

北疆美食地图·特稿

腌黄瓜:河套人餐桌上的“硬一盘”



本报记者 王丰 屈春莲

咸菜大概是中国最有普适性的一种食物,所谓地不分南北、人不论老幼,只要吃饭,咸菜总是饭桌上最少不了的那一碟,而河套人偏偏对这一口格外讲究。

在巴彦淖尔,一个家庭主妇能腌得好一坛子咸菜,一定是人们口中的精巴媳妇。当然开在城市里的饭馆,还没有哪家敢于挑战不提供免费的腌黄瓜,而黄瓜腌得怎么样,可能决定着客流量。

作为河套“硬一盘”的酸黄瓜也是特别有名气。先别说大食堂、饭店,就是肉焙子店、烧麦馆、面馆,都少不了这道菜。食客们去了先自己夹一碟腌制好的酸黄瓜,再倒一杯泡好的砖茶,点的饭菜还没有上来之前,他们边喝茶边就着酸黄瓜,还不住地称赞,“嗯,这点儿黄瓜腌好了,可是好吃的”。

河套的腌黄瓜,源远流长,丰富多彩。过去,因为蔬菜难以保存,所以用盐腌制,在冬季蔬菜缺乏时用以调节口味。所以即便是简单的一根黄瓜,也要做得鲜美酸爽。

腌制黄瓜也是一门手艺,有的人腌出来的黄瓜特别脆,而有的人腌出来还没等酸就坏了,要的就是一种手法。

在河套地区的农村,家家户户都有几个大瓮、几个菜坛子。城里住平房的人,也有菜瓮和坛子,腌黄瓜、腌白菜方便。住楼房的人,用小坛子腌黄瓜,边腌边吃,边吃边腌。如今人们想吃腌黄瓜,虽然去超市即可买到,但河套人还是钟情于自己腌制的黄瓜,那个酸爽劲儿自不必提。

往往七月中下旬就到了腌菜季,是家庭主妇们露手艺的好时节。田间的黄瓜大量上市,主妇们围在黄瓜堆旁,凭着经验,

一眼就能瞅准自己满意的黄瓜。顶花带刺、粗细均匀的黄瓜最受青睐。买上称心的黄瓜,再选点芹菜和现蒜,满意归家。

回到家中,不急于腌制。先把黄瓜摊在地上,让其失去水分。然后把黄瓜、芹菜和带皮蒜洗净,分层放在瓮中,撒上食盐,压上菜石,就等自然发酵了。半个月后,香脆可口的酸黄瓜就被端上了人们的餐桌。每家每户的腌黄瓜各有各的口味,有的可能加了鲜姜,有的可能加了青红椒。尽管是就饭的小菜,人们却努力追求着新的美味。

虽说只是黄瓜这样普通的菜,但也是家家户户必备的就饭菜。它传承着河套平原的风俗和河套百姓的勤劳,有着源远的历史和文化。无论何时何地,只要能吃上一口酸黄瓜,就如同在自己家一样,那么亲切,那么温暖。

诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强