

图们江畔 朝鲜族味道

文/长城

中国东北部图们江以西的延边朝鲜族自治州是朝鲜族居住最集中的地方,因此,从某种意义上说,这里的朝鲜族风味吃食是最正宗的。而在种类繁多的朝鲜族风味美食中,给我留下深刻印象的是敲打出来的打糕、一千个主妇就有一千种味道的泡菜、尊老敬老的花甲宴……这些令人垂涎欲滴的美食不仅朝鲜族自己喜爱,而且深得中国其他民族同胞的厚爱。

千个主妇千种味道

在朝鲜族的饮食中,誉满全国的是冷面,闻名世界的是泡菜。这两类食品目前在中国各大中城市都很容易品尝到,而且声誉极佳。朝鲜泡菜是延边地区主要的过冬蔬菜,每到秋天,家家户户都把几大缸搬到院子里,把白菜、萝卜等各种蔬菜码在缸里腌上,又香又辣还带甜味,腌菜时的景象非常热闹。

清晨,发源于小兴安岭的呼兰河水流过原野,蜿蜒曲折地注入松花江。这条古老的河流,千百年来滋润着松嫩平原东部这片广袤的土地,养育着这里的居民。两岸肥沃的黑土孕育出中国最优质的稻米。在每年金秋的丰收之后,这里很快又将披冰雪覆盖,成



敲打出来的美味

打糕是朝鲜族著名的传统风味食品,因为它将糯米放到槽子里用木槌砸打成,故名“打糕”。就是先把米放到水里浸泡十几个小时,直泡到用手指能把米粒捏碎为止,然后把米捞出滤干。随即把米放入蒸笼中用大火蒸半个多小时之后,再把蒸好的糯米放到木槽或石槽里,用木槌反复捶打。一般多是两个人面对面地站在槽边,互相交替捶打,或一人捶打,一人在下面翻动糕团使之捶打均匀。随后,一份香甜细腻、筋道适口的打糕制作完成。

“一块糕要打10多分钟,大约要打200下。”朝鲜族打糕者说,他打糕已有3年,“一般人打糕要用手翻动糕,我现在都是用锤子翻,干净又迅速。”打糕者边说边笑。只见原本一粒粒的糯米在他的大槌下逐渐变成一个整体,米粒渐渐消失,最终像面团一样融为一体。为了感受一下打糕手法,我主动要求尝试打糕,“下槌时要垂直,拔槌时要向后倾斜45度左右,要迅速有力。”在“大师”的指点下,我拿起了那把12斤重的槌子,下槌时感觉重心迅速下降,有点招架不住,拔槌时,糕和槌子黏在了一起……打了十几下,我的胳膊就开始没力气了,看来,这打糕不仅是个技术活,更是个体力活。

打糕一般有两种,一种是用糯米制作的白打糕,一种是用黄米制作的黄打糕。打糕的特点是香软细腻、筋道适口。食用时,先把打糕用刀切成小块,再蘸以红豆和白糖,香黏筋道,滑润可口。

历史悠久的打糕,在朝鲜族的饮食中占有重要的地位。之所以如此,不仅是因为打糕美味可口,更重要的是打糕的制作过程对于朝鲜族来说有一个特殊的含义——制作过程体现出了朝鲜民族尊老爱幼的孝心与爱心。“打糕的第一槌由老人打下去,然后第一口最新鲜的打糕也要由老人来吃。朝鲜族非常尊重老人,把尊老、爱幼作为他们生活中的最大特点。”

每逢年节、老人寿诞、小孩生日、结婚庆典等重大喜庆的日子,打糕是朝鲜族人民餐桌上必不可少的食品。因此,一旦见到哪家的妇女喜气洋洋地忙着做打糕,就知道这家肯定有大喜的事。打糕不仅用来自己食用或招待客人,更是亲朋好友间相互馈赠的礼品。同时,打糕还有保健的作用,朝鲜族的一句俗语“夏天吃打糕,像吃小参”,就说明了这一点。

在延边朝鲜族自治州,每当孩子高考升学的时候,鲜族人民就会来到期盼孩子能去读书的高等学府大门外,在凌晨天还没亮的时候就把事先在家做好的打糕扔到学校墙上和大门上,扔得越高代表孩子考上大学的希望越大,以此来寓意:蒸蒸日上,金榜题名。



为一片寸草不生的白色海洋。

在漫长的冬季,朝鲜族习惯将大白菜腌制成辣白菜,并将之称为“冬季半年粮”。辣白菜其实就是泡菜的一种,这是朝鲜族世代相传的一种佐餐食品,在朝鲜族的家庭之中,不论粗茶淡饭还是美酒佳肴,都离不开辣白菜佐餐,没有这道味道鲜美的小菜,总会觉得有些缺憾。如今在冬季虽然不难获得新鲜的蔬菜,但是这种风味独特的腌制泡菜,已经成为一种让本地人难以割舍,甚至正在走向全球的风味美食。

白菜选用的都是心紧叶嫩的品种,这也是制作辣白菜的上等食材。首先,得把外边不好的菜叶子去掉,然后切开,虽然只是切这样简单的动作,如何下刀也是有讲究的。切好的白菜要先用盐水渍出多余的水分,然后放入缸内,再压上石头。由于年年腌泡菜,用来压盖子的石头已经变得无比光滑。半个月后,经过乳酸菌静静地发酵,每一棵成熟新鲜的白菜都将变成合格的泡菜。

