



如果说舌尖上的幸福来自于美食的滋养,那么留存于我个人心中最深的便是对于家乡美食的记忆,那是大山的味道、时间的味道、乡情的味道、也是我小时候的味道。

舌尖上的记忆

□ 霏雪

我喜欢童年、少年时代在大山深处生活的每一道关于美味的记忆,这些美味的制作,没有考究的食材,全是自给自足的庄稼地里长起来的五谷杂粮,就地取材,没有复杂的制作工序,即使在田野地头,捡几根干枯的树枝,就能烤出色泽金黄味道诱人的玉米和土豆,也无需精湛的厨艺,全部经由母亲勤劳的双手,也许是因为那时候物质极度匮乏,所以才会有拥有之后回味无穷。

大山里的春天,来得很晚,当枝头有了一抹新绿时,我开始盼望榆钱钱的时节快快来临,似剪刀的春风,先把垂柳的枝条梳理成黄绿色的丝带,再把桃杏树枝的花蕾吹开,而后,榆钱钱才开始在满眼的绿叶间打包绽放,最后才把槐花拨弄的满树飘香,顽皮的我经常会在放学回家的路上,踢着一种叫沙娃娃砾石,边跑边唱,把书包斜肩而挎,腾出双手折几条柳枝,当驻足门前看大门紧锁时,便会转身拔腿跑到窑洞脸畔上的那棵榆树上,折几枝榆钱钱,而后回坐在大门口的石墩上,头戴一顶柳枝环,手握一把榆钱,嘴里塞满榆钱,等啊等,盼啊盼,盼赶集的母亲快回家。等到母亲回到家时,我已经将了满满的一书包榆钱,母亲用它和集市上刚买来的新鲜猪香油,为我们一家人准备午餐,先把榆钱洗净至于盆里,搅合一些面粉,比例有四比一,然后上笼屉蒸,填一些柴火,当锅盖的缝隙里冒气后,在锅里稍作停留就算熟了,然后把切碎的翠

绿白嫩的青葱、花椒、盐等调料和猪香油炒在一起,把榆钱倒进去和在一起,每人盛上满满的一碗,就是一顿色香味美的午餐,同样的做法也适用于洋槐花,记得那时,我端着饭碗,一出门就没了人影,去左邻右舍溜一圈,一碗饭才舍得下肚。

初夏,成熟的庄稼较少,大山深处的乡人把地皮菜作为美食,它长在地皮表面,适合在阴凉潮湿的地方生长,形状像木耳,味道也颇为相似,只是比木耳软、嫩,没有木耳那么筋道,我至今不明白它属于菌类还是藻类,只有在下过雨后的草丛里才能找到,母亲会把捡来的地皮菜晾干,封存好,拿它做汤,和黄瓜丝做凉拌菜、做凉粉的调汤,在我的印象中,最好的吃法是地皮菜和西葫芦做成的素馅儿包子。因为它生长在泥土里,随身携带了大量的尘土,食用时,必须把干过的地皮菜一遍遍的洗过,直到洗净为止,用开水过一下,滤干水分,和盐沥过水分的西葫芦丝一起剁碎,加入油盐葱姜沫,调和即可成馅儿,和小麦粉制作成包子,既是自家调剂生活的美食也是尚待客人的佳肴。

秋天是庄稼人最富有的季节,田地里的农作物,到了成熟的季节,硕果累累,食材丰富,美食数不胜数,有煮毛豆、玉米、南瓜等等,让我至今都唇齿留香的是烧土豆和玉米棒子,还有中秋节日制的月饼,秋忙时,朴实的乡亲,为了节省时间提高劳动效率,就地应付午餐,捡一些干枯的树枝,在田间

地头燃柴薪烧地瓜、土豆和玉米棒子,父老乡亲坐在火堆旁边食边唠,吃一口皮黄瓢嫩的烧土豆,就一口萝卜腌制的酸菜,时而抬头瞅一眼天空飘逸的白云,时而低头瞧瞧一旁收获的土豆。不远处,三五成群的秋收人,也在解决自家的午餐,燃起一堆堆柴火,一缕缕青烟、一丝丝烧烤的香味、一阵阵欢快的笑声,隔梁、间沟飘过来,夹杂着风的味道、土的味道、山的味道和乡情的味道。

