



美食文苑

桂花糖年糕

□ 太湖梅子

年糕是江南人家寻常的美食。记得小时候过了冬至,趁着天好,家里就去镇上的机房去碾米粉,碾好的糯米粉有点湿,需要摊在竹簸里放太阳下晒干。那时也放寒假了,喜欢做的事是玩糯米粉,洁白的糯米粉已经干爽了,细闻间有一股清香,一双小手沾满白白的粉儿,堆粉包,堆起来塌下去,塌下去再堆起来,乐此不疲。

过了腊月十七十八掸好檐尘,家里会请蒸糕师傅来蒸年糕。师傅自带大炉子蒸笼等工具,主人家只要准备好糯米粉就行了。一般人家也不是年年蒸,但盖了新房子或是家中儿女结婚喜事,就一定会蒸糕了,蒸糕——真高,是喜庆的意思。记得那年家里盖新房,年底就蒸了好多年糕,分发给亲戚朋友。

印象里蒸年糕的师傅都是大块头,力气很大的。糯米粉中加入白糖或红糖,再加桂花糖,拌匀倒入蒸笼里,大炉子早已烧得旺旺的,炉子上架着大铁锅,师傅双手端着蒸笼小心放炉子上,开始蒸粉。锅里发出咕嘟咕嘟的声音,热气慢慢地弥漫开来,渐渐地整个屋子里有了浓郁的香味。过了

一会儿,糯米粉蒸好了,成了俗称的“涨粉”,师傅一声吆喝:闪开闪开,涨粉来啦。然后一发力,从炉灶上端起大蒸笼,嘿的一声,将蒸笼倒在早已涂好食用油光洁的案板了。

师傅高喊:屋里的老小呢?快点来吃涨粉!江南叫孩子为老小,于是一群馋涎欲滴的老小一起挤到案板前,师傅大手一挥,从一大团涨粉上揪下一个个粉团子,分发给老小,涨是长的意思,大人说谁涨粉吃得多谁就长得快。记忆中涨粉很好吃,有点像松糕,又香又甜又糯。

分完涨粉,师傅就开始揉涨粉,正式做年糕了。这是个力气活,有点类似于北方的和面,难怪蒸糕师傅大块头的多,没一把力气还真做不好年糕呢。反复的揉、搓、攥,案板震荡得朴朴作响,从团形到圆形,最后成长条形,用木铲子压平,变成像扁担那样长。再用绵线一条条的割开,一条条的摊开,最后的程序是师傅用一只木章给年糕盖上一朵朵小红花儿。

蒸好的年糕要放在瓮头里,除夕祭祖时要放上数条,大年初一要吃圆子糕

丝汤,都是团圆吉祥的意思。印象里年糕一直要吃到正月半才吃得完。

后来吃的东西日渐丰富,家家都搬了新房子,蒸糕师傅也绝迹了,街上开满了克里斯汀、85度等面包坊,提拉米苏、椰奶面包取代了类似年糕这样的老式点心,本地数家有名的糕团店有的关门,有的进行改良,做些花里胡哨的花式糕团,不知是人的味蕾麻木了还是糕团变味了,反正好多年也不吃了。

好像是前年了,一位朋友送来一只礼盒,里面是三十条年糕:桂花十条,赤豆十条,红糖十条,有点奇怪怎么会送这样的礼物?下班时送到母亲处,嘱她送点给众乡邻。

本来把这事忘记了,没想到几天后母亲急急地打来电话,说那个年糕非常好,和旧时自家蒸的一样,邻居们托

我再去带点来,每户十条。

嘿!真的那么好吃吗?有点后悔自己没留几条尝尝,于是打朋友电话,请他告知路线,一路赶去采买——原来就在一个镇子上,去时年糕店的师傅正在往案板上倒热气腾腾的涨粉,童年的记忆突然涌上心头,想起那寒冷的时节,温暖的灯光下我和弟弟牵手一起吃涨粉的回忆,心头一梗,眼泪盈眶。

