



美食文苑

□张光恒

在鲁南地区,过大年,是要备年货的,不管贫富与否,多少都得尽力操办些,让大人、小孩在年关之际,图个热闹的年节气氛,打打牙祭,享受一下“年味儿”,如此,才叫正经“过年”。

备年货,首推家家户户的“炸酥菜”,俗称“过油”。说起这个“炸酥菜”,其实很简单,就是往锅里放入豆油,烧沸,然后把挂了面糊的菜块或肉条,放入滚油里,烹炸至金黄色,熟透了捞起,放入筐中,沥干就成了。常见的有土豆、萝卜、藕片、山药作里料的油炸酥菜等。年关时,随便走入一户人家,都能看见屋子饭桌上,满满当当地一大筐子酥菜,黄澄澄、香喷喷的,有的人家人口多,甚至会炸上两筐子存放起来,直吃到小年方休。

至今记得以前年三十那天,一家人吃过早饭后,便开始张罗着炸酥菜了。母亲腰扎围裙,洗菜、和面糊子,奶奶则配合着母

过年美食之“酥菜”

亲烧锅。炸酥菜,讲究火稳、温,所以要用劈柴等硬柴,父亲早就把大树根疙瘩劈好了,整整齐齐地码放在灶门口,等着使用。火升起来了,红红的,映照得奶奶脸上也放着红光,母亲膝盖上放一只面盆,她用筷子夹起盆里挂了面糊的土豆块,放入烧沸了滚油里,此时可看见土豆块,在油锅里微微地颤抖着,由软慢慢变硬实,颜色渐变成金黄色,一会儿,锅里就有花花的响声传出来,听了令人心头直打颤,这时再用筷子把菜夹起来,在油锅里翻一个劲儿,继续炸,稍后,看看差不多了,就可以捞出来了。

对于旧时代的很多人来说,酥菜的味道,就是过年的味道。往往有嘴馋的孩子,酥菜刚捞出来放在筐子里,就急忙偷捏起来往嘴里塞,但马上会被烫得双脚跳起来,因为还没有凉透。这酥菜,可以说人人爱吃,它可以配上菠菜等青叶菜做成菜肴,也可以放在汤里,当嚼头,皆酥脆可口,感觉是天下大美味而赞不绝



口。当然,年节时候,禁忌就多,譬如这“炸酥菜”的时候,旁人就不能站在一边观看并说闲话,如“糊了”“不熟”等不喜庆不吉利的话,否则主人家是要生气下“逐客令”的;而做好的第一碗酥菜,要先摆在供桌上,敬奉完上天的“神仙”,才允许家里的孩子下口吃,这似乎成了一条不成文的规矩,被乡亲们世代遵守。

以前,家里经济条件都不

好,每年过年,每户人家还是要尽力去买上两斤豆油,一斤炸酥菜,另外一斤做为全家上半年的食用油存放;那时候的酥菜,也只有萝卜和土豆的两种,而且每次只做一小筐。记得邻居王大娘的大儿子,黑黑瘦瘦的一个人,年三十那天,都半夜了,也不睡觉,就是惦记着想偷拿块酥菜吃,但那一小筐酥菜,早被王大娘用绳子吊到屋梁上去了,既是

想防备老鼠也是防备孩子的,哪能吃得?一直到家里来了客人时,才拿下酥菜来招待,孩子们才可借机解解馋,想来真是令人心酸。

如今酥菜种类渐渐也多了起来,如肉、鱼、排骨、山药、蘑菇、豆腐、油条等,但人们还是最喜欢吃传统的土豆和萝卜馅的酥菜,想想,大概是人们怀旧的心理在“作祟”吧。

色香味全

椒麻鸡



□食界传奇

太原头脑

“头脑”是山西特有的一种清真小吃,为汤状食品,又名八珍汤。在一碗汤糊里,放上三大块肥羊肉,一块藕,一条山药。汤里的佐料有黄酒、酒糟和黄芪。品尝时可以感到酒、药和羊肉的混合香味,味美可口,越吃越香。特点是益气调元,滋补虚损,活血健胃,富有营养,具有抗寒喘和强壮身体、延年益寿的作用。已有三百多

