



美食文苑

# 难忘家乡的味道

□ 洪都烟客

不知道从什么时候开始,曾经对家乡的美好记忆随着时间的风化,已渐渐变得模糊。求学他乡也只有在寒暑假的时候才能回去一次,只记得当时除了帮父母干些力所能及的农活之外,偶有余暇也只是独自一人手捧着诗书,在山间的小路上游逛。

旭日初升,晨风微起。夕阳西下,落日余晖。

那时,一切仿佛都是那么的美好。没有忧愁,没有顾虑,没有烦恼,也没有太多的牵挂,心中的那一丝坦然与自在,仿佛成了此刻我永久的一个梦。可是人终究要学着慢慢长大,慢慢学会承受一些苦痛悲伤,慢慢学会忍受一些不公无奈,慢慢学会看淡一些理想与现实的残酷差距,不能永远生活在那个虚幻的梦里。因为你改变不了这个社会,你更左右不了那些明明存在黑暗但又无可奈何的决定。所以你唯一的选择就是让自己的心放下,放下那些深藏心底的痴念,放下那些被人讥讽嘲笑梦想,放下

那些没有用的牢骚满腹。

许是离开家乡的日子太久了,又或是远在他乡的孤独与寂寞,心中对回到家乡的那一份渴望也变得愈是强烈。难舍的是家乡的一草一木,难忘的是家乡的味道,难以释怀的还是那一份愧对家乡的养育之情。待到大学毕业,来到这一个海边小城工作,细细数来已有三年的光景了。尽管这里的生活水平较家乡要好的多,海鲜的菜肴更是家乡所不能企及的。只是这些美味佳肴与我而言,似乎已没有太大的诱惑。

多年的外地生活经历,言语之中还是有那一股淡淡的乡音。每一次与同事朋友出去吃饭,还是想喝一碗家乡的羊肉汤,想吃一口母亲烙的煎饼,想吃一个父亲在雨中捡来并用油炸出的山山牛。只记得少年之时,每当母亲架起锅灶烧起炉火,总是静静的守候在她身边,只为吃那刚刚烙熟的煎饼。读初中和高中的时候,总是从家里带一些煎饼当作干粮,一者是为了节省开支,更多的还是那一种

潜移默化中慢慢养成的对煎饼的眷恋。

山里人不比城里人,除了自家种的蔬菜,肉类也仅猪肉、羊肉,至于虾蟹鱼之类,在小的时候,多半也只是打打牙祭,从不敢有太多的奢望。待到夏季的雨后天,儿时的我还会跑到山林间去采摘木耳和香菇,一回到家便央求父亲炒出来卷着煎饼一起吃。

要说最有趣的还是冬天,一放寒假几个小伙伴有赶着自家猎狗的,有带着网子的,有拿着弹弓的,若是下大雪,一群儿时的伙伴在家乡的雪山之上纵横驰骋,只为能够抓住几只野兔。寒冷的冬天里,一锅野兔肉再放上一点萝卜,当真是人间最好的美味。



此刻,我仍在异地他乡,独自忍受着漫长的孤独与寂寞。每当我身处艰难困苦之时,还是时常能想起那些熟悉而又渴望的家乡味道。也许当在回味这些家乡味道的时候,我还会想一下自己未来的路在哪里,自己未来努力的方向在哪里,自己能够真正摆脱命运的机会在哪里。

再美好的时光,都会浓缩为历史;再美好的味道,也只能成为回忆;再遥远的等待,只要坚持总会到来。要相信奋斗的力量,只要心存理想,即使最后不能实现。只要你努力过,拼搏过,奋斗过,付出过,就算失败了又能怎样?

