



美食文苑

锅碗瓢盆里的幸福

□ 赵桂梅

用心为家人做饭,用爱去滋润每个日子,换来健康幸福,一家人的笑容便沸腾在有滋有味的日子里。这种幸福珍贵如油,浓浓地流淌。

认为做饭也是一种幸福,这是我近年对生活的一种感悟!

记得小时,很同情整日忙于三餐的母亲,觉得那种围着锅台转的日子,真是乏味,单调,毫无乐趣,毫无意义。

成家之后,我依然觉得废寝忘食的奋斗,那才是一个强者的人生。

可是,不知道从什么时候开始,我这种近似于固执的概念,在悄无声息地转变。也许是因为儿子吃到我偶尔精心制作的一顿美食,冲我回眸一笑的时候;也许是我学会蒸馒头,儿子和邻居的孩子得意洋洋炫耀的时候……

总之,我越来越多地和母亲、邻居、同事探讨既有营养,又有口感的美食做法。我先后学会了红烧肉,京酱肉丝的做法。记得第一次做红烧肉的时候,弄糊了一点点,儿子依然大

快朵颐,并且很理解地说,下次做就有经验了!

俗话说:民以食为天!工作的间隙,偶尔会谈论起早餐,当我说起自己蒸的馒头完全可以和单位食堂的相媲美时,同事们竟然都不相信,后来,我就给她们讲母亲是如何用一个冬天的时间,耐心教会我的。当她们向我取经放小苏打的方法,我告诉她们,往发好的面上边均匀地撒最薄的一层,就OK了——这个其实是我长期的经验所得,并非母亲直接面授,有些事情还真得慢慢悟。邻居的孩子看到我家饭桌上的馒头,毫不客气地就拿起一个品尝,然后由衷地对我说,阿姨,这个真的比在市场买的好吃一百倍啊。看来,不经意间,我就已经“身怀绝技”了。

婆婆不爱做饭,每次假期儿子从奶奶家回来,第一件事



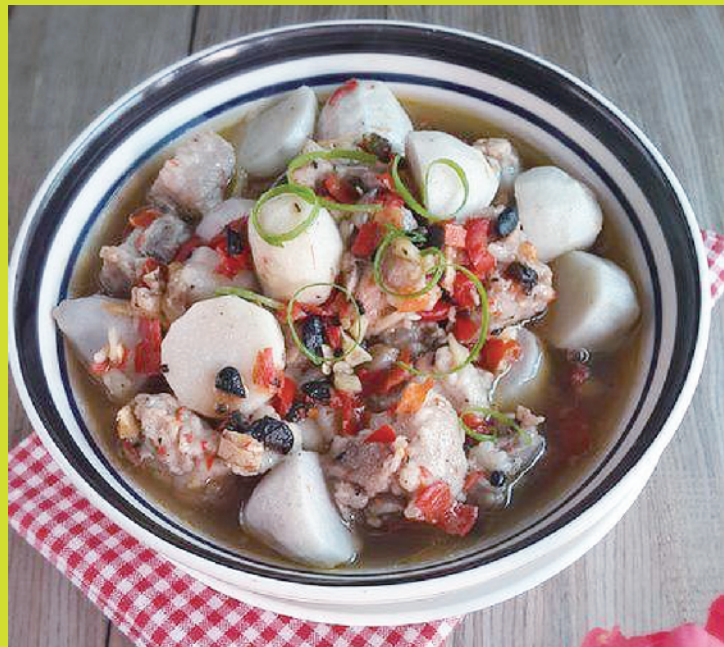
就对我说,妈妈,我太想吃你做的汤菜了,奶奶家每天只做一顿饭,其余两顿都是热现成的饭菜,而且每天的菜都是超市买的熟食。于是,我赶紧去做孩子爱吃的金针菇炖油菜,看

到儿子吃得满头大汗,我真的感到幸福就在锅碗瓢盆里,就在一日三餐中,儿子每次去同学家玩,倘若吃了人家妈妈做的饭,就很及时地回请,拉着同学进屋的时候都说,今天我请

客,妈妈做的汤菜最好吃了,你尝一尝。然后向同学历数我会做的汤菜:乱炖、冬瓜汤、海带黄豆……

最近我开始研究合面的馒头的做法,玉米面、黑米面、黄豆面、白面,然后把芝麻碾碎,做成花卷,既有营养,又好吃,连老母亲都对我赞不绝口。得到表扬,我愈发有积极性了,每天早晨都做八宝粥,在母亲的指导下,我把红豆先煮开,在电饭锅里放上一个小时,拔掉电源,这样既保证不流失营养,又让红豆烂到最好。

