



夏日美食 人间烟火

盛夏三伏,暑气蒸腾,燥热的夏日时光,总被一道道烟火吃食温柔治愈。四时风物皆有滋味,夏日的专属美好,藏在匠心酿制的吃食里,也藏在绵长的时光中。母亲耗时精心制作的西瓜酱,咸甜醇香,是盛夏独有的酱香风物;清润解暑的荷叶粥,荷香糍合米香,封存童年夏夜温柔;文火慢熬的暑羊汤,鲜香回甘,驱散暑热。而各地风味冷面,更是为炎炎夏日添上别样清爽。一席夏日食味,藏着人间烟火,承载着童年记忆,也藏着岁岁不变的温情与眷恋。

母亲的西瓜酱

每年三伏,暑热正盛,母亲便开始为一坛西瓜酱忙碌。做酱的第一道功夫在豆子上。母亲把黄豆提前泡上一夜,第二天一早便下了锅,灶膛里的火不急不慢,咕嘟咕嘟地熬着。她把新鲜出锅的热豆子撒上面粉,豆子周身裹上了一层薄薄的白霜。裹好面的豆子被摊在竹簸箕里,母亲在上面蒙一层透气纱布,安置在阴凉的墙根。三五天后,豆子长出一层茸茸的白毛,母亲才把它们摊在苇席上,让盛夏的烈日把水分一点点蒸干,豆粒变得干爽蓬松。

酱的主角西瓜,母亲是极挑剔的。她选的西瓜熟得透透的,一刀下去,咔嚓一声脆响,整个瓢都沙沙的,淌出的汁水红得发紫。做酱时要把硬皮削尽,只留脆生生的瓜肉和一层薄嫩的白皮,母亲一边切,一边往嘴里塞

一口西瓜,笑眯眯地说:“尝尝,这个甜!”

配料也是讲究的。母亲把自家的花椒剪了些,掺进整颗八角、桂皮,再备好大把生姜丝。红辣椒末和粗盐按着几十年的分寸感来定分量——一斤豆配三两盐。香料的配比母亲没有精确的配方,全凭她半辈子做酱积累的手感。

拌料是母亲最虔诚的时刻。她把发酵晒干的豆子倒进大瓷盆里,再将切好的瓜瓢和汁水泼入。接着撒进姜丝、花椒、八角、辣椒末和盐巴,最后淋上几滴高度白酒——这是母亲的秘诀,既能增添风味,又防止酱胚生杂菌变质。拌匀后盖上一层洁净的白纱布,既透气又能挡住蚊蝇。

晒酱的日子,院子便成了最热闹的地方。母亲把酱盆摆在

光线最充足的位置,每天清早,她会用开水烫过的筷子,伸进盆里搅一搅。遇上阵雨,她总是第一个冲出门抢着搬盆子,生怕一滴生水掉进去坏了整缸好东西。

晒好的酱呈深琥珀色,表面泛着油亮光泽。挖一小勺尝尝,黄豆的醇厚酱香打底,西瓜的清甜在酱中缓缓散开。

母亲最拿手的,是用这酱做下饭神菜。锅烧热倒菜籽油,爆香葱花蒜末,下两勺西瓜酱炒出红油,放些青红椒块和蛋液,让酱汁裹满金黄蛋絮,出锅前撒一把青蒜叶。光是看看就把口水勾出来了。热腾腾的蒸馍掰开一道缝,铲一勺酱进去,等酱汁慢慢渗到面里,一口咬下去——酱的咸甜香辣在口中炸开,混着面粉天然的清甜,吃一口绝对不够。

[江苏·连云港] 李坤

冷面,不可忽视的美味

冷面属于朝鲜族的传统美食,以荞麦面、玉米面等压制而成,冷水浸泡后煮熟,过凉、控干水分后搭配牛肉片、辣白菜、黄瓜丝、香菜、梨片或苹果片,口味有酸辣、甜咸。

犹记小时候住家属大院,邻居有位朝鲜族阿姨,辣酱、辣白菜做得地道,特别是到了夏天,经常做一大盆冷面,拿到院子里给邻居品尝,再拿出宝藏辣酱、辣白菜、拌桔梗,一人分一点,吃得我们这群小孩子别提多高兴了。冷面留给我的美好记忆,就是从这时候开始的。

