



我的糜面情

□ 落莫然

糜面甜馍馍,或者糜面碗砣子,那些记忆里熟悉的故乡美味,随着时间的推移,却成了往事的回忆。

——题记

八月,是秋收的季节,故乡的田野里,糜子、土豆、谷子、玉米、高粱、荞麦是一片片丰收的喜悦。行走在田间小路上,随手折一穗糜子,粒粒饱满的红色糜子光亮,经不住吃了几粒糜子,慢慢地咀嚼,原有的甘甜慢慢地渗入心脾,不知不觉让我想起了很多关于糜面甜馍馍的往事。

记忆里父亲每年春天种农作物都不会单地去种,当然糜子也少不了种,不过种的不是太多,大多时候只种一两亩地。做为一种辅助农作物,只是增加点经济收入而已,除此之外就是在盛夏能有一碗开水烫甜糜面馍馍吃。从播种到收获,父亲一手负责田间管理,母亲只是除除草,糜子熟了的时候收获糜子,能做出锅香甜松软的糜面甜馍馍那可缺少不了母亲灵巧的双手。母亲是村里的老厨师,做的一手好饭菜,做馍馍的手艺更不用说了,尤其是做的糜面甜馍馍,更是一绝。

小时候家贫,白面只能在逢年过节才能看到,平日里吃的最多的就是包谷面馍馍,母亲为了改善我们的伙食,偶尔的做一次糜面甜馍馍。对于吃腻了包谷

面馍馍的我,糜面甜馍馍很自然的成了我解馋的佳品。依稀记得母亲那时候做糜面甜馍馍的过程,母亲做糜面甜馍馍时,先把糜面用开水烫好发酵半天后,在锅底放上烙馍罐,烙馍罐中盛上一半水,然后把和稀的糜面顺着烙馍罐摸成厚厚的一圈,开始猛火催热,渐火慢烧,最后停火温烘。约一个时辰后,用锅铲将满圈的糜面馍馍划成小块,便成了约一筷子厚焦巴、黄丛丛的糜面甜馍馍。这样做成的糜面馍馍,吃起来特别酥甜、清凉,现今的故乡人在盛夏都宁可吃糜面甜馍馍而不吃白面馒头,因为糜面甜馍馍揉碎后用凉开水烫一会,吃起来香甜,有种入口生津、冰凉清爽的味儿。中医上说,糜面能清热败火、祛痰生津,是上好的清火养生食品,常吃糜面,利于心肺降火,有益身心健康。

儿时读小学,学校在几里之外,离家远中午不回家吃饭,所以每天早上母亲给我在书包里装好午餐。中午和同学们一起去学校后面的打麦场里吃午餐,家庭富裕的孩子吃的白面油馍馍,看着自己书包里的包谷面饼



饼,很多时候自卑的不敢往出拿,不过那时候母亲腌的一手好榨菜,所以都不用我开口,他们拿着白面油馍馍跟我换榨菜吃,不过他们挺喜欢吃母亲做的包谷面馍馍,如果我拿的是糜面甜馍馍,他们往往会争抢的吃。有时候看到同学们吃白面油馍馍,回家撒娇让母亲做点包谷面油馍馍,母亲看着我可爱的样子,总会用剩的不多的糜面给我蒸一碗糜面碗砣子,让我解解馋。

光阴荏苒,时光如梭。不经意间,我走过了艰辛的岁月,步入初中的大门。乡镇离家很远,只能住校学习。我和弟弟上了初中,基本上每周回家,都用破旧的自行车捎来母亲早已为我们准备好的白面大饼。我们兄弟同时上学,家里经济仍然十分拮据,学校的生活,上灶吃饭只

