

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,因其长成纽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地缀满了枝头,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

也有个好处,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,再配上黄豆酱制作的蘸料,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