



温情相“拌”滋味长

□ 李迎春

阳光透过窗玻璃斜射进来,点点灰尘精灵一样地在光影里舞蹈。坐在窗前的暖阳里,回忆着那些温馨的画面,就如黑白老电影一幕幕浮现在我的眼前。我开始思念久未见面的姑姑,想起少年时吃过她自创的私房菜——胡萝卜丝炆拌黄豆。



那是30多年前,我还是个12岁的小姑娘,因为刚查出患有严重的类风湿病,父母领我在省城四处求医。有人介绍了农村的一位老中医,奶奶便陪我到离家几十里外的乡村诊所治病。到了那里,才知道乡村诊所不能住宿。经父亲的朋友帮忙,我和奶奶到一户农家借宿。

望着陌生的环境和素昧平生的一家人,我无所适从,拘谨地坐在炕沿上。30多岁的女主人轻柔地把我抱上炕。我和奶奶原打算借住在她家闲置的偏房,自己做饭、熬中药,为此我们还带去了柴油炉、米面油等生活用品。这户人家有4个孩子,对我们的到来很是欢迎。大我一

岁的女孩笑盈盈地跑过来,拉着我的手,这让我一下子轻松起来。晚饭时,女主人执意不让奶奶自己做饭,盛情邀请我们和她家人一起吃。能容留陌生的病孩子住家里已属不易,女主人对我还像亲闺女一样照顾。知道我的病怕凉,她每晚都让我睡在最暖和的炕头,帮我洗头发、洗衣服、梳辫子……我像在家里一样,感受着母亲般的呵护。

那时候无论城乡,冬天的蔬菜都是老三样——白菜、萝卜和土豆,几天才能吃上一顿豆腐。女主人看我天天吃汤药,食欲不佳,就想着法儿换样调理饮食。今天吃芭米面粥,明天吃发面蒸糕,后天是细软润滑的热汤面。

可物质的匮乏还是让巧手的主妇没了章法。有一天,她翻出农家做大酱的黄豆,挑拣干净,用水浸泡一晚上,第二天起早把黄豆煮熟,捞出,放进大盘子。然后把胡萝卜切成细丝,配上大葱丝和鲜绿的香菜末,加上酱油、醋、盐等,再把少量豆油烧开,炸出喷香的葱花油,把沸腾的油浇在胡萝卜丝上,搅拌均匀,一道风味独特的农家菜便诞生了。这道菜看着就诱人,金黄的豆粒,翠绿的葱丝、香菜末,橘红色的胡萝卜,再加上黄豆绵软、胡萝卜清爽,真是令人食欲大增。

饭后,女主人把豆粒和胡萝卜丝装进大葱叶里,让我攥在手里当零食享用。那个时代小食品

实在是不常见,这种特别的零食,融入浓浓的温情和善意,今天想来,真是其他零食无法比拟的。我和奶奶在那里一住就是一个月,非亲非故,萍水相逢,这家人却热情款待,如同老亲故友。

那次求医,我的病虽然没有治愈,却意外收获了一份难得的人间真情。奶奶曾经有过一个亲生女儿,不幸19岁正当芳龄却早逝了,这一直都是她内心的隐痛。结识这家女主人之后,奶奶认善良的主妇为干女儿,她也成了我唯一的姑姑。以后的日子里,两家人互相关爱,相处了几十年,甚至忘记了没有血缘这层关系。姑姑在奶奶病重去世前,一直和父母一样在床前尽

孝。奶奶弥留之际,把她积攒的体己银元拿出来,分出一半给了姑姑,另外一半给了父亲。奶奶握着姑姑的手断断续续地说:“你比我的亲女儿强啊!”

