



中秋 de 味道

□ 秋子

不经意间中秋节又快到了。清早上菜市场买菜,看见几个近郊农村来的大妈拎着竹篮在市场里叫卖糍粑,竹篮里白布垫底,一层层码放着切得端方四正的糍粑,白而细腻的糍粑被碾碎的黑芝麻包裹着,从盖在糍粑上的白毛巾里,飘出糯米和芝麻浓郁的香味。中秋节要吃月饼,但糍粑也是不可少的,城里人不会打糍粑,就在街上买几块回家,用油锅煎一下,洒上白糖。洁白的糯米经过蒸煮捶打变得细腻黏稠,吃在嘴里唇齿留香。八月中秋吃糍粑起源于两千多年前的春秋战国时期,是人们为纪念楚国大将军伍子胥而流传至今的传统习俗。在绵延的岁月里糍粑已经成中秋节不可或缺的美食。或许那是一种记忆,一种回味,一种传承。在糍粑里咀嚼着香甜的味道,也咀嚼着亲情团圆的味道。

秋天是丰收的季节。枝头果实累累,最夺人眼球的是硕大的石榴,那也是中秋节的美食,夜晚赏月的时候桌上总会摆上几个红彤彤的石榴。中秋石榴味正浓,红似玛瑙,白若水晶,入口如晶粒玉浆。举目望碧空上一轮皓月,坐在桌前浅酌慢饮一杯肖杭茶,那是辛苦劳作后最舒心的休息,那是炎夏酷暑后最恬淡的秋凉。面对桌上



香气四溢的时令果品,无论是树上的石榴和鸭梨,还是水中的莲子和菱角,都带着秋天的味道和凉意在舌尖萦绕。也许是年龄关系,缺牙掉齿的我只能望果兴叹,但却是孩子们的最爱,看到他们一会儿剥石榴,一会吃菱角,似乎我也口舌生津,满嘴留香,不觉回忆起童年过中秋的况味。明月见证都少世事沧桑,依旧那么明亮地高悬碧空,和我们分享着中秋节亲情相聚的喜悦。

中秋节的餐桌少不了鱼,吃鱼当数鳊鱼最好,秋浦花鳊又名桂花鱼,相传五代年间,梁昭明太子就喜欢吃秋浦花鳊,盛赞秋浦“水好鱼美”,唐、宋以后,李白、杜牧、岳飞等历代文人墨客,都曾在秋浦品食鳊鱼。鳊鱼它是家乡的特产,特别是秋

天的鳊鱼最肥美,味道极佳,当中秋节的餐桌上端上一盘热气腾腾的糖醋鳊鱼时,香溢满屋。它色泽金黄,皮酥肉嫩,酸甜爽口。中秋节仅次于春节,也是亲人团聚的节日,餐桌上萦绕着浓浓的亲情,萦绕着美味佳肴浓郁的香味。中秋节菜单中首选的一道菜应该是板栗烧子鸡,且非它莫属,公鸡不能太大,要买斤把左右的子公鸡,配上新鲜的板栗,鸡肉肉质细嫩,板栗滋味鲜美,鸡肉溶进了板栗的香味,板栗吸收了鸡肉的味道,相得益彰恰到好处,摆在中秋节团聚的餐桌上,更让人久久难忘。

“秋风起,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来”。秋天的美味莫过于吃螃蟹,螃蟹确是人间

美味,素有“四方之味,当许含黄伯为第一”的美誉。含黄伯就是指这金秋时节的螃蟹。试想一下,中秋时节,一家人围桌而坐,小酌,伴着窗外秋虫吟唱,慢品说笑,吃蟹,品菊,饮酒,看夕阳,再闻一缕缕桂花的幽香吹来,在微醺的醉意中看一轮明月升上天宇,海上生明月,天涯共此时。中秋是天上月圆的时候,是亲情团聚的时候,在这个收获的季节,多少辛勤的付出才换来丰硕的回报,才酿成中秋节舌尖上醇厚的味道。

