

# 大河之北

## 饮食篇(上)

### 河北人文地理解读



(上接第九版)

《汉书》中有对魏襄王以史起为邺令“决漳水、生稻梁”的记载,这是现存文献中关于河北地区播种水稻的最早记载。

事实上,根据历史学者宁志新的研究,至汉唐时期,河北已经形成了三个重要的水稻种植区,即以鄆地为中心的漳水流域,以定州为中心的河北中部和以幽州、涿州为中心的河北北部。

“现在的河北省缺水,但是在古代人口还比较少的时期,河北也是个地表径流极多、水资源丰富的省份。明清时期的直隶境内就有不少地方以种植水稻而著称。”河北省农林科学院滨海农业研究所研究员、水稻专家张启星作为河北省现代农业产业技术体系优质水稻岗位专家,也曾对历史上河北水稻种植情况进行过深入研究。

有史料记载,在明清时期,保定府和天津府的稻米种植占据了耕地总量的一半。而顺天、宣化、正定、永平府、易州的种植面积则超过了三成。占比较小的冀州和赵州的种植面积也接近1/5。直隶的11府6州中,有9府5州共47个县都有稻米种植。

近代河北的水稻种植面积仍很可观,一些历史细节恰能佐证。

1943年9月,日军纠集4万多人对北岳抗日根据地腹地进行“毁灭扫荡”,乘机收时节抢掠粮食。那时北岳区走马驿、倒马关、川里、神南等一带,正是近万亩的产米区。

10月中旬到11月中旬,得知敌人企图抢粮,边区军民同心协力快割、快收、快藏,变稻田为战场,激战多次,抢回8034亩稻子,占全部稻田的84%,使敌人企图未能得逞。

“直到1985年,河北还有93个县种植水稻。”张启星说,但后来因为水源紧张以及人口激增,水稻失去了赖以生存的环境,稻米种植面积越来越小,目前河北水稻种植面积在9.33万公顷左右,主要集中在冀东的唐秦滨海盐碱地区(曹妃甸、滦南、乐亭、卢龙等县区,占全省种植面积的80%)、承德、保定和邯郸的小部分地区。

林草的精灵

2021年8月17日,张家口察北管理区。一场中雨后,牧场主人向东惊喜地发现,草丛里竟然长出了几朵“青腿子”。

“青腿子”是一种拥有极鲜口感的蘑菇,是白蘑的一种。上等的白蘑菇,每斤售价最高可达千元,为坝上草原的特产。

河北北方学院口蘑研究专家忻龙祚表示,白蘑的正式名称应该叫蒙古口蘑,包括大白桩菇(俗名青腿子)、香杏口蘑、褐口蘑、草原黑蘑等十几种,这些蘑菇对外有个响亮的名号——口蘑。

“口蘑不是单指一种蘑菇,而是产自我国内蒙古高原(包括坝上高原)的可食用草腐蘑菇生态群。”忻龙祚说,这里所说的“口蘑”跟目前市面上大量售卖的口蘑还不是一回事,“那只是引自国外的双孢菇,草腐菌中的另一种,和口蘑长得比较像而已。”

真正的“口蘑”是如何得名的呢?

忻龙祚介绍,作为陆路枢纽,张家口自古以来就是河北山货的集散地。早在康熙年间这里就有30



“要从面积和产量绝对数上看,河北现在确实是水稻生产‘小省’。”张启星说,但值得注意的是,河北是华北地区优质的稻米主产区,尤其是唐秦滨海盐碱地区地处我国水稻生育期最长地带,可满足生育期175天品种的生长,灌浆期昼夜温差大,有利于营养物质积累,具有得天独厚规模化生产营养食味俱佳优质米的自然和生产条件。

2020年9月7日,河北省农林科学院滨海农业研究所。

张启星一到试验田里,就直奔地里的稻子。他伸手掐下几颗尚未成熟的稻谷,在掌心轻轻揉搓,小心得像捧着刚刚出生的婴儿。

从事水稻研究30多年来,张启星带领水稻科技创新团队,先后主持参加国家、省部、厅级课题50余项,以第一完成人育成了冀糯1号、冀香糯1号等23个水稻新品种,在适宜河北省稻区生长的优质特色新品种选育方面作出了突出贡献。

张启星说,河北产稻区自然条件良好,且毗邻京津两大高端消费市场,未来河北水稻的发展路径,应该是向品质、品牌要效益,“通过优质品种培育和新技术研发推广,推动水稻产业由‘生产小省’向‘效益强省’迈进。”

2021年11月15日,唐山市丰南区。

一轮降雪过后,连日天气晴好,王兰庄镇的稻田里,农户们正忙着收割晚稻。这块稻田的米粒与普通白色米粒不同,呈胭脂红色,当地俗称这种水稻为“胭脂稻”。

胭脂稻是冀东唐山一带特有的稻米,因其米粒呈粉红色而得名,栽培历史已有300多年,曾为清廷“贡米”。但由于胭脂稻种植难度大、产量低,在温饱还不能满足的年代,逐渐被高产的水稻品种所代替,20世纪80年代濒临绝迹。

