

舌尖味道

眼下正值毛豆上市季节,我每天去菜场都会买一些,回到家剥出满满一碗鲜嫩的豆子,留着做菜的时候用。

毛豆,就是人们通常说的黄豆。毛豆是一年生的农作物,茎粗硬而有细毛,豆荚扁平,荚上也有细毛,所以俗称毛豆。剥毛豆时,只要用两个大姆指沿着豆荚中缝往两边轻轻一掰,一颗颗色泽嫩绿、青翠可爱的毛豆子就破荚而出了,顿时一股淡雅的清香便扑鼻而来。

我最喜欢用毛豆粒烧鱼,待到鱼烧到七成熟时,抓上一把豆粒放入锅内,让它们在沸腾的汤里跳舞,直至熟透。起锅时,把沉在锅底的豆粒连着汤一起浇在鱼身上,不仅给鱼润了色,尝上一口,更是感觉鱼和汤鲜到都能让眉毛掉下来。

用毛豆粒炒青椒,或者是炒鸡蛋,是父亲最喜欢的。操作步骤是把锅烧热,倒入油,撒点盐,再将毛豆粒倒入锅入爆炒一番,炒到七八成熟时,再加入青椒或者鸡蛋,还有相应的佐料,出锅就是一盘鲜美的下酒菜。菜盘端上桌,父亲时不时地端起酒杯咂上一

百吃不厌

我们当地有句俗话:“烟台苹果莱阳梨,不如潍坊的萝卜皮。”可见萝卜在潍坊人的定义里,不仅是蔬菜,还是水果。萝卜皮那份水润润的辣和脆生生的甜,毫不逊色于大商场里包装精美的水果。萝卜的叶,我们俗称萝卜缨,如果利用得当,也是上好的美食。萝卜缨与黄豆的结合,恰似金风玉露一相逢,便胜却人间无数。

时间是初冬,菜园里的萝卜显现出深绿色,正等待收获。父亲满怀喜悦,将一只只萝卜拔起,排列整齐精心窖藏,因为这些萝卜将陪伴我们度过整个冬季。父亲把揪下来的萝卜缨交给母亲,他知道它们会被朴素而智慧的妻子点石成金,化腐朽为神奇。母亲从容耐心地把萝卜缨洗净,切成小段,放在开水里焯一遍。

萝卜缨之前沾染了萝卜的辣,味道多少有些咄咄逼人,但一遇到水的高温,即刻变得柔润妥帖。母亲用笊篱把焯过的萝卜缨捞出,放到凉水里冷却,再用手将水分挤净,变成了一个的菜团。母亲将它

人生真味

虽然有人把皮蛋叫作变蛋,但这两者有质的不同,它们的原材料一个是鸡蛋,一个是鸭蛋,味道也大相径庭。

变蛋的蛋白微黄或透明,蛋黄呈黄黑色,口感比较Q弹,香味比较单一,余味不绵长。皮蛋的蛋白亮黑色,表面带松花纹,蛋黄是黑色,口感略微软弹一些,入口醇香,尤其是青黑色的蛋黄。

变蛋吃时香,吃完了嘴里的香味也就没有了,没有让人口舌生津的回味。皮蛋的蛋黄香味醇厚绵长,明明已经咽进肚子了,但那香味就是不散,依然在嘴里,让人意犹未尽。

如此说来,肯定是皮蛋略胜一筹吧?也不尽然,世事无绝对,有很多人受不了皮蛋闻起来的气味,加之皮蛋颜色丑陋,于是望之生厌,更有外国人因此把皮蛋称为中国的“黑暗料理”。

《荒野求生》里的贝尔·格里尔斯吃遍了大自然,包括许多奇奇怪怪的动物,但在一次综艺节目中,吃了一口皮蛋的贝尔却哭丧着脸硬是无法下咽,表情叫人哭笑不得。这在皮蛋爱好者看来实在是暴殄天物。那也没有办法,毕竟好者好恶者恶,甲之蜜糖乙之砒霜,强求不得。

