



味蕾上的闽南菜

故乡的美食,也是人们心中的一种乡愁。

一个人长大后,总有些滋味在心中萦绕,停留在回忆里,挥之不去。无论走遍天涯海角,吃过多少珍馐佳肴,最让人念念不忘的便是故乡的美食和小时候的味道。因为,时光将味道烙在我们的味蕾上,永不磨灭,那滋味,让人回味。

中国人讲吃,不仅仅是一日三餐,解渴充饥,更包含了华夏民族对美食的热爱,把菜分为:鲁、川、粤、闽、苏、浙、湘、徽八大菜系。川菜的麻辣、闽菜的“山珍海味”、粤菜的淡中求美……人们对美食的诱惑力源自菜品中色、香、味、形;追求膳食的饮食与健康搭配;讲究素食的两全完美结合。

中国侨乡——泉州,我来此地有好些年头了,是我的第二故乡,由于此地异域殊风,饮食与我的祖籍湖北平原区别很大,湖北人喜辛辣,闽南人喜食鱼虾螺蚌。这里依山傍海,终年气候温和,雨量充沛,四季如春,地处沿海,浅滩面积大,鱼、虾、螺、蚌等海产佳品丰富,常年不绝,为闽南菜提供了得天独厚的烹饪资源。当地人利用本地特殊的自然条件,根据时令的变化烹制出色、香、味、形俱全的食补佳肴,无论是海鲜、药膳和南普陀素菜,还是当地的风味小

吃:海蛎煎、鱼丸、肉粽、菜粿、面线糊等,配合甜辣酱、芥末等调料,其清新、荤香、不腻、甜辣的风味特色,令人垂涎欲滴。

一次友人从外地到泉州办事,想吃泉州的特色菜,我想到渔村盛产海鲜,想到了蟳埔渔村。我们沿着江滨路,开车来到距离泉州市区十公里的蟳埔海鲜市场。靠山吃山、靠海吃海,一方水土养育一方人。蟳埔靠海,海里有很多海产品,在海鲜市场卖的海鲜品种繁多,各类鱼虾、海蛎、海螺、海蜇、鳗鱼、蟹、龟等。参观完海鲜市场,我们来到蟳埔海边的海鲜大酒楼就餐,在楼顶的平台落座后,望着晋江入海口,听海风徐徐,闻浪涛滚滚,渔船泊港,这蓝色海岸是如此温馨,心中便会觉得纯净明朗。不一会一道颜色红润、鱼肉鲜美、清新淡雅的桃花桂鱼上桌了,接着清蒸大虾、水煮海螺、炸春卷等好几道闽南菜陆续上齐,有趣的是北方的友人吃惯了猪马牛羊,对新鲜的海鲜比较陌生,在每道菜上桌后,他都会说:“别吃,我拍照后再动筷。”他的幽默引起我们哈哈大笑,于是众人在欢声笑语中品尝完脍炙人口的海鲜。此时,熟知闽南的泉州友人提议品尝完具有特色风味的海鲜,应再去了解一下蟳埔的民俗人情。

蟳埔人是离不开海的,渔业

为生,平常,男人出海,女人就在家帮忙织渔网,认认真真地经营着自己的海鲜生意,把家里家外的事打理得井井有条。不管是平日或挑着担子沿街叫卖,或于菜市场大声吆喝,或蹲于家门口撬海蛎,蟳埔女都会把自己打扮得鲜亮诱人。都说川妹子泼辣能干,殊不知蟳埔女温和而坚定的执着也令人钦服。

沿着村中小路,我们向村中走去。这个时候,迎面走来几位蟳埔女,有的手上提着鱼篓,有的肩上挑着盛满各种海鲜的担子,可能她们常年在海上劳作,风吹日晒,皮肤显得有些粗糙黝黑。只见她们身穿大裙衫,下穿黑色宽脚裤,她们的头饰比衣着更具特色:头梳圆形的发髻,头上用玉兰花、玫瑰花、含笑花、菊花、茉莉花等芳香四溢,时令鲜花的花蕾或花苞,以发簪为中心围插在脑后,活像姹紫嫣红的“头上花园”。她们的头上如此繁琐,脚下却简单的是赤脚套凉鞋,满脸洋溢着丰收的喜悦,走向农贸市场。只听身旁的泉州友人告知:这就是俗称的蟳埔阿姨,头上花园是她们的显著“商标”。北方来的友人,从未在现实生活中见过此装束,情不自禁赞叹道:好一种独具心裁的传统民族特色。

