

老太原的“气泡”时光

彭庆东

儿时的记忆里,汽水炎炎夏日里最爽快的凉甜,斑斓透亮的瓶身,升腾绵密的气泡,不仅是消暑解渴的良方,更是封存旧时光的胶囊。早年的太原人,能喝到一瓶玻璃瓶装的汽水,已是难得的奢侈。

汽水,最初有个洋气的名称——“荷兰水”,据说是由荷兰舶来的缘故。据1934年出版的《中国经济年鉴》记载:“汽水之流入吾国,在清光绪年间,距今约有四十年之久。当时有荷兰人运至北平进贡,始见此品,嗣后市面渐有发售。”清末小说中就有官员饮用荷兰水的情节,如清末长篇小说《海上花列传》就有“吃点荷兰水,自然清爽没事”的直白描述。此后,“荷兰水”成了国人对西洋外来饮品的统称。到了上世纪40年代,大家看着这种饮料往瓶里注气灌水、开瓶就咕嘟咕嘟地直冒泡,新奇感拉满,“汽水”的叫法就此传开。

上世纪20年代初,汽水随着正太铁路、洋货贸易流入太原内地,最先供应军政机关、西式饭店,一些老字号食品店也有代销,但售价昂贵,能饮用者多为上层人士与社会名流。太原人还称其为“苏打水”“汽酒”,品牌叫起来也拗口,如“屈臣氏”“华慎氏”“蝌蚪啃蜡(可口可乐)”等,后来出现了中外合资的天津“山海关”、北平“五星”及沈阳“八王寺”等汽水。

市面上的汽水销路也不尽相同。在西式饭店里,虽然是标配酒水,但与西餐一样明码标价,如位于柳巷的山西大饭店、海子边的晋瀛食堂,宴席上的面包、茶果免费取用,而汽水、冰淇淋等西式冷饮则需额外收费。

老字号的食品店也做汽水饮料的买卖。就拿双合成鲜货局(桥头街老字号)来说,其作为天津各汽水厂家的总代销,是太原最早公开售卖汽水的食品商号,它一边分销给钟鼓楼街、桥头街乃至太原周边各县的大小食品商号,一边还是老城各大戏园子、

澡堂、高端茶楼的专属特供点。该店率先用天然冰块制冷的冰箱囤放汽水,可谓是最早的“冰镇汽水”了。老香村则主打北平五星汽水的独销,并开发出高端礼品饮品,使其成为当时北方顶级的本土碳酸饮料品牌。还有早期的教会医院、西式药房则效仿上海,将荷兰水当作清热消暑保健品售卖。

直到上世纪30年代中期,走进寻常百姓生活的,还只是街头流动摊贩自制的土汽水。1930年,著名杂志《食货》主编、社会史学家陶希圣赴太原考察,写下旅行纪实随笔《太原见闻记》,其中记载:“太原夏间街市多有摊贩售卖汽水,俗称‘荷兰水’,并无机器装瓶之设备,悉为临时勾兑。商贩取生凉水,掺糖精、柠檬酸、小苏打、果子露,现调现售,盛于粗玻璃杯。”由此可见,普通民众消费的,仍是价格低廉的手工勾兑小摊。

这样的“荷兰水”自然不卫生。《太原见闻记》里也说道:“制水、兑料、盛器皆露天置放,尘埃、蝇虫环绕,全程不煮沸消毒。官府虽有防疫禁令,令冷饮必用熟水,小贩惜燃料成本,多阳奉阴违。”

新中国成立后,太原汽水业伴随着工业的轰鸣应运而生。1953年,为给高温作业的炼钢工人提供防暑劳保饮品,太钢汽水厂正式落成投产,成为山西省首家规模化碳酸饮料生产企业。建厂初期,依托太钢自身工业副产的二氧化碳作为核心原料,主要生产盐汽水,产品仅作为钢厂内部福利分配,并不对外售卖。那时能喝到太钢汽水的,一是太钢工人,二是太钢工人的家属。对于他们来说,太钢汽水象征着一名炼钢工人的荣誉,也是一家人依托钢厂安稳日子得来的专属甜意。

岁月流转,时光回甘。如今的汽水早已不再稀缺与矜贵,汽水细碎的气泡里,辉映的是老太原鲜活的烟火、温柔的儿时旧梦,也是一座城市从青涩走向繁盛的沧桑巨变。



“揪片子”和“掐疙瘩”

郝妙海

揪片,晋源人常称其为“揪片子”,是当地一种很有特色的食品。

吃揪片子,用白面最好。将面和好稍饧,然后擀成薄片,再用刀划成约5厘米宽的长条。锅中的水开以后,左手执面片,右手将其揪成小块丢入锅内。面片入锅翻身即熟,揪够一碗后,捞出浇汁浇菜即可食用。

