

美食万万千 曹镇独占三

◎杜光松(河南平顶山)



晾晒米线



曹镇卤肉



曹镇水席

曹镇乡位于平顶山市湛河区南部、白龟湖畔,被誉为“鱼米之乡”“中原小江南”。说起曹镇,最让人津津乐道的是舌尖上的美食。

据说,曹镇名字的由来与曹操有关。相传曹军伐蜀归来途经此地,见这里水草丰美,沃野千里,遂屯兵休养。曹操与曹丕、曹植居于洧水之畔小镇,饮酒赋诗,谈史明志,小镇因而得名曹镇,又称“三曹”。另一种说法是,曹镇因含曹东、曹西、曹北三个村子而称“三曹”。还有说法是,曹镇曾出了一位曹姓娘娘,曹家壮大,形成规模较大的集镇。

相传北宋时期,宋真宗让当朝天师为自己算姻缘。天师夜观天象,说娘娘在汴京城南150公里处。于是皇帝派钦差寻访娘娘。天师告诉钦差:“娘娘家房上的兽头是活的。”

钦差一路寻到曹镇,路过一曹姓人家时,一只猫蹿上房顶,趴在兽头的位置。钦差便用轿迎回了这家唯一的女孩。这个女孩随后被宋真宗封为贤妃娘娘。

曹娘娘与曹镇水席

曹娘娘出身贫困,吃不惯宫中珍馐,加上思念家乡,入宫不到一年竟得了病。宋真宗见状,恩准她离宫回乡祭祖探亲。为答谢乡邻,曹娘娘带回一批御厨及大量珍稀食材,连日用好酒好菜犒劳家乡父老。看着众乡邻席间开怀畅饮、喜气洋洋的场景,曹娘娘很开心,但依然不思茶饭。

一日,曹娘娘在家同哥哥叙旧,厨房里忽然传来扑鼻香气,让曹娘娘食欲顿生。原来小侄子在沙河里摸了一条1公斤多重的大鲤鱼,嫂子这会儿正忙着做红烧鱼。等嫂子把鱼端上,曹娘娘胃口大开,不一会儿就将红烧鱼吃得干干净净。

曹娘娘的哥哥见状,把周边有名的厨师全部请到家中,要他们做拿手饭菜。负责曹娘娘膳食的公公见状,当即决定由当地厨师列出食材清单,由县太爷亲自负责选购,当地厨师和御厨一起,把当地叫上名的菜品全部做出来。经过连夜准备,第二天中午当地厨师和御厨共呈上菜品20余种,让曹娘娘食欲大增。

看到曹娘娘吃得开心,公公特命令御厨把这些食材和做法记录下来带回宫廷,作膳食专门伺候娘娘。

由于曹娘娘是从水路返乡,又走水路回京师,这道酒席遂称为“水席”,意为从水路带来的宫廷宴席。由于历史久远,今人更习惯于从字面意思来理解水席,即主食一道热菜一道汤轮流而

上,像流水一样不断更新。

据传,宋真宗因喜爱水席,整日食宿于曹娘娘的寝宫。其他嫔妃得知,竞相派御厨学做水席,水席成为北宋时期的一道宫廷名宴。

曹镇水席在传承中形成了很多约定俗成的规矩,不同场合的水席,对菜品的要求也不同。

婚宴的水席上必须有“两菜一汤”,两菜即“凉拌菠菜和糖醋鲤鱼”,寓意“喜结连理”。“一汤”即用红枣、花生、桂圆、莲子四种食材加红糖熬制而成,寓意“早生贵子”。另外,家中添丁置办宴席,第一道荤菜为糖醋鲤鱼,寓意鱼跃龙门。家中添女置办宴席,第一道荤菜为黄焖整鸡,寓意凤栖贵地。曹镇水席的最后一道菜是用打散的鸡蛋熬制成的甜汤,意在含蓄地告诉大家已圆满散宴,客人们可以离席回家了。

曹镇大米与米线

曹镇乡紧临烟波浩渺的白龟湖,地势平坦,河道纵横交错,有大量水鸟栖息,风景秀美。漫步曹镇乡,片片荷塘碧色连天,水田里白鹭成行,如诗如画,一派江南水乡风情。

曹镇乡水稻种植已有千年历史,相传北宋时曾为宫廷贡米。据《平顶山市志》记载,1958年12月5日,白龟山水库一期工程动工,1960年9月基本建成蓄水。1962年12月以后,连续进行三期续建工程,1966年10月竣工,控制流域面积1310平方公里,设计灌溉面积50万亩。自此,沙河水不再泛滥,曹镇乡依托丰沛的水源,引进种植南方水稻,不断壮大形成规模。

