

# 邓城猪蹄

■司新国



去商水不吃邓城猪蹄,犹如到北京不吃烤鸭。邓城猪蹄的知名度用妇孺皆知形容一点也不为过。它不仅仅是一道老少皆宜的养生美食,更是阳城人不论走到哪里都挥之不去的乡愁。

现在不少美食以“百年传承”自诩。说起邓城猪蹄,何止百年,它已有1000多年的历史,可以追溯到三国时期。我想,邓城地名的由来可能和三国时期魏国大将邓艾在此筑城屯兵有关。在此期间,邓艾闲时想饮几杯小酒,便令手下大厨烧制猪蹄。大厨烧制的猪蹄以肥而不腻、香脆爽口而闻名。后来,邓艾被诬陷谋反而惨遭杀害,大厨便定居邓城,而烧制猪蹄的秘方在民间流传。从清代中期至今,猪蹄经叶氏十几代人传承革新而发扬光大,尤其在选蹄、清洗、配料、焖煮等关键环节,他们摸索出一套独特的技术,逐渐形成了猪蹄香脆爽口、柔韧脱骨、香气浓郁的独特风味,曾被选为贡品,成为豫东一绝,风靡大江南北。听说,现在邓城猪蹄店已经开到了省会、开到了北京,在全国很多城市都能看到邓城猪蹄。至于真空包装的叶氏猪蹄更是早已进入超市,广受大家喜爱。

猪蹄,有的地方叫猪脚、蹄花,有的地方叫猪手、蹄膀,猪蹄可卤、可烧、可蒸、可炖。以前,赶考的学子住到店里,精明的店主会给他们炖猪蹄、卤猪蹄,称猪蹄为“朱蹄”,取金榜题名之意,即使价格高一些,考生也不好讨价还价,为的是讨个好彩头。有一年我去陕西,见那里有送猪蹄的婚俗。结婚前一天,男方要送4斤猪肉、一对猪蹄,这称为“礼吊”。女方将“礼吊”留下后,还要将猪前蹄退回。婚后第二天,夫妻俩要带两份挂面及猪后蹄回娘家。娘家留下挂面,退回后蹄,俗称“蹄蹄来,蹄蹄去”,表示今

后他们往来密切、骨肉不分。

早在秦汉时期,用猪蹄炖制的猪蹄羹就是宫廷名菜。而糟猪蹄则是朱元璋的最爱,在明代宫廷菜谱中经常能见到猪蹄的影子。有一年在扬州,我吃过一道淮扬名菜叫蹄形棋圈,它是把4只猪蹄用清水煮,捞出冰镇后,每3厘米斩一段,斩成12段,拆出骨头成蹄圈状。其中6段酿入鸡茸,6段酿入鱼茸,然后煎至两面金黄,最后再加调料焖烧而成。蹄圈形似棋子,双色双味,皮糯馅香,爽滑醇糯,其中滋味非用笔墨所能表达。至于万三蹄,则是当年江南巨富沈万三招待宾朋的私房菜,也是现在去周庄旅游不可不尝的美食。万三蹄热气腾腾,皮色酱红,外形饱满,香气四溢,入口即化,肥而不腻。据说当年朱元璋在沈万三家吃猪蹄,惊叹之余问沈万三这道菜的名字。这让沈万三十分为难,明明是猪蹄,却怕犯了皇上的忌讳。最后,沈万三急中生智,拍着自己的大腿说:“回皇上,这叫万三蹄!”吃过万三蹄的朋友都说好吃,我却不以为然,总感觉万三蹄肉质过烂,且入口即化,少了蹄花的筋道和弹性,总不如邓城猪蹄吃起来过瘾。

清代名士袁枚爱吃,也懂得吃。他曾写过《随园食单》,书中有制作猪蹄的4种方法:其一,猪蹄不用爪,白水煮烂,去汤,好酒一斤,清酱油半杯,陈皮一钱,红枣四五个,煨烂;起锅时,用葱、椒、酒泼入,去陈皮、红枣。其二,用虾米煎汤代水,加酒、秋油(好酱油)煨猪蹄。其三,先将猪蹄煮熟,用素油灼皱其皮,再加作料红煨。其四,用蹄膀一个,两钵合之,加酒,加秋油,隔水蒸之,以二枝香为度,号“神仙肉”。还有一种做法叫猪爪猪筋:取猪蹄剔去大骨,用鸡肉汤煨之……这真是将小小的猪蹄做到了极致。

但在我看来,雅则雅也,只能是以前官宦人家的吃食,远不如邓城猪蹄接地气。

当年沙颍河两岸是明清时期物资中转的重要枢纽,水运曾给邓城带来繁荣。这里白天桅帆云集、舟车辐辏、商贾齐至、店铺林立、市场繁荣,晚上渔火明灭、笙歌阵阵、灯红酒绿、猪蹄飘香。因为需求量大,方圆百十里地的猪蹄大多被邓城人买去。据说,当年邓城许多人家都卖卤猪蹄,从河堤下来到处是猪蹄店。卖家都在琢磨如何改良猪蹄的配方、技艺,暗地里较劲看谁把猪蹄卤得更好、更吸引人。如今,邓城的猪蹄店仍随处可见,家家都有独门绝技。

