

绵厚醇香

海鲜全家福是北方的佛跳墙

● 崔燕

中国饮食博大精深,若提起这食物链的顶端,恐怕很多人会认为是佛跳墙。这是一道费时费力费银子的大菜,包含了海参、鲍鱼、鱼翅、干贝、鱼唇、鱼肚、花胶、瑶柱、排骨、蛏子、火腿、蹄筋、鸡肫、冬菇、冬笋等顶级的食材,不仅是我国的“非遗美食”,还成为国宴上的重头戏。在民间,如果一道宴席上能够出现佛跳墙的个吃,亦是标榜了一种高级的档次。

其实在青岛,每到除夕或者重要的节日,也有一道与佛跳墙极其相似的隆重大菜扮演主角,青岛人称其为海鲜全家福。这道菜的制作方法基本跟闽菜系的佛跳墙雷同,也需要慢炖出美味。一般来说,包括青岛在内的很多地方,在饮食方面多粗犷之风,很少南方美食的细腻考究。青岛这样的滨海城市,除了对海参的泡发稍显耐心,对鱼翅、干贝、干鲍等最高等级的海味,还是缺乏那么一点投入与沉浸,因此海鲜全家福是青岛可圈可点的浸润心思的一道美食。

上世纪90年代之前,人们的物质生活并不丰盈。海鲜全家福成为年夜饭的“大王”,拥有至高无上的地位,也唯其食材的珍贵与限量。海鲜全家福中的对虾、干贝、墨鱼干、鱼肚、鱼翅、海参等,并不是非常易得的食材,价格对普通人家来说堪称那个年代的奢侈品,需

人生真味

吃“花”

● 刘琪瑞

就用这些五颜六色的花,变换花样做成不同的吃食,让我们好好吃饭,快快长身体。她用荞麦面、地瓜面蒸的窝头,我们嫌难看,也难以下咽。野地里密密麻麻的荠菜花,一片粉白,母亲采了半大竹篮回来,用荠菜花和面,蒸成杂粮荠花团,美其名曰“雪花团”,这样我们就吃得津津有味了。这应该也是母亲爱吃花的又一个理由吧。

母亲吃花还有一个理由,她说吃春花可疗病,小病小灾可对付过去。小孩子春季常口舌生疮,母亲说苦菜花吃了清热败火;我们嗓子沙哑、干咳不止,母亲说棠梨花吃了润肺止咳。若是消化不良,她就用萝卜花、小蒜花蒸团子吃;遇到跌伤水肿,她采了桃花、迎春花做吃食。而今,82岁的母亲身子骨硬朗,眼不花,耳不聋,简单的农活照样能干。前些时候回家,我念叨起母亲爱吃花的旧事,母亲笑笑说:“别提那些陈谷子烂芝麻的事,那年月日子苦啊,俺那是想着法子,变着花样,让你们几个把粗砾的饭食吃下去,现在光景好了,偶尔吃吃花、品品春倒也不妨,可要是常吃,俺可受不了。”

停了停,母亲又说:“老话说得好,‘人是铁、饭是钢,一顿不吃心发慌’,你们要记住,不论什么时候,以前日子苦也好,现在日子富也罢,都要好好吃饭,好好过生活。”

那年月,农家日子清苦,加之春季青黄不接,母亲

绿豆煮夏

绿豆薄荷,清爽一夏

● 王珉

绿豆,鲜绿香甜。薄荷,深绿冰爽。

中医认为,绿豆味甘性寒,厚肠胃,润皮肤,和五脏,滋脾胃。盛夏,一碗绿豆汤在手,宛如南洋娘惹的糕点,抑或是抹茶蛋糕。薄荷和绿豆一样清气芳香,含在舌尖,清凉甘甜,闽南地区的人们喜欢在夏天熬绿豆汤,只为浓稠流进心底,沁人心脾的惬意会让暑意浓浓的日子活色生香……

记忆中,喝着母亲做的绿豆汤,就像薄荷饼的甜在唇齿间游动,那是薄荷的香在童年里飘散。母亲采来鲜嫩的薄荷叶,洗净后晒干和绿豆一块研成粉末,盛在碗中。烙饼时,在抹了香油的绿豆饼上均匀撒上薄荷末,不一会,绿豆和薄荷的香便四溢开来,令人垂涎欲滴。我迫不及待地咬入嘴中,香喷喷,甜丝丝,比肉好吃多了。如果这时候配上绿豆汤,则更像是饱含温情的玉液琼浆。儿时的我一到夏天,嘴上就容易生疮。听老人们说绿豆和薄荷能祛火,母亲每天为我熬煮薄荷绿豆汤。薄荷绿豆汤,要耐着性子一点一点熬,就像母亲对孩子,天长地久一点一点付出。

那时,每逢夏日,微风热辣滚滚,树木花草都被日光晒得发蔫。母亲静静地守着煮开的薄荷绿豆汤,让薄荷叶泡在水中,绿油油地慢慢绽放。窗外热浪汹涌,锅内的绿豆上下滚动,一股清香随之扑鼻而来。渐渐,绿豆和薄荷在水中绽成娇艳的花,浮起又沉下,敞