每到中秋节的时候,家家户户自制月饼,成了孩子们翘首的期盼,记得那时做月饼,除了小麦粉、红糖、芝麻和黄油再也没有什么特别的辅料,如玫瑰酱、花生仁、葵花仁等都没有,也没有发酵粉之类的添加剂,但有雕工粗糙的木质饼模,里面刷上些黄油,把包好糖馅儿的面团放进去,用手掌一摁,在面案上用力磕一下,一个成形的月饼就出模了,也用不了多大时间,锅底摆满了图案单一的月饼,开灶膛,燃柴火,开始烤制,一下午功夫,母亲就把这个中秋节的月饼做好了,若你这时在村子里溜达一圈,每户人家的院子里都飘着月饼的香味。

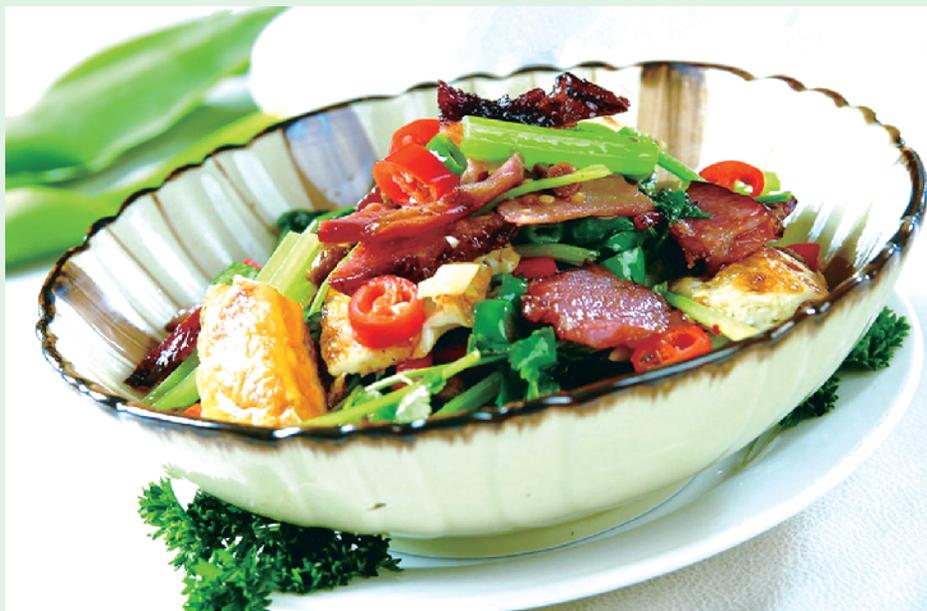
那时北方的冬天很冷,没有现在的气候暖和,食物贫乏,尤其是吃不到新鲜蔬菜,于是人们想出一个办法,就在入冬之前,把大量西红柿弄碎装在玻璃瓶子里,在蒸锅里加热,然后塞上橡皮密封塞或瓶盖密封,就可保存在冬天了,家家户户会储存好

多瓶,到了冬天做汤加进去或做面条卤子,非常好吃。我喜欢这种食物,有时打开瓶子直接喝都不觉得酸。农闲的冬季,乡下人们闲不住,他们会和野兔斗智斗勇,白日里侦察好野兔的必经之路,到傍晚就用细铁丝圈出一些比兔子头稍大的一些环,拴在木桩上,兔子快速穿过时,就进入圈套,拖着树杈或木桩跑步不了多远,铁丝越勒越紧,气息奄奄,最后跑不动了,就这样活蹦乱跳的一只野兔就惨遭捕杀了。记得每到冬天,村里的娃娃、大人们都会拾掇网具,成群结伙,选地势找沟道,想方设法的套兔子,那时弟弟也会偶尔跟着村里的套兔子队伍,套几只肥硕的兔子到家,母亲用简单普通的料理方法,把肉剁成小块,用冷水浸泡足够的时间,用鸡蛋和面粉搅成糊状包裹,然后用油炸成金黄色,上锅蒸熟,这种烹饪法称之为酥肉,就这样把它变成我们的盘中餐,而且,多年后酥兔肉已成为我舌尖上最美的记忆。