以前听人说:如果你开始怀旧了,就证明你开始老了。是老了,常在不经意间回想起儿时的情景,许多人许多事就像昨天发生的那样亲切;而后的合作伙伴同事却很少想及。食物也是如此,渐渐厌倦了那些精致精美的点心,好色相原来全是添加剂调出来的,只有吻合儿时美食的那碗豆腐花,一小条年糕和舌尖喜相逢时,才胜却人间美味无数。



色香味宝

茶香排骨



◀ 食界传奇

把子肉

把子肉是泉城济南的名吃,属于鲁菜系,鲁菜的经典名菜之一。是采用上好猪五花肉,由浓油赤酱熬制而成,肥而不腻,很是下饭。

关于把子肉有个典故:相传东汉末年,天下大乱之时,刘备、关羽、张飞三人,彼

此惺惺相惜,决定拜“把子”,义结金兰。张飞是屠户,主要屠宰猪,三人结拜之后,就把猪肉豆腐,弄在一个锅里煮。到隋朝时,鲁地的一位名厨,将此做法进行了完善,精选带皮猪肉,放入坛子炖,靠秘制酱油调味,炖好的把

子肉肥而不腻、瘦而不柴,色泽鲜亮,入口醇香,价格也很实惠,深受老百姓的喜爱。这样的做法和刘关张结拜兄弟的传奇结合,就成了今天的把子肉。北方的把子肉不加糖,长方形的大块,只是酱油八角在高筒瓦罐中炖熟。

▶ 美味旅行

合阳荞面

□ 商子雍

陕西合阳县有一种以荞麦粉为主料制成的面食,名曰荞面,是当地百姓心目中第一等的舌尖享受;合阳还有一种据说起于汉,兴于唐,繁荣于明、清的提线木偶戏,名曰线胡,是当地百姓心目中第一等的视觉享受。当地村野俚语有言:“不吃荞面不看线,不算到过合阳县!”

前不久,我和一些朋友结伴去合阳探寻民间美食,对荞面自然不能放过。说起来,此面的来头还真是不小,它的发明者,是那位“将兵多多益善”的一代名将韩信,发明的缘起,则是为了给行军作战的士兵提供一种方便食品。荞面的制作并不复杂,把荞麦粉与小麦粉按七比三的比例混合,加水搅成面糊,用一块小木板把面糊在平底锅里煎来煎去摊薄、摊平,烙成大饼,再切成细条,即可随身携带,食用时用开水冲烫加热后,添加油泼辣子、醋、盐、花椒粉等调料拌匀,撒上菜花,便是一碗让你食指大动的美味了。合阳人喜欢说荞面是即食面的老祖宗,尽管没有证据显示现代即食面的发明者,是从合阳荞面这儿受到启发,但同为方便食品,图方便的路数也大体一样。

不过,高龄两千多岁的荞面,从古到今一直集万千宠爱于一身,

却绝非由于它的辈分高,而在于它的确是一种健康、可口的民间美食。合阳人吃荞面,碗里要加入少量用豌豆粉制作的凉粉鱼鱼,这样,不但看起来黑白相间,色彩鲜明,而且荞面入口筋道耐嚼,鱼鱼入口光滑顺溜,口感特别有趣。合阳人对荞面的调味相当考究,一碗荞面,由辣香、椒香、酸香、咸香等构成的复合香味,在合阳人的心目中,即使算不上人间至味,也相去不远了。

感谢合阳的朋友,在我们端起荞面,大快朵颐之时,还请来几位线胡艺人表演。有趣地是,线胡的演唱,是在音乐演奏的间歇时段进行,悲怆苍凉却富含激情、委婉细腻又不失刚烈的唱腔,在“铮子”(一种打击乐器)节奏鲜明的击打声中忽而婉转悠长,忽而壮怀激烈。面对此情此景,我不禁慨叹:荞面大美,线胡大美,合阳县果然美名不虚;得享口福,得享眼福,真是福分不浅。

回西安的路上,忽然又想起前面提到的那句在合阳传诵多年的村野俚语:“不吃荞面不看线,不算到过合阳县。”不禁要赞一个:说得真好!而我们这些在合阳匆匆一日游的西安人,则深深感到:吃了荞面看了线,从此忘不了合阳县。