

绩溪二都清明馃的制作技艺

程音娟¹,胡德明²

(1.黄山学院 办公室,安徽 黄山 245041;2.黄山学院 学报编辑部,安徽 黄山 245041)

摘要:极具浓郁地方特色的绩溪二都清明馃,用料和制作方法独特,以泥胡菜(*H.emistepa lyrata*)、鸡失藤(*Paederia scandens*)两种植物作为野菜食品添加剂,属纯天然风味的绿色食品,具有徽菜的传统特点,值得挖掘、总结、利用和保护。

关键词:绩溪二都;清明馃;春蒿;甜藤

中图分类号:Q949.91 **文献标识码:**A **文章编号:**1672-447X(2010)03-0065-03

“都”是古时地方一级的行政区划,相当于现在的“乡”,参照清光绪三十四年的绩溪县都图,旧时绩溪有 15 都之说,各都有着自己的品牌产品,至今绩溪县域内还流传着一首民谣:“一都柴,二都米,三都姑娘四都被。逍遥茶,大障笋,荆州山核伏岭饼。”

绩溪境内二都(今板桥、校头一带),田多大米优,春天田间地头、山脚道旁、河边溪畔,到处长满了可食的野菜和食用菌。“城中桃李愁风雨,春在溪头荠菜花”。春暖花开时节,可采摘的荠菜、喜喜菜、马兰头、野水芹菜、蕨菜、小蒜苗、野百合、香椿芽、苦斋菜、紫苏、地衣,等等,品种繁多,风味各异,既丰富村民的餐食,又利于保健。

清明节吃清明馃,这种具有浓郁绩溪地方特色的传统风俗,尤以绩溪二都的校头、南坑、考溪、蜀水一带所做的清明馃更具特色,二都的清明馃又名甜藤冷水馃,以泥胡菜(春蒿)、鸡失藤(甜藤)两种植物作为野菜食品添加剂,制作精细,属纯天然风味的绿色食品,香甜软润,口感与绩溪别处的米馃不同,以其独特风味博得人们喜爱,日久不衰。

1 备料

1.1 糯米粉

先将上等糯米放在水中浸泡 7-8 小时后沥干,

然后在乡间的水碓或石臼上捣碎(现被碾米机替代),再用细细的铜细筛筛出,加工成米粉,晒干贮藏。

1.2 春蒿泥

春蒿并非蒿属植物,经标本鉴定为菊科植物泥胡菜(*H.emistepa lyrata*),如图 1,植物为 2 年生草本,茎具纵条纹,稀被蛛丝状毛。基生叶莲座状,具叶柄,叶倒披针形或椭圆状倒披针形,大头羽裂或全裂,顶端裂片三角形,侧裂片 7-8 对,表面绿色,无毛,背面灰白色密被白色蛛丝状绒毛,叶长 7-20cm;中部叶无柄,椭圆形,羽状分裂;上部叶条状披针形至狭条形。头状花序具不等长的多层总苞片,其顶端背面有鸡冠状突起,花冠紫红色。^[3]



图 1

春蒿一般生长在旱田和地头,清明前夕自野外采回来,挑捡干净,洗好,待锅里的水烧开,投入春蒿,到锅灶里取少许炉灰(草本灰与春蒿比约为 1:10),兑水洒进锅里,不盖锅盖,用大火煮 10-15

收稿日期:2010-04-08

作者简介:程音娟(1964-),安徽旌德人,黄山学院副研究员。

分钟,将春蒿煮烂,立即起锅,放在清水里漂洗 8-10 小时,去除苦味,捞起加点生米粉,放在石臼上捣,使之烂细如泥,色泽碧绿如麦苗。洗净手,抓起春蒿泥,放至阴凉处,也可存放冰箱备用。

