



一份醇厚的爱

□ 曲岚

每逢我和爱人的结婚纪念日，我们都要找一家温馨的饭店吃顿饭。我们既不请朋邀友，也不携孙带幼，过着只有我俩的二人世界。可是在这二人世界里总会有一位“宾朋”年年如约而至，不曾缺席。当然，它就是素鸡豆腐。



用重物将豆腐里的水分压干，使其成为一体，冷却后取出来，切成两公分厚的扁方块；锅内放入油，将豆腐一片一片地放入油中，炸成金黄色捞出；素鸡豆腐的味道全在汤的配料上，一定要用老汤，将炸好的豆腐放入鸡汤或肉汤内，先烧开后移到小火上好酱后捞出，素鸡豆腐就这样做成了。之后我就时常照着这个方法给爱人做素鸡豆腐，每当他吃着刚从锅里捞出的绵软可口、香味四溢、回味无穷的素鸡豆腐时，那种孩子似的感动和幸福再次满脸洋溢。

爱人每次看到素鸡豆腐，总是特别高兴地说：“哇！素鸡豆腐！美斋！美味！”素鸡豆腐对于生活在各种美食新秀兴起的现代的人们来说，虽然是健康美食，但算不上是什么美味了，可对于生活在上个世纪 70 年代的我们来说，这素鸡豆腐可真的是佳品美味啊。那时候物资匮乏，爱人又生

长在多口家庭，所以生活不太富裕。和爱人相处时，他时常给我讲起每当他开工资的时候，中午都要在职工食堂里买一盘素鸡豆腐吃，就当用来改善生活了。爱人说：“坐在职工食堂里细细地品着、慢慢地吃着素鸡豆腐，那真叫个香啊！回味无穷！仿佛有过年的感觉！”当爱人说起这话时，那神情、那话语让我也馋得直流口

水。也是从那时起，我便记住了他爱吃素鸡豆腐。这么多年来，我一有机会就给爱人买素鸡豆腐吃。长春市最有名的素鸡豆腐，有“真不同”的、“老韩头”的、“福聚德”的、“长春宾馆”的，我都给他买过。每当看到我买回来素鸡豆腐时，洋溢在爱人脸上的那种感动、那种幸福，像极了孩子。

我知道爱人最喜欢吃“长春宾馆”做的素鸡豆腐。有一次我去那儿买时，认识了做素鸡豆腐的厨师，于是就向他讨教了做法。厨师说这素鸡豆腐是咱吉林省地地道道的一味传统特色佳肴，他告诉我首先要将干豆腐切成宽条，然后放入开水中再加适量的碱煮 30 分钟，等到豆腐有粘性时捞出，用纱布包好；再

“愿君多采撷，此物最相思。”常相思，人相伴，这素鸡豆腐慢慢地已成为了我们彼此间爱的交流。几十年来，我就这样傻乎乎地为爱人或买或做素鸡豆腐吃，他也总是傻乎乎地品尝着这味美的素鸡豆腐，但我们都幸福也很满足，这素鸡豆腐也在无形中替代了我们之间的玫瑰花、百合花，我和爱人就这样经营着这份醇厚的爱。

色香味宝

拼茶竹蛭

食界传奇

徐州烙馍

徐州烙馍是江苏徐州著名的汉族小吃，是用未发酵的面粉（死面）和成柔软的面团，用擀面杖擀成厚度约 1 毫米，直径约 30 厘米左右的圆形，在一块圆形中间凸出的铁板（特制鏊子）上烙

熟的。特点是温时柔软，冷时干硬，软柔劲道，薄而有韧性，不容易破损，可以搭配各种干、湿食材卷着吃，泡汤吃。吃起来柔韧、筋软、有嚼头，抗饿。相传楚汉相争时，刘邦率兵与项羽

作战，因刘邦的军队纪律严明而深受徐州老百姓的拥戴。为了能让行军途中刘邦的军队吃上一顿饱饭，徐州的老百姓急中生智，发明了一种既简捷快速又方便实惠的面食——烙馍。

美味旅行

沙县的扁肉

□ 古清生

这是个奇妙的过程，大约是去年，我在湖北黄石发现有这么一个小店，一间大约十平米的铺面，门口立着一牌，上书“福建沙县特色小吃”。然后，相继在浙江的淳安、东阳和北京通州八里桥市场均发现有“福建沙县特色小吃”。沙县小吃遍布全国大小城市，但我从不感到特别，那次却莫名地吸引我。于是，我分别在淳安、东阳和北京通州都进行了品尝。使我印象最深的便是沙县的扁肉。浙江东阳的沙县小吃店是家开张不久的新店，但是里面的扁肉仿佛是我前不久约见的多年不见的老朋友，那味道、那口感，至今使我怀念。

那种莫名的吸引使我想一探究竟，经过了解才知道，扁肉是一种源于闽西北沙县的馄饨。由此，馄饨有了北京的馄饨、广州的云吞、成都的抄手、武汉的清汤之后，又增加了一个名字——扁肉。之所以称其为扁肉，是因为沙县扁肉的内馅制作区别于其他的馄饨，扁肉馅制作不用刀，早晨买来鲜肉，用特制的木棒敲打，一直敲打成细腻的肉泥，包制扁肉的面皮也薄，约合饺子皮的四分之一厚度。

扁肉汤煮，汤中有淡淡的中药味道。扁肉吃起来，肉馅嫩、鲜、脆、爽，汤有淡淡的当归气息，特别是肉馅的脆爽劲，咀嚼起来让人感觉到一种源于南国的享受。现在每当到了饭点或者稍有饥饿感时，扁肉如同约好一样来到我的脑海里不停打转，若能此时吃上一碗，该是一大满足了。