

“守艺邢州——老字号·新传奇”⑥

沙河老街祥灌掌

家乡味道里的荞麦香

在沙河的庙会或集市上,留意观察,总能找到“驴油煎灌掌”几个大字的招牌,经营者围坐在一口平底锅前,在锅底刷一层亮晶晶的驴油,切几片棕色的灌掌薄片进锅,翻面、煎制,出锅后淋上蒜汁。品味其中味道,表皮焦酥的口感,荞麦的清香,辅以驴油的焦香和蒜汁的鲜辣,多种味道在口腔中融合,升华出一种独有的民间烟火风味。

近日,记者来到沙河市,在老街祥第四代非遗代表性传承人程矿峰的引领下,参观制作灌掌的半自动化生产工厂,了解老街祥如何将传统灌掌制作技艺保护与新产品研发生产相结合,通过独创的二次灭菌技术,让灌掌在传统街边美食的基础上,更符合当代市场需求,使具有本地代表性的特色风味走向更广阔的舞台。

□ 记者 韩肖杰 文/图



扫码看视频

灌掌或起于“罐炸儿”

百年技艺 代代传承

靠山吃山,靠水吃水。生活在太行山脉下的人们,有着丰富的生存智慧。沙河丘陵地带,每逢旱年都会在伏天补种荞麦,由于其产量偏低,口感生涩,一直没有成为人们的主食。

早年间,由于小麦、高粱、谷子一直作为官粮上缴,荞麦便成为当地百姓为数不多的口粮之一。人们为了填饱肚子,不断在荞麦身上下功夫,改善荞麦的食用方法。

荞麦制品有着百年的历史,文化传承,沙河人叫它灌掌,周边县区称“灌肠”或“扒糕”,在山西,还有“碗团”等称呼。其实都是由荞麦面制成的,各地的做法不同,吃法也有不同:邢邯地区多是以驴油煎食,石家庄以北是以凉调为主,山西太原一带则以豆芽炒食,沙河人把荞麦面、水和香料搅拌成面糊,在锅里蒸成糕状或窝团,多储存在陶罐当中。

相传,明朝崇祯六年(1633年),卢象升将军在沙河平叛匪患,曾夜宿当地一农户家中。老妇人

将罐中的荞麦窝糕用油煎熟,送予将军充饥,将军觉得非常好吃,因不知为何物,便当场赐名“罐炸儿”,后来经过口音演变成了“灌掌”,由此便在当地流传开来。

老街祥灌掌的创始人王记初,系清末光绪年间沙河市石岩沟村人,少年家道中落,变卖田产艰难度日。后受戊戌变法革新的精神影响和生活所迫,尝试将秘制香料炒制发香加入荞麦面里,蒸成灌掌。而后用当地驴油进行煎制,再淋上蒜汁食用,外焦里嫩、蒜香扑鼻,彻底改变了“灌掌”之前的生涩口味,并以此为营生走街串巷吆喝售卖。灌掌制作加香料,用驴油煎食的做法就此形成。

1922年,随着三王村煤炭经济的兴起,王记初便迁徙三王村,每日挑担穿梭于老街古巷的屋檐下吆喝售卖、香溢四方。附近的乡亲们和在煤矿周边谋生的人吃过之后都会随口相传:“老街类灌掌嚼(真)香”。王记初便正式挂老街祥(布旗)以便相识,这就是老街祥灌掌的由来。

历史的车轮缓缓碾过,在每个地方都会留下车辙。1937年,全面抗日战争爆发,翌年10月沙河沦陷。王记初携妻儿逃回石岩沟,次年正月病逝。第二代传承人王文安艰难地挑起了老街祥的担子,每日售卖勉强糊口。

抗战时期,八路军在沙河西部多次与日军作战,后有伤员送往石岩沟村调养,因山区物资匮乏党组织介绍王文安给伤员做小灶灌掌并安排照料。同时还救治过一名八路军司号员,司号员病情好转时急于归队,离别时怕身份泄露将随身《号谱》和一封书信一并交予王文安,嘱咐其将书信交给党组织(号谱保存至今)。

1945年,王文安再次迁回三王村家中,并在土改期间分得土地,因身体年迈将老街祥灌掌制作技艺传授给孙媳崔保全。

崔保全在当地集市摆摊售卖灌掌贴补家用。随着沙河县全面进入合作社生产模式,崔保全便在大食堂和饭店制作小灶灌掌。

20世纪70年代,崔保全的丈夫病逝,她改嫁同村申雨生。夫妻二人承包三王村集体饭店,重新启用老街祥字号开始做灌掌、面食,村集体将灌掌售卖给新城镇供销社。村中多名年迈的村干部提起此事,记忆深刻。

崔保全在长期规模化制作的过程中逐渐收获了很多心得,并于晚年将灌掌技艺传授给外孙程矿峰。第四代传承人程矿峰于2018年成立沙河市致尚食品有限公司传承至今。

弘扬传统 任重道远

“非遗美食承古韵百年传承历沧桑”“埋头创新求发展乡村振兴续篇章”在老街祥食品有限公司门口,贴着这样一副对联,这既是程矿峰对灌掌技艺历经磨难的感叹,也是对未来特色风味食品发展的憧憬。

公司成立后,程矿峰把传统制作技艺和现代科技相结合,先后克服了生产环节的7个技术难点,将原有的小作坊式生产,升级成全国第一条灌掌正规化流水线生产线,日产量大幅提高的同时,降本增效。另外,他通过不断测试,独创“灌掌二次灭菌技术”,有效延长了灌掌的保质期,从原来的0保质期提高到现在的60天保质期。

他说:“荞麦灌掌用的是粗粮,是健康食品,符合未来的发展趋势和饮食需求,但原来的制作方式耗时费力,没有保质期,不能满足现代发展的需求。通过半自动化生产,整个流程更标准、简洁化,保证了卫生、品质等要求,为灌掌走向全国奠定了基础。”

去年12月,老街祥食品入选“河北老字号”。其灌掌制作技艺收录于邢台市级第七批非物质文化遗产保护名录,并先后获得邢台市百年老店、首批邢台老字号、邢台“十佳”特色小吃等荣誉称号。

说起创业初心,程矿峰目光坚定,他说:“传承本地饮食文化,不仅是一句简单的口号,更是一项宏伟的事业。我们希望用一块小小的荞麦灌掌撬动一个产业链条,从荞麦的种植和加工到灌掌的制作和产能提升,到带动更多周边人就业,吸引创业者加盟,最后实现家乡传统饮食文化崛起与乡村振兴事业的双向奔赴。千里之行,始于足下,我们才刚刚开始。”