年的历史,每年农历白露到立春期间,太原市各清真饭店都有“头脑”上市。

头脑是由明末清初著名文人,医学家傅山发明,为药膳食品,对人体有着滋补作用,效果甚佳。据传,明亡后一代名医傅山隐居故里,侍养老母,创制了八珍汤让母亲康复。后他将此点传授给一家饭馆,以“清和元”挂牌。八珍汤则易名为“头

脑”。每当傅山给体弱需补的人看病时,便告诉他们去“吃清和元的头脑”。意指去吃清朝和元朝统治者的头脑。此品属滋补药膳,是在一碗面糊里,放上三大块羊腰窝肉、一块藕鲜和一条山药,吃时撒上3.3厘米长的韭菜节。(孙涛的《朱衣道人》中也采用了这种说法,其中的八珍为:黄芪、良姜、羊肉、煨面、藕根、长山药、酒糟、腌韭菜)。

香椿,春天的味道

□孙丽丽

咬一芽香椿,你便能品味到整个春天味道。

椿芽并不归属花之列,但是苍桑的枯枝尖,顶着一撮娇嫩的红,在明媚的春阳下,薄若蝉翼般透明,温软的春风吹拂,像极了一朵花。

古人食香椿的嫩芽,谓之“吃春”,有迎新春之意。一夜春雨,那些暗红已绽开在干瘪的枝尖,一尘不染。香椿芽啊,有着春天清明的气韵,是属于乡村。

家乡,庭院前后总会种上几株椿树,似乎是一个村庄或院落的特有标志,椿树长得极慢,似乎岁月绕它而过。早春三月,一场润如酥的细雨后,我便随母亲,采摘的香椿芽儿,亲手采摘才叫一个鲜嫩!低的,采茶般择下枝桠鲜嫩青翠的椿芽,上面顶着晶亮的露珠儿,高的,则用一长长竹竿绑上铁丝钩,轻轻旋转,清脆的“啪”一声,在乍暖还寒的风中轻轻飘落。

母亲把椿芽洗净,开水里焯一下,切碎,拌以豆腐,一清二白,煞是可口,加花椒、食盐、姜蒜汁调匀,再滴上小磨香油,那种悠远的清香,将你从冬藏的灰暗中唤起,春天便弥漫在这恒久的余香里。第一茬嫩芽香气温和婉约,再摘,香味更直

白更刺鼻些,腌制,待颜色变作深深墨绿色,香味儿就自然了。母亲托人捎来盐搓喷香的椿芽,吃一口,春光里,思念满怀,这是母亲清寂生活的一份牵念。古时“椿萱”代称父母,父亲为“椿庭”,母亲为“萱堂”,人生路上,几番风雨,是这份温厚亲情的支撑着我们坚强地走下去。

香椿的香,幽远,恒久。清代才子李渔在《闲情偶寄》中,对香椿推崇备至:“菜能芬人齿颊者,香椿头是也。”

儿子喜吃香椿水饺,我烫一下椿芽,用刀抹碎,加鸡蛋做成馅,挽袖擀面皮包之,四指交叠拇指轻轻一挤,肚皮鼓鼓又玲珑秀气的饺子做成。稍顷,水饺在锅中翻腾涨肚,漂浮在水面,犹如白鸭戏水。盛在盘内,儿子片刻扫光,那小脸的神色,真是意犹未尽。因为儿子,丈夫便在楼下种了几株小椿树,他格外用心,浇水并施以芝麻饼,椿树芽刚冒红,便扣上鸡蛋壳,满树生蛋,儿子欢喜得雀跃。那嫩红的芽儿,在温暖的呵护下,恬然汲取着精华,在蛋壳里蜷曲生长,形如佛手。丈夫牵着儿子的小手,天天望,我忽地想起一句诗:“知君此去情偏切,堂上椿萱雪满头”。父爱总是沉默的。

香椿树的芬芳,在灵魂深处摇曳着。其实幸福只是一种感受,有爱的日子,每一天都是美丽的。