



时光深处的记忆

□ 佚名

一个时代有一个时代的记忆。记忆中那些温暖的东西,如点点星火,一经点燃,便可成燎原之势。

一个高山村落,原始古朴,原汁原味。一家小庭院内,只见一位老人,正忙碌着,搬着一个竹匾,而另一个竹匾内,晒着一匾黄色条状物,阳光的投射下,宛若一根根金条,晶莹剔透,熠熠生辉,我眼前倏地一亮,那就是我曾经熟悉、念念不忘的山芋干,瞬间深藏在时光深处的童年记忆,蔓延了一片火海。

我的童年是在上世纪七十年代,那个时代队里打的粮食不够吃,用瓜菜代替主食是常有的事,山芋因其适应性强,产量高,自然成了首选。勤劳的社员偷偷地自己开荒,寻些田间地头、边角存儿,春天插上山芋藤,夏天葳蕤滋生,秋天便果实累累。

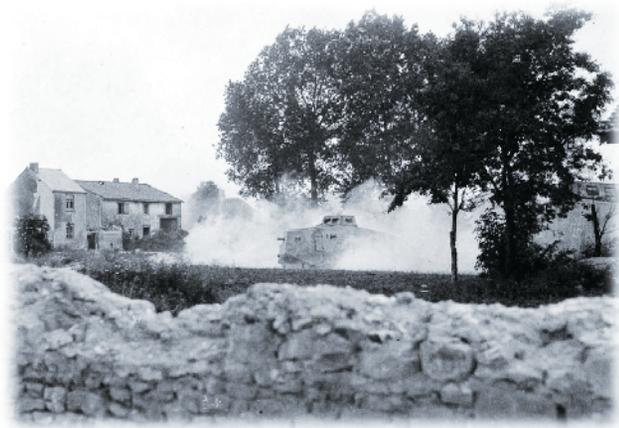
幼时住在外婆家,那是新

安源头的古村落,石板青青,清灵典雅。外婆的家依山而建,荒地比别人家多些,主要种的就是山芋,一到收获季节,我的三位舅舅、两位姨,便起早摸黑,从地里挖来成筐成筐的山芋,堆在家里像小山似的。那些日子,山芋便成了主食,煮着吃、蒸着吃、炒着吃,变着花样吃,肚里胀鼓鼓的,有一股气,挺难受的,可还是要吃。不过,我最喜欢吃的还是山芋干,外婆每年都会惦记着,都是要给我做,而且做得特别多。我们那里的山芋干,不同于北方的那种把生的山芋直接晒干,是要蒸的,选的往往是那些小山芋,或山芋根,不能留种的;也有切成条状的,用乌黑的饭甑蒸,熊熊的烈火中,蒸到七八分熟起锅,一圈圈晾在竹匾中晒,那一股股香味,扑鼻而来,七八个匾,一溜排开,多有气势。那

怪状,活像一根根人参,条状的就像金条,让人馋着。我们方言称“红薯枣”。

初晒的山芋干柔软无力,几天晒下来,便有了自己的骨子了,折也折不断了,拉也拉不开了,柔韧无比。越干越有嚼头,越干越有品头。每次都要晒20多天,每天七八个匾,都是外婆搬进搬出,好在她那时年轻,虽然累并不觉得。那时候,每家都晒,晒山芋干成了乡村特有的风景线。

当然,最好吃的山芋干不是刚晒好的,而是将其密封,放在缸里,熬上一段时间,等它的表面染上了斑点,一层层白霜似的,那时再吃,就美味可口了,又甜又韧。据说,那斑点是一种菌类,是淀粉转化成了糖分,所以特别的甜。过年时节,拿出来待客,是上好的美味。外婆的山芋干,童年时代我最好的零食之一,每当我乖巧伶俐时,外婆便用山芋干犒劳我。



后来,我回到家乡读小学,同学中也有拿山芋干来吃的,妈妈也给我做过山芋干,可不知怎的,我还是喜欢吃外婆做的,所以,那几年,每到冬季,外婆都会给我送山芋干来。在同学间的交流中,大家都众口一词,说我带的山芋干特好吃。

那年,在市里读师专,一个冬日的雨天,70多岁外婆竟几经转车,特意从百里外,送来了一大袋山芋干,拿到时,教学楼下,她满身疲惫,白发在寒风中纷飞,衣袂在飞扬,我有一种无言的感动,泪水有些飞扬。外婆从头发花白变成了银丝,背弓腰佝,可她还是不忘给我做山芋

干,妈妈反复地叮嘱,我也劝说,她才停歇。

随着人们生活的改善,山芋干慢慢地淡出了人们的视野,一晃十几年过去,我再也没有吃到山芋干了。这年春上,年过九旬的外婆,永远离开了我,此生我再也吃不到那美味的山芋干了,那是外婆的爱凝成的。历史常常轮回,这两年随着绿色食品的兴起,山芋干成了特色美食。现在城里的超市都有卖了,但是那山芋干,是无法提起我的兴趣的。山芋干让我浮想联翩,往事历历在目,心中特别温暖,岁月如酒,常让我独自一人,兀自品味,浅饮慢斟。

