

北疆美食地图·特稿

两大高原润泽出的乡土味道——清水河黄米糕



漫山遍野的黍子



油炸糕

素糕

胡麻油

黄米

本报记者 王丰

黄米糕是清水河人席面上的一道重头菜，也是他们心目中的美食之魂。

黄米糕在清水河县的众多美食中独占鳌头，这是因为每逢过年过节、家里来客、兴办肆筵，都是必不可少的。

清水河县位于呼和浩特的最南端，地处内蒙古高原和黄土高原交接地带，境内以山地最多，滩川地甚少。北部地区除了有清水河、浑河、古力半几河等几条较大的河流有常年流水潺潺外，各道山沟几乎沟沟有水；而南部地区虽沟壑纵横，但都是旱谷，就是最大的杨家川、北堡川，也仅为季节性泄洪通道。

在整个晋、蒙、陕种黍子的三角区域，清水河的黄米糕最好吃。这与清水河特殊的土壤气候条件有关系，尤其是靠近黄河岸边的窑沟、喇嘛湾和老牛湾一带，土质疏松、气候温暖，很适合黍子生长，而这里加工出来的糕面外观色泽金黄，入口筋道又绵软香甜。

黍米中蛋白质和人体所需几种氨基酸均高于小麦、水稻和玉米。

黄米糕的做法说简单也简单，说复杂也复杂。这就应了那句老话“难者不会，会者不难”了。

黄米糕的吃法分两种，素糕和油糕。油糕经常可以吃到，素糕就不一定每个人都吃过。素糕其实就是蒸出来不用油炸，趁热撮成一个又筋又软的大团即可，没见过做糕的人，是不会理解“撮糕”的阵势。

“撮糕”的阵势是很讲究的。刚蒸熟出笼的糕，温度高又那么黏，手还不能上去揉，这就需要速度和力量的配合。

“撮糕”也是男人们该干的活。撸起袖子，双手在凉水盆里一蘸，然后与蒸好的糕接触，再迅速抽脱，循环去按、压，这个过程就叫“撮糕”。

黄米糕好吃与否，固然取决于糕面的品质，不过“撮糕”也绝对是个影响口感的重要因素。“撮”时必须将速度和力度拿捏好，该压就压，该按就按。吃一顿

糕，一定要让左邻右舍听见响动，才是该有的仪式感。

撮好的黄米糕放在盆子里，上面再抹一层胡麻油，色泽黄亮、油光水滑、温润柔软，看着就流口水，吃上一口，那原汁原味黍子的清香从味蕾一直浸染到人的心里。

如果想吃油糕，那就将素糕揪一小块，转成团，按成圆皮状即可放入油锅里炸，炸至金黄色时捞出即成。如果爱吃带馅的油炸糕，就要将提前备好的馅料包入再炸即可。

想要吃上有品位的清水河黄米糕，还需要选用当地古法压榨的胡麻油。

在过去，清水河人常年四季的食用油只有胡麻油一种，在食物匮乏的日子里，胡麻油在日常生活中特别珍贵，有句老话“吃一个油花儿激灵三天”。今，人们生活水平提高了，食用油的品种也多了起来，不过，胡麻油与葵花、花生油是不一样的，胡麻油经加热后做菜和食品，会散发独特的胡麻籽的香味。

诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强