

方言撷趣

黄县话中的釜与锅

王东超

据考古学家研究,人类在150万年前就学会了使用火,制造火则大约要追溯到50万年前。

有了火,炊具又成了大问题,最

一

早的烹饪方式肯定是烧烤了,但有些食物如黍稷之类不太适合烤,先民于是找来带凹陷的石头架在火上,加水炖煮食物,这就是原始的

釜。到了新石器时期,制陶业开始出现,人类制造的第一种锅——鬲就出现了。此后,才有了鼎、镬、釜、锅的演变。

釜早期为陶制,后期亦有金属制,形制为圆口、三足,足中空而曲。容庚在《殷周青铜器通论》中说:“鬲,发达于殷代,衰落于周末,绝迹于汉代。”

鼎是鬲的进化版,常见的为圆腹三足两耳,也有方形四足的,用陶土或金属制成,盛行于商、周。鼎多是青铜的。因为金属材料的稀缺珍贵,鼎是很尊贵的炊器,只有王室或簪缨世族才用得起,故形容富贵人家生活奢侈豪华,会说“钟鸣鼎食”“列鼎而食”。后鼎作为置于宗庙作铭功记绩的礼器,成为镇国之重器。以炊具为国家象征这是独一份吧,充分阐释了什么叫“民以食为天”。如“问鼎”“定鼎中原”“三足鼎立”“鼎足而立”“一言九鼎”“台鼎”(指宰辅重臣)等,可以说“鼎”是汉语中最有分量的字了。

釜为炊器,敛口圆底,或有二耳。其用如鬲,置于灶,上置甑以蒸煮,盛行于汉代,有铁制的,也有铜制和陶制的。《楚辞·卜居》:“黄钟毁弃,瓦釜雷鸣。”“瓦釜”即陶釜。釜是由鬲发展而来的,故汉代无鬲而有釜。《诗经·召南·采芣》:“于以湘之,维箴

及釜。”毛传:“湘,亨也。有足曰箴,无足曰釜。”釜无足,比较轻便,使用时需在下面用砖石垒砌土灶,《史记·赵世家》:“三国攻晋阳,岁余,引汾水灌其城,城不浸者三版。城中悬釜而炊,易子而食。”水把城淹了,就得“悬釜而炊”,可见平时是不悬的。

釜也用作行军锅,《史记·项羽本纪》:“项羽乃悉引兵渡河,皆沉船,破釜甑,烧庐舍,持三日粮,以示士卒必死,无一还心。”这是成语“破釜沉舟”的出处,项羽砸的就是军队用的釜。《汉书·枚乘传》:“欲汤之沧,一人炊之,百人扬之,无益也,不如绝薪止火而已。”这是成语“釜底抽薪”的出处。《后汉书·张纲传》:“若鱼游釜中,喘息须臾间耳。”这是成语“釜底游鱼”的出处。这几个成语都出自汉代,足见汉代釜的应用是比较广泛的。

釜从釜的敛口发展为敞口,由厚重走向轻薄,煎炒烹炸等烹饪技术的出现(以前主要是炖煮)是诱因,冶铁技术的进步提供了物质保障,燃料短缺则是推动力之一(炖煮比煎炒需要的燃料要多得多)。虽然北魏贾思勰《齐民要术》提到过“烧鸡子法”：“打破,著铜铛中,搅令黄白相杂。细切葱白,下盐米,浑鼓。麻油炒之,甚香美。”“鸭煎法”：“细切葱白,下盐鼓汁。炒令极熟,下椒姜末,食之。”这是关于炒菜最早的文字记录,但并没有普及。宋元时期,炒菜随着铁锅的

量产才开始流行,到明朝时已经成为主流。

在黄县话中,“锅”的用法比“釜”要多很多。锅台指灶上面放东西的平面部分(即锅台面儿),比如:你把盆放锅台上。黄县话把砌墙叫“理(音)墙”,但砌锅台没有叫“理锅台”的,都叫“盘锅台”,因为砌锅台需要回旋曲折,所以只能用来“盘”,而“理”多指比较平直的垒砌。“锅铲儿”是老式炒菜用的铲子,平板,略宽,铲体弯成“Z”形,装有木把,和现代长把的炒菜铲子形制不一样。有句俗语叫“锅台后拣铲儿”,暗指偷窃,锅铲儿不用时是要放在锅台后的,你跑这儿拣铲子和偷就没什么区别了。例如:一个小孩子偷拿了同桌的东西,被人发现后辩解说自己是在地下拣的,别人就会嘲讽说:“锅台后拣铲儿,你真会拣!”

锅台也泛指整个锅灶,比如:你看看锅台里什有火喽;她光会围儿锅台转。“围儿锅台转”指烧火做饭,忙家务事,比如:闺女家识几个字就得喽,当不了围儿锅台转。“锅台门儿”指的就是灶门。有句俗语叫“隔儿锅台上炕”,锅台和炕之间有壁子,你得通过门进到里屋才能上炕,世间万事皆有脉络,有来龙去脉,不可跳过任何一个环节,比喻越过不该越过的部门或人。

锅底灰又称“百草霜”,是由各种杂草树枝燃烧后积于锅底而成的,故可用作止血药。形容一个人因发怒或其他原因而脸黑,往往会说“脸和黑锅底样儿喇”。“背黑锅”比喻代人受过,泛指受冤枉。

