



美食文苑

挥之不去的故乡的味道

□ 郑广阔

朋友去了甘肃,花了很长时间,才逐渐适应西部的生活,唯一的挂念就是海鲜。我说想了的时候,打个电话回来,我给你寄一些,或者方便时托人带一些。朋友回应该说不要别的,就寄点紫菜去。我不解,这么多海鲜,为什么单单选了紫菜?朋友说,别看紫菜不起眼,但易于储存,营养又十分丰富,泡个汤什么的也方便,甚好。他还特别提到,紫菜的味道,其实最接近大海的气息,那是挥之不去的故乡的味道。

朋友的一席话提醒了我:离乡千里外,才知紫菜好,愿君多食用,此物最相思。三门虽然偏居一隅,但是由于靠海,比内陆的人多了些口福,餐桌上总是少不了海鲜,平时吃惯了大鱼大蟹的人,哪里知道那些离家打拼的人,求一碗紫菜汤而不得?

紫菜不是菜,而是一种美丽的藻类植物,外形犹如一条柔滑绵长的丝绸,与海带相像,又与海苔类似,带给人一份清雅的感觉。紫菜的颜色,刚采摘起来是褐绿色的,晒干后才是紫色,粘成一团一

团的,由带状变成饼状,以叶片薄、表面滑、有光泽的为上佳。紫菜有点像韭菜,长成后可以反复采割,第一次割的叫第一水,第二次割的叫第二水,依此类推。其中,第一水的紫菜特别细嫩,杂质也少,营养比较丰富,一般难以买到,都是留着自己吃,或者送给亲朋好友。

三门的紫菜,名头不是很响,与青蟹、对虾、蛏子相去甚远,但是品质上乘、产量颇丰、很有吃头。就如横渡铁场滩的牡蛎、沙柳旗门港的青蟹、花桥红旗塘的蛏子,紫菜的养殖基本上集中在湮浦的虎门孔,附近的金岙村几乎家家养紫菜。如果选择在十月左右前往,这里你会发现一些蔚为壮观的场景。一望无际的滩涂上,整齐有序地排列着一些放养紫菜的架子,架子不是很高,齐膝盖而已,一律由竹竿搭建而成,上面盖了一层多网孔的塑料膜,好像摆放着一张张网帘子。如果天气晴好,那些附着在网帘上的紫菜,还会不时发出一阵阵光芒。走上塘坝,你看到的是晒紫菜的场景,村民们把它们晾晒到圆形的竹片席上,

一张张铺展开去,那阵势是相当的壮观。

其实,紫菜最早时不是养殖的,而是野生的,由那些胆大的渔民在岩石上采摘回来,既要防止被岩礁上的贝壳划伤,又要顶住潮水的冲击,可以说相当危险。而现在的人收割紫菜,我一直认为是幸福的,他们不用坐船去浅海岩礁,只需在滩涂上忙活就可以了。但是,有一个人改变了我的想法,他是从宁夏客居象山的诗人高鹏程。这个在三门湾畔生活了十多年的西北汉子,对大海的了解,对海边生活的阅读,比我们这些土生土长的海边人要深刻得多。读了他的《割紫菜的母女》,尤其是最后一节里的诗句:“我没有看到母亲的关节炎,没有看到女儿和海水一样暗黄的脸”,我被深深地震撼了。或许,每一道海鲜或者美食的背后,其实都隐藏着众多不为人知的辛劳。

三门人食用紫菜,最多的还是做汤。为了方便,摘一小撮紫菜,放一小汤匙的猪油,用开水直接冲一下即可。当然,能够加入几只上好的炊皮,色彩会更

丰富一些,嚼头也会更好。至于包紫菜肉饺、煎紫菜饼、熬紫菜粥,我只是听说,至今未能尝上一尝。上了岁数的老人,偶尔会拿紫菜做药,如果遇到小孩肚子痛,用老紫菜冲开水让他喝,据说很快就可以治疗好。

除了中国,日本人和韩国人对紫菜也情有独钟,日本的紫菜寿司和韩国的紫菜包饭是他们的传统食物。记得是几年前吧,县城新兴街开了一家韩国料理店,这可让热爱韩剧的妻子高兴坏了。曾经,电视屏幕里的时尚男女,头碰头喝海带汤、吃紫菜包饭的镜头,让她既流口水又流泪的,而今在家门口就可以吃到韩国美食,当然不可能错过。

