



怀念儿时的黏豆包

□ 崔巍

在我们东北,有一种标志性的特色小吃——黏豆包。俗话说得好:一方水土养一方人。东北农村沃野千里,用黑土地滋养的耐寒、生长期长的大黄米、小黄米磨面,红芸豆、小豆做馅制成的这种传统食品,是北方冬季的特色食品。

小时候,一进腊月,就开始惦记家乡的黏豆包。这时的母亲每天忙里忙外,好像有使不完的劲儿,嘴里总念叨这样一首民谣:“二十三糖瓜粘,二十四扫房日,二十八把面发……”其实腊月二十前后,母亲就开始张罗淘米。将黄澄澄的大黄米、黏米和苞米茬子搅拌在一起,用水冲洗两三遍,淘洗干净后,放在大筐里控干,然后装进袋子放在热炕头,等水分蒸发得差不多的时候,就开始用石磨磨面。碾道旁

搭起两处筛面的平台,前后院婶子大娘携带簸箕、筐箩过筛,用传统的方式一圈一圈地轧碾子,金灿灿的米粒被碾轧成面粉。

最关键的工序还是包豆包,其做法比较复杂。和面的水必须是温开的,倒在黄米面上,先用筷子搅,直到能进手了再慢慢揉,和匀的黄米面放在炉子旁边让其自然发酵。发面过程有一定的技术要求,不然蒸出来的豆包咬一口不是白茬就是硬的。发出来的面闻着有股淡淡的酸香,抓起一块在手中掂几下,柔软韧滑,随心出形。

“好马配好鞍”,做豆包馅也是格外费工。小豆舂成泥,芸豆烩至熟而不碎,烩到豆烂没有水了,再往里面加白糖,可谓色香味俱佳。现在我还能记起母亲包豆包的情形:用饭铲铲出一小



块面团置于掌心,两手团弄成圆的面球,翻手“啪啪”几下拍成薄片。接着取适量豆馅包进皮里,一手托面团,一手用拇指和食指慢慢向上推面团至合拢,转眼之间,一个小巧玲珑的豆包就算做好了。放到锅里蒸15分钟左右即可,火不要太大,蒸的时间不要太长。有一首儿歌唱道:“大豆包,小豆馅,年糕饼子粘一块。”说的是豆包蒸完粘在了一起。

一股香气扑鼻而来,锅台周围早就站满了左邻右舍的大人孩

子们。起锅时,大家都伸着脖子看着厚厚的大木盖掀开,当那黄亮亮的满屉黏豆包呈现在眼前时,大家早就口水流了三千尺。刚出锅的豆包不能冒失地用筷子去夹,稍晾片刻,外皮挺实了,看上去软而不摊的时候才能动。这时母亲拿着蘸有凉水的铁铲子,小心翼翼地把豆包一个个铲出,剥下垫在下面的苏子叶,每人分一份。放在嘴里慢慢嚼着,黏而清爽,豆香浓郁,那简直是天下第一美味。家乡人用朴实纯洁的情感,丰富了豆包的文化

内涵,使“滚落于马背的豆包”走上了餐桌,成为具有特色的天然绿色食品。

随着冬季寒冷的加剧,街头巷尾会不时地响起叫卖声:“黏豆包……热乎的!”去年春节前,我的男友从乡下背着满满一袋子冻黏豆包送到城里来,他说最喜欢看我狼吞虎咽吃黏豆包的样子。我又想起了儿时和母亲在一起吃黏豆包的场景,再次感觉到了那熟悉的温暖,忽然泪眼婆娑起来。

色香味全

干捞粉丝膏蟹煲



食界传奇

大荔带把肘子

带把肘子是陕西省大荔县经典的汉族名菜,属于秦菜系蒸菜类。其色泽枣红,如把柄,肘子带骨带蹄,成菜如丘,造形别致、丰满。特点是肘肉酥烂不腻,肘皮胶粘,香醇味美。

关于大荔带把肘子有个典故:明朝弘治年间,同州府(今大荔县)有个厨师叫李玉山,做得一手好菜,远近闻名。一天,陕西抚台来同州巡视,知府为了讨好抚台,叫差人去找李玉山到府内做菜。李玉山当时正在一朋友