两家的孩子都非常亲,姑姑的儿子们到镇上读高中,3年都是住在我家,奶奶待他们像亲孙子一样疼爱。奶奶去世多年了,但这份浓浓的感情从未间断。如今,冬季菜蔬很丰富,但我却永远忘不了胡萝卜拌黄豆那独特而醇厚的香味,忘不了那悠远如烟的往事。红砖平房,篱笆院落,皑皑白雪,袅袅炊烟,火热的土炕,热腾腾的农家菜,一位素洁而朴实的姑姑,还有她那温暖慈爱的笑脸……

色香味全

潮式卤水拼盘

食界传奇

无为板鸭

无为板鸭也称为无为熏鸭,是安徽省无为县传统清真美食,以巢湖麻鸭为原料,配以八角、花椒、丁香、小茴香等约30种中药和调料,先熏后卤,制作而成。色泽金黄油亮,皮脂厚润,肉质鲜嫩,醇香味美。

关于无为板鸭的传说不一,其中广为流传的是:很久以前,无为鼓楼附近,有一个名叫林源的孤儿,有着一手

做板鸭的手艺。他与邻家女何泉青梅竹马,一年临至中秋,因没钱送礼便提一只自己精心制作的板鸭作为聘礼求婚却遭何母拒绝,回到家后,看着灶台上已炖好的粥却没有胃口,顺手将板鸭挂在灶灶上面的铁钩,又往尚有余火的灶灶膛里添了几把木屑便去睡了,约过了三四刻钟,一只光洁的板鸭,竟然变得色泽

金黄,泛出芳香野味。扑鼻的香味熏醒了林源。他惊喜交加,将板鸭又作一次短暂卤焖,顿时板鸭更显得肉嫩色美。再次鼓起勇气上门求婚时,不料何家全家为之喜不自禁,何母当即答应了林源和何泉的婚事。他们婚后悉心研制和经销板鸭,获得人们赞誉,并将板鸭改称熏鸭,还作为定情信物。

美味旅行

新疆美食记

□ 张园勤

在去新疆之前,我对西北菜毫无概念,沪上流行的那些餐馆也未曾涉足。我喜欢精细的刀功、复杂的工序,以及考究的餐具。也曾认为新疆菜肯定不是自己喜欢的类型,后来却被毫无保留地颠覆。

到新疆的第一餐在巴楚县鹿苑风情园,那是一幢典型的伊斯兰建筑,有着红色的外墙和圆顶。一位维吾尔小伙子拿着一把壶正依次为客人们洗手,冲洗三次,不能甩干,只能擦干。

走进了餐厅,立刻被里面的金碧辉煌所吸引,一股浓郁的维吾尔风情整个地将你包围,让你觉得没穿民族盛装出席都不体面。一张十几米的长桌摆放在大厅的中央,铺着绣花的桌布,摆放着油馕子、馕、油桃、杏子、杏干等水果和餐前小食。这里的馕和来头面包车上备着的馕不同。由于先前对那干硬的烤面饼有了先入为主的不良印象,迟迟不敢把手伸向工艺玻璃碗中的面饼。来当地援疆支教已经一年半的老师说,吃吧,可香呢。于是掰了一块,果然有股浓浓的黄油与面粉充分混合之后的独特香味,嚼在嘴里皮脆内酥,烤制得恰到好处。

主角还在后面,首先上场的是一小碗面。同样是拉面,比起在上海吃到的更筋道,汤汁也异常浓郁,如同勾芡了一般,加上羊肉小炒浇头,为每个人的胃都垫上了柔软舒适的一层底儿。

紧接着是酸奶。在新疆,我们吃到的每一份酸奶都是手工古法制作的,除了必要的原料,不添加任何人工添加剂,所以吃起来奇酸无比,难以下咽。改良的吃法是撒上一把葡萄干或者数勺白砂糖,调匀之后,等若干分钟,待糖充分与酸奶混合,再试,果然好吃了许多。

一小盅手抓饭不知什么时候被放在了手边,晶莹剔透的饭粒泛着诱人的光泽,香气不可抵抗地袭来。手便不由自主地拿着勺子探过去,一勺入口,只觉齿唇生香,说不出来的动物油脂与植物芬芳的融合,让人终生难忘。在这里,新疆美食与“清淡”无缘,除了鲜果之外,几乎所有的食物都是重油、重料、重口味。

接下来上场的便是赫赫有名的烤羊肉串了,每一串上有四块羊肉,分别是瘦肉、羊肝、肥肉、瘦肉。这样的搭配非常合理,因为有肥有瘦,吃起来不腻,加上一块鲜嫩的羊肝调换口味,很快每个人的手里又出现了第二串。新疆的羊肉享誉全国,而巴楚的羊肉享誉全疆。

我们在巴楚县委招待所住了六天,几乎翻烂了食堂里的那本菜谱,却发现无论哪一道菜都吃不厌。