是偶尔的调剂,每天主要的伙食还是靠母亲烙好的白面大饼还有那一块块我最爱的糜面馍馍。记得有一次周末回家,母亲便早早起来,和好面,为我们兄弟准备一周的馍馍。印象中母亲从吃过午饭开始,站在灶火门前一直忙活到下午,直到那些和好的面烙完。母亲烙完白面大饼,接下来就是做我最喜欢吃的糜面甜馍馍了,一旁帮着烧火的我,一不小心打翻了灶台边的烙馍罐,摔到了地下,摔成了碎片,我急得快哭了,母亲安慰我说:“打碎了就打碎了,只要你能考个好学校,就对的起这个烙馍罐。”那个烙馍罐可是从我奶奶手里传下来的厨具,虽说不是什么值钱的古董,但它陪伴我家人走过了三代,最后毁在了我的手里,从那一刻起,我暗下决心,

发奋读书,绝对要对得起这个陪伴我家人三代的烙馍罐。

在去外地读书的那年,父亲送我去学校,到宿舍里,父亲从书包里掏出母亲为我烙好的糜面甜馍馍,放在一边的桌子上,我从食品袋里拿起一块糜面甜馍馍,当时咬了一口哽咽着吃不下去,泪在眼眶里打转。母亲的糜面甜馍馍,一直陪伴我走上了工作岗位,每每回家,母亲总会烙些糜面甜馍馍。

现如今生活在车水马龙的大城市,盛夏之余妻子总会做些冰粥之类的降暑食物,就是从来没有做过糜面甜馍馍,我知道妻子不会做,也就不强迫妻子去做。不过杂粮面馆里糜面甜馍馍多的是,可每次妻子买回来,总觉得吃不出熟悉的味道,少了母亲的的味道。

食界传奇

宋嫂鱼羹

宋嫂鱼羹是浙江省杭州市传统风味名菜。通常将鳊鱼或鲈鱼煮熟后剔去皮骨,加上火腿丝、香菇、竹笋末、鸡汤等佐料烹制而成。

成菜后,色泽油亮,鲜嫩滑润,味似蟹肉。

关于宋嫂鱼羹的由来传说不一,其中脍炙人口的是:据说,宋嫂原是北宋汴京(今河南开封)的一位民间女厨师,以擅长制作鱼羹而闻名汴京,因为嫁给宋家排行老五的先生,被大家昵称为宋五嫂。至南宋时,宋五嫂一家南迁,在西湖苏堤下继续卖鱼羹,以维持生计。一日,宋高宗乘船游西湖,船泊苏堤下,身旁服侍的老太监听见有人以汴京口音叫卖,多瞧了几眼,就认出这人竟是当年在故乡卖鱼羹的宋五嫂。宋高宗一听,油然升起他乡遇故知的情怀,于是召宋五嫂上船晋见,并且命她端上拿手的鱼羹来献;宋高宗一面享用鱼羹,一面与宋五嫂聊起家乡事,两人相谈甚欢,所有的前尘旧事都涌上心头,让这碗美味的鱼羹更添了一份家乡情。宋高宗于是对鱼羹赞誉有加,特别赏赐文银百两给宋五嫂,这事一经相传,“宋嫂鱼羹”就此扬名全杭州城。

一碗舌尖上的螺蛳粉

佚名

身在异乡的游子们,总会对着家乡一些味道记忆深刻。而对于柳州人来说,最美记忆自然是螺蛳粉。每当想起街边弄堂里飘来的鲜、辣、焖香的那股酸爽味,总会忍不住垂涎欲滴。近年来因舌尖上中国的提点,更是享誉全国,也让柳州人感觉到欣然自得,引以为豪。

螺蛳粉出现于上世纪七十年代,改革开放带来了市场经济的繁荣,夜市排档也生意火爆。米粉是广西的传统饮食,对于柳州人来说更是百吃不厌、经济实惠的首选小吃;而柳州自古就有嗜食螺蛳的传统,常常将其作为宴席上的绝味佳品;夜宵排档上自然少不了这两种美味佳肴。有着“螺蛳”和“米粉”情结的柳州人,开创性地将滋味鲜明的二者加以结合,激情碰撞之后再经几十年的精致改良,造就了柳州特色风味小吃——螺蛳粉。当然对于螺蛳粉味觉的评价,也是褒贬不一,极具辨识度的酸臭味是特点也是排斥点。如果不能接受这个味,也就无从谈起对这道小吃的美味记忆。