人到中年,日子过得平静而充实,渐渐地理解了母亲当年围着锅台转的那种幸福,用心为家人做饭,用爱去滋润每个日子,换来健康幸福,一家人的笑容便沸腾在有滋有味的日子里。这种幸福珍贵如油,浓浓地流淌。



色香味全

剁椒排骨蒸芋头

◎食界传奇

“游龙戏凤”的来历

相传,明正德年间,武宗朱厚照一次私访来到某县小城梅龙镇,镇上有一家由李龙和其妹李凤姐开设的酒店。武宗来到时,见李凤姐有沉鱼落雁之

貌,闭月羞花之姿,于是便命凤姐备美味佳肴。凤姐亲手做了一道由鸡鱼合烹的菜式,武宗尝后大为赞赏,问此菜何名,凤姐未说,武宗便封此菜名叫做

“游龙戏凤”。凤姐也随皇帝进宫。从此,此菜就成为明朝宫廷名菜,一直流传至今。现为北京和辽宁等地方名菜,但辽宁制法与北京不同。(辑)

美味旅行

南湖的甘蔗红枣炖羊肉

□齐凤池

今年入夏和几个朋友到南湖游玩,中午到对面的满庭芳酒店小聚。我打开菜单,一眼就看到了甘蔗红枣炖羊肉这道菜。

我们饮酒的时候,酒店老板进来征求意见,问菜的味道怎样,我夸了甘蔗红枣炖羊肉这道菜。老板很欣慰地说,甘蔗红枣炖羊肉是满庭芳的一道特色菜。甘蔗红枣炖羊肉,是南方的一道名菜,属于粤菜范畴。酒店专门从南方请来名厨师做的这道菜。

我听说这道菜,是去年到北京开会,在车上听书法篆刻家燕平说的,他向我介绍甘蔗红枣清炖羊肉怎么怎么好,营养价值多么高,叫我回家试试。

燕平说,把甘蔗的皮削掉,从甘蔗的节部切开,放在锅里煮,再扔锅里一把大红枣,然后把羊肉切成小块,放进去一起炖,直到羊肉烂了为止。

从北京回来,第二天,我忽然想起燕平说的甘蔗红枣炖羊肉。我真的动起了尝试一下的念头。

到市场卖羊肉的摊位上一问羊肉的价格,三十八块钱一斤。不管多贵,我必须品尝一下甘蔗红枣炖羊肉的味道。

回到家,把羊肉洗净,切成小块,先用热水把羊肉焯一下,打去沫子。把羊肉紧好后,捞出沥水。把甘蔗去皮,切成小段放在锅里。等

水开了,把羊肉放进去,随后抓一把新疆和田大红枣扔在锅里,用小火慢慢炖。

大约炖了一个小时,满屋就弥漫了羊肉和鲜奶的鲜美味道。

我用筷子扎了一下羊肉,肉烂了,我又扎了一下甘蔗,很轻松就扎进去了。

甘蔗红枣炖羊肉熟了,我用筷子先把甘蔗大枣捞出来,再将肉和汤盛在一个大碗里。炖熟的羊肉,颜色有点发白,汤也是乳白色的。

我在小碗里放了辣椒油、韭菜花、蒜末等作料。当甘蔗不烫时,我咬了一口甘蔗,品尝一下。甘蔗的水分很足,甘蔗本质的甜味,已经被浓浓的羊肉鲜味霸占了,就像奶油雪糕一样的味道。我又夹了一块羊肉,不蘸作料品尝。羊肉的味道,已经被甘蔗的甘甜渗透侵蚀了,甘蔗把甜味全部渗透到羊肉里。在嫩嫩的烂烂的羊肉里,还包含着浓厚的甘蔗甜和淡淡的红枣馨香。

我用辣椒油、韭菜花、蒜末蘸着羊肉喝酒,感觉味道特别清新特别独特,真像燕平说的那种感觉。

在满庭芳再次品尝了甘蔗红枣炖羊肉后,我体会,中国的饮食文化,不仅在书本里和菜谱上。其实,在中国老百姓每个人的肚子里都珍藏着一道拿手菜。那道菜,就是中国的饮食文化。