而松花蛋就是皮蛋,把皮蛋叫作松花蛋,我们叫了好久了,久到五代宋初时。我们这有个五里源村,

青青毛豆

●石爱娟

口,再用筷子夹起盘中的豆子,一粒粒地塞进嘴里。看着父亲娴熟的动作和享受的表情,让我感觉到那才是从容不迫的惬意生活。

我不喜欢吃面条,因为家里煮的面条通常都是清煮,偶尔放上几根青菜或者南瓜藤,吃起来感觉没味。但此时的毛豆粒却成了下面条的标配,加了豆粒煮出来的面条白绿搭配,非常养眼,味道也格外鲜美,我一碗下肚之后还意犹未尽。

此外,毛豆粒还可以与咸菜一同炒食,无论下酒还是下饭,滋味都极佳。如果把新鲜毛豆剪去两头,加盐连荚煮食,又成了一道美味的点心佳肴。或者用毛豆粒煮豆腐,加点西红柿或番茄酱,盛在白色的碗中,红绿白相间,色泽十分美观。还有,毛豆粒炒丝瓜,也是盛夏餐桌上的最佳搭档。

其实,毛豆不仅美味,还非常有营养价值,包含了蛋白质、维生素、钙、铁、锌、钾等二十余种身体所必需的营养元素。最重要的是,毛豆是一种安全的绿色食品,因为毛豆那一层毛茸茸的“盔甲”,能有效抵御害虫侵入,因此毛豆在生长过程中一般不用或者很少使用农药。

萝卜缨小豆腐

●李风玲

们放上案板,叮叮当当剁碎。然后,便端起豆子走向磨盘。

豆子是头天晚上泡的,已经膨胀柔软。石磨就像忠实的仆人,劳作起来稳重而塌实,尽心尽责。豆子被一勺勺舀进磨眼,母亲抱着磨棍一圈圈不停地旋转。这个时候,我会过去帮忙。母亲目光柔和,越过我的额头,盯住那白白的不断从磨盘中间流淌出的浓稠豆沫。收集豆沫的时候,我感觉它像极了母乳,淡淡的腥里满是甜香。

豆沫下锅,泛起层层气泡。我在锅边咽着口水。母亲面带微笑说:“心急吃不了热豆腐。”她把剁碎的萝卜缨均匀撒进沸腾的豆沫上面,满锅的气泡落下又涨起,豆沫和萝卜缨,就在这相拥相和间化作清清凉白的素淡美味。在那个物资极度匮乏的年代,一锅锅萝卜缨小豆腐,无数次温暖了我们一家老小的心。

萝卜缨小豆腐,是大自然的馈赠。这种亦饭亦菜的食物,少了大豆腐的厚重,却多出了小家碧玉的恬淡,那份清澈绵软的口感,让人百吃不厌。

变蛋皮蛋松花蛋

●薛小玲

村北有个马坊泉,传说五代宋初时道士刘海蟾曾在泉边用松花蛋酬谢仙女,后人在此泉畔建筑官殿,名为海蟾宫。海蟾宫松花蛋由此得名。

这里的鸭子食用马坊泉水中的一种当地人称为“活石头”的生物,所产鸭蛋是红心,个头大,品质好,味道鲜,用这种鸭蛋腌制的松花蛋口感滑腻,奇香无比。所以当地有很多以腌制贩卖松花蛋的小作坊。后来,按照现代工艺腌制的松花蛋不含对人体有害的铅了,那些小作坊好像都没有了。

平民百姓家但凡请客摆桌,基本都有凉拌松花蛋,采用的是最寻常的作法,也最好吃。讲究的人不用刀切松花蛋,用缝衣服的线,两手绷直对着松花蛋往下压,这样压出来的边齐整好看。将压好的松花蛋一牙一牙在盘子里摆出层层叠叠的花朵状,再将小米辣、香菜、蒜瓣切碎码在上边,浇上生抽、香醋、小磨香油,一盘好看又好吃的凉拌松花蛋就大功告成了。