开温软的胸怀,毫无保留地相互合二为一,汤也由青绿变成褐绿色。母亲用勺子舀了些白糖搅拌,一边盛汤,一边呼唤着我的名字,整个厨房都被甜香包裹着。这种感觉,就像儿时夏天的夜晚,母亲在我和家人身上涂的薄荷油。那种薄荷油,只要涂上就能让蚊子避之不及,让还是孩子的我尽情玩耍。薄荷绿豆汤,不仅清涼,含在舌尖,清甜芬芳,流进心底,心灵得到安抚,可以清凉整个夏天。

在我们当地,薄荷土名为“银丹草”,唇形科植物,根茎横生地下,医食两用。以前住在乡下,学校后山种了许多薄荷。据说,薄荷代表希望和美好,花语乃是人的美德,甚至还有一段动人的传说。说的是天神爱上美丽的海精灵,结果恋情被天神的太太发现,一怒之下把海精灵踩踏在地。天神不忍,于是把海精灵变成薄荷,越是遭到踩踏却越能散发迷人的清香,薄荷之名由此而来。

而我对薄荷和绿豆的情愫,源自淡淡的香味里有我童年的欢笑,还有浓浓的母爱。我看了一篇文章《绿豆煮夏》,诗意的标题唤醒了我童年的记忆。绿豆煮夏,夏天因此凉爽了许多。或许只有绿豆薄荷才有这样的神奇,让人从容地喝着,时光就这样慢下来,缓慢回味过去,一种难以割舍的清涼与淡然也就进入了心怀。

三年前的秋天,朋友赠我一套好看的功夫茶具。也就是从那时起,我才真正开始对茶有了些许研究。之前,我也喜欢茶,但主要是为了解渴。

北方人喝茶,一般是搪瓷大茶缸或者大茶壶往那一放,搁上半把茶叶,灌满开水,接下来就是喝茶了。南方人喝茶有很多讲究,比北方人喝茶时的做派温柔、文雅多了。不过,如我一般视品茶为解渴的仍大有人在。日升三竿,泡茶一壶,喝上半天,解渴降燥,虽方法粗俗,倒也自得其乐。

其实,北方人喜爱茶、喜欢嗅茶香的程度一点也不亚于南方人。我的家乡胶东一带,虽不是茶叶产区,但家家户户都不缺少茶叶。城乡街面上茶店茶铺茶摊随处可见,生意也是一年一年见好。早些年,我随父母住在乡下,所在的村子不大,可要论爱茶程度,却是一家不逊一家。

我父亲尤爱饮茶。我记事时,父亲就在十几里外的公社卫生院做防疫医生,每星期回家两三次。每次回家,尤其是秋天瓜果飘香的日子里,我家不大的庭院里就像开起了茶话会。父亲泡上茶,与街坊邻居叙旧拉呱,其乐融融,其情浓。

等待父亲回家的时候,母亲便早早清洗干净茶具,摆上父亲和街坊爱喝的茉莉花茶。下午放学回家后,我就找来柴草,拿出快壶,装水点火。水烧开时,父亲自行车的铃声便准时在村口响起来了。晚饭后,庭院里,父亲摆放好茶桌,街坊们就不请自到了。父亲有序地忙碌着,大家在品味茶香中享受着属于乡下人的愉悦。

我外出当兵的时候,父亲依然在乡里当医生,街坊们仍然忙里偷闲来我们家跟父亲一起喝茶。在部队的第四年,父亲来信说,有两位常到家里喝茶的人病逝了,每每与其他街坊端起茶杯,心里就会涌起一种说不清的情愫。我给父亲回信说,浮生若茶。人的一生酷似茶叶,初次遇水,能够释放出浓烈的芳香和甘美。等到迟暮时,便甘美不复,馨香不再了。

十几年前,我跟父母举家迁到城里。这之后,我们家再也没有庭院了,也没有常来家里与父亲一起喝茶的乡邻了。年过花甲的父亲和母亲住在闹市中的一处居室里,听嘈杂的市井之声,父亲照例喝茶,还是沿用北方人喝茶的方式。

有年重阳节,我去探望父母时,把一个与茶有关的趣事讲给父亲听。一位爱喝大红袍的朋友,得到几泡不同品牌的大红袍茶叶。冲泡时,他觉得琥珀色的茶汤稳重而通透,醇厚而温和,香浓得杯底坐香,沁人心脾。入口时,前调是鲜明的花果香,中调是适度的焙火香,尾调再现花果香,整体过渡非常顺畅,令他心旷神怡。朋友说,品这泡茶,身未动,心已远,仿佛瞬间置身于大自然的山水间。

“他解渴了吗?”我正说得起劲,父亲猛丁问了一句。我一时不知如何回答。父亲端杯喝了一口茶,转身对我说:“喝茶的主要目的是解渴,是为了人体所需。除此之外的说辞,都不如解渴实惠。”

父亲的话,让我从中学会了一些东西。曾经只会低头前行的我,好像慢慢懂得了放下,懂得了生活,渐渐看淡了一些事情,给自己留出一段时光,坐下来泡一壶茶,先观茶色,再嗅茶香。

来稿要求 1000 字
—1500 字左右,内容要有细节、有故事、有真情,而且一定要原创,题目、角度、文体均不限。
投稿邮箱:zaobaofukan@126.com



扫码关注
“文化青島”

沁人心脾

且嗅茶香

● 崔启昌