

北疆美食地图·特稿

在榆钱馍里品春天的味道



本报记者 王丰

春天来了，万物复苏，大地一片生机勃勃。榆树发芽了，榆钱也就长出来了。

唐朝著名的诗人施肩吾在他的诗《戏咏榆荚》中写道：“风吹榆钱落如雨，绕林绕屋来不住。知尔不堪还酒家，漫教夷甫无行处。”

所谓榆钱，其实就是榆树的翅果，因其长成组扣般大小的圆形薄片，像古代的铜钱似的，所以被人们称之为榆钱。又由于它是“余钱”的谐音，因而就有吃了榆钱可有“余钱”的说法。榆钱自古以来就是人类的盘中餐，特别是在农作物遭受大的自然灾害，粮食减产不够吃的时候，人们更是把榆钱当作食

物来充饥。

上个世纪七八十年代初期，内蒙古中西部农村地区榆树很多。房前屋后，院里院外，道路两侧，河岸边土坡上，到处都是榆树。每年春天，当春风吹来，碧绿色的榆钱就一串一串簇簇地簇满了枝头，于是人们就会趁着鲜嫩开始争相采摘。一般先从小的榆树开始，等小榆树上的榆钱被采摘光了，再采摘大榆树上的榆钱。

人们把采摘到的榆钱拿回家后，除去杂质，用清水洗净，然后用来做榆钱馍。榆钱馍的主要成分是榆钱，其次配面粉，白面、豆面、玉米面均可。为了节省粮食，一大盆榆钱里其实就放一点面粉，再放入适量的食用盐和食用油。不过这样的榆钱馍

也有好处，就是菜多面少比较松软，口感特别好，有一股淡淡的清香的味道，再配上黄豆瓣制作的蘸料，那味道，让人回味无穷。

此外，榆钱不仅营养物质丰富，对于人体十分有益，还具有健脾安神、清心降火、止咳化痰、清热利水、杀虫消肿等功效。现代医学证明，榆钱馍中含有大量的膳食纤维，可以有效降低人身体内的胆固醇，对于糖尿病的患者也有一定的辅助疗效。

如今，随着生活水平的不断提高，人们不再把榆钱用于充饥，而是把榆钱做成各种各样的美食，如白面榆钱馍、杂粮榆钱馍，还有甚者，将榆钱当馅料，做成榆钱包子、榆钱饺子等，吃法多种，或蒸或煮，皆为美味。

诚信

人无信不立

业无信不兴

国无信不强