



浓浓的母爱

□ 王文明

世上的美味千百万,但我最喜欢吃的还是饺子。

那年五一假期回山东老家,临走头天晚上,在岳母家陪她聊天、打扑克到深夜,回到父母那儿快凌晨了,没想到两位老人一直在等我和妻子,老人心疼儿子媳妇连续熬夜,就催我们睡下了。凌晨四点半我起来如厕,发现厨房的灯竟是亮的,只见七十七岁的老母亲正在包饺子。我既心疼又抱怨,不是说好太早太麻烦,就不包饺子了吗?母亲笑了笑说,出门饺子回家面,哪有临走不吃饺子的啊,你们快睡吧,我一会儿就包好了。第二天一早,在父母慈祥的目光下,我和妻子各自吃了一大盘。刚吃完,妻弟打来电话,说岳母包好了饺子在等着,我们赶去又一人吃了一盘。说实在的,当时肚子真没有多少空间了,但老人起这么早包的饺子一定要多吃点。

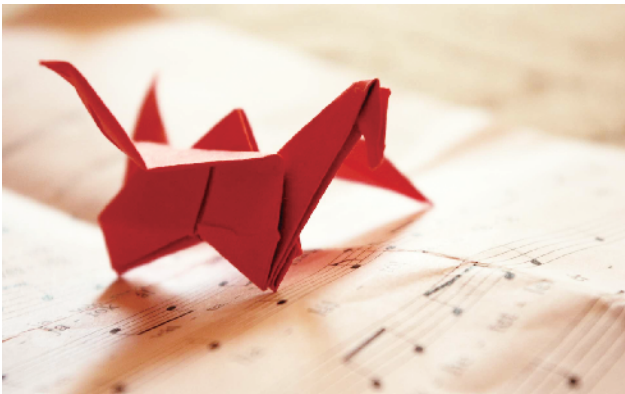
我和妻子的老家都在烟台栖霞,那里是烟台唯一不靠海的

内陆县市区,属于丘陵地带。以前农村的日子很艰苦,小时候,家里的主食是地瓜和玉米饼子,大人常说的一句话是,地瓜饼子不吃就饿着。那时要想吃顿饺子可真难,印象中只有过生日和过年才能解解馋,还是地瓜面、萝卜馅的,根本吃不上现在最常见的猪肉白菜馅。在胶东农村,改革开放最大的成果是,让父老乡亲告别了常年与地瓜玉米为伴的漫长岁月,走进了以小麦面粉为主食的新时代,从此吃上白面馒头,饺子也成为家常便饭。

饺子是胶东人过年最主要的食物。年三十晚上辞旧岁吃饺子,初一早晨迎新年吃饺子,初三早晨送别神灵还要吃饺子。三十晚上吃完饺子后,边看春晚边包初一的饺子。母亲把面揉好,调好馅料后,一家人擀皮的擀皮、包的包,其乐融融。初一早晨煮饺子一般用芝麻秆作柴火,预示新年的日子像芝麻开花一样节节高。开始不要盖锅盖,敞着锅先

煮一会,这样皮容易熟。开一次锅用铲子搅动一遍饺子,等到锅开三四次后,饺子肚就鼓得圆圆的,说明饺子可以出锅了,这时饺子的香味直往鼻子里钻。但过年的饺子不是出锅就可以吃的,要祭祀完先人和灶王爷才能端上饭桌,蒜泥和醋是基本的调料,再倒上酒,就饺子喝酒,越喝越有。吃完饺子后喝一碗稠稠的饺子汤就更美了,那叫原汤化原食,据说对肠胃很有好处。

孩提时家里穷吃不上饺子,长大参军后却没少吃。新兵连各项工作都是比赛,包饺子更是。从炊事班领到面、肉、菜等原料后,大家既分工作业又密切配合,哪个班先包完就到伙房抢煮头锅饺子,老班长们经常为此争得脸红脖子粗。在老山前线蹲猫耳洞时,子弹箱当面板,罐头瓶作擀面杖,战地饺子别有一番风味。九十年代起街上的饺子店开始多了,想吃什么馅的都有,前几年在西安吃过“饺子宴”,到东北吃过



“老边饺子”,现在单位食堂也经常吃到饺子,可吃来吃去,最香的还是母亲包的饺子。

因为军旅生涯的特殊,不能常回家看看。入伍近三十年,结婚也二十多年了,吃上母亲、岳母包的饺子的次数并不多。前几年回老家参加弟弟的婚礼,当时单位有紧急任务,在家只呆了几个小时,婚宴后母亲抓紧包好了饺子,我着急赶飞机就没让她煮,老人家至今还常念叨,为常年在外

