

人生真味

浓浓酱香飘三伏

●张春波

入伏后我家乡的菜市,红了,火了。红,是一堆堆红辣椒鲜艳无比;火,是机器绞切出来的鲜辣酱把这“上蒸下煮”的伏天灼得连空气都是辣乎乎的。爱上辣酱,不惧三伏。街巷中不时传来有人手工剁辣椒的声音。

母亲是做酱的能手,我对母亲做的豆瓣酱更是情有独钟。

在我的家乡四川,每当新辣椒上市的时节,母亲就会选一个晴朗的大热天,一早进城到卖菜的农民那里买回两大袋红辣椒。先用清水洗净红辣椒,因为不可以留有太多的水分,母亲只能用干净的布将辣椒一根根抹干。再用一把长柄菜刀,将辣椒一小撮一小撮地仔细剁碎,几个钟头下来,便是一大盆热辣刺鼻的辣椒泥。接下来,加入发霉的豆瓣、香料、菜油、食盐等,搅拌均匀即可。

儿时贪玩的我被鲜辣的香气吸引过来,母亲用筷子蘸上一点新鲜豆瓣酱让我品尝。看着我被辣得满头冒汗龇牙咧嘴,母亲的脸上就泛起欢欣的笑容。这样的酱还要盛入一个大酱缸,在三伏的烈日下暴晒十天

半月才可以装坛。坛口则要用麦秸和稀泥拌均匀后糊上,密封起来。母亲完全依照传统方法制作,每道工序一丝不苟。这样封藏一个月后,敲开坛口的硬泥,揭开一层又一层的密封纸后,豆瓣酱已是色泽金黄、鲜艳夺目。凑过去嗅一嗅,香气扑鼻,非常诱人。

豆瓣酱是家常调味品,也是我们家乡人最爱吃的一道开胃菜。每日三餐的饭桌上,必定有一碗酱,再放几根大葱或其他青菜,用来蘸酱就饭吃。父亲说:“葱葱蘸酱,越吃越壮。这样吃了才有气力干活。”

豆瓣酱做好了,足够全家吃上一年了,母亲显得很满足,尽管她做酱的那双手会灼热许久。如今,已经可以用机器代替手工切辣椒了,可每年的三伏天,母亲依旧重复传统方式的劳作,重复着一个家庭主妇的付出和幸福。母亲做的豆瓣酱对我来说,可谓香辣在口,温暖于心。比起超市里那些包装华丽价格不菲的豆瓣酱,多出了几许豪放与泼辣,凝聚着母亲对家人的关爱。在平淡的日子里,能够分享这份浓浓的酱香,也算是一种炽热的幸福吧。

舌尖味道

家乡的粉

●周芳

提及粉,人们总会想到广东河粉、云南米线,还有那爱之者视若珍宝,厌之者弃若敝屣的螺蛳粉。而我的家乡合肥也有粉,而且不止一种。合肥的扬米面和南方的粉大致相似,以单一的米作为原料,口感也差不多,米香味浓郁。而粉扎则是一种米加豆类的复合食品,喜欢粉扎的人,更倾心于豆香和在口舌上的欣悦感。

四季的拉开总得有点仪式感,春花、秋月、夏雨、冬雪款款而来时,乡人们的食物也有了相应的变换。万物冬藏,乡下人也从肩上卸下了锄头,三五成群地坐在墙根下晒着太阳,闲话一年的收成和对来年的展望。女眷们则着手准备冬粮和年货了,早早地和姑嫂妯娌们打过招呼,晴好的日子,打理好自家的杂事,约好的人腋下夹个围裙、护袖就来了。人未到,声音已至:“米可泡好了?磨子可架起来了?”随后,便是一屋子的笑语喧哗。

蒸扬米面,摊粉扎不仅是一年到头的要紧事,也是冬闲时节农妇们最热衷的事。米和豆泡好了,石磨推起来了,灶火也烧得旺旺的,八卦经正式开聊,无外乎谁家的媳妇孝顺,谁家的儿子怕老婆。在放肆的笑声中,“吱哑吱哑”的推磨声中,浓稠的米浆从磨槽中缓缓流出来。偶尔,有男人从灶间走过,会气恼一句:“一群话疙瘩,想掀翻屋顶啊!”话刚落,自家的女人就会虎着脸,拿起铁勺扬了扬。围着锅台看热闹的孩子就笑了,难得爹娘今天有个好心情。