揪片可厚可薄,可大可小,因人而异。若喜欢柔韧吃着有筋道的,可稍厚点;若是老人、病人,或

是坐月子的妇女食用,可以擀得薄些,揪得小些,这样入口绵软嫩滑,也好消化。

晋源人吃揪片子,更青睐于汤食。当地的“牺汤”,用全羊熬煮而成,是一种颇有讲究的传统美食。在晋源民间,认为喝牺汤加揪片子才地道,乡民们管这种汤食叫“片儿汤”。油糕和片儿汤在当地餐饮中,是一对最佳搭档。

片儿汤可荤可素。如果吃不惯羊肉,或想喝顿素汤,那片儿汤中可供调配的食料就太多了。如鸡蛋,如粉条,如豆腐或豆腐干,如豆角、茄子、西红柿、菠菜、白菜……熬煮后调上盐醋,放点红油香菜,吃起来别有风味。

在晋源地区,还有种叫“掐疙瘩”的面食,其做法与揪片子大同小异。其小异之处,一是擀成的面片要厚一些,二是下锅时要“掐”而不是“揪”。前一种手法是揪,揪成的是薄而稍大的片,故叫“揪片子”;而后一种手法是掐,掐成厚而稍小的块,故叫作“掐疙瘩”。中国文字的博大精深,中国饮食的丰富多彩,乡土百姓的认真仔细,于此可见一斑。两种面食的口感稍有不同,外地人,如不是两种都吃过,怕是体会不到。

图片来源于网络网



独属太原的早餐之王

李育敏

“头脑”,这个词是具有地域色彩的,对于我来说,它就是家乡,放到别的城市,甚至都不用出山西省,你便觅不到它的踪影,它是独属于太原秋冬季的早餐王者。

记忆里,我约莫十来岁的模样,一个周末,老爸带我们去吃头脑。依稀记得是太原北大街的一家铺子。水磨石的地面上摆着几张枣红色圆桌,红色的塑料凳子散落一地。“一个双碗,两个单碗,一壶黄酒,三两烧麦!”吆喝声从顾客的口中无线传导到服务员那儿,服务员把原话高声传到后厨。科普一下,头脑中单碗是有大块羊肉、山药、莲菜的满满当当一大碗,适合大快朵颐;双碗是一个单碗加一个素碗,可以两个人分食,食量大的也可一人独享。小时候吃头脑,印象最深的只有一个字——“怪”。有羊肉的膻味、黄酒的酒糟味、药材的药味,各种味道杂陈。一般情况下,我只吃一点点头脑,主要靠烧麦果腹。吃头脑时,要配一碟子腌韭菜,二者相得益彰。老爸不开车的时候会

喝一点黄酒。吃头脑除了配烧麦、腌韭菜、黄酒,还可以配一种主食帽盒,这是一种烤出来的空心面饼,家里只有姥姥会做。那时我似乎并不太愿意吃头脑,但愿意做爸爸妈妈的跟班。

这样复杂的一餐,自然是有来历的。头脑的发明者,是明末清初的思想家、书法家、医学家傅山先生。传说傅山先生的母亲早年身体虚弱多病,为了让母亲恢复健康,傅山潜心研究,研制出了八珍汤,也就是头脑。老母亲常年食用此药膳,不但治好了病症,而且身体日益康健。八珍汤因此也被称为“名医孝母剂”。八珍汤由黄芪、煨面、莲菜、羊肉、长山药、黄酒、酒糟、羊尾油配制而成,工序繁复,颇费功夫。羊肉以后腿肉为佳,瘦多肥少,改刀切块,放入清水锅中加黄芪炖煮。头脑工序的复杂还在于面浆的煨制,古法中用的是蒸面粉,面粉上锅蒸熟,再调入水,搅至无颗粒为止。炖羊肉的锅中,还要放入山药和莲菜,炖煮到山药酥软,把黄酒调进去,为了增加厚重感,可以放些酒糟。此时倒入面糊,待到面糊全部化开停止搅拌,等熬煮到咕嘟嘟冒泡、汤汁黏稠的时候,就可以享用了。

说起来只有短短的几百字,做起来却颇费功夫。大块羊肉酥软绵烂,入口肉香四溢;山药莲菜在温暖的汤糊中一裹,那种浓浓的依赖感油然而生;淡淡的酒糟味儿,甜润润的,如怀抱般温软。

这样一餐,早已经不只是早餐那么简单。一到秋冬,太原人就会去“赶头脑”,这碗滚烫的念想,让他们在凛冽的寒风中早起,有了最坚实的理由。暖暖一碗下肚,整个冬天都像裹进了厚厚的棉被里,心也暖融融的。

最近一次吃头脑,是友人来并。一碗一碟,一笼一壶,稳当当摆在桌前。一起吃吃喝喝,冬天的冷意也变得明媚。清晨太阳升起,太原人的“排场”悠悠然开启。头脑的时令年复一年到来,太原的慢生活,也就此徐徐打开。