

大河之北

(上接第十版)
在中国人传统的“开门七件事”里,酱居于重要地位。据说商朝时酱就已经出现,当时称为“醢”,用肉、鱼等制成,孔子说“不得其酱不食”,可见酱在古人饮食中的地位。

酱油一词最早出现在文章典籍中是在宋朝,但家常普遍使用只是近百年的事情,因此在中国几千年的调味历史中,“酱”大多数时间里指的不是酱油,而是酱。

2021年12月9日,徐水史各庄工业区。保定同和酱类制造有限公司从规模上看并不庞大,但“同和面酱”的名气在保定和调味品圈里可不小。

同和主要以生产甜面酱、烤鸭专用甜面酱为主,面酱入口绵甜,风味和品质上乘。

调味酱主要分为以小麦粉为主要原料的面酱和以豆类为主要原料的豆瓣酱两大类;还有肉酱、鱼酱和果酱等小类别。

与东北大酱、西南豆瓣酱、南方的柱侯酱不同,甜面酱是酱中的一个特殊品类,以面粉为主要原料,用水和面,上笼蒸熟,再经伏日晒加温发酵,它的甜味来自发酵过程中产生的麦芽糖、葡萄糖等物质。

从一定程度上说,甜面酱是京津冀地区口味的基本味之一。在北京,烤鸭、炸酱面的核心是甜面

酱;天津人吃煎饼果子,如果发现抹的不是甜面酱可能会当场翻脸;冀南地区的大锅菜里,甜面酱是最重要的调味料。

保定则是甜面酱的重要产地,面酱甚至被列入保定“三宝”之一。

在保定市老字号协会原会长刘山晓看来,面酱甚至已经成为凝聚保定人情感的文化符号。知名的老字号槐茂,主要产品就是面酱和酱菜。只不过由于更适宜储存和运输,酱菜更为知名。

考证槐茂渊源,多有传说逸闻,但其源自清康熙年间,由绍兴赵氏辗转落户于保定府,在大街二道口(现兴华大街与西大街交会处)东北角大槐树下落脚开店则是共识。

槐茂酱菜老工程师曹宝忠从十几岁起即入厂工作,从化验员干起,切制、腌渍、脱盐、酱渍各个工序无一不精。在他看来,槐茂传承300多年,要说有诀窍,那就是追溯本源味道的执着匠心、讲究传统工艺的极致信仰。

曹宝忠说,槐茂除了制作工艺一丝不苟,原料一定要好。比如做酱菜,小红萝卜必须脆嫩,韭菜花必须鲜嫩纯花。每个菜种都由长期合作的菜农定期供应,固定而优质的菜源,既保证生产有序,又让酱菜味道得以稳定。

历经时间淬炼,百年品牌槐茂依托现代科技工艺,再度焕发出勃勃生机。

中山王墓出土的
酒壶。壶内的液体分别
呈浅翡翠色和墨绿色。
河北博物院供图



牛市,明朝末年既已兴隆,夏垫镇地处京、津之间,西扼京华、东临秦唐、南眺津卫、北倚幽燕,为南北牛羊贩运的咽喉要道,商贸活动十分发达。

20世纪初,大厂的畜牧业业达到鼎盛,每逢八月,上市的牛能达几千头,早晨牛叫声能传出四五里地远。本地百姓北上内蒙古,南下京、津、唐,行商贩牛,在与南北客商打交道的过程中,积累了经验。

1986年,大厂引进牛肉加工企业。1992年,当地始制作肥牛产品。纯正的“大厂肥牛”色泽鲜艳,颜色柔和,呈大理石花纹,口感细嫩、多汁,入口绵润,回味无穷。

2010年12月29日,大厂回族自治县申报的“大厂肥牛”地理标志,通过了专家组的审查,正式成为国家地理标志保护产品。

2021年9月21日,张北县庙滩村,华北牲畜交易中心。

每年的7至10月,牛羊膘肥体壮,正是北方牲畜交易的旺季。毛色发亮的马匹、牛、羊在装有高高栅栏的货车里躁动地冲撞。

当地的人们仍习惯称这里为“马桥”,因为自古以来,张家口一直是北方马匹交易的中心。而如今,这里已经成为一座集商贸、流通、服务于一体的全国性、现代化的牲畜交易中心,羊的交易量较大。

“口羊”在京津冀地区是顶级羊肉的代名词。北京人对羊肉格外挑剔。老北京市场上高品质羊肉一般有两种:西口羊,是来自西北甘肃、宁夏的滩羊,特点是粉肉白膘、香嫩不膻。北口羊,就是张家口及以北内蒙古草原的羊。

