



一碗豆花 打开我儿时的记忆

□ 赵连杰

儿时的那份记忆伴随着我走过许多美好的时光,直到现在还深深地印在我脑海里,挥之不去。现在,我又开始怀念那种美好的意象,那份记忆叫豆花连渣捞。

现在的昭阳小城换了新颜,那些沧桑的故事早已被时间的烟雾和钢筋混凝土包裹得严严实实,关于古城的记忆好像一本诗集集的某一部分被撕碎了,除了挑水巷的人来人往还在续写着古城旧事,好像那些曾经铭刻在我们脑海的片段已经一去不复返。而唯有家乡的豆花连渣捞,总是会随着拉长的时光,在我的脑海里变得清晰。

豆花,全名豆腐花,又称豆腐脑或豆冻,是由黄豆浆凝固后形成的中式食品。不过豆花比豆腐更加嫩软,在一些地方通常加入糖水或黑糖食用。中国北方称豆花为豆腐脑,但北方豆腐脑多半为咸辛味,使用盐卤凝固,南方则多使用石膏。而昭通人吃豆花通常喜欢加点白开水

煮熟了,打个蘸水蘸着吃,这一点成为昭通人多年的习惯,直到现在人们对豆花还情有独钟,不论到哪里请客吃饭都会点上一碗豆花。

那些物质贫乏的年代,生活水平没现在高,那时的人们,觉得吃肉是一种幸福,随着生活水平的不断提高,人们更趋向于吃得清淡和吃得健康,因为豆花制作的过程及其原料都是非常环保和健康的,所以一直备受人们的青睐,人们喜欢豆花的那种清淡。口渴了的时候如果能喝上一碗有股豆的清香和甘甜的“窖水”,实在是惬意。印象中家里人都喜欢吃豆花,喜欢豆花那种嫩嫩的感觉,舀一勺放在嘴里,用舌尖一抿就化了,如果再加上一个油辣椒蘸水吃起来味道就更好了,昭通有句俗话说叫:豆花吃不胖,就靠吃个咸、辣、烫。也就是说,吃豆花趁烫的时候吃,要多放点辣椒和盐巴,吃起来才香。而我对豆花的记忆,不仅仅在于吃这方面,让我更怀念的是



每天清晨,大街小巷里传来的阵阵叫卖声:“豆花连渣捞,豆花连渣捞……”

这是我们那个时代的同龄人都会感到熟悉的一种声音,应该说在我们的童年里,这种吆喝声一直伴随着我们长大,每到清晨,我们总会听到一个中年妇女的声音,挑着一担豆花,挨家挨

户地吆喝着豆花连渣捞。直到现在我还记得那个中年妇女的模样,所以,在我们家那个圈子里,方圆几公里应该说家家户户都吃过她卖的豆花连渣捞,由于她家做的味道还不错,而且价格也便宜。记得那时,妈妈通常都只买5毛钱的就够我们一家人吃了一顿了,最熟悉的

声音就是:舀5角钱的豆花,多放点“窖水”。几乎走到哪里都一样,所以我们经常可以看见那个卖豆花的老大娘,除了挑着一担豆花以外,另外还用一只桶装着窖水,所谓的窖水就是在制作豆花的过程中,发酵出来的一种汁液,很甜很香的一种。开始,我只是肤浅地以为只有我们家那里有这个东西卖,后来,走上街去才发现,到处都有卖豆花连渣捞的,吆喝声都差不多,尤其是女的,听起来都一样,要是不注意看的话还以为是同一个人,当然,也有听到过男的叫卖的。

后来我去昆明读书了,似乎就再也没听到过这种吆喝声,慢慢地,这种声音,这一份情结渐渐地从人们的脑海里消失了。如果哪一天,当这种声音再次回响在古城的街头巷尾,我想不止我,有许多人,一定会重拾那份美好,一定会打开那些年的回忆,一定会老远就说:“舀两块钱的豆花,多放点窖水。”

色香味宝

虾爆鳝背



食界传奇

水晶饼

水晶饼是陕西渭南的名点,特色是金面银帮,起皮掉酥,凉舌渗齿,甜润适口。

传说宋相寇准为官清廉,办事公正,深得民心。寇准有一年从京都汴梁回到老家渭南乡下探亲,正逢五十大寿,乡党

们送来寿桃、寿面、寿匾表示祝贺,寇准摆寿宴相待。酒过三巡,忽然手下人捧来个精致的桐木盒子,寇准打开一看,里面装着50个晶莹透亮如同水晶石一般的点心。在点心上面,还放着一张红纸,整整齐齐地写

着一首诗:“公有水晶目,又有水晶心,能辨忠与奸,清白不染尘。”落款是渭北老叟。后来,寇准的家厨也仿照做出了这种点心,寇准据其特点给它取了一个好听的名字,叫做“水晶饼”。 (辑)

美味旅行

云南的破酥包子

李健儿

说起面食,怎么都说不上是云南的特色,但是当地有一样面食却是做得非常精致,就是破酥包子,这是滇味面点中的传统小吃。爱吃面点的游人可千万不要错过呀。

破酥包子起源于一九〇三年的昆明,当时有个叫赖八的人在昆明翠湖附近开了家包子店。别看这家店铺不大,可赖八不断地创新改进包子的做法。有一次,一位顾客来买包子,没料到手没拿稳,包子掉在了地上,包子皮立刻摔成了七八瓣。赖八就补了一个包子给他,可这个顾客看到地上的包子,不由地念叨了一句:“真是又破又酥啊!”这话正好让赖八听到了,他觉得很形象,就打出了招牌,专卖“破酥包子”。这个招牌一打就是一百多年。现在昆明人吃包子,首选必定是破酥包子。

破酥包子用的是上好的低筋精白面粉,经过充分发酵、兑碱,再用店家自制的猪油与面团做成酥层。馅料分为甜、咸两种,甜馅通常是用火腿(或卤猪肉)加上白糖、菌菇末等,用甜酱油、味精、胡椒粉等调料和好味,放入锅中爆炒。包子外形看起来也很简单,当地人介绍说,如果样子过于复杂会影响皮坯酥层的形成。包子蒸制时是用旺火猛催,绝不能在中途揭锅,否则包子就是半生不熟了。热气腾腾的包子出笼后雪白饱满,收口处微微张开,隐隐约约可见里面的馅心。细心的店家为了避免包子蒸的时候黏笼,在每个包子底部都垫了一张干净的白纸。包子一定要趁热吃,因为这样能更好地品尝到皮的柔软香酥、入口即化之感。

热乎乎的包子吃在嘴里,暖在心上。因为包子皮是层层重叠在一起,所以口感香滑酥软,层次分明,馅料香味四溢,油而不腻,给人一种不咀嚼就有马上融化的感觉。

我个人认为破酥包子的魅力一点也不输于云南的过桥米线和汽锅鸡。所以,如果你刚好在云南,不妨买几个尝尝看,保你吃了忘不了。