针对胭脂稻植株高、茎秆软、产量低的特点,河北省农林科学院滨海农业研究所经过10余年不懈努力,水稻育种团队以胭脂稻为亲本,培育成胭脂稻新品种——曹妃红。稻米呈鲜红色,米粒细长,而产量是传统胭脂稻的3倍,为这一古老稻种赋予新的生命力。

鲜味之源

多家口蘑加工作坊,其分号遍布全国——口蘑也由此得名。

海拔较高的坝上草原,为口蘑提供了一个绝佳的生长环境,这里不仅有针茅草本植物腐烂后形成的较肥沃的栗钙土,还有着以无霜期短、雨水稀少、干旱寒冷为特征的气候条件。

关于口蘑之鲜,当地人最喜欢讲这样一个传说。很久以前,有一个专卖口蘑的商人,带着上等白蘑,坐轮船从天津港出发南行。一路上磨香四溢,引得海中鱼虾成群结队绕船而游。

船老板担心鱼群围聚过多,造成翻船事故,遂愿出重金在旅客中求得驱赶鱼群的良策。

这个商人见此机会,于是便将口蘑说成是鱼群追逐的对象,船老板于是以高价买下口蘑商所带的全部口蘑并抛入海中,果然,鱼群都追逐随波漂流的片片口蘑散去。

传说有夸张演绎

海洋的馈赠

人们常说,世界上最难吃的食物,就是忘了放盐的食物。

在中国人的五味概念里,“咸”恐怕是最重要的。食盐,按照来源分为海盐、井盐、矿盐、湖盐等。两千多年前,河北就是重要的海盐生产区。

如今,河北省487千米海岸线上,分布着黄骅、大清河、南堡盐场,它们是我国四大海盐产区中渤海盐区的组成部分,也是著名的长芦盐区的一部分。

2020年6月10日,沧州黄骅。

307国道一路向东,离海岸线还有30多公里,但大海特有的咸腥味已经扑鼻而来。公路两边红砖砌就的结晶池里,海水经过几个月晾晒,逐渐凝结成晶体,从某个合适的角度看上去,仿佛铺在地上的这一块块镜子。扒盐机在一块块盐池里来来回回,盐粒相互撞击着,发出特有的碰撞声。

这一天,沧州盐业集团长芦黄骅盐业有限公司作业区71万平方米的陆域面积上,一年一度的春扒已接近尾声。

海水里含有主导口感感的氯化钠,但要把海水制成可以食用的盐,还需要复杂的制卤、晒盐过程。“产1吨盐,大约需要110立方米2波美度的海水。”沧州盐业集团长芦黄骅盐业有限公司生产部部长高立增说,最终走上人们餐桌的已经是精制过的盐,氯化钠含量不仅达优级,而且保持了海水中特有的微量元素,是最佳的调味品。

盐不仅是食物的鲜味之源,更与海鲜的“鲜”有着特殊关联。

呈味核苷酸和呈味氨基酸是海产品中普遍存在的重要滋味物质,它们在海鲜中的含量,会随着盐度的升高而有显著增加。

河北这片富含营养盐的肥沃之海,孕育了多种海鲜极品。

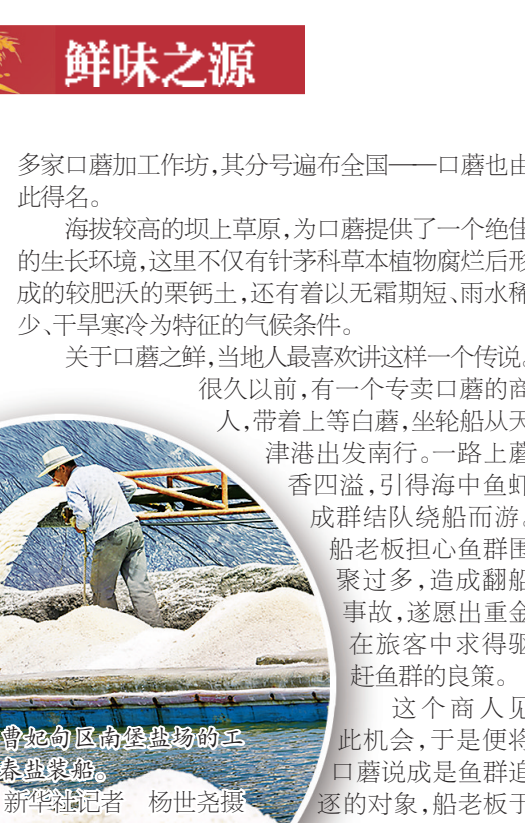
2021年10月20日,秦皇岛市北戴河新区新开口码头。

正值扇贝丰收的季节,一艘艘载满了扇贝的养殖船有序进港,养殖户们忙着将收获的扇贝进行卸船装车,一派丰收景象。

“如今,全国餐桌上的每10个海湾扇贝,就有7个是咱河北海域养殖的。”河北省海洋与水产科学研究院副院长、国家贝类产业技术体系秦皇岛综合试验站站长张福崇的一番话着实让记者吃了一惊,河北的扇贝竟然有如此巨大的产量?

