



美食文苑

秋风起,“蒸茶”忙

□ 余平

我的家乡在江南的小镇,每逢入秋后家家户户有“蒸茶”的风俗,家乡人说的“蒸茶”其实与茶关联不大,而是做蒸食,专指在入秋后蒸馍、蒸灯耙等。

秋后的一天母亲会起个大早开始忙着做花馍(动物造型的馍馍),她手持刀、剪、梳子等工具,将已发酵揉匀的面团经过搓、捏、切、压、剪等工序,做出神态各异的牛、羊、猪、兔、狗、鸡等动物造型,再以五谷杂粮点睛镶鼻,待上笼蒸熟后,又

经过着色,这些花馍仿佛活了一般。蒸出的第一锅花馍要留着供嫦娥仙子,谓之米面成山,祈祷秋后风调雨顺、丰衣足食。一些家乡人还要在旺火上烤食蒸好了的花馍,谓之避邪馍馍,这样可以保秋后无灾无病,平安吉利。

家乡人“蒸茶”时都要做一种传统美食谓之灯耙。灯耙是用糯米粉团做成人物造型,寓意龙凤呈祥、多子多福。做灯耙时很热闹,常常是全家人都围在一张桌子边做。母亲最拿

手的是做大头娃,大头娃要做得像两个拳头那么大,这个肯定不能做成实心的,因为这么大的糯米团在锅里难以蒸熟。母亲会捏一个空心的大头娃,里面包上花生仁、核桃仁、芝麻、糖等馅,外面用红豆作嘴、黑豆作眼睛、白莲子作鼻子,大头娃娃做好后要及时放进锅里蒸,蒸熟后加以点染,用番茄酱、苹果酱等抹在灯耙的表面,相当于给大头娃穿上漂亮的衣服,看起来非常可爱。

家乡人“蒸茶”的日子还要

蒸一锅玉米团子。母亲把玉米粉和好,煮好的红豆、青豆、紫米与红枣混在一起搅拌均匀当团子馅料。和好的玉米面挖一块握在手心里团一下,捣出一个窝来,添入馅料,把口捏实,再团成圆形的球状。蒸好的玉米团格外金黄,散发出诱人的玉米香,让人口水直流,我总是第一个伸手去锅里拿玉米团子,这时候母亲便会佯装生气地说:“孩子,小心烫着,这么贪吃,将来找不到媳妇怎么办?”

母亲的话犹言在耳,可时光

还是那样肆无忌惮地逝去,如今我离开家乡已经很多年了,在都市成了家后即使与母亲相见也是来去匆匆,很少有机会再吃到母亲的“蒸茶”了。前两天家乡的一位亲戚出差到我这里,他说母亲对我甚是牵挂,他还捎来了母亲亲手做的花馍、灯耙、玉米团,虽然它们没有刚出锅那样美味,我还是吃得津津有味。即使我与母亲相隔千里,我也能体味母亲的味道,感受母爱的阳光,而有母爱阳光的地方,便是人间天堂。

色香味全



过油肉

奶奶的枣花馍

□ 郭喜欠

岁月匆匆,月近中秋。看到五花八门的月饼在集市上“招摇”,忽然忆起奶奶做的枣花儿了!

奶奶清瘦,小脚,阔腿儿的裤子,深蓝的大襟儿袄总是干净、得体。对孙儿辈慈祥、和气,她的巧手在方圆几里是出了名的。平日里,大姑娘、小媳妇儿扎花绣朵儿剪窗花儿,总爱请教奶奶。做枣花儿,更是奶奶的绝活儿。

