



山野奇珍话“口菜”



1 历史悠久,食材丰富

探寻张家口菜系的渊源,需要追溯当地的历史。张家口有600多年的筑城史。《宣府镇志》记载,洪武二十六年(1393),这一带因“民户不足”,“调山西诸处余丁充之”。其中有张姓人家迁来在隘口附近定居,使“口”与“张家”有了联系。久而久之,隘口被人们冠以张姓,称作张家口隘口,后来简称张家口。

明朝为巩固边防,对游牧民族采取了“守”的态势,在北方大兴土木,修建军事设施。宣德四年(1429),万全右卫指挥张文在张家口南面修筑了一个军事城堡,命名为张家口堡,由此,张家口的名字从山口之名扩展到城堡之名。据《万全县志》载,张家口堡“高三丈二尺,方四里有奇,城铺十,东南二门”。因为最初是以军事城堡的面目出现的,所以它又被称为“武城”。

清代,商业大繁荣给张家口带来了前所未有的机遇。福建到恰克图的“万里茶道”是一条闻名遐迩的“世纪动脉”,张家口是茶道上重要的中转站,当时大量货物运到张家口,转驼队继续北上。“万里茶道”的兴盛,使之成了一个南北交通发达、豪商巨贾遍布、店铺酒楼密集的商业重镇。

金庸的小说提到了张家口,“乃塞外皮毛集散之地,人烟稠密,市肆繁盛”。往来的客商,火爆的交易带动了当地饮食业的繁荣,“口菜”由最初单调的品种发展成集南北菜系之长,融各地口味之精华的特色菜系,它既有川菜的麻辣,也有鲁菜的鲜脆,讲究色、香、味、型俱佳。张家口地形复杂,丰富的山地、草原盛产野味山珍,有草原的香菇、口蘑、蕨菜、地皮菜、发菜、黄花菜、黄羊、狍子、野鸡、野兔、沙鸡,坝上盛产羔羊、莜麦、燕麦、胡麻、土豆、枸杞,蔚县的黄米、小米极负盛名,还有崇礼的大豆、杂粮,闪电河中的鲶鱼、鲤鱼,怀来官厅水库的鲤鱼、大银鱼,宣化的葡萄、涿鹿的苹果,阳原的狗肉,桑干河畔的驴肉,等等。这数不尽的土产山珍,让“口菜”制作从不为选材发愁,食材取之不尽,用之不竭,丰富多样。所以说,“口菜”有着别于其他菜系的独有资源。



徐东坡/文

2 源于乡野,健康纯正

著名作家汪曾祺对张家口地方菜有深厚的情感。1961年,他来到了沽源,在农科所绘制马铃薯图谱。多少年后,他对当地的美食仍然念念不忘。这其中,一种是羊肉口蘑臊子蘸莜面,其味“三者相得益彰,为平生难忘的一次口福”。另一种是野生的口蘑。有次他在草原上采到一只白蘑,很是珍惜,“年底探亲,我把这只亲手采的白蘑带到北京,一个白蘑做了一碗汤,孩子们喝了,都说比鸡汤还鲜”。

汪曾祺文章中提到的莜面与口蘑,一直是“口菜”制作中最重要的食材。莜麦又叫燕麦,在坝上种植广泛,生长期短,因收种需靠天吃饭,所以产量和价格极不稳定。用莜面制作特色面食,是“口菜”的一大特色。当一笼热气腾腾的手工莜面卷端上来,凝视细看,只见它们晶莹剔透,模样宛若石榴嘴儿一般。这时你不禁食指大动,立刻蘸少许羊肉丁、蘑菇丁、黄花菜勾的卤,接着把它送到口中,顿感脆、爽、鲜香、筋道,咸香鲜醇,滋味浓厚,吃过让人难忘。

可用莜面做的食品花样繁多,如饸饹、猫耳朵,也可用它做蒸面鱼、烫面饺等。

口蘑一般生长在海拔800米到1500米的草原与山地,黑蘑最常见,价格便宜,香气甚浓,往往用作涮羊肉时搭配的素菜。口蘑清炖、吊汤、红烧均可,荤素烹炒风味更佳,历来是塞外席面上的珍馐。

“口菜”选择天然优质的食材烹制,符合了当今崇尚健康的饮食理念。清人顾仲对美食颇有研究,他在《养小录》序中谈道:“饮食之道,所尚在于质,无他奇谲也。”意思是说饮食的根本在于追求食材质朴自然的本色。这个观点与“口菜”的选材不谋而合。

3 兼收并蓄,精彩纷呈

孔子言:“食不厌精,脍不厌细。”“口菜”在烹调技法上追求精湛,代表菜有宣化涮羊肉、烧南北、香菇牡丹虾、张垣烤全羊、金翅捞莜面等数百道。

平淡中见新意是“口菜”的本色。拿一道简单的“烧南北”来说,主料取南北素菜中的双珍——塞上口蘑和南方竹笋。把它们切成薄片,大旺火油锅煸炒,加调料鲜汤,烧开勾芡,淋上鸡油即成。此菜色泽银红,鲜美爽口,香味浓烈。竹笋是盛产于中国南方的时蔬,雅称玉兰片,口味清新爽口。口蘑是当地土产,香味浓郁。两者共同烧制,旺火出锅,最大限度保持了食材各自鲜明的特点,是“南料北烹”的典范菜品。食客只要品此一菜,就能饱尝祖国南北两大名味,可谓:“美肴佳饌一盘,江南塞北二味。”

化平庸为神奇是“口菜”传承的绝活儿。猪肉、羊肉、鱼都是大众化食材,在“口菜”体系中化成了享有盛誉的柴沟堡熏肉、宣化涮羊肉、怀来鱼宴。柴沟堡熏肉传承了200多年,柏木熏成,色泽鲜艳,爽淡不腻,瘦不塞齿,味道醇香,当年被慈禧老佛爷亲点为贡品。宣化朝阳楼的涮羊肉据传有500多年的历史,所用鲜肉取之羊尾、腿部和脊梁,肥瘦相间,切片薄,调味全,外观美。怀来是京西有名的鱼米之乡,官厅水库盛产青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼、团头鲂、银鲌、马口鱼、鳝、黑鱼等30多个品种。当地的全鱼宴,一桌数十个菜全是鱼,做法精细,花样繁多,近年来吸引了大量京城食客前来品尝。

此外蔚县八大碗、阳原狗肉、黄糕也别具特色。蔚县八大碗是丝子杂烩、炒肉、酌蒸肉、虎皮丸子、块子杂烩、浑煎鸡、清蒸丸子、银丝肚等八类,有荤有素,烹饪精细。阳原狗肉传承久远,以炖为主。一锅老汤是炖狗肉的关键,老汤经千百遍熬煮,连配制的人也无法说清其中的醇厚味道是怎么来的,实乃“闻得狗肉香,神仙也跳墙”。“口菜”的主食黄糕,是当地人过年爱吃的节令食品,“糕”与“高”同音,取其谐音,除了味道好,还图个年年顺利、步步高升的吉利。

张家口地处华北平原与内蒙古高原的交界处,是冀西北地区的中心城市,自古是沟通晋蒙的交通枢纽,这里草原游牧文化与平原汉文化相互融合,蒙汉满等各民族相互包容,相互依存,共同创造了璀璨的历史文明和丰富多彩的饮食文化。一代代传承下来的“口菜”,不仅仅存在于个人的记忆,也是整个城市数百年流传下来的文明密码。这些与人们生活息息相关的美食,让这座城市变得鲜活、生动、有味道,让人们的情感变得丰满又具体。

