

烤薯匠：巧手烤出舌尖上的美食

□晚报记者 朱保彰



题记

红薯,也叫甘薯、番薯、地瓜、红芋。在豫东地区又分白薯、红薯和紫薯。红薯传入我国是在 16 世纪末叶,明代的《閩书》里也有记载。烤薯匠出现在清朝乾隆年代,那时候烤红薯被当做御膳,只有在皇宫里才能品尝到。当时的平民百姓纷纷效仿,或在田间地头,或在自家的灶台、炕头,随意烤制红薯,那只能是农家用来果腹的草根食品,不是半生不熟,就是烤制过头烧焦了。烤薯匠在民国时期作为一种营生开始出现

烤红薯讲究多

前不久,记者在沈丘街头偶遇一个烤薯匠,他叫钱立茂,已经年过花甲,在街头卖烤红薯有 40 多个年头。虽然是在街头摆卖,但生意相当红火。钱立茂说自己不到 20 岁就跟着父亲在县城卖烤红薯,炉子换了一个又一个,可烤出来红薯的香味从来没有改变过。其实,与其他匠人比起来,钱立茂卖烤红薯的行当很简单,出售时也不用叫卖,一个炉子,和一辆用自行车改制的架子,再加上一个铁皮油桶焊接在一起,就成了流动的烤车。在炉子上面摆放几块烤好的红薯,就是独特的招牌。

钱立茂说,这个炉子别看外表简陋,但制作工艺还是相当考究的。炉子的设计往往要根据个人的喜好,大小或高低也都有讲究。正面看,有好几个洞口,中间的几个是专门供烘烤用的,两边的是供保温用的,上面的盖子用来摆放烤好的红薯。在上世纪六七十年代,烤红薯在农村卖不

掉,因为家家户户在做饭时,就顺带将几块红薯填在灶膛内,等饭做好了,红薯也就烤熟了。在县城里就不一样了,家家户户烧的都是煤,炉心里不能放红薯,只能在做完饭后燃烧殆尽的煤球上烤红薯。但那样,烤出来的红薯会出现“一出溜子”,就是表皮看烤熟了,但里面还是生的,再烤也不会熟了。所以,那个年代在县城里卖烤红薯,一个人一天挣的工分相当于两三个壮劳力挣的。

钱立茂说,烤红薯的原材料一定要选好。在郸城、淮阳、沈丘这一带,有人喜欢口感干面一点的烤红薯,但更多的食客还是喜欢香甜型入口即化的。烤红薯最重要的是火候的掌握,红薯要慢慢烤,才会香甜可口,皮焦瓤软而且皮上还沾着糖稀的最好卖。买红薯吃的人大多数是行色匆匆的路人,没有足够的耐心和时间守在红薯摊那里等着红薯烤好,所以卖红薯的人要事先

把红薯烤好。吃烤红薯要吃热乎乎的、稍有点烫嘴的,且表皮皱巴巴的,一揭皮就冒热气的。放凉的烤红薯,吃在嘴里不香不说,闹不好还会肚子疼。用棉被一类的东西给烤好的红薯保温,拿在手里的红薯水塌塌的,吃起来更是瘪寡无味,味同嚼蜡。所以,烤好的红薯保温很重要,用来保温的洞口,离火源稍微远点就行了。

烤薯匠根据烤炉里飘出的香味,及时查看红薯的状态,把红薯拿出来闻一闻,用手捏一捏。所以,烤红薯也有一套“望、闻、切”的程序,只比中医少了个“问”。一遍遍地翻动,一次次地看,既不能烤的太过,也不能烤的太生。等红薯烤好了,一个个取出来,摆在炉子上面,吸引着人们的眼球和肠胃。钱立茂说,烤红薯最讲究气场了,不能整天站立在寒风中,要学会追赶人气,推车沿街巷而行,随着人群走动,一般在医院、学校或超市门前卖出的红薯较多。

烤红薯是个良心买卖

钱立茂说,自己烤了几十年红薯,炉子用坏了几十个,工艺一直在不断地翻新着,自己所卖出的每一块红薯都能做到童叟无欺,有时该收摊了,还会随手送几块红薯给路边的乞丐者充饥。别看他每天挣的不多,但挣的良心钱。

上世纪 90 年代,一般的烤薯匠都是用蜂窝煤来烤红薯,因为蜂窝煤燃烧时间长,保温性能也好。钱立茂从跟着父亲学烤红薯开始,都是用的木炭,以前买别人的木炭,到后来自己学会了烧木炭,以至于现在用的是秸秆炭。在当时,煤球只是几分钱一块,一天到晚也烧不了 10 块煤球,所以卖烤红薯很有赚头。但煤球烤制的红薯,因焖置严密,煤球通过燃烧释放的二氧化硫对人体有害,所以,钱立茂一直都没有使用过煤球,几十年来一直坚持