张福崇介绍说,海湾扇贝属于外来物种,20世纪80年代初期引入国内。

1986年左右,河北海域开始人工养殖海湾扇贝。



秦皇岛的“鲜”

“秦皇岛、唐山基岩岩石海岸、砂质海岸一带,河口众多,从陆地入海中的营养盐也较多,且因为渤海的海水交换慢,使这一带的海水较‘肥’。”张福崇说。

在如此肥沃的海水中长成的扇贝不是一般货色——我国北方海湾扇贝主产区,由于地理位置接近,其营养品质也比较接近——但以秦皇岛产海湾扇贝的蛋白质含量为最高,达到67.62%,且氨基酸含量高,味道尤为鲜美。

2021年8月30日,沧州市西河。

“今年价格合适,比去年便宜不少。”水产店里,一筐筐鲜活的梭子蟹个大肚肥,张牙舞爪,每只单拎出来,都能称得上是“大块头”了。

头胸甲呈梭形,接近蟹嘴的位置有三个凸起——三疣梭子蟹是沧州海鲜中的极品。

三疣梭子蟹并不是沧州独有,甚至不是渤海独有。但2017年,黄骅南排河镇的21个渔业村陆上养殖池及沿岸开发的滩涂养殖池范围内生产的三疣梭子蟹,被授予“黄骅梭子蟹”农产品地理标志。

为什么黄骅这一带的三疣梭子蟹能获得农产品地理标志呢?

黄骅海水原良种繁育中心负责人高洪江介绍,黄骅所辖海区是渤海三疣梭子蟹重要的索饵场、产卵场和越冬场,也是多种浮游动植物生活聚集区,现已查明的浮游生物约50余种,底栖生物180余种。“这里四周有5000公顷盐场,水生动物繁多,有丰富的卤虫资源,是珍贵的天然活体饵料库。”

独特的水质环境和淤泥质底部环境条件,造就了黄骅梭子蟹肉质洁白、肉质细嫩、膏似凝脂、味道鲜美的特点,也成为河北海鲜当之无愧的代表。

调味的秘诀

通过腌渍、风干、糟醉等方式,让一些普通食材转化出更加复杂的风味,甚至成为另一种重要的调味材料,是中国人独特智慧。

沧州人的“乡味儿”,离不开一罐冬菜。

2021年9月17日,沧州南陈屯乡刘辛庄村。

专门制作冬菜的百年老字号——义昌永,始终遵循着简单古朴的制作方法:新鲜的精选白菜择干净后切成一厘米见方的小块,经过彻底脱水加工成菜胚,再将菜胚、蒜泥、食用盐按照一定的比例充分搅拌均匀,然后封缸压实,置于阴凉避光处发酵。

封好的白菜再见天日,就是整整一年后了。

成品冬菜,是一种半干态发酵性腌制食品,色泽金黄、清香脆嫩,兼有香、甜、咸、辣四味,既可直接食用,又可用作汤料或炒食。

义昌永冬菜2017年被列入河北省非物质文化遗产名录。传承人刘向前介绍,其历史可追溯到明永乐二年。

是年,河南项城刘氏家族一部分北迁燕地,后落户沧州,始将祖传白菜腌制技艺引入。刘氏家族对制作技法进行了改进,将整段腌制改为切碎,以盐、蒜拌之,最后封于瓦罐之中,经自然发酵,一年后食用。

技艺传到刘向前这辈,已经是第19世。追溯历史,沧州刘氏家族对冬菜的传承已有600年之久。

沧州冬菜不仅是沧州人的心头之爱,更曾随大运河北上南下,潜移默化地进入当地的饮食中。从老北京一直到上海、苏杭,传统馄饨的汤底配料里往往都有冬菜。

1700公里之外的广东,地道的潮汕砂锅粥是当地最有特色的风味之一。而决定这锅潮汕砂锅粥最重要的一味配料,也是冬菜。

现在的潮汕冬菜与沧州冬菜口味略有不同,潮汕人根据自己的口味在冬菜里增加了甜味。不过寻根溯源,沧州冬菜早年经天津出口,冬菜独特的调味作用让其深受东南人的喜爱,爱吃的广东人也喜欢上了这种调味料,把它作为煲粥、小吃、汤类菜品的调味,久而久之也成为潮汕菜的底味之一。

