

开江素有川东小平原的美誉,农耕文化发达,川东坝子出产的丰富食物,让衣食无忧的开江人,养成了“食不厌精脍不厌细”的饮食习惯。开江羊肉格格、开江豆笋回锅肉、任市板鸭、甘棠馓子、糯米油子等众多美食便应运而生。它们不仅广受本地百姓喜爱,而且被四川省文化和旅游厅作为“天府旅游美食”品牌宣传推广。

开江羊肉格格无疑是开江第一道美食。据《新宁县志·同治八年》考证,开江羊肉格格起源于西汉初年,由舞阳侯樊哙屯兵峨城山时所创,后兴起于清乾隆年间,迄今已有两千多年历史。开江羊肉格格蒸笼小巧,这种仅有小蛋糕大的蒸笼,选用本地白夹竹、水竹等编制,竹材质地坚硬,韧性好,经久耐用,更重要的是香甘甜,保证了羊肉的鲜嫩。小巧的蒸笼,自然容不下多少羊肉,但量小而精,它须选六七个月的仔羊肉,然后将其切成条,加入适量食盐、料酒、豆瓣、菜籽油、米粉、大蒜、老姜片等佐料装进小蒸笼。装好羊肉的小蒸笼,一格一格往上扣,扣上十多格,形成高高的一摞,一只普通蒸锅,一般可放八九摞。格格透气好,待蒸锅里的水烧开后,蒸上3—4分钟,雾气缭绕、香气四溢的格格便可以食用了。

“七(吃)个格格,七(吃)碗面”,这是外地人常用来笑话开江人的一句话,但却形象地道出了开江人吃羊肉格格的特点,那就是早餐到餐馆里吃面,必叫上一个两个甚至多个羊肉格格。如果独自一人去面馆,进餐者多会叫上格格后,一边吃格格,一边等面条,也有将格格往面条碗里一倒,然后有滋有味地吃起来,面条有了臊子再加上羊肉格格,吃起来别有一番馨香;如果是三五个朋友一起进面馆,餐馆老板会主动给每一位顾客先端上一至两个羊肉格格,进餐者便根据自己喜好,或在格格上撒上少许花椒面、辣椒面,或者撒上葱花、香菜等,然后边吃边闲谈;那些意犹未尽者,总不忘在吃完格格后,叫声老板“再来几个”,跑堂者便笑模悠悠地端来三五个,直到大家吃得心满意足,才各自叫上面条。更有好酒的老者,趁食客少时钻进面店,叫上一两个羊肉格格,舀来二两凉城老窖白干,边吃边喝边不时与周边的老者搭讪,不慌不忙,一副怡然自得的样子!

或许是羊肉格格太小,上不了大雅之堂,餐馆的菜单上,几乎见不到它的影子,倒是小食店,时时可见它的身影。在开江县城,那些出售面条的早餐馆,几乎都能看到蒸锅里堆码得如参天宝塔、出土石林的羊肉格格;看到食客们一边津津有味地品着格格,一边挑着面条。据曾被评为达州市第二届十佳名小吃的“周记羊肉格格”第三代传人彭洪琴介绍,她家自上个世纪80年代中期开始经营面馆时即推出了羊肉格格。几十年来,她们的面馆从老街搬到新街,生意一直火爆,许多食客都是冲着羊肉格格而来。而今,她经营的20余平方米的乡巴佬面馆,平常日子,羊肉格格每天销量多在200个左右,春节期间每天多在600—700个。去年国庆长假,笔者亲见食客们排队等候,一些食客为争抢座位,甚至发生口角。在她的印象中,吃得最多是一个十多岁的小女孩,一次竟吃了20个。羊肉格格在县城广受欢迎,在乡镇同样如此。任市街道近二十家早餐经营面食的小食店,几乎家家都有羊肉格格,老字号“唐菊儿羊肉

开江美食

□林佐成



格格”,虽店面陈旧简陋,但前去品尝羊肉格格的人络绎不绝;天师的“天师黄格格”,备受当地人喜爱,一到腊月,逢上赶集,每天销售数百个;普安街道老字号“朽朽餐馆”经营的羊肉格格,常供不应求……纯天然的开江羊肉格格,其独特风味,加之能补虚祛寒、温补气血、益肾补衰、开胃健脾等,越来越成为开江人喜爱的一道美食。

开江豆笋回锅肉是开江又一道美食。开江豆笋回锅肉之美,首先在豆笋。早在“湖广填川”时,外来的“异乡人”就将豆笋制作技艺带到了宁(今开江),加上当时的新宁盛产六月黄大豆,由此推动了含高量蛋白质、不饱和脂肪与钙、铁、锌以及多种维生素的豆笋生产。已有三百多年历史的开江豆笋,做工精细,它包括筛选、浸泡、磨浆、烧浆、提取成型、烘干等制作流程。所有流程全手工操作,不添加任何化工原料,制作出来的豆笋是真正意义上的绿色食品。其制作工艺,2008年被达州市文化局列为非物质文化遗产保护项目,2009年被四川省人民政府列为第三批非物质文化遗产保护项目。至于开江豆笋,更是名声在外,2017年,央视科教频道《味道》栏目,以《味道》——《匠人独“道”》寻找开江“命根子”的味道为题目对开江豆笋进行特别调查报道;2018年12月,“买川货·助脱贫”首届四川扶贫产品暨特色优势农产品北京产销推介会,开江豆笋获得食客们的喜爱并踊跃购买;2020年,开江豆笋以“开江不见江 豆笋不是笋”入选“中国影像方志”。开江豆笋吃法多样,它可以素炒、杂烩、油炸、卤制等。用豆笋炒回锅肉无疑是诸多吃法中最常见最受欢迎的一种。此种做法,五花肉最好选与猪尾巴相连的那一小块,因猪整天没事都在摇尾巴,此部位的肉因运动而变成“活”肉,吃起来肥而不腻。也可选用猪后腿肥瘦相间的第二刀肉。开江豆笋则需先用冷水浸泡3—5小时,使其变软。烹饪之际,先将五花肉焯水切成片,煸出油脂,再将泡软的开江豆笋过油煎至定型,最后加上蒜、葱、姜、青椒等佐料,配以豆瓣、酱油混炒几分钟即可食用。此时,豆笋香甜味掩盖了五花肉的肥腻味,吃起来肥而不腻,香而爽口。实在是难得的美味佳肴。