1.3 甜藤汁

甜藤植物名与食品无关,经标本鉴定为茜草科植物鸡失藤(*Paederia scandens*)及其变种毛鸡失藤(*P.scandens var.tomentosa*)。该植物为缠绕藤本,一般生长在田地傍上,喜欢顺篱笆爬行的藤条,茎长 3-4m,表皮银灰色,有细小椭圆形皮孔,木质部乳黄色,叶对生,薄革质,两面近无毛,卵形、卵状长园形或披针形,长 5-10cm,宽 1-4cm,表面深绿色,背面亮绿色,花序顶生和叶腋生,花冠长约 1cm,外表灰白色(如图 2)。清明时节自野外采集甜藤,刮去表皮,以 3-4cm 长切成一段一段的,放在石臼上捣烂(如图 3),移入盆里用清水漂 3-4 个小时,用铜细筛过滤、除渣,留下甜藤的汁水即为甜藤汁。



图 2

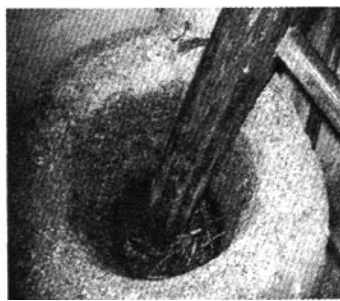


图 3

1.4 赤豆沙

赤豆洗净碾碎,放在水里漂洗,去除豆壳,成糊状豆绒,锅坐旺火上,放几瓢素油滑锅,再加少量荤油,尔后倒进赤豆沙,用柴禾即温火边炒边慢慢炕,让水气蒸干待用。

2 清明馃制作技术

2.1 和粉

将凉干的纯糯米粉倒进一大木盆里,将春蒿泥拌入甜藤汁中,用双手轻轻揉搓,使两者充分融合。再以甜藤春蒿汁卤和粉,米粉干,掺入的卤头多。揉粉时,暗劲集中在双手,快而有力,一般需两人合作,时间长短不一,约 20 分钟左右,有经验的巧妇凭手感定。这就是二都清明馃有别于他处做米馃时用热水和粉的不同之处,也是甜藤冷水馃名称的由来。

2.2 做馃

揉粉到火候,就可以开始做馃了,一般 2-3 名妇女挽起袖子,围在木盆边,抓一小块粉团放在左手心,双手很快揉搓成椭圆形后,两只大拇指往里,其余指头朝外,将馃模做成碗状后包豆沙馅,用很轻柔的手法将果糊的圆周沿着豆沙馅提起来收拢成一个小园点,这样馃馅就全包在里面了,然后用手揉搓拍捏成扁平的圆馃(如图 4),讲究一些的农家还在此基础上利用模具,印制成如虎头、如意等各式图案、花纹,以烘托节日的吉祥气氛。

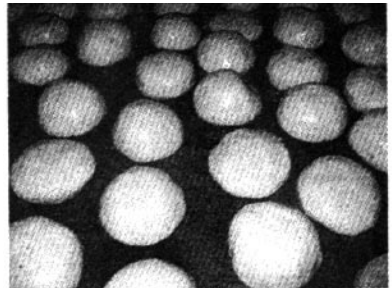


图 4

2.3 蒸馃

把成品馃依次放在用布铺好的蒸笼内,将蒸笼一层一层地叠放在锅内,盖好锅盖后,等锅内蒸气上顶后,大火蒸 20-25 分钟,一般说来,第一笼蒸得时间约长些,等锅内散发出特有的清香味时,馃就蒸好了。揭盖起笼后,在每个热腾腾的馃上盖一片洗净的箬叶,然后将蒸笼反扣在用来盛馃的蚕扁里,这样冷却后的馃就不会相互粘连了(如图 5)。刚出笼的甜藤冷水馃,粘性强,一口咬,浓汁溢出,齿间流芳,甜而不腻,特别可口绵软。

