



三伏天喝羊汤

□ 程广海

在鲁西南大部分地区,芒种时节收罢小麦后,都有喝伏羊的习惯。这是人们在一年中尤为期待的一个隆重的节日。喝伏羊,其实就是在三伏天喝羊汤。这个习惯,与当地的农事、气候有关。

鲁西南是有名的小麦产区,入伏之时,正是麦收结束,新麦上市的时候。以前收麦时节,农村里的人们是非常辛苦的。先是压场、收割麦子、装上地排车,然后,把一捆捆的麦子拉到麦场上,再是碾压麦穗、扬麦子,最后把麦秸垛起来。一个麦收季节需要半个月的时间。麦收后到秋收时节,是一个短暂的农闲期,人们便想着在这个时候休息一下。农村没有什么好吃的,也就是吃个新麦馍馍。想解馋,有的人家就狠狠心,杀一只羊,犒劳一下整个收麦季节的辛劳。杀了羊,自己还不舍得吃,还要

把嫁出去的闺女接回来,一起吃新麦馍馍,喝羊肉汤。久而久之,鲁西南地区就形成了在三伏天喝伏羊的习惯。

鲁西南地区,最早兴起喝伏羊的是滕州人,在三伏天喝羊肉汤不仅是一种习俗,简称成为当地人最为期待和虔诚的一个节日。三伏天,出现在小暑和处暑之中,是一年中气温最高且又潮湿、闷热的日子,即一年当中最热的一段时间。中医讲:治病要在“三九”或“三伏”。人要滋补也应在冷和热两个极端进行。所以,在二十四节气的小暑、大暑、处暑喝羊肉汤,实际上是对身体进补大有益处。三伏天,人体内积热,此时喝羊肉汤,掺入的辣椒油、醋,喝进肚子里,必然全身大汗淋漓,这汗可带走五脏六腑的积热,同时排出体内毒素,有益身体健康。

你如果到了滕州,有朋友如果说要请人吃饭,一般不直接说请你吃饭,而是说请你喝羊肉

汤。喝羊肉汤,几乎成了滕州人请客吃饭的代名词。

滕州的羊肉汤,都是选用两年以上的青山羊。青山羊是鲁西南特有的一个品种,这种山羊全身有“四青一黑”的特征,即背部、唇、角、蹄为青色,两前膝为黑色,故称为青山羊。青山羊公母羊均有角,有须,有髯,体格小,结构匀称,又叫“狗羊子”。要想熬制出最美味的羊汤,非“狗羊子”莫属。其做法先是把羊大骨放入不加任何佐料的大锅中,熬制三四个钟头后,再把切成大块的羊肉或羊下水放入锅中,慢火轻熬。这样熬制出来的羊肉汤,白白的浓汤夹杂浓浓的肉香,不膻不腥,味道鲜美异常。

熬制出来的第一锅汤称为“老汤”。以老汤做底汤,此后每一次熬制羊汤,老汤是必不可少,只有老汤煮出来的羊肉,才有味道。

羊肉煮好后,捞起来沥干,把羊肉切成薄薄的片放在一边

备用。有客人来要羊汤,把切好的羊肉放进碗,老板用长长的勺子从滚开的羊汤锅里舀起一勺白白的羊汤一冲,再把准备好的香菜、蒜末、姜末撒在羊汤上面,食客夹一块羊肉放在嘴里轻轻一咬,满嘴里都是羊肉的浓香,品尝一口羊汤,那味道暖暖的,热热的,羊汤下肚,让人有沐浴春风的感觉,飘飘然有凌云之意,悠悠然有欲仙之美。

大锅里熬制的羊汤是清汤,不加任何佐料。客人喝羊汤时,辅料有细盐、辣椒油、老醋、蒜瓣,可以根据自己的喜好任意添加。

据《本草纲目》记载:羊肉,性温味甘,补气滋阴,暖中补虚,开胃健身;可正气驱邪,治胃寒怕热,补元阳,宜气血;对寒暑侵袭、冷热不均、四肢无力、产后虚弱有奇效。故传统中医有“人参补气,羊肉补形”之论。从营养学上讲,羊肉汤极富营养,利于吸收,羊肉在中国医学上属温性,适于一年四季进补。所以在

滕州,羊肉汤还有给新生儿灌肠子的做法。新生儿六七月个月大的时候,就要开始给宝宝增添辅食了,也就是要开始喂食一些肉类、蛋类、蔬菜和面食之类的食品。在此之前,需要用羊肉汤给宝宝灌灌肠子,用温性的羊肉汤给宝宝洗洗肠胃,让宝宝的肠胃开始适应、接受、吸收食物。

羊全身是宝,除羊皮外,几乎都可以入菜。羊心、肝、肺、肾、肠、肚、脾、头、脑、眼、耳、舌、鼻、尾巴、蹄子、蹄筋、血、羊鞭、羊奶等等,无不是宴席上的佳肴或民间的小吃美味。

