



童年的味道

□ 杨蓉

冬天的风“踩”过街道上的树叶时,也捎来了炒米糖的香气。在我们老家,习惯把炒米糖叫“糖果子”,把做糖称为“炆糖果子”。小时候特别渴望的一件事,就是跟着爸爸去糖坊炆糖果子。爸爸挑了两桶糖稀,一路摇晃着暮色去糖坊。那时候乡村的糖坊很少,需要把糯米早早送去,预约做糖。乡村人家白天干活,晚上“较”清闲了才去排队做糖,有时候排到深夜才轮到。糖坊里的师傅在那段日子,都是通宵达旦地忙活着。

糖坊也就是一间茅屋,土灶上摆着一口大铁锅。有人执着铁铲在锅里翻搅着糖稀,一会儿提出铲子查看,熬到一定火候时,再把炒好的米倒进糖稀,快速地搅拌均匀。锅灶旁一张长条的案板,上面放置着木制模框。才出锅的米松软地黏在一起,摊在框里,用铲子按压平整,撤去模框,趁着热气,

用刀来切。切糖的人手起刀落,动作迅疾。先切成一道道的长米条,再横着切,一个个正方形的糖果子就均匀成型了。我看着咽口水,有人顺手就拿几个递给我,我伸手接过,热乎乎的,塞在嘴里,酥脆又香甜,那种滋味仿佛一辈子都留在唇齿间。

糖坊里,铁铲在锅里“呼啦呼啦”翻动着,“咔嚓咔嚓”的刀切声,锅灶里烧柴火的“劈啦”声,笑语声,溢满了热气腾腾的小屋。糖坊师傅身姿矫健,技艺娴熟,亮晶晶的汗水在面颊上忙碌地滚动着。

等得着急的时候,趁大人不注意,就用手偷偷地捞桶里的糖稀舔,甜丝丝的,像他们脸上喜庆的笑容。爸爸点了点排队的人,要送我先回家。他向我保证,炆好了糖果子回家就叫醒我,我才恋恋不舍地离开。半夜时分,爸爸回来了,挑在口袋里的糖果子被妈妈倒进

圆肚的坛子里,用几层塑料皮封口,再用布片扎牢,留作过年待客用。糖果子贮藏一定要密封,透气了,就会变“僵”,没了酥脆,走了香气,味同嚼蜡。另有一些装进一只铁筒里,当我们的零食。睡眠惺忪的我被爸爸叫醒,一见到黄灿灿的糖果子眼睛就亮了,塞一块在嘴里,嚼得格格响,手也不闲着,一把把地往饼干盒子里抓,装得满满的,盖上铁盖子,搂在怀里。那时候,拥有一盒自由支配的糖果子,就像拥有了一笔丰厚的私有财产。和小伙伴们在一起玩耍,随时拿几个出来抛在嘴里,是很出风头的事。

每当家里来客人时,妈妈会抓一把糖果子,置于桌上,当待客的点心。从田间做事回来,糖果子可暂且用来充饥。小孩子对吃是最精明的,知道挑沾着芝麻,或者裹着花生的糖果子吃。谁家的糖果子内容丰富,也能暗示出家境的殷



实。一般的人家,纯米糖做得多,花生芝麻的也做一点,那往往是过年时招待客人用的。那时候我吃带花生的糖果子时,感觉比现在儿子吃榛仁巧克力都要幸福。

要炆糖果子时,就表示快要过年了。年一过,糖果子也吃得差不多了。剩余的糖果子,时间一长,回潮变软,妈妈就会把它们重新放进锅里蒸,再抻成一个个球形,叫欢喜团。圆圆的,不好啃,也没有糖果子好吃,但我们照样啃得

津津有味。揣一个放兜里当干粮,可以在外面玩上半天不叫饿。

站在中心菜市场“王老五手工作坊”门口,看着面前摆放着种类繁多的炒米糖,我买了两斤,一斤芝麻的,一斤花生的。我说,现在的炒米糖没有以前的好吃,想了想接着说,很多东西都没有以前的好吃了。店主不回话,只是笑了一下。

