

舌尖的美味 心头的记忆

这是盐的味道,山的味道,风的味道,阳光的味道,也是时间的味道,人情的味道。

电视纪录片《舌尖上的中国》里煽情的解说,也是最能打动我们心灵的诗篇。人与食的缱绻深情,能幻化出中国社会百态和历史风貌,传达出一个国度、一个民族、一方百姓的文化气息。最平凡的食物里,永远能品尝到最不平凡的百味人生,饕餮之味,在感动味蕾的同时,最终被打动的是人心。

那些味道,已经在漫长的时光中和故土、乡亲、旧念、勤俭、坚忍等等情感和信念混合在一起,才下舌尖,又上心间,让我们几乎分不清哪一个是滋味,哪一种情怀。



最好的美食是妈妈做的菜

看了《舌尖上的中国》,我才知道有无数美食是我闻所未闻,吃所未吃的。虽然我没有吃过太多美食,最难忘的味道仍是妈妈烧的菜。身为武汉人的妈妈不是大厨,在我看来,她烹煮的味道天下无双。不管是物质贫乏的过去还是小康生活的现在,妈妈总是千方百计地做出味道最好、营养价值最高的菜肴来满足我们的口福。

记得上世纪六十年代初,我们随父亲搬迁去湖南,那时正是国家困难时期,然而妈妈却会做出各种意想不到的菜。

湖南的春季细雨蒙蒙,在背阴的山坡上会长出一片“地菜”,很像黑木耳,所以也叫“木耳菜”。它长在杂草中,一团团,一簇簇,一下午就能捡半篮子。妈妈把“木耳菜”焯一下,再放点油、盐和山上挑回来的野蒜,一盘热气腾腾、带着山野味道的木耳菜就能引得我们垂涎欲滴。

豆腐渣是用来喂猪的,但在我小时候,把它加工一下,也是一道美味佳肴。妈妈把豆腐渣捏成一个乒乓球大小的丸子,排放在铺满稻草的竹篮里,然后盖上一层小棉被捂十来天后,豆

腐丸子长满了长毛,然后妈妈就把它们拿出来撒盐 and 辣椒粉放在坛子里腌起来。20天后打开坛盖,一股沁人心脾的香味扑鼻而来,无论煎或是蒸,都是美味无比的……

随着生活条件越来越好,家里方桌上的菜也发生着质的变化。妈妈最拿手的还是武汉菜,米粉蒸肉、珍珠丸子、油炸藕合子、排骨莲藕煨汤等,妈妈做菜的手艺越来越好。

最美不过三餐饭,最爱还是家常菜,天下最好的美食就是妈妈做的菜。

彭金凤

千里情深花花菜

一谈起维吾尔族的抓饭,人们总是津津乐道,大块羊肉,满盆油饭,好香好鲜。殊不知陪伴抓饭的还有一盘名菜,抓饭桌上少了这盆菜,其逊色程度不亚于名山缺寺庙,碧水少白帆,这盘菜就是花花菜。我是在新疆返沪的学生家里尝到这碟名菜的。

那天,学生拿出一碟菜让我品尝。好艳丽的色彩呀!金黄的萝卜、碧绿的芹菜、韭菜、荠菜、鲜红的辣椒,五颜六色,好似春天里盛开的花簇。这就是花花菜,新疆少数民族佳肴。

花花菜原是锡伯族的特色菜。人们长年生活在深山老林,春播秋收冬狩猎。每到冬天,大雪封山,蔬菜匮乏,男子进山狩猎数月不归,带的菜肴必须耐藏。这促使在家的女人们研制一种别具一格的冬菜,让男人生活无

后顾之忧,让男人端起饭碗就想着自己家里的女人,于是就有了花花菜。其做法和汉族的咸菜相似,吃法也像咸菜,既可生食,炒食更佳,随身携带,随地享用。后来锡伯族从东北吉林迁居新疆,把做花花菜的习俗带到了新疆,汉族、满族、维吾尔族、哈萨克族群起仿效,花花菜一下子在新疆推广开来。

冬天一到,锡伯族的父母都会给远离家门的子女寄上一份花花菜,寄去一片抚爱的深情。出门在外的子女吃到花花菜,就像回到了日思夜想的故乡,在父母怀里享受温馨的爱。学生的父母当年支援边疆建设,如今仍在建设兵团。他们在春节前夕给子女捎来花花菜,我的学生招待我同享美味,那意思还不明白吗?

