

天色渐渐明亮。做早餐,戴上耳机,续 听清代文学家袁枚所著《随园食单》之粉蒸 肉:"用精肥参半之肉,炒米粉黄色,拌面酱 蒸之,下用白菜作垫。熟时不但肉美,菜亦 美。以不见水,故味独全。江西人菜也。"

听袁枚的《随园食单》,我常常想起自己 小时候吃酱梅肉的情景。

在我的家乡山西太原,也有一道传统蒸 菜,属于晋商庄菜的代表菜,它就是晋式第 三蒸---酱梅肉。

来北京工作后,生活越来越好,也吃过 不少大餐,但总忘不了酱梅肉的味道,心心 念念着那一口。

童年的时候,为了给穷日子提提味儿, 逢年过节,我们这些小孩子才能买平时喜欢 的玩具和吃食。吃酱梅肉就是我最盼望的 事了。

父亲的厨艺高超,用的简单的食材,最 平常的烹饪方法,也能将饭菜做得香美可 口。哪怕是熬一锅小米粥,炒一盘西红柿, 都能让全家人吃得心满意足。

酱梅肉是过年才能吃上的一道主菜。所 以,我特别盼望过年。每年大年初一大清早 儿,父亲会蒸一大盘酱梅肉。每次开蒸酱梅 肉的时候,连贪玩的弟弟也会耐心地守在锅 边。等待刚蒸出来热乎乎的酱梅肉。刚出

笼的酱梅肉还滋滋地冒着热气,香气扑鼻 在父亲一迭声的"小心烫!"的叮嘱中,我们 已经迫不及待地咬一口,香得恨不得连舌头 一起吞下去。

记得我刚上小学那年的春节,父亲买来 了做酱梅肉的五花肉和酱豆腐,一大早就把 酱梅肉蒸出来,我在灶台前不住地咽口水。 肚子已经开始叫了,一分钟似乎都等不了。

父亲把酱梅肉端下来,放在旁边的架子 上,转身拿出一个铝合金饭盒,一边小心往 里夹着刚蒸好的酱梅肉。一边说:"妞妞乖, 咱们给隔壁的姥姥盛一碗!"

隔壁的姥姥是一位孤寡老人,早年丧 子,人到中年,她的丈夫也去世了。姥姥整 天闷闷不乐,满脸忧愁。

看着马上到口的酱梅肉越来越少,不懂 事的我,忍不住"哇"地哭出了声。但哭归 哭,想着那个常给我讲故事的姥姥,小小年 纪的我,也渐渐地释然了。

人的味蕾,是父母从小植于心的。这话 不错,酱梅肉就是父亲植于我心田里的美 味,长大后,我走到哪里,都忘不了那口酱 梅肉——淋上腐乳,加上火,上笼蒸,肉片 浓香四溢,泛着酱油的深红色,嗤嗤作响。 那个场景仿佛是时光打上了橘黄的滤镜, 铭刻着安心和幸福。



□ 钟芳

梁实秋先生在《粥》里写道:"我母亲 若是亲自熬一小薄铫儿的粥,分半碗给 我吃,我甘之如饴。薄铫儿即是有柄有 盖的小砂锅,最多能煮两小碗粥,在小白 炉子的火口边上煮。水一次加足,不半 途添水。始终不加搅和,任它翻滚。这 样煮出来的粥,黏和,烂,而颗颗米粒是 完整的,香。"母亲熬的粥让梁实秋难以 忘怀,我也很想念母亲熬的粥香,在天寒 地冻的日子里,最盼望捧上一碗软糯香 甜的鲜粥下肚,热热乎乎,暖彻全身。

我的母亲熬得一手好粥,在她巧手 的调制下,凡是能做菜的食材都可以组 合搭配入粥,南瓜、芋头、红薯、萝卜、白 菜、大豆、玉米、小米、黑豆等,端上桌 来,无一不是香气四溢。母亲用洁白小 瓷碗盛了粥,配上简单的家常小菜,我

慢慢一咕噜,满嘴鲜香啊,真是一种到 了极致的温暖。屋里粥香缭绕,全家人 捧起粥碗大快朵颐,直呼过瘾,连赞好

每天清晨,母亲早早起床,按可供全 家人吃饱的分量淘洗好粥米食材,放进 大锅里,加上满满的水,往灶里添一大把 柴火。火苗一闪一闪地舔着灶口,映红 了母亲的脸。待锅内米粒随水沸腾,米 汤外溢渐渐变稠时,就改为小火,任其锅 里的米粒自由翻飞,慢慢升腾。如此弱 火煨熬,米粒里的油胶全都熬了出来,粥 里的米粒松软圆滑,色泽晶莹鲜亮,粥也 更加黏稠,醇厚可口,喝起来有滋有味

