

说说浸菜、盐菜和胡豆瓣

□汤劲松

达州人的家中,几乎都有这三个坛子:泡菜坛子、盐菜坛子、胡豆瓣坛子。所对应的就是,本地人居家常备甚至是必备的泡菜、盐菜、胡豆瓣。

先来说说泡菜。

对达州人而言,泡菜算是一个外来的说法,本地方言里,泡菜叫作“浸菜”,又叫作“浸咸菜”,泡菜坛子,叫作“浸菜坛子”。浸,现代汉语念jìn,读“进”音。作为动词,意思是“泡在液体里”。有意思的是,在达州方言里,“浸”多数时候念“qìn”,比如,这本书遭“qìn”湿了,这与“浸”字在古汉语里的部分古音一致。唯独和“浸菜”相关的词,“浸”又念回与普通话一致的“jìn”音。

在达州人的食谱中,浸菜有着无法比拟的地位,既可单作佐餐小食,也是给各种菜品提味增香上色的重要配料。上了年纪的人,一定还记得当初读书住校时,一瓶浸菜吃一周;如今的年轻人,去餐馆点餐时,各种酸辣口味的美食差不多是首选。

浸菜自然是浸在浸菜坛子里的。那么,选一个好的浸菜坛子就是很重要的事。材质,最好是外面单上釉的土陶,原因是坛子外表面上的釉能避光,而坛子里面和坛子盖没有上釉的土陶又能将浸菜发酵过程中产生的不好的气体透出去。选浸菜坛子,一般有两种方法,一是耳听,耳朵贴在坛口,如果听到的“嗡嗡”声很大,就说明坛子的密封性很好。另一种方法稍显神秘,用火点燃两张纸放进坛子里,迅速盖上盖子,在坛沿上加上水,如果水被迅速吸

进去,就说明坛子的密封性很好,是一个浸“浸菜”的好坛子,也是装盐菜和胡豆瓣的好坛子。

接下来,是做浸盐水,也叫浸咸水。简单点的,水烧开,放上盐,凉了就是。复杂一点的,还要加入其他配料,比如嫩花椒(不是青花椒)、嫩生姜、大蒜等。最好还是拿一点“老盐水”引路。

浸菜的选料,以前多是应季的萝卜、四季豆、豇豆、儿菜、青菜片,刚红的肉厚的辣子,讲究的人家,辣子还要单独浸一个坛子,成品叫浸辣子。顺便说一句,秋后辣子收头时的青红辣椒,浸泡后风味尤其独特。现在的浸菜,则是无所不能浸。必须说明的是,这些东西放入浸盐水之前,必须晾干,全程不能沾油。否则,浸盐水很容易变质生花。最后盖上盖子,坛沿上加上水。就这样,等上些时日,咸香可口、营养丰富,达州人居家必备的浸咸菜就做好了。浸咸菜拿来炒爆腌腊肉,味道一绝,炒瘦肉、炖鱼,做酸辣鸡,也是相当的好。

接下来说说“盐菜”。

盐菜,大致可以和普通话里的“咸菜”对齐,但不完全一样。第一,达州人所说的“盐菜”,原料只是青菜一类,也就是“大叶芥菜”,以及俗称娃娃菜或儿菜的“抱子芥”。做法也简单。春节前后,青菜肉质最为肥嫩,彼时也正是农闲,家家户户从地里砍回青菜,在院坝里切开、晾晒,等大部分水分消失,收回清洗,再晾干,重重地撒上盐、红辣椒粉,拌匀,放到土陶坛子里腌渍发酵。同样等些时日,盐菜就腌好了。这个过程,叫作“收盐菜”。

盐菜可以单炒,这是贫困岁月里,下粗粝饭食的好东西。和着腊肉炒,风味独特。做川菜名菜“咸烧白”时,一份好的盐菜则是必备的配料。蒸好后,味道咸鲜、颜色红棕的盐菜,是评判“咸烧白”味道成功的关键,甚至现在的席桌上,还有人会用筷子拨开烧白伸向下面的盐菜的情形。

在达州方言里,“盐菜”和“咸菜”有异同。相同点在于,“盐菜”有时也被叫作“咸菜”,这里的“咸”字,方音念hán。我想,这可能是做“盐菜”需要大量的盐来腌渍,味道又特别咸的原因吧。区别在于,达州人所理解的普通话里的“咸菜”,大致相当于“涪陵榨菜”这类代表物,虽然也念做“hán菜”,但大家都知道,此“hán菜”说的不是“盐菜”。包括接着要说的豆瓣,达州人有时也会称其为“hán菜”。