除了牛羊,河北柴鸡、深州黑猪等肉类食材也比较丰富,因此也造就了以此为基础的各种地方特色熟食。

从德州到道口,从盐焗到白斩,全国各地吃鸡的方式多种多样,烧鸡的知名品牌也比比皆是。即便在河北省,不同地方的人们也会为马家卤鸡、二毛烧鸡、金凤扒鸡究竟哪个好而辩论一番。

但在乐亭人看来,烧鸡香不香,关键在老汤,当地的刘美烧鸡老汤已有近二百年历史,赋予烧鸡独特醇厚的味道。

而且刘美烧鸡与众不同之处在于,开辟了烧鸡制作整形之先河,将烧鸡的一只翅膀从鸡脖子刀口处穿入,从鸡嘴穿出,使鸡头随鸡翅紧贴于鸡背侧面,另一只鸡翅自然伏卧,再将鸡爪蜷曲折入腹腔,整形后的烧鸡如同熟睡的天鹅。

刘美烧鸡的第四代传人刘宣伯介绍说,刘美烧鸡要经过32道工序,精选28种名贵香料,加以老汤卤煮,按照传统制法熏烤,其成品色泽棕红、味道醇香,色、香、味、形四美合一。2006年,“刘美”被商务部命名为首批“中华老字号”企业。

家常真味

在蔬菜产业不像现在这样发达的时期,河北食用的蔬菜以自产为主,所以有很强的季节性和地域性。比如在河北大部分地区,春冬两季蔬菜品种相对单调,以白菜和萝卜为主。

不过即使是白菜这样的大路菜,在河北也能产出极品。

2021年11月4日,玉田县虹桥镇独树村。“玉菜源”示范基地里,菜农正在田间忙碌,棵棵紧实鲜嫩的大白菜被整齐码放,地头码好,装车外运。

玉田县作为北京市主要冬储白菜产地,今年供应北京冬储白菜可达20余万吨,约占全县白菜总产量的三分之一。玉田白菜种植颇具传统、规模最大,其玉田包尖白菜品种,更是独具特色。

和人们印象中粗放、“不修边幅”的普通白菜相比,玉田包尖白菜与众不同,其叶球直筒、拧抱紧实,顶部稍尖,菜体呈圆锥状,故得名“玉田包尖”。

玉田包尖白菜具有耐贮藏、不易抽薹、高品质的特点。做馅,清鲜宜人;熘炒,不乱汤;菜心生食,甜脆鲜嫩,清心爽口。上乘的品质和独特的风味,让玉田包尖白菜享有“玉菜”之美誉。

白菜是浅根系蔬菜,在肥沃而物理性状良好的壤土、沙壤土中最适宜生长,玉田中部的山麓洪积平原,正是白菜生长的“最爱”。

此外,白菜是半耐寒蔬菜,喜冷凉气候。生长期

间的适温在10—22℃之间,在适宜的温度范围内,较大的昼夜温差有利于大白菜正常生长。这一温度条件,恰与玉田的气候吻合。

独特的地理条件、清澈的水系、肥沃的土壤和适宜的气候成就了玉田包尖白菜上乘的品质。

2021年9月20日,围场朝阳湾。

马铃薯田里,又一个收获季已经到来。一辆大型机械驶过,黑土地上浮现出一窝窝“金蛋蛋”。农户紧跟其后,将其拾到袋里,装到车上。

2015年起,土豆被我国纳入主粮。而早在1999年,围场就已经被命名为“中国马铃薯之乡”。

“哈拉海土豆”“山药鱼儿”“山药饼子”“耙搂柴”……在坝上,单独使用土豆或配上辅料制成的食品多种多样。

围场马铃薯研究所所长丁明亚介绍说,围场能够成为马铃薯之乡,跟当地的土壤、大温差气候息息相关。围场当地出产的土豆产量高、薯形大、无病毒、食味佳,且淀粉含量高,更适合深加工。

优势作物的出现,是多年自然和人工选择的结果。

清代末期,随着开围放垦,曾经草木丰茂的皇家猎苑围场绿退沙进,土地日渐贫瘠。而进入中国的马铃薯凭借其生长期短、抗旱耐寒、营养丰富、口感良好的特点,迅速被当地百姓视为“保命粮”世代耕种。