我老公第一次去我家,我老妈使出浑身解数做了一大桌子菜,他却只吃其中的一盘松花蛋,一向对厨艺很有自信的老妈有点蒙圈。后来才知道,原来这傻瓜,只爱松花蛋。

这么多年过去了,我老妈有时候还会提起这事,然后大家笑上半年,再顺带着表扬表扬我家这傻瓜人不喜新厌旧的高尚情怀。

假期,我们一行五人去了扬州。抵达那里时已饥肠辘辘,虽说还不到下午六点,可“狮子楼”等有些名气的酒店居然客满。寻觅饭店是第一要务,偶遇的一对小夫妻是当地人,顺路带我们去了一家淮阳菜馆。

这家菜馆的名字着实怪异——“风波庄”,门前挂着大红灯笼。一进店我们就被震慑住了,两层的店面,墙上写有“不贪荣身不辱,横自在无拘束”的醒目大字,还悬挂着刀枪剑戟。这让我一下子联想起金庸的《笑傲江湖》。再看黄竹做成的窗、青竹隔成的雅间以及竹子拼成的墙围,仿佛踏进的不是酒店,而是令狐冲醉心的绿竹巷。

在这个亦真亦幻的武侠殿堂里,穿着古装扮成村姑的漂亮服务员也像念台词一般,把我们引到标有“明教”字样的一张桌子旁,指着贴有“教主张无忌”三个字的位置说:“请你们的教主大人这里坐。”入乡随俗,我们附和着把我们的老大让到那个位置上。

翻开菜谱,千奇百怪的菜名更是让智商在线的我们一头雾水,疑惑店家主营的究竟是不是淮扬菜。不过总算有了落脚点,可以坐下来慢慢享受晚餐,是不是淮扬菜已经不重要了。二楼上的三桌食客都是年轻人,我们这些“老同志”,真是误打误撞闯入了武侠主题餐厅啊,那就静静等待一场侠客夜宴吧。

此时,漂亮的女服务员拿起我们点好的菜单,语惊四座地喊了声:“小二练功去也!”然后就像武侠小说里的侠女飘飞而去。不大工夫她就端来五小盅糯米酿的醪糟酒,甜甜的略带点酒精的味道。

她介绍说这种米酒叫“黄蓉露”,来自《射雕英雄传》中冰雪聪明的黄蓉。她对着我们一本正经地撂下句台词:“对酒当歌人生几何,这是酒仙山的圣水,百毒不侵,延年益寿。”无论我们怎样和她开玩笑,她都严肃地扮演着武林戏中店小二的角色。

过了一会她又摆上了餐具,口里念念有词:“小二为列位摆兵布阵,人在江湖混岂能不用棍,双截棍……”她的台词还真有趣。没有多久第一道菜端了上来,服务员说:“您的功力到了。”原来是开始上菜了。

第一道菜是锅巴牛肉,黄色的锅巴形状像一口钟,罩在红烧的牛肉上,这道菜在这里叫“铁布衫金钟罩”。有朋友打趣地说餐巾纸在这里应该是“无字天书”了。又上来的一道菜竟然叫“生死符炒木耳”,其实就是山药片炒木耳,菜名还真是有想象力。一钵鸭爪被称为“九阴白骨爪”,它是《射雕英雄传》里梅超风练就的招数。伴随着一声“天禅豆蔻”,漂亮的女服务员端上了南方的四方蚕豆。“圣火令”“少林罗汉拳”在这里也是台词。被卤汁浸泡的牛百叶,则叫“肯龙悔”。

此时,我感觉像是穿越到了传说中的令武侠迷难以割舍的过往江湖。眼前的一切,江湖的环境、江湖的语言、江湖的门派,复苏了时光深处的记忆。谁在青春的时候没做过武侠梦,只是在风靡于上世纪80年代的金庸、古龙之后,能让我们钟情的武侠小说已寥寥无几,武侠时光早已淡出了人们的生活。“风波庄”唤醒了我们丢失已久的旧时光,让我们一时间豪气顿生,甚至对习以为常的庸庸碌碌感到羞愧。

酒足饭饱,余兴未了的我们耳畔响起服务员拱手告别的话语:“多谢列位大侠!”出“风波亭”时,我也回了她一句:“闯荡江湖四海为家,终有一别,改日再会!”

仿佛被怀旧的光芒所召唤,回到家中后,我开始翻阅父亲收藏在樟木箱中的那些武侠小说。

淮阳菜馆

食在江湖

●卢蕴慧

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”