安逸好吃的习性在几百年间不断浸染着这里。京津之风与永清田园风味融合后，又在永清催生了许多极富地方特色的美食，并且声名远播，如当地用作迎宾的咯吱汤、堪称旧时奢侈品的黄芽韭、被频频仿冒的宁记香肠……都已经成为这座小城的美食招牌。

武瑞征/文 厉文中 武瑞征/摄



### 技艺承百年

大五间房的种蒜历史，至少可以追溯到清朝末年，至今已经有一百多年。

在新品种新技术不断涌现的今天，大五间房的蒜农们仍然钟情于传统，始终保持着传统的种植方法，种子就在自家大蒜中选取，这让“红六瓣”的正宗味道得以保存。

其他地区生产的大蒜之所以会在春节前后发芽，是因为这些大蒜种植得早，头年秋天就已经种下，所以休眠期会提前结束。大五间房始终坚持每年在寒冷的“八九”期间播种。但在入冬以前，蒜农就要施好有机肥，翻耕好土地，并浇一遍水提升湿度，提前一冬为大蒜酝酿水肥。春节后，“八九”一到，土地开化至三四寸深，菜农就冒着寒风，将剥好的蒜瓣播入土中。大蒜耐寒，完全可以抵御此时的春寒。

到大蒜长到半尺左右，如同青春期的孩子，需要大量补充养分，还要施一次肥，浇一次水。大蒜的营养价值高，正是因为它在生长过程中喜水喜肥。在此后的将近一百天的生长过程中，要视天气情况不断补充水分。

到成熟前二十天左右，蒜薹开始抽出，这时，要把蒜薹拔掉，以免分散大蒜的营养，而且蒜薹也是蒜农的一项重要收入。大五间房“红六瓣”的蒜薹也比普通蒜薹鲜嫩许多，拔蒜薹时，轻捏蒜苗根部，蒜薹应声而断，蒜苗却不会受到丝毫影响。力量的拿捏，全凭世代劳作经验的积累。大五间房蒜薹因极为鲜嫩，每年的批发价都在八九元以上，而且供不应求。这种蒜薹甚至能够凉拌生吃，这也算是“红六瓣”的又一个特色。

夏至之前，大五间房“红六瓣”就全部收获完毕了。因为它收获晚，外地蒜已经占领了鲜蒜市场，“红六瓣”在价格上并不占优势，所以近二十多年，大五间房人都不再销售鲜蒜了。他们将大蒜结成蒜辫，悬挂在阴凉通风的蒜棚中，上中下悬挂三排，可以一直保存到春节。只要室外气温在零下十摄氏度以上，大蒜就不会受影响。这是当地持续了百年的保存方法，古老但实用。

这样的蒜，有着传承百年而不变的方法与味道，不仅美味，而且值得尊敬。

### 蒜艳若桃花

世人皆知白洋淀，旧时，永清南部与白洋淀一脉相承，都是荷莲亭亭、芦苇苍苍的水乡洼淀，白洋淀称西淀，永清、霸州、文安称东淀。到清中期，永定河固定在永清流淌，淤没了大量河道，永清才变成了一马平川的大平原。浑浊的永定河让永清大部分地区都变成了沙质土壤，只有南部地区因距河较远，保留下了肥沃的胶质土，但胶质土中也增加了沙性，所以这里的土壤较一般胶质土又增加了通透性。

这种天然造化的难得机缘，只保留在了少量几个村庄中，大五间房村就是其中之一。所以，同样是“红六瓣”的蒜种，在大五间房能种出正宗正味，相隔几里的其他村，却种不出这个味道。

大五间房的“红六瓣”，蒜皮粉红如桃花，蒜瓣洁白如玉石，每一头基本都分为六瓣，瓣体均匀，没有中间夹心的小蒜瓣。它形体不大，吃起来口感脆辣，肉嫩不柴，吃起来却感觉良或者糠。多数大蒜放到春节前后就会发芽干瘪，“红六瓣”却不会，春节时吃，仍然是脆辣如初。“红六瓣”剥的时候不护皮，用手一搓，蒜皮就脱落了，蒜瓣上的薄膜，用水一冲也干干净净了。

“脆、辣、不夹心、不护皮、不出芽”是大五间房“红六瓣”的五大特色。

正是凭着这样的特色，大五间房“红六瓣”早在百年以前就征服了京津。

“红六瓣”往北京的运送过程很艰难，由于是胶质土，泥泞难行，旧时村民卖蒜要靠肩挑手提运到刘街镇或信安镇，再装车运往北京、天津。

所以“六红瓣”在京津售价较高，也造成了它在当地的“灯下黑”。因为售价高，“红六瓣”自古至今都是销往京津，并不在当地销售，这也造成它在当地知名度并不高，只有附近村庄才知道这种蒜，能吃上这种蒜的当地人，也大多是这个村里人的亲戚。

### 一辣解千馋

都说南方人好吃辣，其实北方人同样喜爱。在京津廊坊一带，就流传着这样一句俗语，叫作“一辣解千馋”，认为辣能极大地满足人们的口腹之欲。但这一带的人们对辣的偏好不是来自辣椒，而是来自大蒜。

北京人吃炸酱面，必备的佐料就是大蒜瓣儿，一边吃面，一边嚼蒜，吃出了北京爷们儿的豪气。永清人夏天吃的冷汤，被凉水激过的蒜泥也是必备的调料，少了它，冷汤就去了大半成色，再也吃不出夏日透心的畅快。

这里的人们，几乎每天都离不开蒜。

过去的八旗子弟，即使再没落，一日三餐也要有“四辣”，其中一辣就是蒜片。永清农家的檐头，一年四季都会挂着一排长长的蒜辫子，随吃随取。虽然吃了蒜会有严重的口臭，但他们解决的办法就是大家同吃，彼此就闻不到了，在“同流合污”中寻找蒜辣带来的愉悦。虽然辣椒没有异味，却被这里的人们百般嫌弃，并编出了这样一套嘲讽之语：“葱辣嘴，蒜辣心，唯有辣椒不是人，辣完前门辣后门！”话糙理不糙。

当然，蒜和其他物品一样，也分个三六九等。在老北京人、老天津人看来，最上品的蒜，就是来自永清大五间房一带的“红六瓣”。

