



伴随我成长的美食记忆

□ 海阔天空

小时候,家里姐妹多,生活拮据,能让我们吃饱穿暖已是不易。逢年过节,吃点鱼肉什么的,那滋味会从年初回味到年尾。

因为饥饿,也吃不上好吃的,餐桌上的咸菜、发糕、玉米糊等曾让我童年的生活纠结了许多的苦涩。这时母亲会轻轻地拥我入怀,哄我吃饭,告诉我改天一定给我做好吃的。

母亲从不食言。那是一个午后,当村里的人们还沉浸在房前屋后扎堆唠嗑时,母亲取了一个小萝筐,一把小铲,拉起我的小手,来到了村东麦地的渠畔上,渠畔上爬满了青青蔓蔓的绿色小植物。母亲把小萝筐交给我,蹲下身在一簇簇绿色草丛中,仔细地寻觅着,当母亲的目光落在一株恰似刚刚出土的,根茎为紫色,叶圆而肉厚的绿色矮小植物上时,喜悦的神情不言而喻。快来看:“这是薄荷”。我赶紧凑过去,母亲把它铲下来,放进了萝筐里。

随后,我也学着母亲的样子,在渠畔边寻寻觅觅,总是好不容易发现一株时,母亲辨别后说不是,母亲说这种植物生性稀少,或许已经有人铲了去,总之一个下午,我们的小萝筐里也仅仅收获了一个底。

跟着母亲回家,我的内心也没有太多失望,因为我并不知道母亲要用它来做什么。母亲在水井边把薄荷淘洗干净,晾在案板上,等水分去了,母亲把它们切得如饺馅般一样碎,盛放在瓷碗里,再打入一两枚鸡蛋,放入一点面粉,再放入食盐,葱花等佐料搅拌均匀。直到灶堂里生起了火,母亲用油引子在锅底里抹上油,我的心中也涌起了强烈的愿望:母亲要给我们做好吃的了。

趴在灶台边的我,专注地看着母亲,如何给我做好吃的。当锅底的油花有了丝丝烟雾时,母亲将碗中的食料缓缓倒入锅中,再用锅铲轻轻摊开,只需片刻工夫,母亲轻轻将薄荷饼翻个身,

继续烘烤,点缀着金黄,还有一丝丝油亮,将我心里那份无法阻挡的馋念,全部释了出来。想吃,就在那一刻也不能等的欲望里,母亲给我们每人小碗里铲了一块,让我们夹在馍馍里吃,好吃,太好吃了!

从那以后,我常常跟在姐姐后面,遍寻薄荷的影子,连刚刚冒出土的牙尖,也被我们采了回来,一种薄荷的清香,伴随着我成长的记忆,美好至今。

还有一种叫做艾蒿的野生植物,生长于春季。母亲将采摘回来的艾蒿淘洗干净后,沥去水分,切碎后拌入少许小麦面搅拌均匀,放在笼屉里蒸熟,然后加入葱姜等佐料,放在油锅里炒,这样的蔬菜面食,有一种艾蒿的淡淡的苦涩,夹杂着小麦面的清香,嚼着会有一种值得回味的感觉。

童年的岁月是清贫的,对好吃的,有着一一种单纯而美好的向往,想吃却不一定会有。而母亲用母爱的智慧,把不起眼的野

菜,变成我们盘中的美食,它带着岁月的标签,成长的烙印,留在我美好的记忆中。

我还爱吃父亲做的清蒸鱼。记得上初中的时候,生产队按家庭人口,给每户分了一块菜地。父母种上了芹菜、大葱、大蒜等,拿到市场上去卖,换了钱来交我们上学的费用和贴补家用或者是改善伙食,给我们做好吃的。

最高兴的,莫过于父亲卖菜回来,手里拎着一条大鱼。这时父亲会把鱼儿放在一块水井边的木板上,用刀背轻轻地刮去如榆钱般的鱼鳞,去鱼腮,然后从鱼鳍的下方轻轻剖开鱼腹,去内脏,而我们会争相要了白色的鱼泡来玩,直到捏爆了为止。

父亲把洗好的鱼,在鱼背和鱼腹,用刀以斜形的方式将鱼肉剖开,但筋骨相连,然后在鱼肚

内放入葱姜蒜等,在鱼身上抹上食盐,淋上酱油、食醋、白酒,放在盆里腌制半小时后,再放到笼屉里蒸。等到出锅时,父亲用汤勺把清油倒入少许,放到柴禾已燃尽,但余灰通红的灶堂里,待到油沫消失,油烟似起时,取出汤勺,把清油均匀地淋在蒸鱼上,然后撒上香菜,清蒸鱼就做好了。

父亲做的清蒸鱼,淡淡清香,润滑爽口,我们常常吃得赞不绝口,而父亲只是开心地望着我们笑。

而今我们长大了,父母老了。回不到从前,也无法享受到父母烹饪的美食,才深深地懂得,年少时那段艰难困苦岁月,因为蕴含着父母无私奉献的爱,才会给我们留下了无限回味的乐趣与美好。

