



无法忘却的“小味道”

□ 马亚伟

一家经营糕点的小店,取名“小味道”,广告语写得很有意思:“老辈子味儿,尝一尝就知道。”老辈子味儿,是我们这里的方言,如果让我翻译,就是“旧时风味”。

店里有蛋糕、江米条、桃酥等,尝一口,真的是“老辈子味儿”。让我想起小时候,只有走亲戚时才买的点心。那种点心,包在纸里,用一根细绳儿捆扎着。那时的点心多么珍贵啊,除了走亲戚,谁舍得吃一口?所以我很少看到这根绳儿被打开,一般看到的都是浸着油渍的点心包,方方正正的。有时我会趁母亲不注意,偷偷凑上去,使劲闻一闻点心的味道,香甜甜的,只觉得甜味顺着鼻孔倏尔进入嘴巴里,化作一大串口水。偶尔,我也能吃上一块,那味道,简直要把人融化了,真想从此陷在

甜甜蜜蜜的点心里,再不出来。

“小味道”勾起人太多的回忆!店里的点心样式和口味都很丰富,全都是“怀旧风格”的。我很想为那些蛋糕、江米条、桃酥都取个名字,叫做“昨夜星辰”、“那时花开”、“彼岸流年”……觉得它们像从岁月深处款款走来的小家碧玉,那么柔软温情而善解人意,微微一笑,人便醉了。

按理说,现在的食材与配料如此丰富,做出的糕点味道没理由比过去差,但很多蛋糕店里的糕点吃起来就是不对味儿,里面多是单薄之气和浮华之味。而“老辈子味儿”糕点,不知是不是在做的时候像从前那样,选择最质朴的材料,然后慢慢做、细细做,总之吃起来口感绵柔,味道醇厚,真像是品尝时光的酒一样。

而这种味道,被叫做“小味道”,真的是太恰如其分了!它可能登不上什么大雅之堂,也与都市喧嚣繁华之气格格不入,就那么安静地躲在时光的一隅,默默散发着让人心动的“小味道”。



的味蕾上,成为一生的惦念。当我们走远了,走累了,再回味当初,会觉得生命变得厚重朴实、深沉醇厚了许多。“小味道”里有着大情怀。

“小味道”是什么呢?是母亲为你做的一碗打卤面,是父亲为你做的一个风车,是童年时姐妹们一起踢的毽子,是故乡春晨的一滴露珠,是老屋檐下的一声鸟鸣,是旧时乡间的草色,是村庄深处的狗吠……那么多的旧人旧事,早就深深烙印在记忆中,让我们在不经意间顺着时光之水,回溯到那个年代。“小味道”提醒我们,你走得再远,也离不开自己启程的地方。

每个人心中都有无法忘却的“小味道”,当你与某一种“小味道”不期而遇时,一定记得停下来,让自己驻足在旧日时光里,慢慢地品一品。

色香味全

白灼虾



■ 食界传奇

龙凤喜饼的传说

龙凤喜饼是湖北监利县的传统名点,其味清甜香脆,其形大如月盘,每个重一斤或八两,饼面上的图案是当中一个“喜”字,周围围绕着飞龙舞凤,象征吉祥如意,故称为龙凤喜饼。由于它具有这样美好的象征,所以当地的婚嫁喜庆之家,总是用它来招待亲友,共享喜庆。

据传,三国时期,吴主孙权采用了大都督周瑜的计策,

佯称要把自己的妹妹孙尚香嫁给刘备为妻,实则想把刘备骗到东吴,以刘备换荆州。孙权、周瑜许婚是假,不敢让吴国太、朝中臣僚和普通老百姓知道,以免弄假成真。但诸葛亮一眼就看穿了其中的阴谋,遂将计就计,派赵云保着刘备前往江东。

行前,诸葛亮让人大量制作了龙凤喜饼,让赵云一到江东,就大量分发给江东的

臣民,江东臣民拿到了龙凤喜饼,弄清了刘备是来东吴成亲的,于是奔走相告,顷刻间全城皆知,就连深处宫中的吴国太也知道了。吴国太在甘露寺见了刘备,对其十分中意,遂同意了这门亲事。孙权、周瑜弄巧成拙。由于是龙凤喜饼促成了这段姻缘,因而它也就在民间流传开了。

(辑)

■ 美味旅行

西安的葫芦头

□ 雷媛媛

去西安旅游,当地的朋友陪我参观了兵马俑,爬了骊山,游了大雁塔,看了暮鼓晨钟等走马观花式地逛完了几个招牌景点。临走前,朋友说要带我去吃西安名吃葫芦头泡馍。听到葫芦头的名字,我便想着这道吃食应是葫芦做成的素饭,清新爽口该是它的特色。我的猜测惹来朋友一阵嘲笑,他说葫芦头是猪大肠做的美食,传说它的美味得益于药王孙思邈所赐的香料。药王送香料的时候,连同自己装药的葫芦也送给了店家。店家为了纪念他,便把这道小吃改为葫芦头。

朋友说,西安经营葫芦头的饭馆很多,其中以“春发生”饭店最为正宗。请远道而来的客人吃葫芦头,一定要去“春发生”。

“春发生”饭店生意非常红火,我们到时,几乎是座无虚席。好不容易才找了个位置落座,服务员给我们每人面前摆了一个特大号的碗,碗里放了两个饼子。逛了半天我已经饥肠辘辘,见有饼子我拿起来就啃。朋友忙不迭地说饼子不能吃,这饼子是让顾客自己掰碎,一会泡在葫芦头里吃的。

我们把饼掰碎后,服务员过来拿走了装着碎饼的碗。过了一会儿,服务员再把碗端回来的时候,只见碗里绿的香菜、蒜苗,白的粉丝,红的辣椒……看起来十分诱人。迫不及待吃了一口,只觉馍块筋韧耐嚼,肉片绵软鲜嫩。喝一口香汤,清爽利口……葫芦头泡馍名不虚传,果然是难得的美味。

我只顾埋头吃美食,朋友跟我介绍起了葫芦头的做法:葫芦头泡馍,要经过处理肠肚、熬汤、泡馍三道程序。肠肚要经过挪、捋、刮、翻等十余道工序,才能达到去污、除腥、去腻的要求;熬汤是将猪骨洗净、砸断,配肥母鸡、鲜牛肉烧开,放入调料包,直到熬成乳白色;泡馍是由进食者先将馍在碗里掰成碎块,然后由厨师将肠肚及猪肉、鸡肉摆放在馍块上,加些粉丝,用沸汤浇泡,使热汤渗透馍块,再加熟大油、调料水、味精、香菜、蒜苗、油泼辣子,最后浇沸汤即成。

一碗香喷喷的葫芦头泡馍吃完,我只觉热腾腾,汗津津。想到离开西安后,就再也吃不到如此美味,我不禁怅然若失!