家里喝酒,且为人正直,他对这知府早已心怀不满,对着酒杯沉思片刻后便应了下来。同州府的管家,为人刁恶,想给玉山出难题,便弄了些碎肉烂骨头交给他,并限令两个时辰内开席。厨房内,只见玉山刀飞勺舞,不到两个时辰,菜就做好了。席间,抚台吃到一道菜,只见正面是肉,下边是几根骨头,不解地问道:“这个菜……”知府一看,几块光骨头置于盘中,吃了一惊,将玉山传到席前,要问他的罪:“你弄的这

是啥菜?”玉山不慌不忙地说:“知府大人息怒,”又转向抚台说:“抚台大人不知,我们这位知府大人不但吃肉,连骨头也是吃的。”抚台是位清官,听玉山言外有音,不等知府问罪,便赏了十两银子让玉山回家。抚台第二天乔装私访,问明了知府的恶迹,严惩了知府。临行时,询问玉山那天吃的菜名,玉山便顺口说:“带把肘子。”后来,这种菜就流传了下来,渐成了独具大荔地方特色的一道名菜。

美味旅行

沪上美食

□ 刘新生

大凡读过陆文夫的小说《美食家》的人,莫不对于作品中的朱自治这个“吃货”,有着很深的印象。朱自治是个嗜吃如命的人,他整日流连于姑苏街巷,寻觅深藏其间的舌尖美味,有“美食家”的雅号。

我不是朱自治,自然也没有他那种作为“美食家”的天分。初来上海,能品尝一下地道的上海美食,应该也是不错的选择。

在上海,品尝美食的好去处至少有两个——豫园和七宝老街。漫步在豫园美食街和城隍庙小吃广场,仿佛徜徉在美食的世界里,各种小吃的色香味,冲击着你的眼球、挑逗着你的味蕾。如宁波汤团,皮薄爽滑,甜而不腻;南翔小笼包,皮薄馅多汁满,味道正宗;松月楼素菜包,皮白松软,馅心则绿中生翠,鲜艳悦目;小林煎饼,外皮酥脆,奶香扑鼻;和丰楼三黄鸡,鸡肉细嫩,做工精致,鲜美可口;德兴面馆的焖蹄面,蹄膀酥烂、汤汁鲜美;湖滨美食楼的排骨年糕、鸡鸭血汤、小笼包等等,排骨年糕中的排骨是炸的,外脆里嫩,口感滑爽,年糕又软又糯,香甜可口;小笼包上桌时是刚出炉的,小咬一口,就有汤汁流出来,肉嫩鲜美。豫园最有名的小吃店,当属绿波廊,它是著名的老字号,许多外国领导人都来这里吃过饭,许多游客也是慕名而来。这里,最著名的小吃是三丝眉毛酥,外形纤巧犹如一道弯弯的秀眉,外层酥皮层次清晰,轻脆细

致,内馅有猪肉丝、香菇丝、冬笋丝,一口咬下去,松脆的酥皮与鲜美的馅料在口中交融,这种感觉美妙极了;还有因克林顿而出名的桂花拉糕,清凉爽滑,口味特别。看见这么多的美食,你是不是满口生津,垂涎三尺呢?

七宝老街,较之于豫园和城隍庙来说,历史要更久远些。七宝街所在的地方叫七宝镇,是一个千年古镇。《松江府志》和《青浦县志》是这样记载七宝形成的:“七宝故庵也,初在陆宝山。吴越王赐以金字藏经曰:‘此乃一宝也’。因改名七宝。后徙于镇,遂以名”。七宝街最有名的是美食一条街,它位于七宝老街的南街,北街主要经营工艺品、古玩字画等。街道不宽,仅供三人并行,两旁小吃店铺林立,各种特色小吃,应有尽有。宁波汤圆、陕西凉皮、北京糖葫芦、上海白切羊肉、蟹黄小笼包、黄桥烧饼、上海老式大饼、塘桥油赞子、盐烤鹌鹑蛋、拆蹄、叫花鸡等,不一而足,琳琅满目。你如果是走马观花,那肯定无法领略老街美食的真谛。最好是在七宝老街酒馆里,寻个靠窗的座位坐下,再要上一盅该店自己土法酿制的七宝老酒、一碟熏青豆,一边嚼着青豆,一边品着七宝老酒,悠悠哉哉,其乐无穷也。在这短短百余米的老街,汇聚了南北各地的名小吃。

沪上美食,犹如一泓清泉,汨汨而来。触目所见,满眼生辉;咬在嘴里,口齿生香;流到心里,沁人心脾。