



尘封已久的记忆

□ 王乐天

“卖九层糕喽!”楼下长长的吆喝声,启开了我尘封已久的记忆……仿佛又回到了乡村的石磨边,又听到了母亲的呼唤:“快来,刚刚出炉的九层糕。”

”

小时候在老家,每年农历七夕节前,家家都有做九层糕的习俗。九层糕亦称“九重糕”,色味俱佳,就像端午节的粽子、中秋节的月饼、春节的年糕一样,那可是我小时候一道不可或缺的美味小吃。

制作九层糕是件颇费工夫的事,需事先将糯米、粳米按一定比例配制好,而后洗净,泡在水中数小时或隔夜。待大米泡涨之后,父母就会一起到邻村的四叔家去磨粉。每到这个时候,我总爱跟在父母的后面去看个热闹。

在我的眼中,石磨就是一件乡村的宝物,那磨底螺旋的石纹、磨盘上洞穿的小孔总让我感到惊奇。只需将一些食物放进孔里,通过磨盘不断地转动,出来就是细腻的面粉或湿黏的面浆。伴随着石磨日复一日的“吱呦吱呦”声,也磨出了让乡村孩子充满诱惑的各种美食来。

四叔家并不远,几分钟就到了。古

老的青石石磨被寂寞地搁置在天井里一个并不起眼的角落,弯弯的磨杆则高高地悬挂在屋檐上。父亲把它取下来挂在磨把上,母亲则用清水将整副石磨洗净。父亲熟练地握住磨杆,一用力,石磨就开始“嚯嚯嚯”地转动起来。母亲则坐在一张小凳子上,将一勺子一勺子的米“喂”入磨眼,一圈,两圈……一会儿,洁白的琼浆沿着石磨慢慢地渗透出来,在圆形的磨盘凹槽里汇聚,缓缓地经过磨盘口,流入了早已准备好的干净水桶内。

累了,父亲就会停下来歇息一下。这时候,我也会一时兴起去帮忙,可磨上几圈,就感到磨杆是那么沉重,不久就变得腻烦起来。这时,父亲又会一声不响地接过磨杆,推着磨盘一圈圈地打转。待脸盆里的米全部变成了浆糊般的米浆时,父亲早已累得气喘吁吁,汗流浹背。

磨好的米浆送到家中后,母亲便在里面加入少许的红糖、红豆、桔饼以及苕

香,开始蒸制九层糕了。在大铁锅上面,放置了一个隔有排气孔的蒸笼,铺上一层薄薄的、已经消毒、经水浸湿的苕布。等父亲用柴火将水烧开后,母亲就用圆勺子往蒸笼内舀入一层米浆,盖严,慢蒸15分钟左右,待糕面凝固至九成熟,再掀开盖子,浇上第二层。如此反复,直到九层全部蒸完,期间还需要不断往锅内加水,以防干蒸。这样蒸一笼九层糕往往需要两个多小时,可谓慢工出细活。之后,母亲在糕面上均匀地撒些芝麻和桂花,再盖上盖,焖一会儿后揭开锅盖,用干净的纱线把九层糕“切”割成一块块菱形、切面均匀滑溜的九层糕。

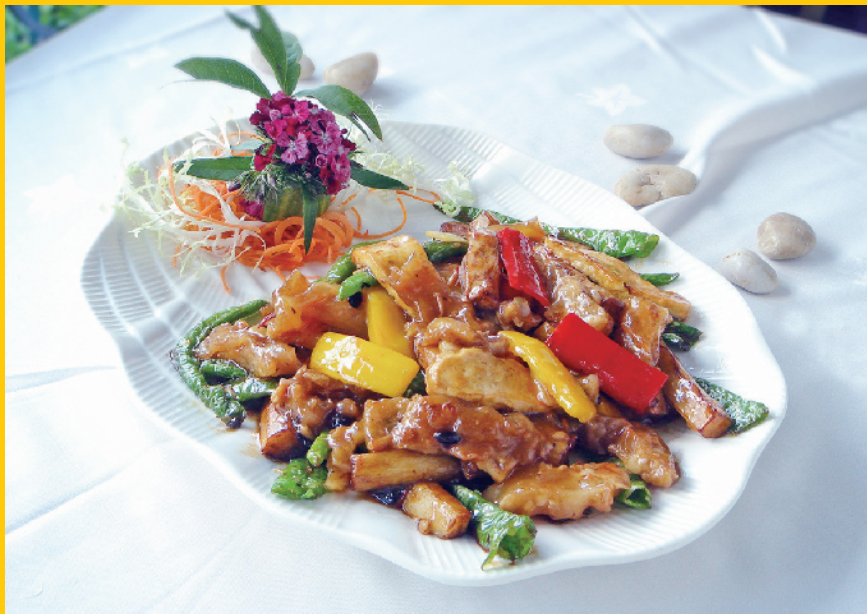
记得小时候,父母由于繁重的教学任务,很少自己动手制作九层糕,但常常拗不过我,也偶尔在七夕节前下厨制作,那时便是我最快乐的时候。父亲用火钳夹着木柴或稻草,不时地向灶里添火加旺,母亲则站在锅旁不停地添加米浆,几