在位于蟳埔村上路角的顺济妈祖宫前,我们见宫前有一只

大铁锅,锅里放着油。旁边有人带着手套,一手拿着一个厚壳的海产品,另一只手拿着一头尖尖的工具,朝海产品的嘴插下去,那壳就分开了。里面露出白白的、嫩嫩的,摸上去软软的肉,此时泉州友人告知:他们在挖海蛎,一盆海蛎肉得有好几十个,甚至还几百个海蛎才能挖出一盆海蛎肉。再见挖海蛎的旁边有人在切葱姜蒜;有人搅拌海蛎佐料,有人掌勺炸海蛎,只见他用大铁勺把搅拌成糊状的海蛎放入大油锅中,只听大铁锅里不失发出滋滋的响声,空气中弥漫着香气扑鼻的味道,刚挖出的白色海蛎此时都换上了华丽的金黄色外衣,忙碌的师傅见我们在观望,热情地邀请我们品尝。

我们品着外酥内软、香脆细腻的海蛎煎。用鼻子轻轻闻着海蛎煎,海的味道和蔬菜的味道融入到了在一起,飘入心中的是一种奇特的味道;用眼睛看海蛎煎,它是形状不一的不规则图形;把海蛎煎轻轻剥开,陆地和海洋的精华海蛎呈现在眼前;沾上甜辣酱,慢慢咬上一口,那种酥脆绕口一圈,海蛎煎不仅好吃,而且还包含着闽南风味。

海里有好多的美味:石花、海螺、螃蟹、海蛎……我更喜欢海蛎,它样子不好看,可里面钙质丰富。和鲍鱼、鱼翅同席,不

以为贵;与青菜萝卜同煮,不以为贱。在富豪家的酒宴中与龙虾同煮不以为喜;在穷人的大锅里与青菜杂烩,不以为悲。这才有了泉州传统名菜“海蛎煎”。

泉州友人的一句话打断了我的思路:“正宗,海蛎煎就是这个味道,是一种久违的妈妈做的味道。”

听泉州友人如是说,我又想起了在菲律宾大酒店友人聚会时的情景,在座的多为华人,菜肴也以中国菜为主,其中两道菜让我记忆犹新。一道是此酒店的招牌菜,是切丝如发的发菜和恰似鱼翅的菜品,与鸡茸、蛋糊混为一体做的汤。食时细嚼缓咽,尚有鱼翅嫩脆之感,鸡茸松软,不拖泥带水,鲜润香鲜融为一体,汤品甜酸爽口,满桌美食,我食这道菜居多;另一道海蛎煎,味道似乎欠了点什么,吃着总有除却巫山不是云的感觉。

现在想想,家乡菜成了在海外华人维系家乡感情的纽带,被人们亲切称为家乡风味,所谓“因风思物、因物思乡”正是这一道理。我在王彬街吃的“海蛎煎”缺的正是乡味。

我此时还在怀念朋友聚会时的那种休闲和享受时间的惬意,口中也不禁泛起那天蟳埔海蛎煎铺洒在舌间混着调味品的浓郁香味……

色香味全

蒜蓉白切鸡



食界传奇

烙 馃

烙馃又称咯扎,一种河北唐山的汉族面食小吃,用豆面做成饼形,切成块,熬菜吃、炸着吃或炒菜吃。是百姓逢年过节,婚丧喜庆,迎来送往的必备之物。烙馃分为两种,既有大小之分。大烙馃,薄而不透;小烙馃,略厚成半透明状。

在唐山的民间对“烙馃”一词的来源流传着一个很有趣的故事:据说当清王朝在遵化建东陵以后,守陵人为讨得皇家的欢心,就把这一特产送进了皇宫。当时的慈禧太后吃饭有个习惯,端上来的菜最多只

