



陪伴我童年的那一畦绿

□ 晓小

“一畦春韭绿，十里稻花香。”每次想到这句诗，脑海里就会铺展开一片美轮美奂的田园风光。层层叠叠的梯田，错落有致地排放在几户小桥流水人家屋后的山岭上，花开有声，叶动有影，稻花飘香，韭绿怡人。

在农村，韭菜是农户种植最多的一种蔬菜。房前屋后，只要有巴掌大块地，就会看到长势旺盛的韭菜。韭菜性情泼辣，一点也不娇贵。只要有土的地方，洒下种子，几天后就会看到针尖般细密的绿色幼芽顶破土壤，涩涩的在阳光下微笑，眼瞅着叶脉渐渐的变宽，一点点向上生长，一个月的工夫，第一茬韭菜就可以成为餐桌上的佳肴了。韭菜的生命力很大，不管割的时候，留下的根茎是长是短，总会越割越旺，越长越粗。

记忆中，每家每户的韭菜地

都排列成了天梯的样子，一层是刚割完的茬口、一层是生长了二三指的嫩绿、一层是葱葱郁郁的翠绿、还有一层青绿摇曳着等待着主人的采割。一缕一缕地割，一茬一茬地长，韭菜是饭桌上的常客。

秋天的时候，韭菜抽薹开花，乳白色的细小花朵，如闪动的星星般绽放，摇曳在碧绿的韭菜顶端，淡淡的花香，引得双双对对的蝴蝶翩跹而来，花随风动，蝶影婆娑，成了房前屋后最美的画卷。这时候，灵巧的主妇，就会采下韭菜的花朵，加上盐，一起碾碎了，盛放到罐子里，放入用开水焯了的芸豆、扁豆、茄子制作成韭花咸菜。整个冬天，屋里飘着的韭花香，总能让人大饱口福。

小时候，老家院墙外，种的几垄韭菜的香气，弥漫了我整个

童年。韭菜炒鸡蛋、韭菜素水饺、韭菜炒茄丝、韭菜炒豆腐，还有妈妈精心腌制的韭花咸菜，很多不同口味的韭菜菜肴，在童年的饭桌上引诱着我的味蕾，让挑食的我在那个贫困的年代，一顿又一顿吃得又香又饱。一直到现在，我还常常怀念童年饭桌上那缕韭菜的味道。现在超市里买回来的韭菜，加再多的调料，再怎么煮，都做不出童年吃过的馥郁韭香。

韭菜是一种普普通通的蔬菜，貌不惊人，味却压众，切好的韭菜，不用煮熟，已经香飘左邻右舍，让闻到香味的人垂涎欲滴。厨房里，韭菜算是众多蔬菜中最“平易近人”的菜了。肉的、素的、海鲜，不管凉拌还是热炒，或者制作成馅，只要愿意把韭菜放进去调配着做，韭菜就会和所有的“搭档”配合默契，增加菜肴



的美味。

韭菜还有一股“野性”，“野火烧不尽，春风吹又生。”凛冽的北风送来冬天的寒冷时，它静静地躺在皑皑白雪下，孕育着生命的力量，当春风刚刚解开冰冻时，漫山遍野的花花草草还都在沉睡，其他的蔬菜的种子还躺在温暖的摇篮里，没来得及种下时，它已经缓缓吐绿，准备着又一场生命的盛事。

乍暖还寒的春天，所有的果蔬都害怕倒春寒，正在孕育的花蕾和崭露头角的幼苗，经不起姗姗来迟的春雪亲抚，往往一场飘逸洒脱的春雪过后，原来已是春

意盎然的枝头和田地间，变得异常的萧瑟和萎靡。唯独韭菜却不以为然，只是稚嫩的叶稍会由翠绿稍微的改变成墨黑，狭长的叶子依然会软剑般精神抖擞地舒张着，郁郁葱葱地生长。

在中医眼里，韭菜不仅仅营养丰富，味道鲜美，还是一味很好的中药食材。它的性情温和，叶茎能够补肾健胃，强腰膝，活血化瘀，多吃，还能够杀菌，开胃健脾，清热祛寒。是蔬菜中不可多得的食疗佳宝。