光阴荏苒,岁月变迁,我与童年、少年、青年渐行渐远,这些记忆中的美食,也有机会、有条件重新品尝过,但已无法找回彼时的味道,甚至很难称其为美食了,它们只能成为我舌尖上的记忆,成为我小时候的味道,成为大山深处家的味道,成为时间的味道,在逝去的时光中,和着故土、掺着乡情、搅合着念旧、贫乏和勤俭混合成一种或滋味或情怀,深深地扎根在我的心底。

色香味宝

农家一碗香



食界传奇

桶子鸡

桶子鸡是河南省开封特产名菜,以其色泽鲜黄,鲜嫩脆香,肥而不腻,越嚼越香而出名。其主料是鸡,主要烹饪工艺是煮。

关于桶子鸡有个历史典故:说到桶子鸡先说一说开封的百年老店“马豫兴”,马豫兴的创始人是马永岑,马家原是云南的回民,家势显赫。相传清朝顺治年间,吴三桂拥兵入滇,马家受到极大

影响,于是迁到了金陵(现在的南京),开设了商号“春辉堂”,到了咸丰年间,由于太平军和清廷之间的征战,金陵处于兵火之中,马家在马永岑的带领下到了开封,开了商号“豫盛永”,主要经营南北食货。马永岑针对中原盛产鸡的情况,结合南京鸭制品的加工方法,苦心钻研,以母鸡为原料,不开膛,不破肚,使鸡成

为桶状,做出了新的品种——桶子鸡。当时十分受人欢迎,到了同治三年(1864年)马永岑又开了新店,起名叫“金陵教门——马豫兴”,马豫兴在原有经营基础上,新增添棕黄光亮、烂中香脆及醇香味厚的烧鸡、桂花板鸭、焖炉烤鸭、五香酱牛肉、熏鱼和牛肉干等菜品,为人称道,享誉古城。

美味旅行

芙蓉镇米豆腐

□ 夏爱华

多年前,看了电影《芙蓉镇》,我就对湘西小吃米豆腐向往不已。影片中男主角在历经坎坷后和女主角终于走到了一起,开了一家小吃店,专卖米豆腐。桌上整齐地摆放着三排白瓷碗,碗里盛着米豆腐。男主角动作娴熟地往每只碗里放调料,一样一样地放,然后一次端出好多碗米豆腐给食客吃。那种流水线似的经营小吃的方式,让我久难忘怀,想象中,米豆腐的味道,格外诱人。

金秋时节,站在芙蓉镇街头,我感慨万千。为了一碗美食,我想念了多年,今天,终于心愿达成。走在古朴小镇的街道上,我独自微笑。芙蓉镇,就是电影《芙蓉镇》里女主人公的米豆腐店实景拍摄地,店主告诉我,其实在拍摄电影之前,这里就已经是一家米豆腐店了,而电影的成功也给这家店做了最好的广告。

一碗米豆腐出现在眼前,令我感慨万千,晶莹剔透的米豆腐,像一群可爱的蝌蚪,静静地卧在碗底。上面放着各种调料,颜色多彩,非常好看。一口一口慢慢地品尝向往了多年的米豆腐,真是享受。清香爽滑、酸辣可口的米豆腐,放上了香油和

辣椒,更是味道十足,香、辣、鲜、嫩。调料里有一味洋葱,里面还放了切成碎末的榨菜。香辣酸甜,滋味别具,令人回味无穷。

我边吃边赞叹,真好吃。店主告诉我,米豆腐好吃,制作却不简单,每天她都是凌晨5点起床,开始忙活。将事先浸泡好的大米淘洗干净后加水磨成米浆,入锅烧沸搅成稠糊状,然后加入适量的当地特制水搅拌至熟。放到网格纵横的容器上用力挤压,它就会一点点从网格上滴落下来,落入干净的凉水中,像一条条正在游动的蝌蚪一样。将其从水中捞出,撒上调料就可以吃了。店主说,她每天至少要卖500碗米豆腐。吃完了米豆腐,走在古镇的石板路上,足音清脆,坐在古街边的土家吊脚楼里,脚下是静谧的猛洞河。芙蓉镇,如诗如画,在我眼前展开。

离开古镇的时候,我又专门去吃了一次米豆腐。店主告诉我,米豆腐是当地土家族的传统小吃,含有多种维生素,有助于减肥排毒,有利于养颜美容,还具有清热败火、解渴爽口等作用,夏日更兼清热解暑、解馋、解困、提神、消暑。