母亲常说,熬一锅好粥得有耐心,要 慢慢地熬透,这样才能让营养成分不流 失,还能保持那份天然的香气。

孩提时的我体弱多病,每到冬天来 临,常常口舌生疮,或是感冒不适,吃饭 也没有胃口。母亲总会变着花样给我熬 一锅粥。她常说,粥饭最养人。

我最喜欢吃母亲熬的红薯米粥,又 香又甜,回味浓郁,每一口都是享受。母 亲先将红薯削皮,切成小块,放入白米粥 里,经过水的沸腾,红薯的香甜很快融进 米粒里。那粥白黄相间,黏稠似蜜。尝 一口,香糯甜软,让人齿颊留香,即使不 用佐粥菜,我也能"呼噜噜"一口气喝上 两大碗,小脸蛋儿吃得红扑扑的。母亲 就用这些费心熬出来的香粥,呵护了我 一个又一个寒冷漫长的冬天。

恍惚间,我仿佛又闻到了童年那一 缕缕粥香,心头涌起了阵阵暖意……



□ 张凌云

种不同的东北情调。

游完长白山,我们接下来去哈尔滨,因 路途遥远,晚上住在敦化。敦化就是历史上 鼎鼎大名的熬东城,如今却是一座安静的小 县城,我想品尝一下当地特色,遂打开手机 软件,按图索骥挑选一家。

去的这家店面很小,老式装修,人也不 多,周围的几桌都是当地口音,显然是老城 区的家常饭店。我们拿过菜单,点了几种特 色土菜。

当地知名的血肠,却是最让我失望,原 以为定是鲜爽粉嫩,没想到端上来一盆黑乎 乎的东西,一尝,又干又硬,味同嚼蜡,不知 吃的是啥。倒是一盘铁板豆腐烧得不错,虽 说色相同样带着焦黑,难看了些,但口感尚 佳,分量又足,豆腐里混了鸡蛋,汤汁又浓,

另外两道菜,不知道该怎么表达,只能 说有点怪怪的小惊喜。一道是汤,像朝鲜大 酱汤,葱花、豆芽、金针菇、西葫芦搭配其中, 再洒点酱汁,看上去白花花的平淡无奇,喝 起来味道还不错。还有一道就更意外了,烤 鱿鱼,又是烤得有些焦黑,搭配了一种没有 辣味的干辣椒,看上去引不起食欲,没想到 却越嚼越香。我不禁感慨,在这不靠海的东 北小地方,随便点的一道烤鱿鱼,却吃出了

或许,这就是东北味道,看上去粗犷豪 放,不修边际,却在袅袅萦回之间,充满着一 种挥之不去的人间烟火气。



□ 李丽霞

拿糕是家乡一种古老的吃食,现 在饭桌上已不多见,然而,拿糕留给 我的记忆却很深。

儿时住在乡下的奶奶家,有一 次,我去小伙伴家里玩,吃到一种从 未吃过的饭食,别有风味,回去绘声 绘色地对着奶奶描述:"好像用高粱 面做的,黏黏的,吃起来很劲道,蘸着 一种调制好的料汤吃的。"奶奶听了, 用家乡话笑着说:"咋也是拿糕吧,奶 奶也给们娃做。"

一天中午,奶奶要给我做拿糕 了,我紧跟在她身边,只见奶奶往大 铁锅里加了好几瓢水,等用大火烧开 后,加了一点碱面,又拿来当年的高 粱面粉,一边往锅里撒面粉,一边用 一根尺余长的擀面棍,不停地搅动, 奶奶边搅边说:"买卖在搞,拿糕在 搅,只有搅到了拿糕才好吃哩。"我好 奇地看着奶奶的操作,当面粉变成黏 糊状,奶奶就弯腰把火底埋住,改成 小火,又往锅里倒进去点土豆淀粉继 续搅,锅里的面糊越来越稠,当面糊 有点黏擀面棍时,奶奶就盖上了锅盖 焖一会,我兴奋地等着结果。过了大 约5分钟,奶奶又开始不停地搅动面 糊,直到面糊变得又光滑又有弹性, 奶奶说:"这回抵了。'

