

舌尖味道

接地气的美食

●王濤

这次去扬州,品尝了正宗的淮扬菜,没感觉有太多的特别,原因是商品流通顺畅的社会,各种美味也随之不再稀罕。尽管色香味不一定正宗,但基本内容大差不差。倒是那些街头小吃,俘获了更多食客的肠胃,变得惹人喜欢起来。

扬州的朋友听说我喜欢吃腰花,便带我去一家小店去品尝干拌面配腰花汤。小店前别看连个像样的招牌也没有,生意好着呢。进店后朋友喊了一声:“老板,来三份干拌面配腰花汤。”老板转身离开,朋友告诉我们,老板在这里已经干了许多年了,光卖早饭就足够赚得。周边很多人早饭都在这里吃,清一色的干拌面加腰花汤。正说着,干拌面上桌了,接着三大碗腰花汤也端了上来。我迫不及待地喝了口汤,又尝了块腰花,仔细品了品,一点异味没有,太好吃了。

干拌面配腰花汤,是扬州人早餐的标配。碱水面用宽汤煮好,捞出沥干,加上青蒜末、胡椒粉、熟猪

油、虾子酱油,面虽干却不涩,口感筋滑,香气馥郁。再配上青菜心加腰花煮成的汤,让这看似简单的食物顿时得到了升华,变成了名副其实的美食。

腰花、面条各地几乎都有,但能做出扬州这种味道来估计不会太多。尤其是腰花的处理,很难保证没有异味。然而扬州小店里的腰花却让人吃起来放心又欢心。朋友说,他们有秘方,祖传的。是不是秘方不好说,但烹饪经验肯定比其他地方更丰富。实践出真知,传统习俗,一代代相传,是最好的实践。扬州大街小巷有不少干拌面配腰花小店,不能说家家都受人青睐,但生意一直不衰就是最好的口碑。

在扬州还吃过一种小吃,同样感觉极好。东关街有个饭店,有人坐在门外排队。隔着玻璃窗看到厨师们正在忙活,有的在切,有的在揉,还有的拿着笊篱在滚烫的锅里捞“丸子”。大厅里人满为患,连走路都困难。看上去像是好吃。原本

肚子并不饿,还是被眼前的“丸子”吸引,和太太也坐在门外排起队来。

在窗口交过钱后太太回到桌前对我说,那不是“丸子”,是藕粉圆子,甜的,扬州的特产。孤陋寡闻了,外面的世界很精彩。不出来看看怎么会知道还有藕粉做的圆子。

藕粉圆子,用藕粉做面团,里面有不同食材的馅,就像元宵一样,有花生的、芝麻的、豆沙的、紫薯的、鲜芋的。扬州宝应是莲藕出产大县,由于水质独特,出产的藕肉亮色白,清甜爽脆。用其制作的圆子晶莹剔透。圆润柔软微有弹性,别有一番滋味。更不要说馅料的鲜美与藕粉的细腻相互交融所散发出的美味了。

藕圆之所以被青睐,好吃是一方面,还蕴含着深厚的文化寓意。其外形象征团圆和谐,寓意家庭幸福美满。怪不得许多人都愿意品尝一番,原来是在表达对美好生活的向往和追求,许多时候,舌尖上的愉悦,不光是味蕾的感受,更多的是美食带来的精神享受。

逛早市看到新鲜芋头,那么一大堆,毛茸茸、灰扑扑的,杂乱地摆放着。看了一眼,没什么好感,但摊主大姐热情地说,自家的芋头是沙土地里种的,口味好,且刮完芋头皮皮肤不痒。听她说完,赶紧蹲下来挑选。

大姐看我挑的芋头,问我是不是也喜欢吃“青头郎”?我笑了笑说:“我只是炒芋头时放上几个就好。”大姐说她家老人喜欢吃这种芋头,还热心地帮我挑了些“青头郎”。

母亲生前很喜欢给我们炒芋头吃,每年都会买很多芋头储存起来。凛冬时节,芋头和土豆、大白菜一起占据了餐桌,白菜炖粉条、炒或者炖土豆、芋头炒肉都成为冬日里常吃的菜。每天放学回家,远远就能看到我家屋顶炊烟袅袅,走到近处就会闻到炒菜的香气。推开雾气笼罩着的房门,搓着已经冻僵的双手,看着母亲笑脸盈盈摆好冒着热气的饭菜,它们就和母爱一起深深暖到了心坎里,如果还是一盘喜欢吃的炒芋头,简直就是惊喜了。这是少年时期冬季最温暖的回忆。