夹两口就撤下。有一次,御膳房端上了醋熘咯扎,她一看没有吃过,问了声:“这是什么菜呀?”太监赶忙回答:“还没起名字呢,请老佛爷赐个名吧。”慈禧太后一边听一边吃了两口,太监就忙着往下撤。谁知,慈禧太后还没有吃够,就说了句“搁着”吧。太监以为这是太后赐的菜名,马上传下去:“老佛爷赐此菜名为‘咯扎’。”咯扎与搁着谐音,从此以后,咯扎的叫法便在民间流传至今,咯扎的身价也大大提高。在当地,甚至还有“不吃咯扎宴,不算到唐山”的说法。

收枣时节

□ 丁吉槐

临近中秋,大红枣熟了。细风吹过,墨绿的树叶轻轻晃动,掩藏在树叶下的一串串大红枣时隐时现,似珍珠,玛瑙。浓浓的枣香沿山沟四下散去,没多久,小山村和它周围的大山就淹没在一片浓郁香甜之中。

天刚蒙蒙亮,小山村就醒了。三五成群上山打枣的队伍从村里开出来,一队一队,一伙伙,沿着弯弯的羊肠小路向深山枣林进发。一阵阵犬吠,一声声雄鸡的鸣唱,为他们演奏着美妙的进行曲。

走在队伍前面的背一支长长的竹竿,那是用来打枣的工具。后面跟着的,有的背着背篓,有的挑着两只大大的柳条篮,有的推着独轮车。几个小小子、小姑娘边揉睡眼边跟着跌跌撞撞地走,手里提着的小篮子四下乱晃。

路边青草上的露水打湿了他们的裤腿,天上慢慢现出的光亮照亮了他们的双眼,藏在草丛里的鹌鹑被他们惊醒,惊叫着扑棱棱飞起。沉甸甸的枣树枝撑开“苍翠大伞”在山坳里等着他们,等得不耐烦的大红枣,早已从树上跌落下来,树下深红。举着长杆子的男人在树前站下,小小子小姑娘早钻进树下,把枣捡进自己的小篮子。打枣的大人们还没准备好,他们的小篮子就装得满满的。“嗖”,一竿子打下去,大红枣似冰雹般砸下,钻到树下捡枣的小小子、小姑娘的惊叫声、笑声一片……

太阳已经偏西,西边天上的朵朵云彩,忽然变得红彤彤的,似大红枣

的深红。柳条篮,背篓,大布袋都装满了一辆辆独轮车上。推车的人肩上勒着挎带,半弯着腰,东几步西几步,摇来晃去地朝前走着,独轮车“吱吱”直叫。扁担一边一只大柳条篮悠悠悠悠地上下跳动,挑担的人一只胳膊扶着扁担,另一只胳膊高高摆起,大步流星地飞走。

没几天,小山村家家户户的院子里、屋顶上、窗台上就变成一片深红,整个小山村也就红彤彤一片,恰似有人将晚霞采下来放在那里一般。

秋天的阳光格外明亮,格外温暖,山民家里满院子满屋顶满窗台的大红枣,懒洋洋地躺在秋天的阳光里,接受着阳光的恩惠。

晒枣是女人、老人和孩子们的事,老人们搬来一只木凳,坐在院子里,手持一根长杆,他们怕鸡呀、狗呀、猫呀前来捣乱。女人们拿着木杈时不时地翻动大红枣。轻轻地,慢慢地,生怕碰坏大红枣光滑圆润的皮。孩子们东奔西忙,追着鸡狗乱跑乱叫。到处晒满了大红枣,村里没有了鸡狗活动的地方,它们只好怏怏地朝村外山坡上走去。大红枣很听话,随着木杈的搅动,一骨碌就翻过身来。于是,阳光又将它的明亮,它的温暖,它的能量,慷慨地注入给大红枣的另一面。

接受了阳光的滋润,大红枣慢慢变酥,变软,变得更加香甜。此时,倘若捡一颗拿在手里,你立刻会感觉到它的体温,它的温润,它的光滑。轻轻掰开来,深红绵软的枣肉就呈现在你的眼前,一股浓浓的甜香弥漫在秋的收获中。