使用木炭烤红薯。因为用木炭烤制出来的红薯松软度均匀,而且木炭中还含有对人体有益的物质。

钱立茂说,烤制红薯就像照看小孩一样,不仅细心还要有足够的耐心。红薯在炉火的烘烤下,变得色泽金黄,香甜可口。其实烤红薯的原材料是很有讲究的,有的红薯虽然生食脆甜,可代替水果,又可当蔬菜,熟食则可作主食,蒸、煮、煎、炸,吃法众多,但是用来烤就不一定合适。周口本地的紫皮红薯,皮紫瓤白,烤制出来干面可口。而黄皮红薯才是烤红薯的上品,外表橙黄,里面呈橘红色,皮焦肉软,表皮上还流着糖稀,让人吃了还想吃,老少皆宜。

烤红薯最讲究季节性。夏天,春红薯上市后,烤红薯的生意也就开始了,但这时

候的生意不是太好,因天气炎热,食客少。一般过了“十一”后,秋红薯上市了,生意就逐渐好转。这时候,不少烤薯匠又开始忙了,一天到晚不时地掀开炉子盖子,用粗糙的、沾满红薯糖稀的手翻动着炉中的红薯,直到整个红薯烤熟了、烤软了,有了香喷喷的味儿,才从烤炉里取出来,然后一个个整整齐齐地放在炉子的上方,日复一日重复着看似机械的动作。

钱立茂说,如今的烤薯匠比过去少多了,不少人都已经转行了,因为机械化作业的冲击,使得这个行当日渐萧条。炸薯条、烤薯片、真空包装的各类风味的烤薯批量生产,给这个行当带来了不小地冲击。钱立茂说,但无论如何他还会坚守着,只要有人吃,他就会一如既往地烤下去。

太极拳在周口的发展

■张建国 张尚文

坐落在豫东大地颍河之畔的周口市,晨曦中、夕阳下、公园里、社区中、广场上,在舒缓、圆润的太极音乐声中,到处都可看到习练太极拳的人群,这已成为周口一道靓丽的风景。

太极拳起源于我省温县陈家沟,由明末清初武将陈王廷根据阴阳学说,吸取各种拳术之精要,创造了中华瑰宝——太极拳。

周口始建于明末清初,由于水陆交通顺畅,吸引全国各地商贾云集周口,落地经商,尤为山陕、湖广和我省怀庆府人居多,山陕、湖广、四圣会馆等应运而生,各种拳术也纷纷在周口落地生根。每逢传统节日和庙会,各种民间文艺及武术团体纷纷上街表演,如狮子、旱船、肘歌、驮歌、秧歌、高跷、锣鼓、大头、摔跤、武术、舞龙等,上街表演武术往往与狮子会搭班,如同肘歌与八音会搭班一样,每到一个街口或场地宽阔的地方,先由舞狮打开场子,再由武术进行表演,热闹非凡。清末民初,农民起义风起云涌,军阀混战频发,周口成为兵家必争之地,先有清末捻军四次攻占周口,后有曾国藩湘军进驻围杀,再有民初军阀相继抢占周口,征收军饷,驻扎练兵,骚乱百姓,周口民众为建寨御敌、自卫防身,强身健体,十多种拳种引入周口,繁衍生根,如长拳、八卦拳、六合拳、查拳、大洪拳、小洪拳等,太极拳作为一个稀有拳种曾在周口怀庆商人中初有亮像。

新中国成立后,党和政府非常关心群众性太极拳健身运动,国家体委 1956 年推出首套国家标准套路 24 式简化太极拳,1957 年又推出 32 式太极剑,在全国进行大力推广和普及。周恩来总理说:“太极拳是中国的一种优秀传统文化,内容十分丰富,充满哲理,与中国传统医学有着血缘关系。学、练太极拳是一项很好的健身运动,可以强身健体,可以防身自卫,也可以陶冶情操,是一种美的享受,还可以给人们生活带来无限情趣和幸福,可以延年益寿”。党和国家领导人刘少奇、陈毅等带头习练太极拳,周口党外人士、时任商水县(商周两次合并期间)副县长、主抓文教工作的李典则,于 1957 年作为河南省政协代表团一员赴京参加全国政协会议,在参观北京体育学院时,带回 24 式简化太极拳掛图及图书,回周后与武术界的王化成等人积极开展学练太极拳及推广普及工作。1995 年 4 月,周口第一期陈氏太极拳培训班举办,由陈家沟陈有则担任主教练,2001 年 6 月又举办了周口首届太极推手培训班,由卢自友担任主教练,使周口的太极拳运动得到了蓬勃的发展。