少年时经历的冬日,家庭不很宽裕,炒芋头就承担起改善生活的重任,成了我与妹妹的心头爱。我俩最喜欢母亲做的炒芋头,芋头切片,几片薄薄的肉,葱花爆锅,盐、少许酱油,炒出来的芋头绵嘟嘟的,泛着一股清香。我喜欢挑其中的“青头郎”吃,口感没有那么绵软,裹着一层淡淡的绿色,偏硬一点,自带一股软糯,口味比较独特。每次母亲炒芋头,我与妹妹一定吃光。

每年过春节、中秋节的时候,母亲会额外炒一盘芋头,取其“余”的富足和吉祥之意。虽然节日里尽是挑平时吃不到的鱼、肉吃,炒芋头吃得并不多,然而却是必不可少的一道菜。那么多年,这成为家里坚持的一种习惯。纵使之后的生活条件改善了许多,物产丰富了很多,我们也渐渐长大了,游历过祖国更多的山河,吃到过很多不同地方的美食,仍然觉得母亲的家常炒是最美的味道。温柔而坚定的母亲在艰难的日子里悉心调制的生活,充满了母亲的温度,不仅用来饱腹,还有蕴含其中的美好寓意,承载着母亲对生活的无数热望,掩饰了无以言说的艰涩,人间烟火里的年年岁岁,一道简简单单的菜就这样有了甘甜之味,平平淡淡的日子也有了温情之感。

母亲去世九年了。我们没有坚持下来那种仪式感,也极少再炒芋头吃了。直到某天好友说回家陪伴父母吃饭,母亲炒的芋头很好吃,拍图片给我看,那盘泛着热气的芋头像极了母亲当年做的。仿佛久远的记忆一下子被拉近了,我没说话,但是心就像被手轻轻地攥了一下,有些疼。那一日回父亲家,妹妹看到厨房有几个芋头,炒了一盘,我们姐妹俩把芋头清盘了。未语可心知,那是母亲曾经给过的最好的滋味。久远的记忆,被一件一件拾起来,拾起幸福,也拾起苦难,拾起陪伴的喜悦,也拾起离别的痛彻心扉。

时过境迁,炒芋头兜兜转转又回到了我们的餐桌上。我的孩子不太喜欢吃炒芋头,他正经历的生活丰沛且精细,想要的东西总能轻易得到,早已没有特别渴盼的食物了,全然理解不了我为何对家常菜如此偏爱。

如今,轻轻提及往事,那个被藏于心底的人终于又鲜活了起来,只是换了一种方式陪伴,她在生命中留下的那些温暖而明媚的时光,未来也会继续慰藉我们每一个朴素的日常,而那被我们封存住的爱,又一次将岁月的杯盏溢满,也仿佛重新回到了我们身边。

烟火人间

人间至味是家常

●宋青

佳肴首品

巧烹“开凌梭”

●赵竟成

一眨眼的工夫就到了二十四节气中的“雨水”,农贸市场上有“开凌梭”闪现。

所谓“开凌”,是河里的冰凌开始融化的意思。被誉为“开凌梭”的梭鱼在海底寂寞地蛰伏了一个冬季,腹腔空空如也,但鱼肉则紧实细嫩肥美,于是饥肠辘辘的它们在靠近河流入海处觅食之时,被悄然请上百姓餐桌,化身“开凌梭”,荣登新春第一鲜。青岛人对“开凌梭”向来情有独钟,而在潍坊等地,“开凌梭”也是百姓餐桌的时令尤物,炖炸煎烧,吃法也是千姿百态,历史悠久的潍县菜系里的“梭鱼抱蛋”,成为那方水土不少酒家的时令招牌。

我喜欢在厨房里风味东西,刀俎南北,听到风就是雨,吃到的,看

到的,听说的,只要能搜刮到的食材,无一不身体力行。“梭鱼抱蛋”是听岛城著名饕客同时也是国画家周先生在席间提起,后来向他讨教,他说早年虽在潍坊驻扎多次,但是一直未见此肴踪影,更不用说亲尝这道名菜了。周先生无意道出的传说,在我心中荡漾已久,念念不忘,足可媲美张爱玲又爱又恨的江南多刺鲑鱼。