因为失败输给的不是成功,

而是坚持。不用理会太多人言,要时刻拥有年轻人本应拥有的那一份自信,因为一个自卑的人比一个自负的人更悲哀。一个自负的人我们会说他狂妄,可他可能会得到本不属于他自己的机会。但一个自卑的人,却很可能会丢掉本该属于他的机会。即便现实多么残酷,哪怕前方的路再苦再难,请再多一点自信,努力一点,坚持一点,因为梦和远方就在眼前。

若是时间充足,还是想回到家乡,再尝一下那难忘的家乡味道。人生有太多的错过,太多的不舍,太多的忧愁,不要等到人生垂暮,才想起俯拾朝花,生活不易,生存更难,且行且珍惜。

色香味全

## 蒜香猪蹄



□ 食界传奇

## 锅巴汤

锅巴汤,是一道江苏省特色传统名菜,主要食材有锅巴。据说此菜定名颇有来历。清朝年间,一日康熙皇帝微服出游,行至一处梅林,流连忘返,后与随从走散,饥不择食之下,投奔到一村妇家门口求食,村妇不知是皇帝驾到,本欲拒绝,但见康熙实

在累饿不堪,只好迎其入内,但此时家中恰好饭光菜尽,没有剩饭。于是村妇以锅巴拌剩菜汤盛给康熙吃,没料到的是,皇帝老爷吃后竟大加赞赏,以为绝妙,于是兴发,提笔写下天下“第一菜”几个大字,后经流传,苏州锅巴汤身价大增,蜚声全国。

## 在新疆吃馕

□ 余平

相信很多人都知道新疆有三美,美景、美人还有美食。前不久我去新疆旅游才感受到这“三美”中最让我这个吃货欲罢不能、乐在其中的就是新疆美食。新疆美食多,而我最喜欢吃的是新疆的馕。

馕是新疆的特色美食,也是新疆各民族最为喜爱的一种食物,号称“新疆一绝”。馕的基本做法是把发酵的面团放进馕坑内用火炭烘烤,制成大小厚薄不等的各种烤饼。最开始见到馕我还以为是烧饼,导游帕尔维娜小姐听了这话笑了,她告诉我,馕的一般做法确实跟汉族的烤烧饼相似,但它是用馕坑烤制而成,在面粉中加少许盐水和酵面,和匀揉透,辅以芝麻、鸡蛋、酥油、清油、牛奶、糖等佐料即可烤制,在新疆馕的品种很多,添加羊油的即为油馕,用羊肉丁、孜然粉、胡椒粉、洋葱末等拌馅烤制的为肉馕……

在新疆旅游时我发现无论身处乌鲁木齐的闹市还是背街小巷、胡同深处都可以找到大大小小的馕房。看新疆人做馕的样子似乎是在制作一件艺术品,和面、揉面、按花、贴坑、烘烤等流程一丝不苟。我在新疆最喜欢吃的是“艾麦克”馕,这种馕中间薄,边沿略厚,馕上面有洋葱末或芝麻,直径足有50厘米,据卖馕的维吾尔族小伙子说

这种馕做一个要用1公斤面粉,算是新疆最大的薄馕。“艾麦克”馕外脆里香,也很有回味。而“托喀西”馕是我吃过的最小的馕,直径和一般茶杯口那样大,厚约2厘米,像点心,颜色焦黄,香气扑鼻,味道香甜,主要以面粉、牛奶、鸡蛋、奶油、砂糖为原料,具有酥、软、松的特点。

馕在新疆古代先民的饮食文化中具有重要的位置,汉文史籍中记载的“胡饼”就是古代传入中原的馕。中国历史上许多著名诗人在他们的诗篇中还描写过馕,白居易在《寄胡饼与杨万州》这首诗中说:“胡麻饼样学京都,面脆油香出新炉。寄予饥馋杨大使,尝看得以辅兴无。”一方水土养一方人,馕含水量很少,有长达几个月的保质期,馕即使干透泡水即软,食用方便,是新疆人外出放牧、离家远游不可或缺的食品。

新疆人不仅喜欢吃馕,而且在生活中还形成了强烈的崇敬馕的心理,他们认为馕是吉祥物和幸福的象征,代表着平安和生活兴旺。当我离开新疆时,漂亮的维吾尔女导游帕尔维娜小姐送给了我她亲手做的“窝窝馕”,这种馕因中间有个小窝窝而得名,做法很讲究,一个馕的面团要揉上百次,好吃有劲道。吃着香甜可口、外焦里酥的窝窝馕,回想着帕尔维娜脸上灿烂的笑容,踏上漫漫回家路,我的这次新疆游也多了一丝温情和浪漫。