经常天不亮就起来包饺子,我也跟着沾光。

说来不可思议,以前从不干家务、不做饭的我,现在也学会了包饺子。有段时间,妻子腰椎间盘突出突出很严重,住了近一个月的院。正好我也没什么事,便下定决心给她包起了饺子,好在有平日耳濡目染和当配角打下手的基础,从和面、调馅,到擀皮、包饺子,烧水煮饺子,再到出锅上饭桌,虽用了三个多小时,但外形和味道还不错。母亲听说后,可劲儿给我鼓励,还要我一定给她儿媳包顿茼蒿馅的,反复说茼蒿馅饺子如何鲜嫩好吃。妻子也挤对我说,老人岁数大了,什么时候能吃上你亲手包的饺子。我把母亲和妻子的话都记着,心想一定尽快找时间满足她们的愿望。

熟悉的味道,时时提醒着的方向。饺子象征团圆,吃到嘴里的是面、肉、菜,感受的是暖暖的亲情,浓浓的母爱,悠悠的乡愁。

色香味全

什锦米线



食界传奇

鸡里蹦

鸡里蹦是一道汉族名菜,属于冀菜系。以白洋淀特产大青虾及家养雏鸡为主料,两鲜并举,甜咸醇香、营养丰富,在中国北方饮食史上属首创。

关于鸡里蹦的由来有一个典故,据记载,康熙五十五年二月二十五日,康熙皇帝

御舟停泊在保定府安州白洋淀郭里口行宫。大学士张廷玉、直隶巡抚赵宏燮等人侍驾。时近黄昏,皇帝决定用御膳。保定官府名厨,用家养雏鸡宰杀,加白洋淀新鲜虾仁,佐以槐茂甜面酱,炒制一道菜献上,康熙食此菜后,感觉既有鸡肉之鲜香,又有

虾仁之脆嫩,更觉酱味唇齿留香,便唤上厨师,问是何菜,厨师情急之中,想到做菜时的鲜虾蹦跃之形,便随口答道:回皇上,此菜本名鸡里蹦。康熙一听,龙颜大悦,夸奖道:“好一个鸡里蹦!鸡、虾为水陆两鲜集萃,此菜有情有景,菜名栩栩如生。”

美味旅行

淑女扣肉

□ 于永海

去年,我去湖南出差,一切安置妥当之后,于傍晚时分来到大街上闲逛,打算寻访一下当地美食,看能不能满足一下我这越来越挑剔的味蕾。

正闲逛时,一个新鲜的招牌吸引了我:淑女扣肉。我几乎吃过所有的扣肉,最为常见的梅菜扣肉、芋头扣肉、金牌扣肉都尝过,唯独这淑女扣肉,却连听都没有听说过。带着好奇,我进店点了一道淑女扣肉。趁着等菜的空当儿,我四下打量了一番,发现食客中不乏年轻女子,只见她们不停地用筷子夹起颤巍巍的肉片,吃到嘴里还啧啧有声,我心中的好奇更甚——难道这里的女子们都不担心会发胖吗?

我来到邻桌一位姑娘身旁,试探着问道:“你好,打扰一下,请问这种扣肉很特别吗?像你这样大快朵颐,就不担心会影响身材?”听我这么问,姑娘掩嘴而笑:“你是第一次来我们这里吧?来,坐下说。”说话间,服务员将我点的扣肉端了来,我招了招手,示意他端到这张桌子上。

姑娘说:“你的扣肉也上来了,不如你先吃一片试试。”依她所言,我夹了一片五花肉

放进嘴里,刹时间,一股淳香溢满身心,让我不自觉地发出一声赞叹。肉片入口即化,味道较以前吃过的任何一款扣肉都要清新柔和,仿佛不是用那肥腻的五花肉烧制出来的一样,仔细品味,舌齿间不自觉地发出啧啧之声,一吸一呼中,香气顺着鼻孔进进出出,其间竟充满着“香陈九碗芳兰气”的普洱茶的精髓。

将肉汁缓缓咽下,我把感受讲给姑娘听。听我说完,姑娘又咯咯地一阵笑,说道:“这就是淑女扣肉的精妙所在。传统的扣肉大都肥腻,姑娘们是绝对不肯光顾的,这家店是百年老字号,主人深得祖上秘法真传,但他又不肯墨守成规,在祖传扣肉秘法的基础上,经过无数次的试验、调配,将这道原本肥腻的传统名菜改良得清新淡雅,取名淑女扣肉。这道扣肉不但不会使人发胖,相反其中的食材、药材还具有减肥的效果,你刚才品出的普洱茶,便是众多材料中的一种,具有排油解腻的功效。据说店主现在又开始研究适合老年人吃的健康养生扣肉,相信用不了多久,这里就会坐满老年人的。”