



东北大酱的记忆

□ 朱小石

东北人的餐桌上,总有那么一碗或几碟大酱,味道醇厚、香浓、咸鲜,有的甚至散发着浓郁的怪味儿。别看颜色呈棕褐色,不咋清爽入目,但对多数东北人而言,大酱带给他们的不仅是味觉上的冲击。

十多年前,我从中原老家到大庆上大学,因为同学中超过半数都是东北人,不少人从家里带来瓶瓶罐罐的大酱。从刚开始的敬而远之,到试着品尝,很快我对大酱的嗜好已不亚于地道的东北人了。我们经常从市场买来嫩黄瓜、大葱、辣椒、生菜、水萝卜等寻常蔬菜,洗干净摆放在宿舍的桌子上,每人一大酱一碟、啤酒若干,七八人围坐一起,举瓶对饮,蘸酱食菜,那种热烈气氛、豪爽气概、酣畅气魄的画面,至今萦绕眼前,让人不胜感慨。

大学毕业后,我到北大荒的农场参加工作。这里生产优质黄豆,不仅农场人有

做酱的传统,周边农村做酱的习俗更为隆重。每年入冬农闲下来后,就到炒豆、焖豆、制酱块的时节,每家都会精选十斤二十斤,多则三五十斤大豆,个个颗粒饱满,圆滚滚、黄灿灿,炒熟后散发着浓郁的香气,焦而不糊;炒熟的豆子洗净之后,再加水煮上一个小时,焖数小时,直到黄豆成绛红色,用擀面杖捣得碎烂,晾凉之后,用简单的模具或徒手塑成方方正正的正酱块子,用牛皮纸或者蒸布包裹严实,捆扎好挂在屋梁上。酱块子砖头见方大小,紧致而不生硬,这样才能保证在漫长的时间里能完成发酵过程。制作酱块子时,上了岁数的老人嘴里总是哼唱着“烊黄豆,摔成方,缸里窖成上好酱;蘸青菜,炖菜汤,屋里屋外闻着香。”之类的民谣,以期许做出成功的大酱。

到了农历四月初,万物回春的时节,就是下酱的时候。选一个天气晴朗的日子,人们从房梁上取下冬季里做的酱块子,清理干净表面的菌毛和菌斑,把酱块



掰成拇指肚大小,晾干后放入清洁过的酱缸里,加上晾凉的盐开水,然后蒙上纱布放到院子里的太阳下,在自然的光热里进行着深度发酵和成熟。这期间,每天都要用木杵子搅拌数遍,既加快酱块的溶解,又能排出发酵产生的气体。这样一个多月后,在缸口就能闻到那种熟悉的酱香了,算是大功告成。

而此时,婆婆丁正嫩,大葱味正冲。行走村里,在谁家院子里采上几棵婆婆丁或大葱,就着酱缸蘸着吃,那种感觉真是惬意极了。那制酱的妇人,也正眼巴巴地瞅着你呢,若能给几句精到又中听的评

价或夸赞,送你一两斤新酱,她也是乐意的。不光是这些,随着河流解冻,活蹦乱跳的鲜鱼也多起来,捉来新鲜嘎牙子、老头鱼、鲶鱼……清理干净,放在锅里,用大酱给炖上,美美的一锅鱼汤能让神仙都栽下云头。

从某种意义上说,在东北广袤的平原上,大酱的味道就是一个家族的生活味道。一个东北娃娃打从襁褓里出来,吃的第一口饭或许就带着这种味道,并且如影随形,伴随一生直到终老。所以,吃惯了母亲做的大酱的人,无论这种味道是醇香,还是别人难以入鼻,他都会甘之如饴。

色香味宝

糖醋脆皮豆腐



食界传奇

猫耳朵

猫耳朵是一种在山西、陕西等地流行的汉族传统面食,营养丰富。在中国华北地区,猫耳朵大多被作为主食食用,在南方地区多作为点心和小吃食用。

猫耳朵的由来有个历史典故,清朝时,乾隆皇帝下江南,一次微服乘一叶小舟赏玩西湖。游得兴致勃勃时,天忽然下起了小雨,众人连忙避雨在小舟船舱内,等着雨停,可是雨越下越大,几个时辰过去了,乾隆皇帝又饥又饿,忍不住问老渔翁有否吃食。老渔翁告诉乾

隆有面但没有擀面杖,做不成面条。正发愁之际,老渔翁的小孙女抱着一只小花猫走来说:“没有擀面杖,我来用手捻。”于是小姑娘动手将面捻成块,状似小花猫的耳朵,小巧可爱。她把这形状怪怪的面条下锅煮熟后再浇上鱼虾卤汁端给乾隆吃。乾隆见面条不同寻常的模样,玲珑别致,吃后更觉得回味无穷,赶忙问小姑娘这叫什么面,小姑娘回答“猫耳朵”。乾隆非常喜欢这道点心,回京后即召小姑娘为其做猫耳朵。自此,猫耳朵成了一道名点。

美味旅行

鼓浪屿上品红茶

□ 谢望城

鼓浪屿吸引人,美称海上花园,是钢琴之岛、音乐之乡,而让我沉醉的还有另一道风景。

步上这座岛屿,漫步街头,阳光洒满每一个角落,那些上百岁的高大乔木引人注目,而绿荫中的茶馆,更是鼓浪屿的一道人文景观。在鼓浪屿或厦门的许多地方,喝茶是一件非常重要的事情,班可以不上,生意可以慢点做,功夫茶不可不喝。每个茶馆差不多都有自己较为固定的老茶客,铁观音、乌龙茶、清茶等,各有各的所爱,但独特味美的红茶,似乎更受外地人的偏爱。

撩开闽南竹帘,双脚刚迈进岛上的一间茶楼,就被浓浓的红茶香气所萦绕。身着中式服装的姑娘穿梭在茶客间斟茶,见有来客,便微笑着点头致意。茶楼不大,不过百多平方米,没有豪华的装饰。屋里坐满各色茶客,市井风味尽在眼前,恍若置身于四川的老茶馆,但窗外那处处风味各异建筑,又突显了它的与众不同。点了一壶红茶,选个临窗的位子坐下。面前是木摇椅、木桌;耳边,人声鼎沸;窗外,湛蓝的海水、绿色的树、白色的云朵。

斟茶的姑娘泡好茶,建议我们根据个人喜好添加桌上的奶昔和糖浆。我加了糖,看碗中的红茶汤色红浓,香气鲜甜,便迫不及待地端起茶杯,趁热而饮,真是香甜可口,滋味浓厚,沁脾、提神、清心。据说,一般红茶的调制要经过5道工序。如按花色品种而言,有工夫饮法和快速饮法之分;按调味方式而言,有清饮法和调饮法之分;按茶汤浸出方式而言,有冲泡法和煮饮法之分,可依个人喜好而定。

坐在摇椅上,听着悠扬的古典音乐和着书页的翻动声,细细地品味着手中的红茶,以及桌上新鲜的鼓浪屿馅饼。饮完,不过瘾,又叫了一杯茶,顺便问起红茶的制作,姑娘说,红茶是全发酵茶,经过“熟化”过程,刺激性弱,较为平缓温和,最适合晚间饮用。尤其对脾胃虚弱的人,喝红茶时加点奶,可以起到一定的温胃作用。

闽南信佛的人多,一些敬香归来的客家老人,背着香袋,踱进茶楼,随便找个空位坐下品茶,他们喝茶讲究静心,浅酌啜饮,慢慢品来,沧桑的脸上读到的只有平静,好像在品味远逝的岁月,韵味悠长。