搬家后再想吃冷面,只能是母亲做了,但是母亲做得不够好吃,于是便四处寻觅好吃的冷面店。在一家不起眼的冷

面店里,找到了我想要的味道,点一碗冷面,几个小烤串,花钱不多,吃得惬意。快二十年了,这家小店还开着,它就像我的“后厨房”,不想做饭了、馋了,直接来这里吃个冷面再回家。

去年在上海旅行的时候,原本要去一家西餐厅的,结果途中看见一家快餐店,门口立着招牌“冷面系列”,便站住了脚,走了进去。要了一份冷面,端上来一看,发现冷面是装在盘子里的,有荤素浇头。后来我才知道,上海冷面最经典的要数“三丝”和“辣酱”组合:青椒丝、茭白丝、肉丝,正所谓银芽三丝;而辣酱则是用豆干、山芋丁和肉丁,辣炒出来的。如果想简约一些,配绿豆芽、素什

锦,也是清爽可人。我淋上米醋,拌上芝麻酱,迫不及待地尝了一口,味道酸甜适口,十分惬意。

这碗冷面留给我的深刻印象,是上海人把冷面吃出了“仪式感”,有腔调、有精致,一如上海人惯有的风格,婉约、精细。吃完冷面,继续我的旅程,心中还回想着那独特的味道。在不同地域,每一次吃冷面,都能带给我不一样的感受,这大概就是冷面的魅力吧。

夏季高温令人食欲下降,这时来一碗飘着冰碴儿的冷面,浑身上下透心凉,那个爽劲儿,真的需要用身体才能体会到。

[辽宁·本溪] 夏学军

凉爽怡人荷叶粥

清浅荷香糍合软糯米香,一口下肚暑气顿消,粥里封存着童年盛夏,更藏着母亲质朴绵长的温柔。

老家屋后一方荷塘,三伏天荷叶层层叠叠,荷花绽放。母亲清晨带露采摘鲜荷,回家后反复冲洗,沸水焯去青涩苦味,一部分剪碎入粥,完整荷叶留作焖香增味。

大米入砂锅慢熬至浓稠,撒入荷叶碎,白粥晕开浅浅碧色,清雅荷香溢满全屋。儿时的我总守在灶台旁翘首期盼,老旧吊扇缓缓送风,母亲摇着蒲扇为我纳凉,柔声叮嘱远离滚烫锅灶。粥成后用整张荷叶焖片刻,少许冰糖提味,放至温凉便是绝佳口感。

粗瓷碗盛起,米糯荷清,回甘绵长。从前小院晚风、蝉声相伴,一碗荷叶粥配小菜,便是最舒心的夏夜。

[湖南·怀化] 钟芳

记忆里的暑羊汤

每到大暑时节,母亲总要熬一锅“暑羊汤”。

母亲先把羊骨头砸碎,和羊肉一起下锅焯水。水开后,浮起一层灰白色的沫子,母亲用铜勺撇去。这时加清水熬汤。灶膛里的柴火噼啪作响,火舌舔着锅底,汤很快就滚开了。母亲放入姜片、葱结,还有她从药铺买来的白芷、陈皮。最特别的是要加一把晒干的紫苏叶,这是母亲的秘方,她说紫苏能去腥提鲜,还能解暑气。

汤要熬整整一个下午。“暑羊汤”熬好的时候,天色已经暗下来。母亲先盛出一碗给奶奶,然后是父亲,最后才轮到我和弟弟。汤色奶白,上面浮着金黄的油花。我迫不及待地喝了一口,烫得直吐舌头,但鲜美的滋味立刻在舌尖绽放。羊肉酥烂,入口即化,带着草药的清香,一点也不腥膻。

有一年夏天,我发高烧。母亲熬好“暑羊汤”,一勺一勺地喂我。汤的热气模糊了她的面容,我只记得她说:“喝了暑羊汤,百病都不怕。”说来也怪,第二天我的烧就退了。母亲说这是羊肉的“火力”驱散了体内的寒气。[山东·平邑] 魏益君