粉基于米浆,但最终成形的的方式并不同。扬米面是舀一勺米浆放入一个四方形铁器中,晃匀置于水上蒸制。粉扎则是干锅摊出来的,用油脂擦一下大铁锅,倒入一勺米豆复合的浆液,迅速用一个竹筴摊匀,对火候和时间都有更高的要求。

蒸扬米面和摊粉扎时,孩子们是断不会外出疯玩的。热气腾腾的扬米面、干香的粉扎早已拽住了他们的心。大人口中那句“趁热吃”,是他们最期待的话。刚出锅的扬米面一口下去,浓浓的米香味里,隐着微微发酵的酒气。蘸过了糖的热扬米面,又甜又糯,正在忙活的大人都忍不住要尝尝。

晒粉是个细心活,一张张出锅的扬米面或粉扎,轻拿轻放,晾在提前搭好的竹竿上,看上去颇为壮观。待晒到半干时卷起切条,散放在大簸里风吹日晒,干透了便是整个冬天的好饭食。到城里走个亲戚,也是极好的伴手礼。

粉扎,下锅后易浑汤,煮久易碎。如果储存时间长了,粉里的豆油容易产生异味。当初,老合肥人做粉扎时,只是在冬闲时节做点尝个鲜。但总有一些远行人舍不下故乡的味道,人们经过多次试验,将粉扎脱脂,现在的粉扎都有了较长的保质期。

汪曾祺先生说:“很多菜都是饕人瞎琢磨出来的。”我算是个饕人,平时喜欢捣鼓些吃的,更是忘不了家乡那浓香的粉扎味。现在购物方便,我家中一年四季都备着。粉扎有多种吃法,水煮、凉拌、炒制皆可。改良后的粉扎因为加了玉米粉,水煮时,汤清滑爽,嚼劲十足。加了豆等杂粮的粉扎有一种笃定,无须依赖浓油赤酱与高汤,白水煮后撒以青菜,颜色清爽,豆香浓郁,我觉得是对味觉的最大尊重。

时过境迁

神仙豆腐

●谭丁录

“仲夏苦夜短,开轩纳微凉”,炎炎夏日,酷暑难耐。这时,我常会想起家乡的“神仙豆腐”,其色如翡翠,状如凝胶,那股清香味仿佛又在唇齿间逗留。

我的家乡在湖南省洞口县,那里属于丘陵地带,森林覆盖率很高。家乡的山上生长着一种“神仙树”,学名双翅六道木,这种树的叶子可以用来制作“神仙豆腐”。

童年的夏天,总有“神仙豆腐”陪伴。我小时候,邻居二娘心灵手巧,很会做生意。每到夏天,她就制作冰凉粉和“神仙豆腐”在村里售卖,两毛钱一碗,物美价廉。父老乡亲劳作之余,聚集在村口纳凉,能喝上一碗冰凉粉和“神仙豆腐”,是一件十分惬意的事情。

那时候,母亲偶尔会给我两毛钱,让我吃一次美味的“神仙豆腐”。有时候母亲没给我钱,我也会想办法讨好二娘,比如帮她汲一桶井水,从灶膛里挖一盆草木灰等等,都可以换来二娘的一碗“神仙豆腐”。

二娘制作“神仙豆腐”的时候,我紧随其后,仔细观察。她先把早上采摘来的树叶清洗干净,倒进直径一米的木盆中,加入一壶烧开凉过的水,水温摄氏八十度左右,水和叶子的比例是一比四。树叶浸泡后渐渐变软,水温降至手可以触摸的时候,二娘就用

双手揉搓,来回鼓捣那些叶子,直到叶子变成了稀糊状。接下来,二娘把稀糊倒进一个白色布袋,缓缓按压过滤,再在绿色的汁水中倒入准备好的草灰水。草灰水的用量要恰到好处,倒多了豆腐会变得粗糙,呈蜂窝状,颜色也白;倒少了,则很难凝固成豆腐。二娘经验丰富,掌握的比例是一斤水加三两草灰水。

加完草灰水,二娘把一个竹匾盖在上面,静等大功告成。二十分钟后,拿开盖子,盆里的“神仙豆腐”仿佛一块翡翠,晶莹闪亮,翠色欲滴。这时,二娘拿着菜刀横竖切几下,便把豆腐划成了榆钱大小的块状。