更能代表中国人对食材转化技术娴熟应用的是腐乳。

腐乳是我国独创的调味品,有红腐乳、青腐乳、白腐乳、酱腐乳、花色腐乳等品种,它既可单独食用,也可用来烹调风味独特的菜肴。

白腐乳是腐乳的初级形态,以桂林白腐乳最为有名。

但秦皇岛人恐怕并不服气,在抚宁,白腐乳制作技艺是河北省非物质文化遗产,抚宁白腐乳颜色白中略带微黄,它质地细嫩,松软可口,闻之香气扑鼻,食之回味无穷,不但是下饭佳肴,同时也是烧汤做菜的上好佐料。

抚宁腐乳创始人是左经达,原籍唐山乐亭,祖辈以制腐乳为业,于新中国成立初期来抚宁用祖传的秘方制作腐乳,逐渐受到当地群众的欢迎。

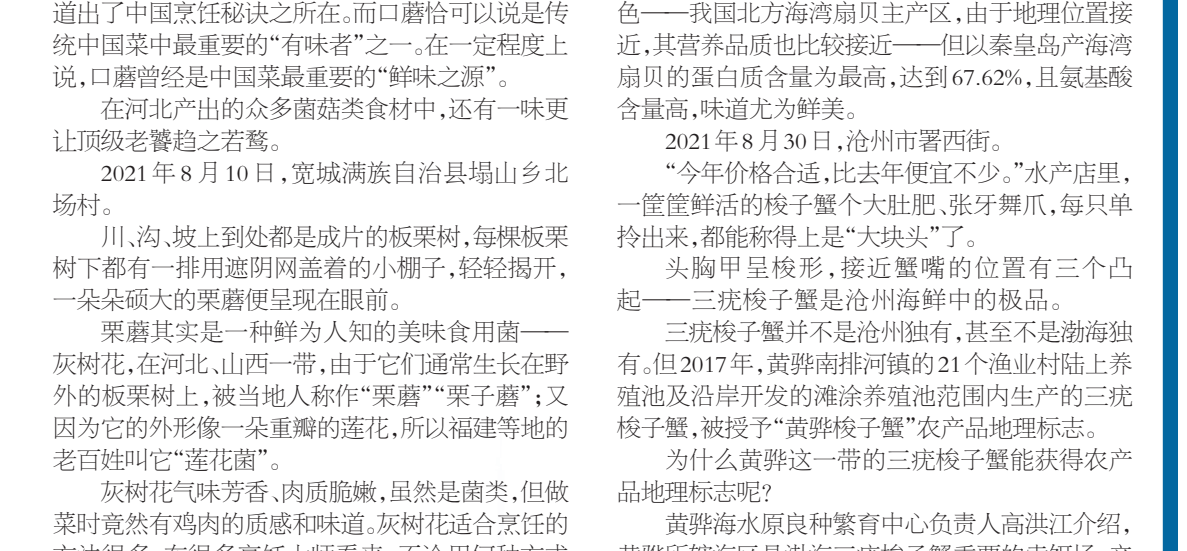
抚宁白腐乳采用优质黄豆作原料,经严格筛选、风选、除杂去残;再经浸泡、冲洗、磨煮、滤渣、点浆、压坯、划坯成型。

如今,抚宁白腐乳入选“秦皇岛十大地方特色旅游美食”,不仅成了秦皇岛人的味觉底色,更在全国腐乳爱好者圈子内,拥有大批拥趸。

(下转第十一版)



2020年7月13日,邢台市桥东区一家调味品企业工人在车间内给“鲜味”调味。



2020年7月13日,邢台市桥东区一家调味品企业工人在车间内给“鲜味”调味。

2020年7月13日,邢台市桥东区一家调味品企业工人在车间内给“鲜味”调味。

2020年7月13日,邢台市桥东区一家调味品企业工人在车间内给“鲜味”调味。

2020年7月13日,邢台市桥东区一家调味品企业工人在车间内给“鲜味”调味。

2020年7月13日,邢台市桥东区一家调味品企业工人在车间内给“鲜味”调味。

2020年7月13日,邢台市桥东区一家调味品企业工人在车间内给“鲜味”调味。

2020年7月13日,邢台市桥东区一家调味品企业工人在车间内给“鲜味”调味。

2020年7月13日,邢台市桥东区一家调味品企业工人在车间内给“鲜味”调味。

2020年7月13日,邢台市桥东区一家调味品企业工人在车间内给“鲜味”调味。

2020年7月13日,邢台市桥东区一家调味品企业工人在车间内给“鲜味”调味。

2020年7月13日,邢台市桥东区一家调味品企业工人在车间内给“鲜味”调味。

2020年7月13日,邢台市桥东区一家调味品企业工人在车间内给“鲜味”调味。