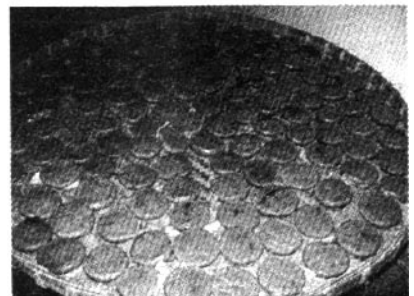


图 5

2.4 菜馃

绩溪二都清明馃除了上述以豆沙馅制成的甜馃之外,还有一种以肉、豆腐、竹笋、菠菜为原料混合成馅的菜馃,其制作技艺和甜馃相同,只是用馅料有别而已。

3 清明饼的保存和食用

绩溪二都有农谚“甜藤冷水饼,三日不烧火”的说法,意思是清明饼 2-4 天内可以直接冷食,常温下,数天不变质,放入冰箱,则可长期保存,色泽、口感不变。时间长一些再食用时可加蒸也可食用油煎炸,还可以烘烤。眼下生活在都市的人们,越来越青睐绿色无污染的健康食品,外地工作的本土人,清明返乡祭祖,最好的礼物就是拎一篮饼回去,当作零食性小吃,以家乡美味酬友,宾客无不赞许,在彰显地方文化特色的同时,也隐含了对故土的深沉眷恋。

4 结 语

徽菜是我国八大菜系之一。徽菜就是徽州菜,

根据史料记载,徽菜开始于南宋时的歙县,明清以后绩溪逐渐变成了徽菜的中心。绩溪县位于黄山和天目山之间的宽谷中,野生动、植物非常丰富,至今不少偏僻山村农民还保持爱吃野菜的习惯,并在食用野菜的种类、方式和加工方法等方面积累了丰富的经验,值得我们去挖掘、总结、利用和保护。

徽菜在几百年的历史中,逐渐发展成为五六百个品种,现在仍然流传着上百种名菜,例如“胡氏一品锅”、“黄山炖鸽”、“清蒸石鸡”、“虎皮毛豆腐”等等。这些名菜全是由劳动群众不断发掘出来的,没有徽州特殊的环境,没有徽州人不屈不挠的进取精神,就没有徽菜,更不会形成完整的徽菜体系。

参考文献:

[1]何家庆.清明饼[J].中国食品,1994,(4):40-41.

责任编辑:胡德明

The Cooking Techniques of Qingmingguo in Erdu, Jixi County

Cheng Yinjuan¹, Hu Deming²

(1.Office, Huangshan University, Huangshan245041, China;

2. Editorial Department of School Journal, Huangshan University, Huangshan245041, China)

Abstract: Famous for its strong local characteristics, Qingmingguo in Erdu, Jixi County has special cooking ingredients and cooking techniques. With the two potherbs of *hemistepta lyrata* and *paederia scandens* as food additives, Qingmingguo is a kind of green food with natural flavor and traditional features of Anhui cuisine. Thus, it's worth exploring, generalizing, utilizing and protecting.

Key words: Erdu, Jixi County; Qingmingguo; spring artemisia; sweet rattan

绩溪二都清明饊的制作技艺

作者: [程音娟](#), [胡德明](#), [Cheng Yinjuan](#), [Hu Deming](#)
作者单位: [程音娟, Cheng Yinjuan\(黄山学院办公室, 安徽, 黄山, 245041\)](#), [胡德明, Hu Deming\(黄山学院学报编辑部, 安徽, 黄山, 245041\)](#)
刊名: [黄山学院学报](#)
英文刊名: [JOURNAL OF HUANGSHAN UNIVERSITY](#)
年, 卷(期): 2010, 12(3)
被引用次数: 0次

参考文献(1条)

1. [何家庆](#) [清明饊](#) 1994(4)

本文链接: http://d.wanfangdata.com.cn/Periodical_hsxxyb201003021.aspx

授权使用: 黄山学院学报(qkhsxy), 授权号: 8e28e801-c066-4597-a64b-9ebd00af037a

下载时间: 2011年4月6日