(本报对原文有删减)



煎酿辣椒



■ 食界传奇

修水哨子

修水哨子是江西省九江市修水县一种历史悠久而富有特色的汉族传统名点。以山芋、红薯粉为原料,以地方特色小料作馅,依传统工艺精制而成,清香绵柔,营养丰富,入口即化,为饮宴馈赠之佳品。

关于修水哨子有个典故:相传夏禹时代,修水地区山洪爆发,农田、村庄被毁,

作物颗粒无收,农民上山采野菜野果为生。后大禹来到修水,组织群众治理好了水患,对此,当地群众十分感谢大禹的功绩与恩德,想到治水期间,多少个日日夜夜,大禹和群众一起辛勤治水,连餐饱饭都没有吃过,很是过意不去。但在那荒年灾月里又拿不出什么好东西报答。有位老农提出,大家上

山弄点野味来为大禹送行,以表心意。于是大家商量好后,一边派人上山挖野山芋,一边派人打野兽,将挖来的野山芋煮熟做成皮子,野兽肉作馅子,包成一种食品,外形上尖下圆,取名为哨子,上奉大禹。大禹和大家吃后觉得味道很不错,从此修水人会做也爱吃哨子,自古至今,代代相传,成为修水食品一绝。

■ 美味旅行

玉环敲鱼面

□ 丰志宣

“东海碧玉”玉环,源于《太平寰宇记》“晨雾绕岛、形状如环,上有流水,洁白如玉”的描述,这里沙滩细腻,绿树掩映,浪花拍打着礁石与碧水蓝天以及黑瓦古建筑一起相映成趣。滨海景观迥迥多情、海山岛有郁郁葱葱的红树林、江岩岛上有候鸟栖息,小舟伏提,水波潋滟……而我难忘的是穿行在鱼乡坎门,总会听到一片此起彼伏、热热闹闹的咚咚嗒嗒的敲鱼面声。敲鱼面是当地的一大美食,与米面或麦面不同,它不是主食,而是一道美味可口的菜。

有幸领略到当地阿满妈敲鱼面的真功夫。上门时,她正在一条一条地刮鱼肉,这是敲鱼面中最费时的活。阿满妈告诉我们,这种花鱼的鱼肉比鳊鱼和红鱼更适合敲鱼面,不仅敲出的鱼面口感软韧,肉泽白皙,且鱼刺极少。为了防止花鱼肚皮上不多的刺混入鱼肉中,阿满妈沿着鱼大骨剔肉。两指宽、一掌长的花鱼,一斤鱼差不多能刮出三两肉来。

鱼肉整理出来后,接着是剁碎。“现在很多人用绞肉机碎鱼肉,还有人干脆用擀面机做鱼面,省力是省力了,但是传统的鱼面味道也没有了。”阿满妈一边说,一边将剁好的鱼肉堆到一边,然后开始敲鱼面。她在桌上铺开一张台布,放上一块椭圆形的大理石砧板,抓一把淀粉摊在砧板上,用棍子碾细,同时在砧板上薄薄地铺上一层。接着撮一块鱼肉团在淀粉上打个滚,然后就开始用

棍子敲打起来。在一阵略显沉闷单调的敲击声中,阿满妈手下的鱼肉团不断地延展开来,一个厚肉饼逐渐变成一张细薄透明的鱼皮纸。为了让它的边缘尽量圆满,阿满妈一边敲,一边不停地转动鱼肉饼的方向,将突出的边缘敲进去,将破损的缺角补一下。同时不停地翻转,撒淀粉,避免鱼肉粘在板上破损。当鱼皮细薄的可以印出大理石砧板的花纹,停下敲击,轻轻将棍子转动一下,整张鱼面就被轻松的揭离砧板,整个制作过程不超五分钟。敲鱼面还有一道烘烤的程序,阿满妈架起了煤气灶,在烙锅上薄薄的抹了层菜油。一会儿,锅热了,将鱼面一张张贴在平底锅上,翻动几回,鱼面皮就熟了,散发出烤鱼的清香来,同时泛出熟鱼肉的细白来。

最后,将烙熟的鱼面皮卷起,切成约五毫米的面条状,敲鱼面就成了。“这些鱼面速冻在冰箱里,一年半载都不会变味。烧羹、煮菜放一把,煮粉丝汤羹充当浇头,都特别鲜美。煮制鱼面很简便——烧开水,加入鱼面,再撒些芹菜段或末,出锅时再加少许盐和醋,一道清香扑鼻的鱼汤面就上桌了。”阿满妈开心地说。鱼面制作的成品俨然是一种珍贵的艺术品,可以让你既饱口福,更充耳福。

“咚咚……”渔民家中传出一阵阵富有节奏的敲鱼面的声音,蕴含的是他们的勤劳和智慧,更是一种态度,用耐心等待,敲击来欢乐和幸福。