锅灶内烧火的地方称为“锅膛儿”,其中间部分装有炉底,下面是一砖宽、一砖高的通道,可以漏灰下去,通道外头儿是用砖做的“堵头儿”,砖

堵头儿上雕有两个凹坑,便于捏着中间的“鼻儿”堵上取下,这条通道黄县话叫“小锅台儿”,里面漏下的灰要不时掏取。为了防止拉风匣时风把小锅台儿里的灰吹出来,砖堵头儿上要包上布,密封得严严实实的。

锅饼是一种在大锅里烙的较硬较大较厚的饼。晃鼓儿汤(方言,指疙瘩汤)时锅底“刻擦”出来的带疙儿的部分称为“锅鼓儿”,咸而焦香,最是好吃。熬稀饭时潜上来的饭在锅边上干结成半透明的一圈,称为“锅领儿”,有点像包着高粱饴的糯米纸。

锅盖是锅的盖子,主要作用是防止蒸汽外逸,保持锅内温度。过去都是用泡桐木制成,取其轻便,后来改成轻铁的。电视机接收信号用的卫星天线,民间称为“小锅盖儿”,取其象形。包饺子剩下皮儿了,就用两个饺子皮儿中间夹点馅儿,边上捏五个

褶儿,没有固定名称,有叫“五角星儿”的,也有叫“小锅盖儿”“小鳖儿”“哈皮儿”的。“锅盖儿”是旧时小孩留的一种发式,头顶留发,四周剃光。

“清锅冷灶”常用来形容贫困冷清的景象,比如:他一个人在家,成天清锅冷灶。锅是一家之中最重要的炊具,把锅砸了就吃不上饭了,所以“砸锅”比喻办事失败,比如:让他去办这件事,一准砸锅;你不听我嘞,这下砸儿锅喽吧?过去农村邻里闹矛盾,真有抱着石头把人家锅砸了的,这得极度的深仇大恨才能干出这种事儿来。“砸锅卖铁”则是自己把锅砸了卖废铁,比喻把自己所有的财物都拿出来,比如:我砸锅卖铁也要供你上书房。“吃儿碗里嘞,看儿锅里嘞”原本是形容男人花心的,《金瓶梅词话》第七二回:“你还哄我哩,你那吃着碗里看着锅里的心儿,你说我不知道?”现也用来形容人贪心不足。

往事如昨

难忘的白面饺子

盖少艳

上世纪70年代末,我出生在一个偏远的山村。那时村里的人都在生产队上工,人们主要的口粮就是地瓜干、苞米面饼子,能吃上一顿白面饺子那是最奢侈的大餐。

我家五口人,整天吃地瓜干、苞米饼子。为了吃到好的,每逢礼拜天我都要步行2公里去姥姥家。姥姥身材高大,做起事来风风火火,她对我很好,见我来了,总喊着我的乳名:“艳,等着啊,姥姥给你包饺子吃。”

我在一边看着,姥姥从里屋搬出一个小瓷坛子,倒出一些白面,用水和好放在盆里醒着。接着把大白菜叶子洗净剁成细末,浇上花生油和细盐搅拌,顿时一股清香的味道扑鼻而来。

姥姥把灶下点着火,又去忙着擀皮包饺子。我在旁边看着一个个胖乎乎的饺子躺在面板上,馋得直流口水。大锅烧开后,姥姥把一个个饺子丢进锅里,用铲子推着转圈。

我站在锅台边,心急如焚。终于,白白胖胖的饺子出锅了,外婆把饺子端到大炕上:“艳,吃吧,吹一吹别烫着。”转身,她又端着一碗饺子送给住在胡同东边的大姥爷。我端过大碗拿起筷子吃起来,咬一口香喷喷的,不一会儿工夫,一碗饺子就进了肚子。

等姥姥回来,我才想起忘了留个饺子给姥姥尝尝了。姥姥笑了,说道:“小馋猫儿,饺子好吃吗?”我拖腔拉调地回答:“姥姥,可好吃了,您包的饺子最好吃。”

我很小的时候,爷爷奶奶就不在了,姥姥家就是我童年生活的缩影。记得有一个礼拜天,我又去姥姥家。碰巧那天家里来了两位客人,姥姥忙着和面包饺子。我主动跑过去帮着烧火。烧完锅以后,白胖的饺子下锅了,想着一会儿就能吃到白面饺子了,我心里别提有多高兴了。

饺子出锅后,姥姥把饺子端上炕请姥爷和客人先吃,然后又端了一碗饺子送给大姥爷。我默默地看着姥姥走出去,看到锅里一个饺子也没了时,我气呼呼地跑到了门外,一边流泪一边埋怨。我越想越生气,哭着跑回家了。

回到家,妈妈大吃一惊,忙问我:“你咋回来了?”我哭着说:“姥姥家里来客人了,包的白面饺子姥姥不给我吃。”妈妈责骂我:“馋猫,家里有客人自然要尽着客人吃了。”

我的心情刚平复,姥姥一路小跑来到我家。她一进院子就喊:“大嫚,艳回来了吗?”妈妈应着:“回来了,在炕上呢。”姥姥气喘吁吁地说:“回来就好。艳,你看姥姥给你带啥啦。”姥姥打开手里的布袋,里面有十几个白白胖胖的白面饺子。姥姥说:“客人刚走,我就找不到你了。想着你肯定是跑回家了,就把饺子包在布袋里追了过来。”

姥姥跑了2公里的羊肠小路,来到我家。她担心我走丢了,着急上火,过我们村东边的小河时,不小心滑倒了,衣服都湿了。看着姥姥,我羞愧不已。

如今,每年我都要回老家看望年迈的姥爷姥姥。每次回去,我还要和姥姥挤在一个被窝里,就像又回到了小时候。当然了,饺子肯定是要吃的,只不过是包给姥姥吃。