



立秋时节想花椒

□ 建学

立秋一过,天猛然间就凉下来了。

七月以来西安的酷热,可谓空前。有报道说关中地区遭遇了37年来最严重的旱灾,水库都干了,农作物也枯死在烈日下。上周看到一则消息,说是给西安市供水的黑河水库告急,如果这一周还不降雨,城市用水就会出现危机。好在老天爷没有热糊涂,昨天开始降温,城市供水的压力应该能缓解。夜晚虽然只是零星的飘雨花,毕竟是雨,多少也能浇灭肆虐一个月多的暴热。盼望已久的秋意似乎比哪一年都及时,说凉真的就凉快了。

“天凉好个秋”古人这句话有意思。辛弃疾表达无奈和伤感的一句词,让后人单凭字面传递的信息,就能随意感叹秋天的清凉。

在水东山村,立秋后的第一件大事,就是摘花椒。在我少年时,每逢暑假,最期盼的就是立秋,等着摘花椒。那时候生产队的花椒不多,大人小孩齐上阵,三天就能全部摘下树。摘一斤花椒给一毛钱,我最多的一天摘到八斤,整个摘椒季节也能挣两块多钱,上学足够了。当然,

这期间的快乐是现在的孩子无法想象的。那时候,我们跟着大人潮水一样扑向一块块花椒园,争抢花椒最繁密、刺最少的树枝,挂上自己的竹篮或衣服后,大声呼喊各自的妈妈,那种打仗似的紧张和赶集样的热闹,是很难得。很快,顽童的热情过去了。没摘几把花椒,手被扎了或眼睛被花椒水蛰了,小家伙们就会三三两两地溜到树荫下喝水,玩老虎吃羊,偶尔也打打扑克,更多的时候是拔来野花野草编制凉帽,再穿戴起来打土仗。有时候会悄悄地爬进瓜地里去摸个甜瓜,也摘桃子李子啥的,时常有看管的老人追进花椒园来大声责骂。大人们很是气恼,有时候还会打自家不争气的孩子。那些瓜地果园都是生产队的,摘了也就摘了,似乎跟“偷”沾不上边儿。大人真正气恼的是男孩子逮着空子就会钻进渭河里戏水,年年都有淹死人的事情,年年都断不了我们下河凫水。

那时候,每到立秋季节,满是花椒的味道。要说秋天是收获的季节,对我们来说,首先收获的是不能生吃却弥漫着浓浓



气息的花椒,还有少年的快乐。

现在变了,家乡的花椒产量不仅比以前翻了几十倍。而且家家都有成片的花椒园,两个月也摘不完。端午节过去没几天,大多的花椒还是绿壳,根本没有成熟,有人就开始摘了。我多次说这样的花椒没味道,能卖出去吗?人家都说能,还说做火锅专门要这种绿椒。我明白,提前摘没有成熟的花椒,一方面是金钱的诱惑,有人上门来收,收益快;另一方面是人手不够,年轻人都进城去了,也雇不到人,等到成熟了根本摘不过来。

在近日的水东新闻里,我看到《麦积区元龙镇花椒喜获丰收》这样的报道。说“元龙花椒”2003年被国家农业部认证为绿色食品A级产品,并在工商部门注册了“元龙大红袍”商标,取得了绿色无公害认

证。新闻配了几幅熟悉的摘花椒图片,展示着父老乡亲摘花椒的温馨图景。可是,那日子离立秋尚早啊。再看新闻的第一句话,人家说的是盛夏时节摘花椒,似乎现在的花椒采摘季节变了,而我的思维还停在老地方。这些我能理解,早摘几天不碍事,花椒树带刺,摘起来不容易,母亲的双手时常千疮百孔,这是在漫长的摘花椒季节留下的痕迹。我不能理解的是现在的花椒味道也变了,当年那种麻得能让人闭过气去的花椒,差不多已经绝迹。尽管花椒价钱好,成了乡里的支柱产业,给人印象深刻的那种,味道隽永绵长,久久飘散在岁月的深处。