20世纪90年代初,随着品种改良、技术进步,围场马铃薯种植面积迅速扩张,产量逐年提升。昔日的“保命粮”,如今已成为当地的一大特色产业。

围场半截塔镇什八克村,富龙现代农业发展有限公司自动化厂房里,一卡车“黄皮肤”的土豆从自动化生产线一端被送进去,两个小时不到,雪白细腻的全粉装袋完毕,随即被送到麦当劳、肯德基等几个国内外知名大公司,走进千家万户。

河北蔬菜的种类虽然比不上非常丰富,但其多样性的确令人赞叹。河北出产北方顶级的大白菜和土豆并不令人奇怪,但口感上乘的藕产自邢台,恐怕连不少河北人都不知道。

2021年12月12日,隆尧县东良镇泽畔村。元旦临近,莲藕进入了销售旺季,一排排一摞摞一米多长的莲藕整齐地排在地头,藕农老曹正在带领村民挖藕。

“今年的莲藕长势好,品质也好。这次我们先挖一部分试试行情,主要发往北京和天津。”老曹说,“身处北方平原的泽畔村,其实有300多亩莲藕。”

隆尧泽畔藕已有600余年种植历史,清嘉庆年间曾作为贡品进入皇宫。

泽畔藕的独到之处在于,藕身洁白如玉,体型肥大,最长的藕有6—8节,长约1.3—1.5米。肉质脆嫩、质地细腻,藕体洁白而细,无纤维、甘甜清脆,比普通藕营养含量高、口感好。

以现在的自然地理角度来看,依水而生的莲藕,为什么能在干旱缺水的华北平原上生长旺盛?这首先得从“泽畔”村这个地名说起。

华北平原由黄河和海河众多河流水系冲积填造而成。在华北平原形成的亿万年间里形成了大大小小的平原湖泊,大陆泽就是其中最大的一个。史志上称大陆泽广袤百里,众水所汇,波澜壮阔。

泽畔村因位于大陆泽畔而得名。大陆泽在邢台的古隆平、尧山、任县之间,泽中盛产鱼虾菱藕,是名副其实的水乡。

然而后来黄河改道,湖水退却,泽畔村成为陆地,但是当地农民种藕之风不减,改坑塘种植为“铺池而做”,创造出独特的一景“清水莲藕”。

老曹介绍说,泽畔藕并非生于坑塘,而是在平地围池而种,由于成活率低,属于藕中珍品。每年泽畔藕在收获季节都供不应求。2012年,泽畔藕被认定为国家级农产品地理标志认证产品。

时至今日,河北的蔬菜早已突破地域和时节限制,蔬菜产业也成为全省农业的支柱,总产量居全国第二位,形成了温室、拱棚、地膜、露地等多种栽培形式互补的周年生产格局,是全国为数不多的一年四季可供应充足鲜菜的省份。

河北人文地理解读 饮食篇(上)



家常味道

天之美禄

酒,自出现便成为这个世界上最神奇的一种饮品。《汉书·食货志》里称其为“天之美禄”——认为它是“上天赐给的美好福祿”。从来没有一种饮料像酒一样,既承担着沟通天人的重任,又负载着百姓餐桌上的家常味道。

河北与酒的渊源,可以追溯到3400多年前。2020年10月7日,河北博物院商代文明展厅。展柜中一个透明的玻璃密封瓶和瓶中装的一些灰白色水锈状物质,看起来很不起眼。

然而,这瓶貌不惊人的文物,却保持着一项特殊的“世界纪录”。

它,就是3400多年前古人酿酒所用的酒曲,也是世界上目前已知保存年代最久远的酒曲实物。

1973年至1974年,河北省博物馆和河北省文物管理处组成山西考古队,对山西遗址进行了考古发掘,今天人们看到的那瓶酒曲实物,就是在这期间被发现的。

当年参与山西考古发掘工作的省文保中心原研究员吴杏全介绍,在挖掘中,考古工作者在“14号房屋”的遗址内,发现了大量陶器,出土后清点共计46件。“陶器已经都是碎片了,酒曲夹杂在碎片中。”

清理过程中,考古工作者从残瓮中收集起来一些灰白色水锈状沉淀物,重达8.5公斤。

考古工作者把一部分灰白色粉末送到了中国科学院微生物研究所,经鉴定,这正是酿酒用的酵母。

“推测应是酒液挥发后的残渣,只是由于年代久远,酵母中的菌类已死亡,仅存留下来酵母的残壳。”吴杏全说。

事实上,早在1957年,郑州二里岗商代前期遗址也曾发掘出大量粗砂陶缸,在缸内同样粘有白色水锈状沉淀物。但可惜的是,这些没能保存下来的沉淀物因为未经过化验,最终没能确定其成分。