据邓城猪蹄卖家叶宗合介绍,制作方法大致如下:先将新鲜猪蹄剔除蹄甲,去掉浮毛和污垢,放入清水中漂洗干净。而后将猪蹄放入老汤中,汤中按配方再加入陈皮、肉桂、白芷、丁香、草果、砂仁、良姜、茴香、花椒等,卤煮两三个小时即可出锅。曾经有人问我邓城猪蹄哪一家最正宗,这叫我实在难以答复,毕竟“羊羹虽美,众口难调”。众人口味不同,很难使每个人都满意。俗话说“萝卜白菜,各有所爱”,有人喜咸,有人喜淡,有人喜清素,有人喜油腻。喜欢吃哪家的,哪家就是正宗的。当然,目前若论传承、规模、名声、影响等,当以叶中合、叶来、叶妮等人做的猪蹄正宗。其中,叶中合是河南省省级非物质文化遗产项目邓城叶氏猪蹄制作技艺代表性传承人,其经营的叶中合猪蹄老店2010年被中华美食研究会授予“中华美食名店”荣誉称号,他制作的猪蹄被授予“河南电视台上榜品牌”荣誉称号,他投资兴建的商水县中合肉制品有限公司被河南电视台授予“消费者信得过品牌”。

吃邓城猪蹄分“文吃”“武吃”两种。“文吃”用刀将猪蹄剖成小块上桌,用筷子夹而食之,蒜瓣也剥好洗净放置小盘中,适宜在任何场合下需要保持优雅者食用。“武吃”是整蹄上桌,直接用手拿起食之,这是所谓走卒贩夫吃法。当年纤夫船手、码头工人、小商小贩等,大多不需要什么优美的环境,更不讲究吃相,往往要上一大盘猪蹄,来几斤红薯干烧酒,或蹲或坐,一手抓住猪蹄,一手拿着吃猪蹄时必不可少的大蒜。先一口咬掉猪蹄上已经松散离骨的肉皮,再吃猪蹄上弹劲十足的大筋,然后把骨头一节一节掰开来个敲骨吸髓,啃得光光的,只剩下一堆骨头。吃

的时候,往往是一口肉、一口蒜,蒜不剥皮直接入口,用牙齿一嗑,舌头一卷,“噗”一吐,蒜皮从口中飞出,接着抿一口小酒,虽然吃相不雅,但最为豪爽,也最得食之趣味。

不论“文吃”“武吃”,一盘黄中透红、肉香浓郁、爽口不腻的猪蹄摆在面前,任谁都会为之垂涎而欲一饱口福。鼻子轻轻一嗅,那种弥漫开来的香味直入肺腑,让人不自觉地忘掉矜持,放下斯文。或夹一块、或拿一只连筋带骨的猪蹄,咬起来。不知不觉已下肚一两只猪蹄,从此你便记住了邓城猪蹄,记住了邓城猪蹄的滋味。这美味会让你爱上它一发不可收拾,时不时会想着再去和它“约会”。

据说猪蹄性平、味甘咸,不但是一种美味的菜肴,而且有补虚弱、健腰膝等功能。它不但有助于青少年生长发育、减缓中老年人骨质疏松的速度,还可以改善人体的微循环。猪蹄中含有较多的蛋白质、脂肪和碳水化合物及钙、磷、镁、铁、维生素A、维生素D、维生素E等。尤其是猪蹄中的蛋白质水解后,会产生胱氨酸、精氨酸等11种氨基酸。猪蹄中含有胶原蛋白,经常食用可使皮肤光滑富有弹性,为养颜美容的佳品。此时,你才会突然悟出,邓城乃至商水的女子,为何大多生得那样白净、皮肤光滑细嫩。

我有一个诗人朋友是杭州人,每次来都顾不上老婆的叮嘱,要我陪他吃猪蹄。他只吃前蹄,说是前蹄的皮肉比后蹄厚实,而且一吃起码要吃两只,吃完抹抹嘴,学我说河南话“中,真得劲”!若是再有几杯小酒下肚,他晕乎乎中会诗兴大发,说是舌尖和猪蹄的每一次亲密接触都让他激动、惊喜!说猪蹄是他的至爱,他爱猪蹄如同爱他的爱人。有一次我开玩笑说要把他的话录下来发给他的爱人,吓得这位老兄酒醒大半,连说“你是想让我回去跪搓板呢”。

至于我吃猪蹄,大概介于“文吃”和“武吃”之间。将猪蹄从中间劈开,剥成四块,吃相不至于太难看,也有点斯文的意思。我感觉既然有那么多人喜欢吃邓城猪蹄,而且一吃忘不了,应归功于邓城猪蹄独一无二的口感和邓城猪蹄非遗传承人的技艺。那脂肪炖化后的猪皮软糯滑弹,尤其是簇簇蹄筋如花中之蕊,真是皮黏糯如恋、肉腴滑似爱,再和蒜味碰撞,仿佛在唇齿间谈了一场恋爱。滋味在舌尖缠绵的愉悦感,实在美妙得很。

