



记忆中的美味

□ 风中落花

20世纪80年代,这是一个政治,经济青黄不接的年代,对于我们这些七八岁的农村小孩子来说,没有水果,没有零食,没有大鱼大肉,有的只是老一辈人凭借聪明智慧用随手可取的食材创造出来的美味,那些美食填充了我们童年的空白,刺激了我们舌尖的跃动……

槐花饼,确切地说不应该叫槐花饼,是用玉米面和洗净的槐花和到一起做成的一种面食,像馒头。小时候在槐花飘香的季节,这种面食就成了我们大快朵颐的解馋食品。

奶奶的手很巧,每次做槐花饼时,总能花样百出,把掺了槐花的玉米面团团捏成小兔子,小鸭子,在我们艳美的目光里放进冒着热气的蒸屉里,我们就会吧嗒着口水等他们膨胀变大。

一会儿的功夫,那槐花的清香就随着袅袅的水汽钻进我们的鼻子,我们的口水吧嗒的更响了。开锅了,我们迫不及待

地你拿小兔子,我拿小鸭子塞进嘴巴里,一股槐花的清香,玉米面的甜腻顺着嘴巴滑进肚里,紧接着那股滚烫开始在胃里翻江倒海,我们开始后悔当初的鲁莽。看着我们痛苦的样子,奶奶笑骂:“馋嘴猴,谁叫你们这么心急。烫着了活该。”奶奶把调好的蒜汁端上桌:“蘸着吃,更好吃”顿时,嘴巴里一点香、一点甜、一点辣,三味杂陈的美味醉的我们闭上了眼睛……

在那个没有零食,没有水果的年代,奶奶灵巧的双手让我们在那美味的槐花饼里度过了一个快乐的童年。

前几天看街上有卖槐花饼的,确实做成了饼子的形状,有月饼那么大,两面被油煎的焦黄,吃到嘴里又香又脆,只是这种香是被油浸出来的香,缺少了槐花本身的那种清香。

小时候家里种的最多的除了小麦、玉米,就是地瓜了。在那个粮食不是很富裕的年代,

地瓜也成了我们果腹的食品。和玉米面熬成粥,加点水煮一锅,最朴实的做法却也让我们吃出了拔丝地瓜的香甜。最喜欢奶奶大锅熬得地瓜玉米面糊糊,切成丁的地瓜浸润在金黄色的玉米面糊糊里,地瓜绵软细甜,连带着玉米面糊糊的清香,我们会敞开肚皮喝上两大碗。

记忆中的地瓜香甜可口,皮薄多汁,就是生吃都像苹果那样清脆多汁,现在市场上卖的地瓜不光个头小的可怜,切成段熬成粥,还丝丝洛洛的不面也不甜。烤着吃,有那么一股浓郁的香味,吃到嘴里却也是不面不甜的。

马子菜,学名马生菜,俗称晒不死,是农家地头最常见的一种野菜。生命力极强,拔下来在太阳下暴晒几天,一场小雨的滋润,它又会光嫩如新。在马子菜泛滥的季节,它就成了我们餐桌上的佐餐好菜。最常见的有三种吃法,一是洗净



了用开水焯过凉拌,一是直接加油爆炒,再就是剁碎了蒸成包子。

凉拌很好做,就是把焯好的马子菜切成段,加入葱、蒜、盐、醋,最后淋点香油,吃到嘴里清爽可口,不一会就被我们几个小馋猫吃的只剩淋漓的汤汁。那点香油的香气加上马子菜的清脆,刺激着我们的味蕾,恨不能把剩下的汤汁都喝掉。虽然香油也是奢侈品,但是那个时候的芝麻纯,做出的香油味道也正,在凉拌菜上点一滴,整个屋子都香气绕梁。因此我们更喜欢吃凉拌的马子菜,其实也是为了闻那满屋子的香气。

把马子菜剁成小段包包子,也是我们喜欢的吃法,因为

母亲会舀出一勺荤油(就是用肥猪肉炼出的油)拌菜馅,我们几个小馋猫围着面板看母亲不急不慢地把调好的馅料灵巧的包进赶好的面皮里,馅料红红绿绿,因为加了荤油,有点发亮,衬着白色的面皮,煞是好看。包子出锅了,那荤油的香气刺激的我们直咽口水,咬到嘴里,那叫一个香,回想那吃相,总觉得自己是在抱着一个猪肘子大快朵颐。而那股香甜劲儿也深深埋进了我的记忆里……