家里孩子多,靠爸爸一人上班养活,日子过得贫苦。奶奶平时极为节俭,可每到中秋,总会破例奢侈一次:早早发一瓷盆的白面,买来香甜的红枣。过节这天,不等大人催促,姊妹几个就早早起床了,雀儿般团团围在奶奶身边,瞪大眼珠看她做枣花。我们心里,奶奶就是魔法师,一团白面、一双筷子,一把剪刀,一把干净的梳子,一个纳鞋用的线锥。奶奶可以神奇地变幻出讨人喜欢的各种动物、各种蔬果:小鸟,乌龟,小蛇,小白兔,小金鱼,茄子,桃子,葡萄……只见她把面揪成小剂,里面塞上红枣,一双粗糙的手灵巧地揉搓出小鸟的身体和脑瓜,剪刀在小鸟身体两侧一挥,拇指、食指轻捏,小鸟就有了灵动的双翅;用剪刀将面团剪出分叉,再用梳子轻轻一压,就成了小金鱼漂亮、飘逸的大尾巴;白白胖胖、诱人馋涎的桃子中间的沟痕自然是筷子的神功;小白兔的眼睛要

用线锥去点,然后塞上豇豆……白白软软的面团在奶奶的手里有了灵气,有了生命!每次都看得我们眼睛发直。

枣花做好,要放到蒸笼去蒸。我们这群馋猫则围着蒸笼蹲着,手托腮帮看笼缝处冒出的缕缕蒸汽,时不时跑到房内去瞅那只老式的钟表,巴巴地盼着那激动人心的一刻。笼盖掀开,看着蒸汽中若隐若现的一个个栩栩如生的小玩意儿,我们心里都急得长出手来。等不得放凉,兄妹几个就迫不及待去抢自己早已相中的枣花儿,有时甚至争得面红耳赤!每逢此时,奶奶不急、不恼,总是笑着,劝解、调停。还吩咐我们拿些枣花儿给东东呀、兰子呀平日要好的伙伴儿送去,看我们嘟着嘴不乐意,她总会蹲下身,抚摸着我们的脑瓜儿:“去吧,不要太小气啦,你对别人好,别人也会对你好呢!”

拿到自己中意的枣花,都舍不得马上吃掉,得意洋洋捧在手里欣赏半天,然后满街跑着和伙伴攀比,向朋友炫耀,看到伙伴们艳羡甚至嫉妒的眼神儿,小小的虚荣心得到最大的满足,晚上做梦也会笑醒。

如今又逢中秋,自己已为人妻、为人母,奶奶也已辞世经年。虽然过节的美食琳琅满目,但儿时的枣花却踪影难觅。唯有天边这轮圆月,勾起心中最美的记忆,唤起对逝去的亲人最最深切的怀念。

食界传奇

蚵仔煎

蚵仔煎发源于泉州,起源是先民在无法饱食下所发明的替代粮食,是一种贫苦生活的象征,蚵仔煎据传就是这样的一种在贫穷社会之下所发明的创意料理。是闽南、台湾等地的经典小吃。

关于蚵仔煎的起源,有一则有趣的故事:民间传闻,西元1661年时,荷兰军队占领台南,郑成功从鹿耳门率兵攻入,意欲收复失土,郑军势如破竹大败荷军,荷军在

一怒之下,把米粮全都藏匿起来,郑军在缺粮之余急中生智,索性就地取材将台湾特产蚵仔、番薯粉混合加水和一和煎成饼吃,想不到竟流传后世,成了风靡全省的小吃。另一种比较有根可循的说法是,蚵仔煎是随着郑成功大军和福建移民的迁入,带入了台湾本土。成为现在海峡两岸人民共同喜爱的美味佳肴。

在闽南东三角(泉、厦、

漳)蚵仔煎是一道考验妇女厨艺的必备菜之一。虽然菜谱很简单,但是要做得特别好吃,还是有些难度的。不同的人炒煎出来的口味也是不同的。而新娘子入门后,第一次给公婆做的家常菜中最好要有它。做得好的,会让公婆另眼相看的。这道家常菜是家家户户“办桌”时的首选必备菜(其他还有炒“山东粉丝”“莆田米粉”等)。