随着中国科学院微生物研究所对山西遗址出土酒曲实物的鉴定报告公布,这些3400多年前的灰白色沉淀物,正式成为世界上保存年代最为久远的酒曲实物。

酒,自出现之日起,就与中华文化紧紧结合在一起。

在古代,酒是百礼之首,古人以酒行礼,用于祭祀,沟通天人。在家常宴饮中,酒能够传情达意,成为含蓄内敛的中国人表达情感的方式。

不仅仅是实物酒曲,中国最早的实物酒也曾率先自河北发现。

尽管我国一向被认为是世界上最早掌握酿酒技术的国家之一,但由于迟迟没有具有考古价值的实物酒出土,对酿酒技术的研究,很长一段时间只能依靠文献、传说和考古出土的各种原始“酒器”。

直到1977年,这一遗憾才得以弥补。

1977年,在平山战国中山王墓考古发掘中,考古工作者在两件青铜酒器里发现了如今被称为“中山王酒”的实物酒。

亲历中山王考古的河北省文物研究所原研究馆员刘来成,依然记得青铜酒器锈封的盖子打开的一瞬间,里面散发出的浓郁酒香。

这些“中山王酒”,在当时不仅是我国考古发掘

中首次发现的实物酒,也是世界上第一次发现如此古老的实物酒。

在纯度更高的蒸馏酒出现之前,古人喝的多是黄酒。现在黄酒虽然更受江淮人士欢迎,但千百年前,河北就早已流传有关黄酒的佳话。

2020年9月18日,定州古城内的崇文街。

一家酒馆内,大堂上悬挂的《中山松醪赋》书法作品引人注目。宋代苏东坡在定州任知州时酿造、命名了“中山松醪酒”,还专门写了一篇赋赞美它,成为流传后世的名篇。

苏轼不但爱喝酒,还尝试酿酒。“中山松醪酒”,便是苏轼在定州任知州时酿造的一种酒。

“中山松醪酒”因此也成为中国古代最负盛名的黄酒之一,其制作工艺现已列入省级非物质文化遗产保护名录。

河北酿酒历史上出现过的酒种类很多,比如明代著名的酒有蓟州的薏苡酒,永平府的桑落酒,易州的易酒,沧州的沧酒,大名府的刁酒、焦酒等。

首届中国酿酒大师、河北省白酒葡萄酒工业协会会长张志民说,河北是全国为数不多的同时兼具白酒、葡萄酒等多酒种优势产区的省份。

2021年7月5日,怀来长城桑干酒庄。

地下酒窖里,数以千计的橡木桶,整齐地摆放在这个占地5600多平方米的地下“红酒王国”里。

橡木桶内,奇妙的化学反应暗中发生。橡木桶外,葡萄,这种来自西方的美妙果实以及它们的精华——葡萄酒,在河北找到了最好的家园。

北纬40°线像一条金线,串起了北半球最好的酿酒葡萄和葡萄酒产区:在西方,这条金线上最璀璨的明珠是法国波尔多和美国加州;在东方,则是河北的昌黎和怀来。

实际上,昌黎和怀来拥有更优异的葡萄生长条件:四季分明,日照时间长,昼夜温差大,降雨量适中,无霜期长,沙质土壤。

也正是因为拥有这样的自然条件,让河北取得了中国葡萄酒行业的“两个第一”:1979年,新中国第一瓶干白葡萄酒在怀来诞生;4年后,第一瓶干红葡萄酒在原昌黎葡萄酒厂诞生。

大快朵颐

无论蔬菜多么健康精致,最能给普通人带来大快朵颐的满足感的,一定是肉食。

2021年12月12日,北京,岗山路。

一股冷空气席卷华北,气温骤降。福成肥牛火锅店店里,有顾客在排队候餐。

抵御严寒,对于大多数北方人来说,没有一顿火锅是解决不了的。

但很多人不知道的是,1992年以前,火锅食材里并没有一种叫“肥牛”的东西。“肥牛”真正形成品类出现,正是源于河北的大厂。

首先需要明确的一点是,“肥牛”不是一种牛的品种,也不是单纯育肥后屠宰的牛,更不是肥胖的牛。现在我们所说的肥牛,是指牛身上经过排酸处理后切薄,肥瘦相间,方便在火锅内涮食的一种牛肉片。

大厂自古就是皇家牧场,畜牧产业历史悠久,居住在这里的回汉民众尤其擅长牛羊饲养、贩运和屠宰加工。当地县志有记载:历史上的大厂夏垫镇