袅袅炊烟，飘着一缕韭菜香，喜欢韭菜馥郁的香气，更喜欢韭菜的朴实无华，坚韧不拔。

美味旅行

承德风味小吃

□ 文青

承德的地方传统风味小吃历史悠久，独具特色。到承德旅游，品尝独特的小吃，了解其源远流长的饮食文化，别有一番风味。

来到承德，不可不尝改刀肉。改刀肉以猪肉和竹笋为主料，切成丝翻炒，边炒边加入鸡鸭汤、口蘑汤、酱油、绍兴酒、香油等。等到肉、笋成金黄色后，浇上汁水，盛入盘中。成品改刀肉外形犹如一座金字塔，笋丝柔韧，肉丝筋硬，味道鲜美，爽口而不腻人。如果你喜爱肉食，不妨再尝尝平泉羊汤。平泉羊汤以羊杂配以多种作料制作而成，选料精细，厨艺独特，味清香而纯厚，汤脂肥而不腻，营养丰富，易于消化吸收，食用后回味无穷。平泉烧饼则以个大芝麻多，香软酥脆而著称。除此之外，还有平泉冻兔肉、青龙童鱼、五香鹿肉、炒山鸡卷……各种山珍海味。

承德是我国著名的杂粮产地，荞麦是承德传统的农作物，用它制作的面食滑嫩而耐嚼。荞面小吃以拨御面和碗砣最为著名。拨御面源于张三营。张三营原名一百家子，据记载，乾隆二十七年（公元1762年），乾隆皇帝率文武百官赴木兰围场狩猎，途经一百家子，住在伊逊河东龙潭山脚下的行宫。当天下午，行宫主事周桐向随驾太监呈报御膳安排，特命当地拨面师姜家兄弟为乾隆制作荞麦拨面，并从西山龙泉沟取来上好的龙泉水和面，以老鸡汤、猪肉丝、榛蘑丁和木耳做卤。饭

菜呈上后，御前太监将饭盘银盖取下，乾隆一见眼前的拨面洁白无暇，条细如丝，且清香扑鼻，顿开食欲，连吃两碗并一再称赞此面“洁白如玉，赛雪欺霜”，还当即吟诗一首：“罢围依例犒筵加，施惠兼因答岁华，耐可行宫逢九日，雅宜应节见黄花，朱提分赐一千骑，文绮均颁廿九家，苏对何妨频令预，由来泽欲不遗遐。”又命御前太监赏赐姜家兄弟白银二十两。从此，拨面改名拨御面，一百家子白荞面名声大震，姜家兄弟生意也更加兴隆。从那以后，皇帝、后妃的食谱中，又增加了拨御面一款。

碗砣，听其名也会吸引很多人的，确实，碗砣的制作独具特色：荞面同猪血揉到一块儿，加热熬成糊状，晾凉。食用时切成薄薄的小块，在油锅中煎透，浇上芝麻酱、蒜泥、陈醋，用竹签扎着吃，与北京灌肠有几分相似。

承德鲜花玫瑰饼以玫瑰花为主要原料，是清朝宫廷御膳食品之一。绵软酥松、香脆适口，有浓郁的玫瑰香味。此外，杏肉蒸饼、荞麦蒸饺、杏仁茶、荞面等，同样让人垂涎欲滴……

每一座文化名城，都各有其特色，街头巷尾一转，便会发现许多惊喜。如承德避暑山庄附近的美食一条街、武云桥一带的美食城、桃李街的特色小吃、二仙居的传统美食等等，信步走去，每一处都使人流连不已。

色香味全

手撕香菇根



食界传奇

普宁豆干

普宁豆干是广东省普宁市的汉族民俗小吃。是用大豆作主要原料，掺以薯粉、石膏、卤水等制成的豆制品，外皮柔韧，内肉嫩滑，清中有香。

关于普宁豆干的由来，有个典故：元朝末年，群雄并起，陈友谅被朱元璋打败之后，他的军师何野云（人称虱母仙）

流落到普宁一带。他除了会为人选地建房、造寨门、修坟墓之外，还有一套制作豆干的手艺。

当时，光南村的二世祖母逝世，请何野云选地造墓，同时他也教光南人做豆干。从此，光南村人便制作豆干到市上出卖，制作豆干剩下的豆渣用来

喂猪。因此，制作豆干和养猪便成为光南村六百年来主要副业。现在，普宁会制作豆干的人很多，有些村庄的制作技术已超过了光南村。在城镇乡村中卖豆干的小摊和小食店星罗棋布，并将此小吃引进潮汕各地以至海内外的所有潮菜馆。