随着生活条件的提高,我们不再缺吃少喝,肠胃也被鸡鸭鱼肉填的满满地,而那些童年的美味还在,只是我们缺少了品尝那些美味的饥饿。



■ 食界传奇

活鱼锅贴

活鱼锅贴,俗称小鱼锅贴,是江苏省著名的汉族小吃,原是洪泽湖渔民在长期的湖上生活实践中,因湖而宜的饮食习惯中创造出来的一种独特名肴。鱼小而鲜,锅贴饼脆而香,汤汁鲜美爽口。

关于活鱼锅贴有个典故:据传幼年时期的明太祖朱元璋,在灾荒年月逃难到了淮

水边,在与逮鱼的、放牛的、砍草的、讨饭的穷家孩子聚到一起时,就将各人所获的东西凑在一起,在锅里煮小鱼,锅边贴(讨来的杂面或湖中捋来经捣碎的蒿苗王子米面)饼,用这种快而省事的办法做饭填肚子。虽然做法简单原始,但吃起来却脆香鲜嫩,后逐渐成为湖上渔民、沿

湖农民的家常饭菜,称之为小鱼锅塌。朱元璋做皇帝后,吃腻了宫廷的宴席,特叫人把渔妇请进宫里,专为他做这种小鱼锅塌。从此以后,这种吃法官府称“三鲜小鱼饼”,民间则叫“皇帝饼”或“朱家饭”。朱元璋逝世后,宫内逐渐失传,而民间则一直沿传下来至今。

■ 美味旅行

小街美味

□ 玲珑心

回家的路有两条,一条是笔直的街道,途中要经过学校、书店、超市还有银行,一直走拐个弯就到家了。而当嘴馋的时候,我会拐进另一条街,一条飘着香味的小街,鑫利来的小点心、麒麟的卤豆卷、回民李大妈的凉拌羊杂碎,还有干豆腐丝卷煎饼、北京吊炉烤鸭……各色的香味刺激着饥饿的胃肠,口水就要流出来。

一条街的小吃货都是家庭作坊的产品,地道原生态。也许是心灵的信任导致肠胃的适应,即使炎热的夏天,每每吃了这些东西也是安然无恙,只觉一个香。而这个夏天,总是嘴馋,也总是经由这条街溜达回家,体重自然有增无减。

街口的鑫利来蛋糕店由一对年轻夫妇打理,每次下班路过这里,桂花糖馅儿的、板栗馅儿的、花生馅儿的、五香的新鲜出炉的小点心都整齐地码在保鲜膜里等待兜售,花样繁多,小巧精致。遇到有人购买的时候,小夫妻都会用夹子轻轻地把小点心夹出来,仿佛那不是简单的点心,而是贵重无比的物件,那份小心和虔诚让人心动。

下班时分,麒麟店里的各色卤味出锅了,热气腾腾,香味扑鼻。而卤豆卷是我最喜欢的,找准一串,店员手脚

麻利,竹签往柜台上轻轻一墩,往上一拔,竹签出来,豆卷落入袋中,又顺手扔到称盘上,价签已经打出来。回到家里,简单改刀,卤味豆卷上桌了,味香下饭,口留余味儿。

回民李大妈的凉拌羊杂碎,也是家人喜欢的。她的柜子里,摆着煮得很烂的羊头肉、羊脸儿、羊肝儿、羊蹄儿。叫准儿一块,李大妈操起飞快的刀片儿,丝儿、块儿、丁儿、条儿,任你点,切好的羊杂碎拌上李大妈特制的调汁和辅料,再经她一翻颠、搅拌就成了美味。回到家,倒进盘子,直接入口。通常我会用两只手指抓起一块儿塞进嘴里,再把盘子端上桌,我妈说我是馋丫头,我趁她不注意,再抓起一块儿塞进嘴里。

今天下班,又拐进这条街。我不客气地品味着送到鼻子上的不同香味:烤鸭味、炸带鱼味、卤鸡翅味、烤鱿鱼味……做个深呼吸,闭着眼睛享受,差点儿撞到车上。一辆三轮车停在面前,车上是几只水桶,桶里是各种颜色的花朵,香水百合、红百合、红玫瑰,还有浓密茂盛、色彩丰富,香味很淡夹带一丝苦味,主人家说这是幸福菊。买了大大一束,抱在怀里回家,家里也多了一股恬淡的气息,还有一种幸福的味道……

我的小巷,我的美味。