黄顺福

另类饺子“满碟江”

饺子实在是最普通的面食,谈不上“另类”,但我吃过的饺子可能很少有人见过。

我的朋友是人高马大的北方汉子,妻子是娇小玲珑的江南姑娘,新婚不久,请我们几个吃饺子。丈夫陪我们胡吹海聊,妻子进厨房忙碌。不一会,妻子从厨房端出一个大盘子,盘子里盛着饺子。那饺子十分另类,每个一尺多长,三个满满一盆。我们谁也没有见过这种饺子,丈夫更是吃惊得大声叫起来:“天哪!”妻子说:“不能添

哪,就一人一个。”

回来查阅资料,才知道江苏大馄饨早有历史记载。元朝陆友仁(江苏吴县人)《砚北杂志》云:有个叫杨师文的,一天做了八枚馄饨,招待知府大人吃饭,结果知府连半个也没有吃完。“其法每枚肉四两,名满碟江。”朋友的妻子江苏人,当然会做这种满碟江馄饨,但考虑到丈夫北方人,习惯吃饺子,于是做成“满碟江”饺子。

其实在古代,馄饨和饺子没有明显区别。隋朝《颜之推文集》说:“今之

馄饨,形如偃月,天下之通食也。”偃月就是半月形,这正是饺子形状。南方则叫馄饨,“以其混沌之形。”至于饺子和馄饨何时分了家?1968年考古工作者在新疆吐鲁番发掘一座唐代古墓葬,出土一只木碗,碗内盛有四只馄饨、四只饺子,形状完好各异。可见,早在唐代,饺子和馄饨已经作为两种不同面食传到少数民族地区。

朋友的妻子用“满碟江”饺子招待我们,诚意十足。

夏爽

纯质的熟木瓜

吃木瓜,在运输发达的现在,实在寻常。但很多没去过热带的人,除却空运,很难品尝到纯熟的木瓜。他们在水果摊上能见到的木瓜,都是被卧“熟”的。纯熟的木瓜是倒吊在树上的,随手采来吃,原汁原味,美不胜收。这样的木瓜,我吃过。

早年,我支边西双版纳,傣族村寨的场边屋角,群山绵亘的层峦叠嶂,随处可见大自然的富庶。六七米高的木瓜树开满了浅黄淡红的茎花,花期不断,溜直的树干和老枝桠上环围悬挂着参差分层的木瓜,四季丰盈。

雨季的一天,我患了风寒。医务室吊盐水后不见起色,战友护送我去团部医院。徒步数十里羊肠山道,累

得精疲力竭,只能席地坐在木瓜树下。迎面一位傣族大娘见我面色血红,额头滚烫,便摘下一只熟木瓜塞我胸前。她双手合十,说孩子吃吧,这是圣果。

纯熟的木瓜不用刀切,轻轻一掰即豁开,活像酥软的烘山芋,顿时一股浓郁的奶香气扑鼻。它有胶状殷浆汁溢出,很粘手,吃进嘴里那个香甜,胜过如今的8424西瓜;咽入喉咙那个凉,赛过冷饮冰淇淋。它水分充足,远超“卧熟”的木瓜!我吃了它,一会儿便觉得脑清神定,恢复些元气了。

当晚,我身上的热度降了下去,想起白天事,傣族大娘给我的那颗木瓜,也许,真是颗“圣果”吧!

唐瑞清

童年美味猪油筋

国人的食物烹调技艺堪称鬼斧之功,对于色、香、味全方位的感官享受,到了几近苛求的地步。尽管如此,在中国人的餐桌上,仍有一些“漏网之鱼”,在人们挑剔的味蕾下,“神”一样的存在。

我儿时独特的舌尖记忆当属猪油筋。嘉定话中的“猪油筋”,其实就是熬猪油剩下的猪油渣,这种焦不拉几、其貌不扬且十分油腻的不健康食物,却是当年难得一尝的美味。

小时候,母亲烧菜用油精打细算,多半用的是自家熬的菜籽油和猪油,难得用一点精制油。即便是廉价的猪油,也是两三个月才熬上一回,所以每次母亲熬猪油,我都会在一旁全程守候。母亲先在案板上,将白花花猪板油切成小碎丁,放入铁锅中慢慢熬。随着锅内温度上升,肥肉丁里的油水慢慢渗出,不断传出噼噼啪啪油分子爆裂的声音。油越变越多,肉丁越变越小,待其表面略呈焦黄,即可捞起,一盘金灿灿的猪油筋大功告成。

刚出锅的猪油筋还在不断“滋滋”地冒着热气,我因为嘴馋被烫过好几次。其实,猪油筋的最佳品尝时间是等到它完全冷却,这时的口感就会变得酥脆无比,但也不宜放置太久,否则

里面的油脂凝固后,就会分外油腻。把握好时间,夹一块放进嘴里,牙齿轻轻一咬,“嚓”,酥脆外壳包裹着的少许油脂一下子浸润了整个口腔。

除了这种简单粗暴的吃法,猪油筋也是一味绝佳的配料。比如,我最爱的是猪油筋炒饭,猪油筋给米饭增加了香滑软糯,米饭也解了不少猪油筋的油腻,两种

搭配相得益彰,一口下去,满满幸福味。

啊哪