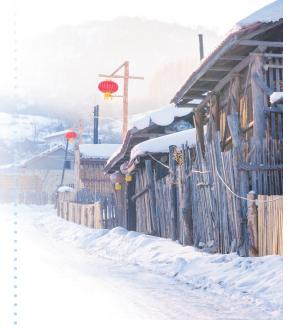
我一心想着赶紧吃到"拿糕",奶

奶却说:"别急,得调好盐水才能吃 哩。"奶奶切好葱段、蒜瓣、辣椒末,和 花椒、麻麻花放在一个大海碗里,又 在一个长柄的铜勺子里倒了胡麻油, 伸进火塘把油烧滚,然后趁热倒进盛 作料的碗里,随着"刺啦"一声响,一 阵香味扑鼻而来,青瓷的海碗里绿色 的葱花、红色的辣椒、白色的蒜瓣、淡 紫色的麻麻花在热油里沉沉浮浮,看 着就是美味。我迫不及待地要吃,奶 奶嗔怪我性急,转身从腌菜缸里舀了 几勺盐水,倒进大海碗,这下蘸料才 算制作完成。

夹上一筷子黏黏弹弹的拿糕,蘸 上美味的汤料,细细品味这拿糕的味 道,高粱面的清香,和着家乡麻麻花 和老陈醋那独特的味道,在我的味蕾 百转干回,余味悠长。滑溜溜、热乎 乎的拿糕咽下去,顿时觉得浑身舒 泰,还有什么比这美味更叫人心满意 足的呢!

我的家乡地处黄土高原盆地,是 有名的杂粮之乡,家乡的人们就地取 材,在面食的做法上充满了智慧和奇 思妙想,创造出了许多脍炙人口的美

我浓浓的思乡情全被这小小的拿 糕拿住了,真想再吃上一顿拿糕,再 品尝一下童年的味道。





□ 马庆民

小时候,故乡很大 是我能看到的整个世界 是我能想象到的诗与远方 铺到视线以外的土地 宽广,深情,肥沃…… 托起朝阳的果树 藏起晚霞的庄稼 一茬又一茬,从青到黄 长出风景,长出岁月 也长出一代代人的梦想

离开故乡的那一年 正是麦子返青的时候 父亲带我到田里转了又转 我知道,父亲想让我记住故乡的模样 从此,异乡夜空下的那轮弯月 变成了老屋墙上的那把镰刀 收割着思念 收割着时光

或许是我越来越壮了 故乡已容不下我的躯体 或许是故乡越来越瘦了 瘦的只剩下村头的古井,老树和池塘 我再也听不见牛背上的笛声 再也闻不到炊烟里的饭香

老屋墙上的那把镰刀已锈迹斑斑 我知道,故乡真的变小了 小的就像一个音符 在我记忆的弦上 飘飘荡荡



种既怀旧,又新奇的环境氛围远大于味道本 有一次去吉林,终于体验到一次正宗的 东北乱炖。 比日本豆腐更带劲。 那是去长白山的路上,中午在路边饭店 吃饭。十月的东北天气已开始变冷,何况 又下着小雨。两桌人围着热气腾腾的铁 锅,还没坐定,周身已经暖和了。食材和以 前见过的大同小异,不外乎是将玉米饼贴 在锅底,猪肉、粉条、土豆、豆腐、萝卜、茄 子、大葱还有时鲜的绿叶蔬菜放在一起烹 煮,要说有特色的,是将当地的一种大鱼切 成小块扔进锅里,那鱼重六七公斤,是什么 鱼却不知道。总之,那是我吃得最香的一 从未吃过的味道。 次东北乱炖,一口大锅被吃得精光,连汤汁

不曾想,吃过东北乱炖,又体会到另一

说起东北菜,最有名的就要数东北乱炖

了。这些年来,东北菜大举南下,就连我居

住的江南小城,也开了不少东北菜馆,主打

的就是东北乱炖,光从饭店名称就可以看

出,如老灶台、大灶房等。顾名思义,东北乱

炖需要一口大铁锅,将锅底的灶膛加热,各

种鱼肉蔬菜随着吱吱作响的白雾慢慢散出

香味,烟光缭绕之间,不管筷子夹的是啥,只

回到了小时候围在灶台边,吃着柴火饭的感

觉。老家虽然也用大铁锅烧菜,但没有东北

人这么豪放,什么菜都可以放在一起炖。这

说实话,东北乱炖最大的好处,是让我

管大快朵颐就得了。