曹镇大米之所以风味独特,在于其独有的水源地——沙河。沙河古称洧水,发源于尧山,是淮河流域沙颍河水系的一级支流。几千年来,沙河一路携沙裹石奔涌而来,其水中含有丰富的矿物质和微量元素,加上当地气候昼夜温差明显,四季分明,生产的大米粒粒饱满、质地坚硬、色泽清白透亮,做成米饭绵柔甜香、清爽可口。

稻子全身都是宝,没有一点废料。稻秆可以制作草苫子,覆盖在塑料大棚上,有极佳的保暖效果。稻壳可以造酒,是一种重要的辅助发酵物,可提高淀粉利用率,提高出酒率;碎米可以用于发酵做米酒,或加工成米糝;米油还可以制作饲料。

原农业部曾公布批准对“曹镇大米”实施农产品地理标志登记保护。粤港澳名厨协会及全国各地美食协会也相继来曹镇考察签约,曹镇大米逐渐走向全国市场。

米线,作为一种传统风味食物,古烹饪书《食次》之中记米线为“粢”。人们习惯叫米线“酸浆米线”“酸粉”“干米线”“米粉”,其含有丰富的碳水化合物、维生素、矿物质及酵素等。

说起曹镇米线,鹰城家喻户晓,生产米线的作坊主要集中在曹西村。米线的制作工艺复杂,作坊工人通过选材、磨浆、蒸煮成型、晾晒烘干等步骤的精细操作,才能够制作出美味可口的米线。

与南方米粉相比,曹镇米线的口感更为筋道,味道也更加热烈浓郁,正如北方人骨子里天生的执拗与豪爽。晶莹剔透的米线配上大块的牛肉,再点缀些许香菜、韭菜,食欲一下就被勾了起来。

曹镇卤肉

吃了曹镇米线不过瘾,再来一份曹镇卤肉,那是真解馋。曹镇卤肉以百年老汤、猪肉、香辛料为主要原料加工制成,颜色红润悦目,香糯浓醇,咸甜适度,肥而不腻,老少皆宜。曹镇卤肉制作工坊主要集中在曹东村,辐射周边地区。

卤的烹调方法在中国历史悠久,北魏农食典籍《齐民要术》与宋代食典都有关于“卤”的烹饪方法记述。卤汤是卤肉的灵魂,一道上好的卤味之所以会味浓香软、口感饱满、回味悠长,一锅好的卤汤是一家卤肉铺的镇店之宝。

曹镇卤肉选料讲究,卤煮料为30多种名贵中草药组成的秘方,老汤卤煮至少两小时以上。这样卤制好的肉,色泽红润,鲜香四溢,瘦肉不柴,肥肉不腻,咸香耐嚼。

有一年去曹镇,朋友热情招待上街吃饭,看到那家店里热气腾腾的卤肉,还有猪头、大肠在晶莹剔透的卤汁中炖煮,咕咚咕咚冒着小泡,顿时馋涎欲滴。朋友说,猪头、大肠是最经典的卤肉组合,最适宜喝酒聊天故人来。于是,我们就点了猪头、大肠。店家切好后又放少许蒜末、香油、卤汁,撒点葱花香菜,在盆中簸三两下,装盘上桌。那天我们把酒言欢,尽兴而归。

在曹镇这片热土上,水席、米线、卤肉这些名吃,不仅是普通百姓的日常喜爱,更养育出一代代先贤人物、英雄豪杰,例如写出奇书《歧路灯》的清代文学家李绿园,清代著名文学家、书法家、诗人张丙焜等。

历史已成过往,文化永久流传。神州各地的美食万万千,而小小的曹镇就占三个,水席、米线、卤肉。

人间烟火气,最抚凡人心。

稿约

魅力鹰城,近悦远来。

品读鹰城历史,赓续城市文脉。一个城市的历史不仅留存在田野遗址上、青砖绿瓦间,还留存于乡耆村老的饭后闲谈中。本版诚邀读者挖掘、讲述古地新城平顶山的历史记忆和文化故事,将留存于文献案头、乡村闲话中的鹰城文化故事以硬核的方式、有趣的语言清晰地呈现给更多的市民。每篇稿件要求3000字以内,配图若干,投稿邮箱wbk@pdsxw.com。



稻田上空鹭鸟飞翔

本版均为资料图片