三伏天里,最喜欢这样的场景,在乡间最普通的老字号羊汤馆,约上三五好友,要上一瓶白酒,点上凉拌羊头肉、凉拌羊盘肠、羊蹄、羊肚,细细品着羊肉的美味,说着今年新麦的收成,谈着下一季玉米的长势,一切的酸甜苦辣都在酒里了。喝罢酒,要上一碗滚烫的羊汤,就着刚刚出炉的芝麻烧饼,人生的快意莫过如此。

色香味全



干锅排骨

■ 食界传奇

锅盖面

锅盖面,也称镇江小刀面,是中国十大名面之一,被誉为“江南的天下第一面”,是江苏省镇江市的一道地方特色传统美食。成品的锅盖面具有软硬恰当、柔韧性等特点,是一道老少咸宜的小吃。

关于锅盖面的由来说法不一,其中较为感人的是:从前,山东有户人家,夫妻感情很好,但丈夫犯

病,胃口不开。有一天,妻子将面下到锅里,出去拎冷水,回来迟了,面汤溢了出来。她连忙掀起锅盖,将汤罐里的水往锅里浇,把汤罐盖子碰进锅里。面烧好后,丈夫觉得爽口又适味,还要再吃。妻子就再用汤罐盖子放在锅里,盖在面上煮给丈夫吃。丈夫身体好后,到江南访友。妻子思念丈夫,赶去江南寻找。在镇江,为了

生计,她只好靠煮面手艺,到一家面店里做伙计,并寻找自己的丈夫。丈夫到江南访友未着,流落到了镇江,在一家面店吃面,遇到了妻子。

他们想既然镇江人这么爱吃“锅盖面”,还不如两夫妻开个面店,索性就不回山东老家了。这样,“镇江伙面店”就开张了,“伙面”成为镇江有名的食品一代代传了下来。

当“麦客”的夏天

□ 余平

我的家乡在古老的关中平原,这里自古灌溉发达,盛产小麦、棉花等农作物,被誉为“金城千里,天府之国”。每年六七月份是家乡小麦成熟的季节,这个时候漫山遍野金灿灿、黄澄澄的一片,麦浪滚滚,麦香飘飘。麦熟季节庄稼地里缺劳动力,于是就有人成群结队走乡到户,替人收割麦子,久而久之就有了专门以此为职业的人,这就叫做“麦客”。

记得我读初中的时候父亲就当上了麦客,每年夏收是父亲最辛劳的时候。有一年夏天,由于学校校舍亟待修缮,我们提前放暑假了,我缠着父亲要一起去“赶麦场”,父亲经不住我的软磨硬泡只好答应了。

天刚蒙蒙亮父亲就起床了,他先在院子里磨镰刀,哧啦、哧啦的磨刀声在寂静的拂晓格外响亮。父亲磨好镰刀,扛起扁担,带上装有烙饼的干粮袋,然后就拉着我上路了。到了周边乡村,总有三五成群的麦客聚拢在一个的地方等着被人雇用。夏收时缺人手,父亲一看就是干活的好手,很快就能找到雇主。雇主把我们带到麦田里,双方谈好价格,父亲就开始工作了。他拱着腰,镰刀飞快地挥舞着,麦秆被割断时发出劈劈啪啪的响声,单调而枯燥。父亲收割着沉甸甸的麦穗,头顶是热辣辣的太阳,脚踩的是滚烫烫的土地,干硬的麦秸和针尖般的麦芒会把人扎得生疼,可父亲却毫不在乎。镰刀挥舞着父亲的希望,夏收是父亲一年中收入

最“丰厚”的时节,他的汗水能让我们这个原本拮据的家庭接下来的日子宽裕点,我九月开学后能在学校生活得体的面子。

初次割麦我不得要领,动作蜗牛一样迟缓。太阳炙烤着大地,炙烤着成熟的小麦,也炙烤着收割小麦的人。不一会我的小腿、胳膊就被麦芒扎得火辣辣般疼,嗓子也开始冒烟,可是我不能停下手里的活,如果把活拖到中午,麦子就会炸籽,雇主就没有好脸色,会扣工钱,所以再累再苦也得坚持。

不大的功夫我就被父亲甩在了后头,父亲看我还没有跟进,又回过头帮着割,期间我们没有说一句话。在烈日下父亲头上些许的白发白得刺眼,由于长期弯腰割麦子,父亲的身板竟有些佝偻,原来在我心目中永远不会老的父亲也会苍老,不知怎么,我的眼泪流了下来。父亲用一个上午就割完了二亩地的麦子,然后父亲一担担的将割到的麦子挑回了场院,跟雇主结算完工钱,他拿出母亲做的烙饼,我们就着大葱,美美地吃着。

那年夏季我随父亲割麦子,走遍了五里八乡,有时候甚至风餐露宿,吃了不少苦。后来我转入了县城的高中,鉴于学习压力,父亲再也没有带我出去当麦客了。一晃这么多年过去了,久居城市的我也闻不到麦地里醉人的麦香,看不到夏天里沉甸甸的麦穗轻轻地招摇,而那年当麦客的经历却永远镌刻在我的心里,成了我的一笔宝贵的精神财富,它让我记住了在烈日下麦田里一个父亲操劳的身影,它让我感知了“一粥一饭,当思来之不易”的真正内涵。