散在我童年里浓郁纯正的糖果子味道只留在了回忆中。

色香味宝

芙蓉虾



美味旅行

云南建水板井豆腐

□ 莱芜

当清晨的第一缕晨曦洒向大地,青色的石板泛着点点的星光,唤醒这座酣睡的古城——建水。西正街上的西门大板井边逐渐响起了水桶的摇晃声,古井与挑水的人,成为古城朴实、厚厚的剪影。

建水县是滇南邹鲁、文献名邦,在这里市井文化与儒家文化相互交融,浓郁的人文气息在这片古城大地中弥散。一口古井,孕育了百年豆腐品牌——建水板井豆腐,一句“用心做”,让这手工制作的豆腐美味久久地萦绕在舌尖之上。

建水城中盛产豆腐不知始于何时,但在西正街上,板井豆腐坊傍板井而生,板井不竭,则豆腐坊不歇。几百年来,无数方建水豆腐,遵循着同样的包制方法,出产自这间毗邻板井的豆腐坊中。

深厚的文化积淀和传承,从曾记板井豆腐坊演绎开来。这家从清朝光绪年间便开始制作豆腐的工坊至今已传六代,建水县内的传统手工包制豆腐来源于此处。一枚枚方形的豆腐,犹如“拓印”出来一般,模样一般大小,一寸见方,乖巧得惹人喜爱,是建水人引以为傲的知名小吃。

曾记板井豆腐坊制作豆腐的材料采用的是优质黄豆,每天曾红彬都要亲自从古井

中挑来清冽的泉水,将黄豆仔细淘洗,然后充分浸泡八至十个小时。

泡好的黄豆经设备碾碎成浆,通过数道过滤工序,滤尽豆渣,用炭火熬制新鲜的豆浆,沸腾的液面泛起一层白花花浆沫,蓬松而绵软,像团团洁白的棉花糖,豆腐坊里渐渐溢满黄豆的甜香。熬制好的豆浆加入豆腐坊内自然发酵的酸浆,“奇迹”发生了,清白的豆花逐渐从缸内显现出来。未及豆花冷却,就有师傅趁热舀进木桶里,置上一块木板,再取来三寸见方的纱布,这就要“包豆腐”了。

用曾家人的话来说,好豆腐是包出来的。来这里帮工包豆腐的是同村人,有老有少,她们动作麻利,一只手将纱布摊平,一只手捞出散豆腐,豆腐中的水从纱布缝隙中被挤出,然后码放在木头托盘上。如此往复,一个人手里十几块纱布一天便可包出2000多块小豆腐。看似简单的活计,却须保证每一块豆腐大小一致、材料紧实,非常考验师傅的耐心和力道。做好的豆腐被整齐地码放在通风的地方发酵。

无论是本地的乡邻还是外地的游客,到了建水,不妨到西正街的板井,去喝一口清冽的井水,再到曾记板井豆腐坊,做一遭豆腐的“俘虏”。

食界传奇

永州血鸭

永州血鸭是湖南永州的一道地方传统名菜。永州血鸭分为多种,有道县、新田、宁远、蓝山等多个说法。具有美味、开胃凉血的特点。

关于永州血鸭有个典故:太平天国起义初期,太平军首领洪秀全率众将士攻打永州城,特命厨师长在天黑前把饭菜做好,好让众将士们吃饱喝

足后英勇杀敌。厨师长在煮鸭时发现:由于时间紧迫鸭毛没有拔干净,这样肯定会影响大家的胃口,弄不好误了军机大事有砍头的危险。为了顾大局,也为了保小命,厨师长急中生智,就把杀鸭时的鸭血全倒进了锅里。到了开宴时间,一碗碗拌有鸭血的鸭肴全部端上了桌。结果大家胃口大开,个

个吃得肚如战鼓,自然拂晓就大获全胜。庆功宴,有人问厨师长昨晚做的什么菜,老厨子结结巴巴答不上来。最后还是洪秀全之妹洪宣娇说了句:就叫它“永州血鸭”吧。于是“永州血鸭”便由此而得名,并一直流传至今。经过历代永州厨界精英潜心钻研、精心烹制,以其独特的口味闻名于世。