



西瓜忆

□ 童德昌

夏天的瓜,春天的花。夏瓜丰富多彩,养目养舌撩人食欲。夏瓜最忆是西瓜。西瓜是夏瓜中的大哥大。它让人们在炎炎夏天里,享受着烈日猛照出来的消暑美味。



六十年前,也是儿时的我,赏尽了西瓜淋漓尽致独特风采。领略了它为人奉献的纯真本色。因此,它时时令我回味无穷。

大伏天,我家巷口有个西瓜摊,一张简陋的小方桌旁的大竹筐里装满了西瓜。摊主宝奎大伯光着膀子,套上一件无袖的粗布马甲,大着嗓子吆喝:平湖西瓜现杀的!喊完唱毕,从大竹筐里捧出一个大西瓜来放在桌上,用那块湿毛巾在西瓜上溜抹一遍。平湖西瓜的外表本是深绿色的,经这一抹,显得更有生气。宝奎大伯抓起那把尺余长的西瓜刀,齐着西瓜中间切了下去,只听得清脆响亮哗啦一声,再也毋须,神仙难端瓜里事了。

这平湖西瓜是杭嘉湖一带西瓜中的名牌。深绿的皮色中隐着淡绿色的条纹,长圆形像个马铃,因此又称马铃瓜。将它托在手中,用二指一弹,咚咚作响。剖瓜时,当刀刃轻轻一碰,那瓜便哗啦一声,势如破竹。仅闻其声便知绝对好瓜。随着开裂声,它那股特有的清香,连巷里坐着纳凉的人们都能闻着。那蜡黄的瓜瓢里镶着一枚枚墨黑的瓜籽。宝奎大伯将瓜一片片切好零卖碎售,这小生意,实在是照顾那些路过的力哥们的。这些穷哥们买上一块,张开大嘴哗哗地吃了一块又一块,吃完付了钱,用手一抹瓜汁淋漓的嘴巴,拉起黄包车匆匆离去。我常站在西瓜摊旁看宝奎大伯剖西瓜,闻瓜香。宝奎大伯常会递来一块给

我吃。这平湖西瓜真好吃,一口咬下去,水多爽口,生笼蜜甜,起沙的(极细的瓜瓢颗粒)。现在回忆起来,好像邓丽君唱的“甜蜜蜜,甜蜜蜜”那种味道。

妈妈常提醒我,吃了别人的东西要感谢,不要老是去大伯的摊边,说是难为情的。以后,我再也没去过。

乡里有位大嫂,在西瓜摊边放了一只小木桶,接西瓜籽用的,会意的买主会将西瓜籽吐在桶里。那大嫂把积起的西瓜籽洗净,晒干,炒熟。炒熟的瓜籽真香。晚间乘凉时,她拿来分给大家。大家一边聊天一边嗑瓜籽。蒲扇摇摇,扇扇风,赶赶蚊子。盛夏,总有西瓜带来的歌。

平湖西瓜之香,之甜,之脆,之爽口,

据宝奎大伯说,那是因为用有机肥做肥料的,尤其是鸡屎做肥料的更好。那时乡间有些瓜农,挑着担子,装了自己种的南瓜、冬瓜、番薯、茄子等,到城里来叫唤着「换鸡窝味!」自有养鸡的人家让换鸡窝的瓜哥来换。这些瓜哥拿着小耙,耙尽了鸡窝里的鸡粪,将鸡窝打扫得干干净净,铺上带来的稻草。而后,将带来的南瓜、茄子等送给养鸡人家。我常是看见瓜哥挑着满满的一担鸡粪,据说是去小北门外的运河边下了船,将鸡粪运去施在西瓜地里。

而今,平湖西瓜早已销声匿迹。它的清香美味已不复存在。宝奎大伯与瓜籽大嫂和换鸡窝的瓜哥已成了我美好的西瓜忆。

色香味全

香煎莲藕饼



美味旅行

香港烧鹅

□ 安子

去香港前,就有吃货朋友对我说,一定要品尝烧鹅,那不仅仅是一道菜这么简单,烧鹅在每个港人心中都有无法取代的位置,经多道工序烧制而成,最具正统港味,也是经典烧腊之一。

曾在本地酒店吃过粤港风味深井烧鹅,初以为深井烧鹅是因地得名,其实不然,广州长洲与香港新界都有叫深井的地方。所谓“深井”,其实是一种特殊烤炉形式,在地上生生挖出一口干井,下堆木炭,井口横着铁枝,烧鹅就用钩子挂在这些铁枝上,吊在井中烧烤。由于井是在地里挖的,周围都是泥土,在这种深井中烧鹅,因炉质构造特殊,炉温均匀稳定,所以烧出的鹅肉丰腴甘香,味道润美。如今的烧鹅,多在特制的明炉烧制,味道不逊深井。

在尖沙咀一烧腊店,透明玻璃后一只只色泽暗红油亮的烧鹅挂在橱窗里,醇香飘逸,一字排开的各种烧味,坠坠欲落的油脂肉汁蜜糖浆,诱得我垂涎三尺。这里的烧腊味,无论是色或味,都有着上品之烹。新鲜出炉的烧鹅,肉嫩皮脆,肉汁丰富,香润油亮。我夹了一块,鹅皮酥脆,似是一咬即破,皮下那层薄薄鹅脂肪甘香油润,与肌理清晰鹅肉一起嚼起来,不肥不腻,香口满牙,有不同的味觉;蘸上店家秘制的酸梅酱,入味的酸甜,加上肉香皮脆,交叠在舌尖牙床,和谐出绵香美味,大快朵颐。

香港的烧鹅多选清远黑棕鹅,雌鹅因脂肪肥厚甘润为上品;烧制过程也较复杂,整鹅经过净处理后,将秘制香料酱和少许盐分填入鹅肚缝好,再用多种香料焗制的热卤淋烫外皮,过冷晾干后,挂烧炉里烧制45分钟左右方可出炉。

烧鹅在香港有“豆腐的价钱”之说,一语道出了烧鹅是香港市民喜欢的价廉物美烧味,也是香港所有烧腊店不可缺少的烧味之宝,其香润多汁味美,曾被美国《幸福》杂志推荐,在全球,有港人的地方就有烧鹅。烧味色美香润,是香港人喜爱的美食,而烧鹅则是家常食物,配上一碟米饭或是一碗肠粉,就成了忙碌的香港人民日常生活简单而惬意的快餐。

食界传奇

蜜三刀

蜜三刀是江苏徐州地区汉族传统风味小吃,是由大麦等粮食经发酵糖化而成,有补脾、益气、缓急止痛、润肺止咳的功效。具有浆亮不粘,味道香甜绵软,芝麻香味浓厚的特色。

有关蜜三刀的由来传说不一,其中广为流传的

是北宋年间,苏东坡在徐州任知州时,与云龙山上的隐士张山人过往甚密,常常诗酒相会。一天苏东坡与张山人在放鹤亭上饮酒赋诗,苏东坡为了试一把新得的宝刀,在饮鹤泉井栏旁的青石上连砍三刀,看着在大青石上留下的三道深

深的刀痕,苏东坡十分高兴。正在这时,侍从送来茶食糕点,这种新做的蜜制糕点十分可口,只是尚无名称,众友人请苏东坡为点心起名,他见糕点表面亦有三道浮切的刀痕,随口答:“蜜三刀是也。”蜜三刀由此而来。