分钟后,锅里的水开始作响,一阵阵香气很快地整个房间弥漫开来。也许是那时太偏爱九层糕,我常常闹着吃,以致对每天两顿主餐变得厌食了,自然要挨上母亲的一顿责骂,发誓再也不动手制作九层糕了,那时候,我心里总是有所不甘,暗暗地埋怨着母亲怎么如此不“通情达理”。

如今,在市区生活了近20年的我却依然对九层糕情有独钟。每当遇到挑着担子、吆喝着卖九层糕的商贩时,总会忍不住买上几块品尝一下。有时也会专门到瓦市巷菜市场去买些温州地区颇负盛名的“温宫九层糕”。而每逢逛农博会或美食节,我总喜欢驻足在农家乐的摊位前,买回一些地道正宗的农家九层糕,但口感总不如儿时父母亲手制作的九层糕,于是心中总是企盼着七夕节的早日到来,因为远方的父母一定会想方设法托人捎上美味可口的家乡九层糕。

色香味全

茄椒酱爆牛仔筋



美味旅行

成都美食“三大炮”

□ 郑树林

去成都旅行,可以先到武侯祠旁的锦里逛逛。锦里是成都的一个仿古街,因武侯祠而出名,这样的街和大多数的旅游景点一样,经营的是工艺品和小吃。

人还没有走入锦里,就已远远地听见“砰、砰、砰”三声响,这声音闷闷的,有点像鼓,可又没有那么响,随着好奇的游客来到街旁的一个铺子,看见摊铺前人头攒动。原来这个就是在小吃王国里响当当的表演型美食——“三大炮”。看着许多人在品尝,自己也经不住诱惑,便鼓动一起去的几位排队坐下来,等着“三大炮”轰出来。终于等到“砰、砰、砰”三声响后不久,它就成了我们的口中物。一个小盘里面三个大汤圆,上面黄色的可能是黄豆粉,下面还有一些红色的酱汁,用筷子轻轻地夹起一个,可以感觉外面的那个酱汁是甜的。一个知道内情的朋友告诉我那是红糖汁,而里面却什么味道也没有,就是糯米团,如果不是外表的糖汁,我以为又一次吃到了实心汤团呢。

制作“三大炮”时,只见一个身强力壮的汉子,不断地从锅里扯出一把糯米团,然后分成三坨,再有节奏地打抖出来。在木盘上放置有铜盘,在把糍粑甩向木盘的时候发出了声响,那浑厚响亮的“砰、砰、砰”声会穿透人群,把很远的客人吸引过来。“砰、砰、砰”三声响,好似炮声,故名“三大炮”。最后卖“三大炮”的人,从簸箕里把糯米团每三个拣为一盘,再浇上些红糖汁,就有声有色地成为美味名点了。

“三大炮”这名字太有诱惑力了。无论如何,味道已不再重要,重要的是这“三大炮”在小吃街里很能聚拢人气,越是人多的地方越有彩头,因为它不仅能调动人们的嗅觉、味觉,还能调动人们的听觉、视觉,甚至好奇心。

被“三大炮”诱惑,不仅是图着看热闹而有趣,而且自己也的确喜欢那种糯滑香软、甜美喷香的糯米团的味道,既然来到成都能够品尝到大家公认的名小吃,那就是自己的口福。

食界传奇

把子肉的来历

相传东汉末年,天下大乱。刘备、关羽、张飞三人,彼此心心相印,决定拜“把子”。张飞是屠户,主要屠猪。哥几个拜也拜完了,就把猪肉、萱花、豆腐弄在一个锅里煮。

后来,隋朝时,由鲁地的一位名厨,将此做法进行了完

善,精选带皮猪肉,放入坛子炖,靠秘制酱油调味。炖好的把子肉肥而不腻、瘦而不柴,色泽鲜亮,入口醇香,价格公道,深受老百姓的喜爱。这样的做法和刘关张结拜兄弟的传奇结合,就成了今天的把子肉。

把子肉的精彩便是有肥肉的存在才能产生肥而不腻的上佳口感。把子肉虽由浓油赤酱熬制,但却并不咸,刚好用来下饭。而一口饭一口肉的搭配就恰好把米香肉香统统带出来了。

(辑)