正宗的螺蛳粉是没有螺蛳肉的,所谓“看戏听腔,做面喝汤”就是这个道理。“螺蛳粉”名字是由于这道米粉的风味源自于用螺蛳熬制的酱汤煮制而成。用爽口滑软的柳州陈米粉(需冷水泡制,这点与桂林米粉不同),配以道地的广西原产配菜,酸笋、木耳、酸豆角、花生、腐竹、辣椒油、时鲜青菜等配菜配料,与精心熬制的鲜美

螺肉猪骨汤调和,以其辣而不燥、浓而不腻、鲜、香、酸、辣,鲜美开胃的风味,深受现代时尚一族的年轻人喜爱。

一碗好的螺蛳粉,选材配菜很重要。首先是选粉(需要冷水泡制),好的米粉表面光滑,粗细均匀,无杂质,色泽油亮且呈现带点米黄色白。煮开后不黏糊,夹不断,百煮不烂;入口爽滑顺口绵柔劲道,有点Q弹。其次是熬制鲜螺高汤,很多人对螺蛳汤的腥、辣味不喜,但恰恰是其特点之一。一定比例的事先熬煮的猪骨和螺蛳汤调配,再加少量八角、茴香、香叶、胡椒、姜、辣椒油等材料二次大火熬炖,浓稠地道的螺蛳粉汤底就做好了。据说螺蛳粉汤料的最佳材料配比为猪腿骨用量15%,田螺用量12.5%,发酵蔬菜用量8%,香辛料用量2%。一碗绝妙的螺蛳粉汤,汤色浓厚,呈淡棕色,口感醇厚,回味无穷。再者就是配菜了,一碗正宗的真滋味的螺蛳粉主要有几个必须的搭配,酸笋、腐竹、花生是标配,其它如木耳、酸豆角、辣椒油等可以选配,看个人口味选择。如果还想更丰富的话,也可以搭配上一些卤味鸭脚、香肠、鸡蛋、豆腐泡泡、时鲜蔬菜之类的。在这些配料之中也是有讲究的,酸笋必须是地道的广西原产酸笋,这种酸笋是用泉水(不能用活性物不够的纯净水)自然发酵,再经过简单加工调味而成。其焖香、酸臭(xiu)、脆嫩的特殊风味是螺蛳粉灵魂,再混合进螺蛳汤的腥辣之味,绝对是嗅觉的一味极品。也有被人戏称为臭脚丫味,这也是部分人不喜其味的

根源。花生要选颗粒饱满的大花生,无破碎虫蛀,油炸后入口香酥劲脆,有股花生自然香气,无酸败焦苦味。腐竹要自然香浓郁,色泽金黄,块状整齐均匀。入口香脆有后味,而不能黏牙嚼不断。辣椒油要选正宗新鲜的辣椒榨的油,不是那种用辣椒精调配出来的,能有一种自然的劲辣滋味,而没有刺激性人喉感。再配上优选加工上好的木耳、酸豆角等开胃小吃更是丰富了螺蛳粉的味觉层次。

得益于近年来包装螺蛳粉产品的发展创新,无论身在何方,都可以快捷简便地享受到爽辣鲜香的柳州螺蛳粉美味。经常看到有人问,哪个最好吃哪个最正宗。市面上有很多包装品牌螺蛳粉,比如螺霸王、螺状元、好欢螺、柳滋螺、柳全等。配料搭配五花八门,汤底制作也是各有秘方,各有各家的味道特色,不能说那个就是唯一最原汁原味的螺蛳粉。只要是地道道地的选材配料,正宗无掺假,才是最实在的。包装产品毕竟不同于现煮现做的,生产制作都是在后台,原料是无法直观的辨别的,而且一直以来有传闻制作螺蛳汤的卤水有水分,也是让普通消费者心中有疑,特别是保质期是否长久。可否有其它的汤底包方式替代,比如浓缩汤包、酱包之类的,以确保品质和风味。这也考验现在的这些包装产品厂家,是否有能力在工艺水平有所改进突破,能够做一碗真材实料的地道螺蛳粉,把这道特色小食发扬光大,成为中国舌尖上的螺蛳粉。