秋天聚满收成,辛劳酿成美酒。舌尖上的中秋节萦绕着秋的味道,萦绕着家乡的味道,这味道飘荡在游子的心中,飘荡在归家的路上。



荷叶糯米蒸排骨



◀ 食界传奇

啤酒鸭

啤酒鸭是一道风味独特的汉族佳肴,是将鸭肉与啤酒一同炖煮成菜,鸭肉不仅入口鲜香,还带有一股啤酒清香,深受广大食客的喜爱。

关于啤酒鸭由来传说不一,其中广为流传的是:清康熙皇帝曾多次巡访江南。一天,他微服到临武县,见山川

秀美,河泽清澈、河泽里到处都是一些脖子上都留有一道白色羽环的小鸭。便向当地村民询问缘由,正当兴致高时,天降大雨,势如倾盆。康熙被淋得像个落汤鸡,时近傍晚,无奈之下,只好跑到一家以鸭肉闻名的客栈,伙计把一大锅煮好的鸭肉端了上来,康

熙顿时雅兴大起,将鸭肉与当地醇香的米酒共食,酒醉之时,不小心把杯中的酒倒进沸腾的鸭肉锅中,顿时奇香四溢。回宫后,康熙皇帝对此菜记忆犹新,特吩咐御厨为他做这道菜,从那以后啤酒鸭从皇宫传到了民间,成为了一道美味佳肴特色啤酒鸭。

◀ 美味旅行

山西梢梅

□ 朱秀坤

一直不知“烧卖”这名儿是何来历。后来到山西当兵,那里有一种食品叫梢梅,听听这名儿多雅,雪中一枝梅,上面18个褶子,顶上蓬蓬松松的油光锃亮,倒也有几分相似。

其实就是江浙一带的烧卖,也叫烧麦。山西的梢梅是肉馅的,皮需是烫面和成,开水和面,半熟后再注入冷水,反复揉压抻揣,待非常筋道后,才擀成一个个雪白的小月亮,包进鲜肉葱花馅,捏成包子形状,收口处须打上很多松松的花边,上部又须露出一撮肉馅,上笼蒸过后,热气氤氲中端上桌来,圆圆鼓鼓的腹,窄窄细细的颈,上面是粒粒肉末,猛一瞧,像极了插满寒梅的小口广腹梅瓶。品上几只,只觉得那肉馅格外香醇而面皮又非常柔韧,确实好滋味。蘸上山西老陈醋,更加芳馥可口。

在山西,最有名的梢梅要数省城太原的“百花梢梅”,据说百花梢梅是用一种叫“枣锤”的特殊工具擀出来的,皮薄如纸,直接就可以看到里面的馅料。且根据不同的时令,包进去的肉馅也不同,春天以韭菜猪肉为主,夏天以羊肉西葫芦为优,秋天是蟹黄蟹肉馅,冬天则以三鲜馅为宜。

在我们水乡小城,也有烧卖,却是以糯米为馅做成的,在浸泡好的圆糯米中倒上酱油,上锅蒸成糯米饭,撒些白糖,加入切成细丁的香菇和鸡腿肉,使劲儿搅拌,待拌匀后,包进擀好的面皮,收口,但不收紧,稍捏一下,再使其张开呈开花状。入笼,在开水锅里煮熟。于袅袅蒸气中揭开笼屉,夹起一只,但见半透明的面皮中,烧卖全呈开口的石榴形,粒粒糯米粒油亮似石榴籽,尝一口,又绵软又爽滑,又糯又香。大早,上茶馆,点一笼点心,尝两只烧卖,吃几口干丝,喝一杯清茶,絮絮地聊聊天,是小城百姓习以为常的一种闲情逸致。

记得著名作家汪曾祺在小说《如意楼和得意楼》中,还提到过一种“翡翠烧卖”,这两个词一组合,马上就让人添了几分向往。说是以煮至稀烂的青菜为馅做成的,里面碧绿的馅都能看到,故而得名,想是色香味俱佳了,我们这里只有菜包子是这种做法。另有一种烧卖,亦是掺了少量菜叶的,只是点缀,主料还是糯米和肉丁,咬开来,星星点点的翠,也好看,味道还真不错。

哪天到高邮,我们再品尝汪老写过的翡翠烧卖吧。