那年,我参加了在潍坊举办的一次聚会,趁机向潍坊的哥们儿求教,没想到他面露愧色,客气地对我说,听说过但不会做。恰巧午餐安排在老街的一家老潍县菜馆,店面不大,是一对老夫妻经营,在大家推杯换盏的间隙,我找到老板问起“梭鱼抱蛋”的做法,他笑而不语。我再三追问,他才慢吞吞地吐出一句:

“就是鱼和丸子一起清炖罢了。”

好了,总算有人点破这道名菜的烹饪秘籍,看来在常年喜欢“开凌梭”的潍坊,“梭鱼抱蛋”也不是普通百姓的家常菜肴。当时就想,不就是清炖鱼和余丸子嘛,来年春天尝试一回。待到春风徐徐,冰凌融化,我买回一条还在喘息的“开凌梭”,清洗完毕,鱼背改刀;精选猪肉,剁泥备用。点火起锅,沸水过鱼去腥,明油葱姜蒜爆锅加水,放入鱼,撒盐点酒,文火慢炖,待鱼七八成熟,余入肉丸,再逐渐加火微炖,鱼鲜丸香时,将锅内之物倾倒入香油韭菜胡椒粉铺底的汤盆之中,“梭鱼抱蛋”这道色香味俱佳的老潍县名肴旋即大功告成。香气扑鼻,老饕早已飘飘欲仙也。

由此数年来,每当“开凌梭”上市,“梭鱼抱蛋”必为我餐桌佳肴首品。

百年好合

长寿花与百合花

●侯修圃

2023年4月1日,我因心脏病住院。之前监测,心跳每分钟37次,昼夜监控捕捉到心脏停搏5秒钟。医生说,到了临界线了,必须住院治疗。住院后判定我是心衰、房颤。听说,治疗带有抢救性质,除了24小时全面监控,24小时打吊瓶,累得我浑身筋骨疼痛。经过3天治疗,心跳每分钟45次,恢复到平常状态,心情顿时舒服了许多。大夫告诉我,根据病情,必须安装起搏器。就是植入体内帮助调节心跳的仪器。许多亲朋好友向我介绍,安装起搏器就是给心脏安个“保险”。

手术前,女儿送我一束长寿花,我很欣慰。4月4日下午5点,护士推着我进了手术室。室内医护人员身着白大褂晃来晃去。我微闭双眼,仰躺在床上,感觉有些恐惧。医生

说,你能爬上手术台吧?我觉得还有力气,就爬上了手术台。医生把我反穿的衬衣扯去,我觉得像掉进了冰窟窿,我冷,我冷,我拼命地喊着。医生给我盖上一块白布似的东西,顿时,有了点热乎气。护士为我消毒、清洗完毕,遵医嘱向左侧身,打上麻药之后,手术开始。由于是半麻,我能听到他们说话。过了一会儿,麻药起了作用,医生和护士们忙碌起来。恐惧感依然笼罩在我的心里,为了缓解紧张心情,我默念着京剧《淮河营》的戏词:“淮南王,他把令传下,分作三班去见他……”稍后隐约感觉到右前胸锁骨以下被划了一道口子,塞进一块东西,医生不停地塞,不断地揉,并且告诉观摩手术的学生,不错,挺好的。揉按差不多了,医生让助手缝合、包扎,一切

处理停当,用了约一个小时。医生对我说,因为你房颤,只能安个单枪的,不过够用了。我问有哪些注意事项?医生说没有特别注意的,明天早晨就可以下地了。护士给我盖上棉被,在刀口处压上一坨食盐,推着病床把我送手术室,再由等候在外的女儿和护工推回病房。

回到病房,大约7点了。这一夜是最难熬的,挂着一个吊瓶和一个泵,相当于两个吊瓶,我仰面躺着,刀口处压着一坨盐,12个小时不能翻身,这也是考验一个人毅力的时候。

4月11日抽线,12日出院。女儿手捧一束百合花送我说:“爸爸,一是祝贺你出院,二是祝你和我妈结婚55周年。”我一愣,转念一想,是啊,今天正是我和爱人结婚55周年纪念日。百合,百合,百年好合呀。