涂抹调料是做辣白菜最重要的步骤。调料包括辣椒、苹果、白梨、鱼露和虾酱等。调料的多少可根据口味选择,只有现磨的干辣椒粉必不可少。泡菜的酱汁,可以补充米饭中缺乏的蛋白质。另外,在泡菜发酵的过程中,虾酱、鱼露等含有的蛋白质分解为氨基酸。蔬菜中含有钙、铜、磷、铁、盐等丰富的无机物,促进维生素C和对以米饭主食的人尤为重要的维生素B的吸收。泡菜发酵的成熟产生酸味的乳酸菌,不仅使泡菜更加美味,食用后还能抑制肠内的其他有害菌。

朝鲜族人不但重视冬天吃的泡菜,制

作季节性泡菜也是一丝不苟。用盐和糖调味的酱泡菜同样别具一格。制法酱泡菜时,将萝卜和白菜切成片,放进梨、栗子、苹果、柚子、辣椒、蒜、葱、生姜等,再撒一些松籽,然后用酱油和白糖调味。吃起来香甜可口,味道鲜美。因此,酱泡菜历来颇具盛名。除此之外,还有黄瓜泡菜、茄子泡菜、野菜泡菜等许多品种。

很多时候,泡菜就是朝鲜族同胞餐桌上的主角。朝鲜族同胞们说一日无泡菜,都难以吃下饭!朝鲜族泡菜品种繁多,而且即便只是一个品种,也可以呈现出多种不同的味道:凉食的清爽,加热后的鲜香。泡菜味道的好坏,也是主妇烹调手艺高低的标志,每个主妇都认为自己的手艺最棒。

尊老敬老的花甲宴

自古以来,朝鲜族就把尊重老人视为家庭乃至整个社会生活中极为重要的礼节。花甲宴是朝鲜族人为60岁老人举行的生日宴。按古代干支纪年,60年作为一个循环单元,因此,将60周岁称作周甲或还甲。朝鲜族把60岁看成是人生道路上的分水岭,因此花甲礼也就特别隆重,是朝鲜族人生活中重大的人生礼俗。

这种礼仪形成于17世纪中叶到18世纪中叶,是由生日祝寿和尊重老人的风俗演变而成。最初产生于王室,后来逐渐普及到平民百姓阶层。庆贺花甲的习俗在中国朝鲜族之中也一直得到传承,主要流传于延边朝鲜族自治州和东北三省朝鲜族聚居地区。

在老人花甲那天,儿女们为老人摆设宴席,广邀亲朋邻里欢聚一堂,感谢父母养育之恩。祝寿是基本的仪式。花甲老人坐在寿席中央,男左女右,同亲朋邻里中的同辈兄弟一起接受祝寿礼。筵席上摆满糖果、鱼肉、糕点和酒类。祝寿礼开始,按儿女长幼之序,亲朋远近之别,依次敬酒祝寿。或者敬酒磕头,或者献祝寿诗,或者载歌载舞,祝福老人健康长寿。

在朝鲜族的观念中,“孝为百行之首”,是衡量一个人道德水平的重要标准。对父母关心、孝敬,无论何时何地都是一种美德。在当今步入老龄化的社会,弘扬尊老爱幼的道德尤为必要。花甲宴是儿女们向父母表达孝心的礼仪,有助于弘扬尊老敬老的传统美德。举办花甲宴过程中牵涉到三代人,儿女们要为父母准备一身新衣裳和花甲筵席,祝寿的孙子孙女们满怀爱戴之情向爷爷奶奶磕头敬酒。通过这种充满关爱的礼仪,能够进一步增进父子,祖孙,儿媳与公婆之间的关系。因而有助于建立和睦的家庭,有助于社会的和谐发展。

关于花甲宴的由来,在民间广泛流传着一个故事。高丽时代国王颁发了一条残酷的法规:人过60,不死即埋,后称“高丽葬”。一位姓金的穷人,把年过60的父亲藏入一座山的山洞之中,每天偷偷地给他送饭,始终没人发觉。皇帝听说了“高丽葬”这件事,便故意给高丽王送去了三个难题,命他回答。山洞里的金老汉听到这个消息后,告诉儿子如何解答这三道难题。国王来到京城,向高丽王诉了解题之法。国王听后,欣喜异常,究其出谋者,方知是一位年过花甲的穷老汉。于是,高丽王醒悟到老年人阅历丰富,是国家的财富。从此,废除旧律,通令全国尊重、爱护老人。那位金老汉重返家园,家人设宴庆祝。而后老人安度晚年一直到寿终正寝。从此以后,花甲宴代替了“高丽葬”,敬奉老年人成为朝鲜族的传统美德。

和汪涵一起参观海天酱油阳光工厂

近日,亿万家庭熟悉和信赖的调味品品牌海天酱油携手汪涵启航“参观海天酱油阳光工厂”大型活动,引发媒体关注和传播。活动不到一个月,就吸引了超过150万消费者的踊跃报名。据观察,“与汪涵一起参观海天酱油阳光工厂”或成为当月最受关注品牌网络活动之一。

海天酱油阳光工厂是全球最大的调味品生产基地之一。有同城异地妈妈表达自己的愿望,如果自己获得一票资格,将会携带亲子去海天酱油阳光工厂感受全球最大的调味品生产基地宏大场景和企业文化,特别是活动中所呈现的“五大晒

点”,可以增强孩子对未知世界的探讨,培养孩子与生俱来的好奇心。

数据分析指出,参与者中有抱团互动者,有千里迢迢欲来拜见偶像者,有市场营销或小本经营调味品者,更有去年就曾参与活动今年又来见证海天酱油活动者,幸运网友不仅将获得价值6000元的旅游大奖,还可与海天酱油代言人汪涵一起参观海天酱油阳光工厂。

目前活动正在网络火热进行,消费者可关注“海天酱油阳光工厂”微信公众号或百度搜索“海天酱油阳光工厂”参与,或直接登陆 <http://htsunshine.c-i-m.com.cn/> 参与报名。