色香味宝

香辣蟹炒年糕



美味旅行

寿光美食——扒谷

□ 乐乐

扒谷是一道由粮食加蔬菜制成的菜肴,是山东省寿光市独有的传统美食,距今有几百年的历史,它是勤劳智慧的寿光人在长期的生活中创造出来的。寿光人喜欢吃扒谷,而且每家每户都会做扒谷。以前每到春节,家家户户都做扒谷,以备过年待客所用,现在生活条件好了,有专门制作扒谷的大户,一年四季,不管在大小集市或是在各个超市都能买到,而且在寿光的各个宾馆饭店都能吃到这一地道的传统美食。

制作扒谷的原料主要是绿豆和菠菜。绿豆性凉味甘,有清热解毒、止渴消暑、利尿润肤的功效,还有一定的祛铅毒功效,绿豆粉因其含有大量蛋白质、B族维生素以及钙、磷、铁等矿物质,故有增白、淡化斑点、清洁肌肤、去除角质、抑制青春痘等功效。绿豆还具有抗菌抑菌的作用,而菠菜有“营养模范生”之称,它富含类胡萝卜素、维生素C、维生素K、矿物质(钙质、铁质等)、辅酶Q10等多种营养素。把这两种东西合理搭配,就成了一种味道鲜美、外形美观、营养丰富,并能防病治病的美食。

制作扒谷并不复杂,首先,精选上等绿豆和露

天栽培的优质菠菜。先把绿豆中的砂石杂物筛选出来,洗净后将绿豆浸泡在40度的温水中,一般浸泡6个小时左右,把选好的新鲜菠菜洗净,切成碎末,将二者按10:4的比例掺和均匀,然后加适量的水,用石磨磨碎制浆,再把磨好的浆用勺子盛到铺好笼布的笼屉上,把笼屉放到已烧开水的锅上,用小火蒸十几分钟即可。此时掌握好火候很重要,靠鼻闻、手摸、观颜色来掌握。蒸的时间短了,扒谷不熟,蒸的时间太长,扒谷就会发黑、变味,好的扒谷应是鲜绿色,口感清香。趁热将蒸熟的扒谷浆团成大小均匀的球状,就算大功告成了。新做成的扒谷外紧里松,美观味美。

做成的扒谷还不能马上吃,还要经过加盐加佐料进行烹炒才好吃。吃法很多,但最常见的是猪肉炒扒谷,方法是:用猪油加佐料炒锅后,加适量清水,再将扒谷捻碎放入锅内,再放上粉条,等水分蒸发后,加入韭菜拌匀,就可以出锅了。这时做好的扒谷松软鲜香、回味悠长。

寿光的扒谷历经百年而不衰,祖祖辈辈百吃不厌,天南地北的寿光人无论走到哪里,都不会忘记家乡传统美味。

食界传奇

棒棒鸡

棒棒鸡,又名乐山棒棒鸡、嘉定棒棒鸡,原始于乐山汉阳坝(今为眉山市青神县汉阳镇),取用良种汉阳鸡,经煮熟后,用木棒将鸡肉捶松后食用。主要食材是鸡肉,其味型属于“怪味”,具备麻、辣、酸、甜、鲜、咸、香全部味道。

关于棒棒鸡有个典故:相传明清时期,在雅安的偏远山区,有人特好美食,经过长期的钻研和汤料搭配实践,烹制的鸡肉味道上佳,绝密高汤与红油飘香,

让人垂涎欲滴,但当时生产力落后,鸡肉是一种奢侈享受,只在逢年过节才吃上一次,有人想出妙招,把整只鸡切成很多薄片,按片销售,结果销量特别的好。“鸡片”名声大噪后,又出现一个新问题:仅凭菜刀无法将每片鸡肉切匀,顾客在购买时也常挑剔大小。于是,商家就用小木棒作为标准,将鸡切成均匀薄片,保证每个顾客购买到的鸡片厚薄一致,鸡肉也更加入味。因棒棒鸡是在一人持刀一人持棒的配

合下宰切,木棒敲击刀背时,发出的声音随力量轻重而变化,抑扬顿挫,自成节奏,给人以聆听乐曲般的感受,故名“棒棒鸡”。它突破了传统的小吃瓶颈,适应了现代生活方式的新型餐饮模式,具有口味独特、产品组合新颖、品牌化运营的特点。包融了系列川中熟食经典菜式,集卤、拌、泡等多种烹调手法,有麻辣、五香、泡椒、藤椒、香辣、咸鲜和酱香等系列特色口味,是成都熟食的典型代表。