豆瓣,也叫“豆瓣酱”,全称是“胡豆瓣酱”,平常简称“胡豆瓣”。有意思的是,现在的新式豆瓣酱里,几乎见不到“豆瓣”了。

豆瓣,本指胡豆的瓣。所谓胡豆,就是蚕豆,从“胡”字来看,这是个外来的豆子。事实上也如此,一般认为,蚕豆起源于西南亚和北非。相传是西汉张骞从西域引入,有记录的则是元代由阿拉伯商队沿茶马古道传入。它的官名为“蚕豆”,来源于明代科学家宋应星的《天工开物》:荚似蚕而豆巨。在中国,四川又是种植蚕豆最多的地方,或许因为这个原因,四川人才会把胡豆做成胡豆瓣。

在传统的豆瓣酱做法里,豆瓣是必不可少的。干胡豆,去壳,泡水,在石磨的加持下,有技术地

破开,既要把外皮去掉,豆瓣也要完整地分开成两瓣。然后是晾干。等到农闲时,再堆起来溻,也就是发酵(也有不发酵的),等豆瓣上的霉菌长长。大致是三伏天的末期,就需要从地里摘回新鲜的红辣子,剁细,码盐,加入发酵的豆瓣和姜丝,最后装坛。再发酵些时间,一味佐餐下饭的神物便成功了,也有等不及的,没等豆瓣酱发酵就开吃,那味道也是相当独特。更有讲究的人家,要放入团葱儿(薤白),这种豆瓣现在有个好听的名字:珍珠豆瓣。这种传统的胡豆瓣酱,里面有明显的蚕豆瓣瓣,以佐餐为主。

现在的豆瓣酱的新式做法,则完全没有胡豆即蚕豆的啥事了。新鲜的红辣椒,讲究的人家,要选两三个品种,在机器上打碎,加入各种丰富的调料,自然少不了盐巴,最后封上厚厚的一层熟香油。不管是下饭还是炒菜,那都是相当巴适。相对而言,新式做法的豆瓣酱,主要用作炒菜的配料,作用和“浸菜”差不多,给菜品提味增香上色。

不论是浸菜、盐菜,还是胡豆瓣,都是过往岁月里人们为了保存食物,也是为了给粗粝的饭食增味,摸索积累下来的智慧。随着生活品质的提高,这些重盐重辣的重口味食物,也在为了健康而逐渐演进。不管怎样,它们已经进入本地人的味觉记忆——达州有很多人自己都做胡豆瓣和浸菜,但各家各户的味道不一样。这种非标准化的产品,正是各家各户独特的味觉密码。这种味道,唯有自家的人,才能品尝出来。

广告

百业商情

@致客户 提供相关资料,办理简便快捷。 @关于收费 小格600元/3周 1000元/6周 大格1000元/3周
@致读者 使用本栏信息,请依法签合同。 @关于我们 咨询电话:0818-2377273 19382875827(微信同号)

助力乡村振兴
壮大乡村产业

免费刊登 手续简便

招租

一单位所属通川区
永兴路(广电中心C区)
门市一间(50m²);通川区
健民路14号门市一间
(17.8m²);通川区通川中
路108号2栋1-2-1号住
房一间(106.29m²)对外
公开招租。本次采用公
开竞价方式,以价格最高
者确定承租方,详询:唐
春梅 19382863251;王瑞
林 19382869381。

门市招租

我单位位于通川中
路267号(79.11m²)、219、
221号(68.04m²)、253号
(9m²)、261号(32.76m²)、
263号(43.68m²)的商业
门市,位于西外福森国际
建材家居批发市场(二期)
2-1-23号、2-1-24
号(两个共76.78m²,可单
租)商业门市招租。
电话:2398799

场地出租

位于通川区复兴镇罗
家坝五组一优质场地、办
公楼(3层),面积约15亩,现
对外出租。
联系人:李老师 1398
2828387

开江贡米

国家地理标志产品,
生态种植,营养丰富。
联系电话:
18780852111

达州市青鸟印务有限公司
承接印刷、CTP印版输出业务

该公司是达州市融媒
体中心下属国企。拥有印
刷设备北人45A机单、双
塔报纸及书刊(正度)高速
双面8色轮转机各一台;印
版输出设备全自动CTP
机2台;印刷及印版输出专
业人员共20人。现常年
对外承接报纸和书刊等印
刷及印版输出业务。
任老师(18881838248)