



腊八粥给我浓浓的思念

□ 学平

儿时的记忆中,每当迈进了腊月的门槛,母亲便开始扳着手指数起日子来,念叨着:“快到腊八了,又该给你们熬腊八粥喝了……”

我小的时候,乡村还是比较贫困的,粥可谓是庄户人家的主食了。那年头,稠粥是不敢奢望的,生活不宽裕的家庭,因为舍不得多放米,有时稀得能照出人影儿。只有富裕点的人家,那粥浓些,人们就夸张地说成“竖勺子不倒”了。粥,最好喝的当然还得数腊八粥,但除了过腊八节,寻常的日子里是难得吃上一顿黏稠稠香喷喷的腊八粥的。

据老辈人说,明成始祖朱元璋小时候家里很穷,为了度日,便给一家财主放牛。有一天放牛归来时,走过一座独木桥,牛一滑跌下了桥,将腿摔断了。老财主气急败坏,便把朱元璋关进一间房子里不给饭吃。朱元璋正饥饿交迫时,忽然发现屋里有一鼠洞,扒开一看,原来是老鼠

的一个粮仓,里面有米、有豆,还有红枣。他把这些东西合在一起煮了一锅粥,吃起来香甜可口,助他度过了那些艰难的日子。后来朱元璋当了皇帝,过上了好日子,为了铭记当年被财主关进房子忍饥挨饿的痛苦经历,便叫御厨熬了一锅各种粮食混在一起的粥。吃的这一天正好是腊月初八,因此就叫“腊八粥”。

传说故事在小孩子心中总是神奇的,因此,在清晰地记下了这个故事的同时,也记住了那年那月腊八粥的诱人甜香。

每到腊月初八,母亲就会早早起床熬腊八粥。腊八粥的食材是很丰富的,除了可以选用豌豆、黄豆、红豆、绿豆、高粱等粮食作物之外,还可加入青菜、苡苳、荸荠、红枣、白果等蔬菜和干果。听母亲说,据“腊八”一词中的“八”字取意,一般在配料时都是以凑齐八样为宜,搭配可随各人喜好而定。

熬腊八粥是很费时的,但母亲却总是很有耐心。她先将豆油在锅里烧热,再放



进葱花和盐爆锅,然后逐步加入水和配料,待锅烧开后才会放点菜叶进去搅匀。其中,花生米是母亲用菜刀在面板上挨个切成碎块的,每当喝着母亲熬的腊八粥,吃到里面的花生米时,感觉那味道真是格外香。

当浓浓的香味在屋子里弥漫开来,母亲便开始喊我们起床。腊月正是呵气成雾、滴水成冰的季节,每当从被窝里钻出来,浑身早已冻得发抖。母亲把那香味扑鼻、色泽鲜艳的腊八粥盛到碗里时,我们激动的心情便再也按捺不住,会敞开腮帮子大嚼大吃,因为粥烫得厉害,“吸吸溜

溜”的声音响成一片。一家人你一碗我一碗,一边品尝着香稠的美味,一边称赞着母亲的厨艺。母亲端着碗坐在一边也不管我们,只用那充满了爱的目光凝视着我们。待到额头上、鼻尖上沁出细密的汗珠时,那心窝里就别提有多温暖了!

冬去春来,物换星移,近三十年的时光一晃而过。如今,腊八粥不再是孩子们垂涎的美食了。虽然现在各城市粥店里腊八粥的用料已与以前大相径庭,什么桂圆、莲子、枸杞、蜜饯等既营养又保健的食材层出不穷,十分讲究,但我吃来却总感到吃不出当年的味道了。

色香味全

蒜香排骨



食界传奇

淮南牛肉汤

淮南牛肉汤,是安徽省淮南市地方名小吃。选用沿淮黄牛肉、干张、豆饼、红薯粉丝等为原料,配上香料、高汤、辣椒油、葱、蒜、香菜等辅料制作而成。味醇厚,鲜香爽辣,营养美味,有滋补养身的食疗功效。

相传,公元前164年,刘安被策封为淮南王。王府御厨刘道厨艺高超,刘府上下均称其“老刘头”。淮南王于八公山上炼制仙丹,可佳肴送到山上时早已凉而无味。老刘头看到淮南王凉膳充饥,日渐消瘦,不禁冥思苦想,终出一

策。老刘头率众家丁杀牛取骨,甄选草药及卤料熬制成汤汁,并备好牛肉、粉丝等配菜与汤汁一同担上山去。由于油覆汤表,久热不散。淮南王尝后赞不绝口,牛肉汤便成刘府秘膳,后流入民间,代代相传。

美味旅行

味觉与视觉的共享 ——鲁菜

鲁菜最大的特点就是大气,无论是济南菜、胶东菜或是孔府菜。这或许与山东朴实的民风有关,待客豪爽;又或许是受孔子礼食思想的影响,讲究排场和饮食礼节。我们所下的度假村,早晨的自助餐种类繁华多样,用餐时,真有种刘姥姥进大观园的感觉。汤羹、蛋肉、虫鱼……一应俱全,鲁菜的食材丰富,蚕蛹、花卉、草药均被厨师用进了佳肴中。

坐在泰安的公交车上,看窗外的风景,无意中瞥见了一栋黄色小楼的墙面上刻着“佛跳墙”,并陈述着它的来历,一下吸引了我。相传唐朝高僧玄奘在往福建少林寺途中,路过福州,夜宿旅店,正好隔壁贵官家以“满坛香”宴寿宾客,高僧嗅之垂涎三尺,顿弃佛门多年修行,跳墙而一享。“佛跳墙”因此得。佛僧都坐不住的美食,更何况我们俗人呢?

在孔府的小姐后花园游览时,我们看到了很多的紫藤萝,鲁菜是不会放过任何一个有价值的食材的,紫藤花和着面粉,炸着吃,既保存了花的艳丽,又不失美味。就连导游小姐也望花垂涎,说要摘些回去享用。它还有个美丽的传说,有一个女孩想求一段姻缘,月老被她的虔诚打动,托梦与她:在后山的小树林里,会有一个白衣男子等她……可是却因男子的贫寒遭到女孩父母的反对,最终二人跳崖殉情。后来,在他们殉情的崖边长出了一棵树,树上缠着一根藤,并开出朵朵花坠,紫中带蓝。紫藤花缠树而生,独自不能存活。便有人说这是女孩的化身,白衣男子就是树的化身。紫藤为情而生,无爱而死。

宫爆鸡丁是鲁菜中难得一见的辣菜系中的一种。据说清同治年间,重庆丁宝桢与皇帝密谋杀掉慈禧太后的红人安德海。但是慈禧不杀的旨意已经到了。于是丁宝桢上演了一个前殿接旨后殿杀人的戏而名扬天下。他不仅是个有胆有识的官吏,而且还是个著名的美食家,他在济南最爱的菜就是爆炒鸡丁。因其被赐封官保,故称宫保鸡丁。这个菜原是不放辣的,为照顾其贵州人的习惯加了辣。

一座城市,一个坐标,一张菜单,一些故事,一段回忆。山东行,美味与视觉的共享,乘兴而来,尽兴归去,不虚此行。