或许是我家乡观念过重,或许是料理店的水平还有欠缺,那外表鲜亮的紫菜包饭,我是吃得磕磕碰碰的,妻子似乎也没有吃出想象中的味道。尤其是外面裹着的那层薄薄的紫菜,量少得可怜,也吃不出那种从大海深处带来的气息。我说:“老婆,这不是你的菜,我们还是回家泡碗紫菜汤喝吧。”

色香味全

金盏翡翠粒粒香



美味旅行

在赵州

石塔烧饼

□ 赵志勇

赵州是河北省历史文化名城,走进这座古香古色的古城,抬眼可见大大小小的烧饼店铺,无一例外都打着“薛家烧饼”的字号,均以正宗标榜。

相传在清朝咸丰三年,太平军自柏乡攻入赵州城内,与清军在巷内激战时,有一太平军兵勇受重伤倒在了薛家大门口。薛家怜其痛、爱其勇,于是秘密救治在家。这一兵勇原是洪秀全的面点御厨,有打烧饼的绝活,便传于薛家,使这种太平天国国宴面点绝活成为了今天的薛家烧饼。

65岁的薛瑞杰住在一条叫烧饼巷的巷子里。这条巷子里住的都是薛姓人家,家家户户以打烧饼为生,烧饼巷便是这样得名的。薛瑞杰的烧饼铺是一家百年老字号店铺,铺头牌匾上一副对联这样写道:“祖祖辈辈烘烤,世世代代传承。”一家人早晨5点便起床开始和面、制瓢、制坯、烤制,一直要忙五六个小时。制好的烧饼坯子要一炉接着一炉烤。薛瑞杰家打制的“石塔烧饼”有150多年历史了,这款小吃是以精粉、黄米粉、驴油等配料精制而成,分咸、甜两种。咸的将芝麻撒粘于外皮之上;甜的则在饼心拌以红、白糖。其外观金黄、外酥内软、层薄如纸、香甜可口,吃时得用手捧,否则酥散难持。烧饼的用油十分考究,用的是驴油,薛瑞杰解释这是由于“马油发涩,猪油发腻,牛油结块,驴油发酥。”

石塔烧饼的制作说起来简单,实际操作起来却十分复杂。要经过和面、擀饼、擦瓢面、加糖、包圆、再擀饼、入吊炉、点红、入吊炉、翻三次、上两次油等十几道工序。过去,打这种烧饼要用吊炉,将做好的生坯放入吊炉内烘烤,适时翻面抹油,等烧饼两面烤至微黄色时才出炉。出炉算是最美的时刻了,炉内的烧饼金黄,爆起点点油花,屋内的香气四溢,面点师用木铲飞快地将一个个圆圆的烧饼铲到木箱里,排列得整整齐齐,吸引着众多寻着香气奔来的食客。

这石塔烧饼除了香脆可口,让人吃了难忘之外,它精细的加工步骤也令人感慨。总之,如果你到赵州旅行,一定不要错过这里的石塔烧饼。

食界传奇

无为熏鸭

无为熏鸭是沿江菜最具代表性的菜品之一,也是享誉中外的徽菜传统名菜。它又名无为板鸭,距今已有两百多年的历史。据无为县志记载:“民俗婚筵多用鹅后改为鸭”,至今当地还流传着这样的风俗。

无为熏鸭用肥鸭熏制而成。成菜色泽金黄,皮脂厚润,肉质鲜嫩,气味芳香,别有风

味。相传它最初的由来还跟朱元璋有关系。原来明太祖朱元璋小时候家穷,给人家放牛。但是东家不给他吃饱肚子,所以一群放牛童聚在一起,便干起捉野鸭子的活计来了。他们不敢带回家去吃,就在野外割些茅草,架起火来熏烤。有时烤不熟,便埋在灰里,等第二天扒出来,鸭肉又香又烂,好吃

极了。

后来,这一做法在民间流传开来,并由安徽省无为县卖牛肉的回民马常有发扬光大,还摸索出用锯末熏鸭的独特制作工艺,无为的马常有清真熏鸭生意做大了,“无为熏鸭”也成了风靡全国的地方风味食品。

(辑)