立秋了,燥热将会慢慢褪去。想起花椒,怀念曾经的快乐,能清爽许多。

色香味全

红烧划水



食界传奇

白斩鸡

白斩鸡又称三黄油鸡,是上海地区传统名菜,多作为宴席冷盘,供佐酒之用。以制作简易,刚熟不烂,不加配料且保持原味为特点。色泽金黄,皮脆肉嫩,清淡鲜美。

关于白斩鸡的由来,有个典故:1940年,16岁的绍兴人章润牛从乡下逃难到上海,为了生存,做起了卖白斩鸡和用鸡汤熬制的粥生意。时间一久,他和他的鸡粥摊位被吃客

们称为小绍兴,善于经营的他,生意越做越好,当时经常有一些地痞流氓和警察到小绍兴敲诈勒索。一天,两个警察吃饱喝足后,又要拿鸡。小绍兴无奈,当从烧锅里取鸡时,不小心把鸡掉在了地上,刚好边上放着一桶井水,就顺手将鸡拣起在井水里洗了一下,本想报复吃白食的警察。没想到,警察吃过了说这只鸡特别好吃,还想再吃。小绍兴

感到十分意外,细细一想,觉得大概与井水洗过有关。后来他如法炮制,将烧好的鸡放入井水浸泡片刻,果然鸡皮又脆又嫩。从此,这种独特的方法使小绍兴的白斩鸡以皮脆肉嫩而名声大噪。后又在火候、调料等方面下工夫,使小绍兴白斩鸡更加鲜美,吸引了大批顾客。据说当时一些著名演员周信芳、王少楼等也经常到此吃夜宵。

美味旅行

云南滇味

□ 杨永平

我是个好吃之人,多年来有个习惯,每到一个地方我最关心的不是人文地理,也不是美景民俗,而是风味小吃。在我心底深处一直认为:热爱美食的人对生活也是充满热情的。每当我看到那些散发着诱人香气的色香味俱佳的小吃,心情就会一下子纯净轻快起来,灵魂也似乎进入了空灵飘然的境界。

因为这个缘故,在去过几次云南之后,我对云南的美食便多了一份特别的情结。每每与友人闲谈起饮食,挂在我嘴边最多的是云南小吃,因为我心底一直牵挂着百年滇味。

走进滇味餐馆,鼻子早已被那飘然而来的纯正香味灌了个满满当当。跨入门去,那典雅别致的文化和装潢,那些独具特色的佳肴,更是让人涌起大快朵颐的冲动。吃云南菜与其说是品味美食,不如说是品读云南文化:酸辣适中的昆明凉卷粉、细腻的石屏烧豆腐、味鲜润口的大理砂锅鱼、营养丰富的东川乳扇、回味无穷的宜良烤鸭、品质优良的宣威火腿、地道纯正的过桥米线、竹筒饭、鸡肉饭、百年口袋肉、千年汽锅鸡……这些美食带给人们的不仅仅是百般滋味,

更是千种心情万缕思绪。

云南地处我国西南边陲,历史上由于交通不便,是人们心目中的一块神秘遥远的土地。随着现代社会的开放,滇人的饮食逐渐向国人掀开了它的神秘面纱。仔细品来,滇菜的总体特色是选料广,品种多,以烹制山珍水鲜见长,其口味特点是鲜嫩清香,偏酸微辣,讲究原味,酥脆香糯,酥而不烂,嫩而不生。云南大地上各种可食用的植物均引入了筵席,或做素菜,或用于点缀,体现了清淡纯朴的山野特色;肉类入肴,或烤或烧,或炖或焖,浓中有味,味中见鲜。与虫草、天麻、三七、贝母等云南出产的滋补药材为伍,既吃鲜嫩,又能健体,一举两得。厨师还会因人因地配上云南特有的香茅草、香多草、草果、香菇、香椿籽等香料,烹制出酸、甜、咸、苦、辣等多种单纯和复合口味的菜肴,更增添了诱人之感。

而今人们的口味日趋清淡,追求食用天然食品和绿色食品,滇味饮食文化恰逢大好时机,滇味活色生香,经得住食客的频繁咀嚼与品味,更有独特的人文环境和民族风俗。抹净嘴角的余渣,却抹不掉心头的万缕情怀。