产于开江任市镇的任市板鸭,其起源据传与民国时期军阀李植生有关。民国初期,华堂中学(今讲治中学)教师杨治洲被抓壮丁,军阀李植生不知从何处知晓了杨治洲做得一手好菜,喜吃麻鸭尤其喜欢吃用长岭生姜加大蒜和青椒爆炒麻鸭的李植生,将杨治洲解救了出来,并留在身边做了私人厨师。杨治洲心地善良,他想既然老总喜食麻鸭,何不鼓动村民饲养,这样既方便自己购买,又可以增加周围村民的收入。从此传,他上街买菜,总是有意无意提醒出售麻鸭的百姓多养麻鸭,他负责收购,一时间,长岭及周边乡镇的百姓都竞相饲养麻鸭。杨治洲说话算话,上街买菜,只要碰到麻鸭,统统收购,一些麻鸭养殖户听说,挑着麻鸭找上门来,他来者不拒。李植生虽然是反动军阀,但从从不克扣手下伙食,他见麻鸭太多,便吩咐李治洲给手下的兵丁爆炒麻鸭、用酸萝卜炖麻鸭汤,但还是吃不完。听着满屋子嘎嘎叫唤的麻鸭,杨治洲犯难了,宰杀可以找人帮忙,但存储呢?

他想到了腊肉腌制,为什么不可以将麻鸭像腊肉一样腌制呢?杨治洲说做就做,他留下少数活鸭,将余下的全部宰杀,然后用细竹签在每只麻鸭身上扎上一些小孔,抹上食盐、料酒和八角、茴香等制成的香料,用几口大石缸盛了。不承想,腌制后的麻鸭风味独特,连好吃嘴李植生都赞不绝口。杨治洲善动脑筋,他对腌制工艺不断改进,杨板鸭开始小有名气。杨治洲去世后,他的儿子杨远通承继了他的制作方法,并不断改良工艺,改进配方,终于生产出独具特色的任市板鸭。一百多年来,任市板鸭一直以口口相授的方法进行传承,其传统手工制作技艺于2008年被达州市人民政府公布为第二批达州市非物质文化遗产名录,原农业部于2014年正式批准对“任市板鸭”实施农产品地理标志登记保护。选用本地麻鸭为原料加工制成的任市板鸭,呈黄亮或红褐色;切面为红褐色,质地结实,肉质纹路清晰。任市板鸭食用简单,只需将其放置锅罐里蒸15—20分钟即可食用。蒸熟后的板鸭,肉质有韧劲,香味醇浓、具有特制的熏香味。

产于开江甘棠镇的甘棠馓子同样是开江特色美食。馓子又叫“细环饼”“寒具”,最早出现于春秋战国时期。那时,为纪念晋国名臣义士介子推,寒食节(清明节前一两日)要禁火三天,于是人们便提前炸好一些环状面食(细环饼),作为寒食节期间快餐(为寒食节所具,被称作寒具)。后来,楚国著名爱国诗人屈原在《楚辞·招魂》中,有诗句“粢粢蜜饵,有餗餗兮”,意即用馓子来招待君王魂魄,足见非一般的美味。再后来,馓子这种受人称道的美食逐渐四散开来并最终落户开江甘棠,化而为本地特色食品。甘棠馓子做工讲究,制作时先在面粉里放入适量矾、碱、盐,并加入由红糖、蜂蜜、花椒、葱皮等原料熬成的水,再加鸡蛋、香油和面反复揉压,搓成粗条,放在盆中醒一会儿。当油锅热时,左手四指并拢,缠上面条七圈,轻轻伸长,套在筷子上下锅。也有把面搓成均匀的长绳状,对折成两个来回成入股,用手将两头捏在一起,放入油锅内煎炸。从油锅里捞出来的馓子,看上去黄亮亮,闻起来香喷喷,吃起来脆酥酥。甘棠馓子不似其它地方的根根粗壮,而是纤巧如丝,黄亮如金,一斤就能装上一大袋。

糯米油子也是开江独具特色美食。据传,糯米油子先前是百姓祈求风调雨顺、五谷丰登供奉龙王时的供品。它的制作十分考究,需先蒸糯米,泡绿豆,然后将蒸熟的糯米捣碎,加入秘制调料搅拌均匀,捏成一个个中型汤圆似的小团,然后将煮熟的绿豆沥干水分,拌上调料装入糯米小团,压成圆饼状,放入油锅煎至金黄捞出。此时的糯米油子色泽鲜艳、香味浓郁,食之芳香馥郁。具有清热解毒、养颜美容的糯米油子,成了开江人招待外地客人的一道特色美食。

其实,开江美食还有很多,如用本地泡萝卜、酸辣椒、酸姜等加上本地土鸡烹饪的开江酸辣鸡;采用秘制红糖炒制金酱和秘制卤香大料卤出的纯手工制作的竹溪豆干;将老菜心咸菜切成颗粒与鸡蛋混炒作臊子的开江面……都是让开江人百吃不厌的美食。