刚制作好的“神仙豆腐”有些味苦,要放在清水中漂一段时间。浸泡久了,苦味也就淡了。二娘知道我嘴馋,先舀出一碗,加入红糖水、白醋,撒点芝麻,色香味俱全。我拿起饭匙,舀一块送入嘴中,味道真是妙不可言。神仙豆腐的吃法还有很多,可同凉粉搭配,加剁椒、姜、蒜凉拌;可与香菜、木耳、黄花、肉丸同烩;也可以与酸菜、鸡肉爆炒,各种做法都清香味浓而口感爽滑。“神仙豆腐”营养丰富,富含果胶、粗蛋白质、可溶性纤维、叶绿素以及淀粉、维生素和矿物质,具有清凉解毒、提神醒脑之功效。

时过境迁,长大后我漂泊他乡,常常忆起家乡的“神仙豆腐”,只可惜再次吃到已并非易事。

往事如风

冷激面

●许国华

夏日傍晚的水井旁边,孩子们来来往往,吊起一桶桶的井水,泼在院子里降温。被酷暑烈日烧烤一天的地面,立刻腾起一股白茫茫的水雾。孩子们乐了,泼水更来劲了。泼足了水的地面,终于偃旗息鼓,乖顺地清凉起来。

此时,太阳终于西沉了,绚丽的火烧云染红了天际,也映红了孩子们红彤彤的脸颊。在农田里干活的大人们,三三两两地收工回家了。水井边又热闹起来,挤满了干活回来擦脸洗脚的大人。孩子们凑热闹似地也挤了上去,吊起满桶水拎回家去。

“奶奶,吊的井水够不够?”我们将吊来的井水冲入水缸中,边冲边问奶奶。奶奶在灶间忙着,看了看水缸里的水,说道:“夏天天热,只要够用就行了。你们再去吊桶水来,要下冷激面了。”

我们应着,吊水的吊水,搬凳子的搬凳子。两张长凳在院子里摆好,上面铺上门板,一家人便围坐起来,一边乘凉一边等吃冷激面。不多时,奶奶开始下面条了。大铁锅里的水翻滚着,奶奶将面条扔进滚水中,顿时就被滚水淹没了。奶奶拿一双长筷轻轻拨动着,煮到八九分熟时便捞起面条。奶奶说:“煮过头的面条不好吃,没有韧性。像做菜一样,下面条火候也要恰到好处。”捞起来的面条,便放在我们刚刚吊来的井水中激一遍,然后又捞起再激一遍,最后捞起放在电风扇下吹凉。奶奶吩咐我们一边吹风,一边要用筷子挑松面条。

冷激面是我们江南的方言,北方称为凉面或凉拌面。所谓冷激面,就是面条下熟后捞起,放在冷水中反复冷却,使之快速变成凉面,佐以汤汁浇头,在夏天食用十分清爽可口。

冷激面的面汤浇头很重要,奶奶总是就地取材熬制。一般自留田有什么就烧什么,通常是丝瓜毛豆、青椒榨菜、咸菜茄子、小青菜、生瓜丝这些夏日寻常的农家菜,偶尔佐以肉末或肉丝。

奶奶还要准备浓淡两种面汤,浓汤口味重些,淡汤口味清爽些。我最喜欢奶奶做的淡汤,尤其蛋皮花清汤。做蛋皮花是很费工夫的,先将鸡蛋摊成薄如蝉衣的蛋皮,再切成一条蛋皮花。做好之后,清雅的汤水上飘着一条金色蛋皮花,令人赏心悦目。

调味汁的制作,虽然主料是简单的蒜末、姜丝、蒜叶,但奶奶用石磨香油、香醋、酱油、细盐、味精搅拌配制,味道独特,鲜美无比。冷激面一般是放在面盆里端上桌,大家用筷子捞进碗中,浇上面汤浇头,浇上调味汁,轻轻搅拌,一股清凉馥香的味道扑面而来。劳作一天的父母亲,有时会喝口老酒活血解乏。我们偶尔也偷喝一口。奶奶看到我们偷喝酒,便嚷嚷:“面条不等人,要结块的。”于是,我们便赶紧吃碗里的冷激面。奶奶笑了,我们也笑了。奶奶慈祥的笑容,和着冷激面清凉爽口的味道,永留在我的心间。

无论何时何地,炎炎夏日里能吃上一碗冷激面,都是极大的享受。

征稿启事

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
“文化青岛”