

母亲的拿手好面

母亲心灵手巧,炆锅面、炸焦叶、蒸饼子……从她手下“鱼贯而出”的各色面食,朴实无华却又充满了温情,洋溢着独属于家的味道。



炆锅面:热气腾腾抚慰人心

读中学时,我两周才能回家一趟,母亲每次都会为我做一碗炆锅面,让平日里的清汤素面更多了些许滋味。她先把铁锅烧热,倒入半勺大豆油,等油“滋啦”作响,放入葱花、蒜末,葱蒜的香味被热油瞬间激发出来,弥漫了整间厨房。母亲再将切碎的小半颗白菜心倒进锅里,稍后又加入一小坨豆芽粗细的肉丝,菜香、肉香很快就冲出了厨房。而这只是制作一碗炆锅面的前奏。

往锅里添上一瓢清水,盖上锅盖,母亲就开始擀面条了。她常说炆锅的面就得手擀,不然白白糟蹋了这么好的汤水。待面条煮至熟透,撒上调味料和香菜碎,热气腾腾的炆锅面就可以上桌了。“好啦,能喝啦!”等母亲一声令下,早就拿着碗筷守在一旁的我,赶紧盛了满满一碗。面条透亮,白菜烂糊,汤汁浓郁,很快就被我风卷残云般喝了个精光。

焦叶:炸出来的酥脆幸福

传统节日与美食元素向来紧密交织,在我们老家,炸焦叶是过年时不可或缺的“守岁小零食”。一片片鼓满气泡、撒满芝麻的菱

形焦叶,色泽焦黄,口感酥脆,备受孩子们青睐。

母亲制作焦叶所用的面,会提前加入鸡蛋、糖、油以及适量的盐、五香粉,醒发成团后再撒上几遍芝麻,反复揉搓,确保芝麻均匀分布在面团里。此时就可以擀成面片,切成拇指见方的菱形薄片了,这便是焦叶的雏形。

起锅烧油,待油温达到八九成,母亲将满满一盖生焦叶下锅,锅内随即“噼里啪啦”起来。不多会儿,焦叶正式出锅,捞出控油装盘,美妙的味道飘在空中,我顾不得烫手,拿起一片就往嘴巴里塞。

儿时的我,内心满是童真的小虚荣。吃得差不多了,我会把焦叶装进衣兜里,兴冲冲地跑到胡同口分给小玩伴们。母亲见了,数落我邋里邋遢,把衣服弄得满是油污,转身又端出一小盆焦叶,“你们敞开了吃吧,不够了屋里还有。”几个月前,我到西安出差,定居于此的发小请我吃饭。我对当地特色面食交口称赞,他却叹了口气说:“再好吃也赶不上婶子炸的焦叶啊,那是真香!一晃都多少年啦……”

蒸饼:层层叠叠的温情

就形状来看,蒸饼与传统意

义上的饼差别很大,倒像是升级版的花卷。

母亲擀出薄薄的一张面片,再铺上荤素搭配的馅料。接下来,要把面片卷起来,最终卷成了一个长条状的面卷儿,只等上锅一蒸,就能把美妙的滋味给激发出来。灶膛里的火舔着锅底,漫长的等待之后,蒸饼的香气开始顺着锅盖的缝隙氤氲,先是若有若无,渐渐地就浓郁起来。

等到母亲掀起锅盖,热气“哗”地一下涌出来。母亲手持锅铲,小心翼翼地将长长的蒸饼从笼布上铲下来,再切割成大小相当的方块,每一块都饱满圆润,像一个胖乎乎的小枕头。咬上一口,首先感到的是面皮的劲道,紧接着,蔬菜的清爽和肉的醇厚也跟了上来,各种味道在嘴里融合得恰到好处。

母亲擅长的面食远不止这些,饺子、馄饨、葱油饼、韭菜盒子……也是她的拿手好戏。它们默默地陪伴着我的成长,不动声色地传递着烟火人间的万般滋味。细细想来,诚如有人所说:“味道吃进胃里就成了乡愁,落到笔上就成了风格,刻在心上就成了一辈子都解不开的一个结。”

[山东·阳谷] 任蓉华

T 推荐美食

金针菇牛肉卷 蒸土豆

体检血脂偏高,医生嘱咐减油减盐,山西读者蒋鑫强开始尝试蒸菜。金针菇牛肉卷蒸土豆便是一道清爽少油、鲜嫩可口的家常蒸菜。

土豆去皮切1.5厘米厚片,铺在盘底;金针菇去根洗净。牛肉切薄片,用适量生抽、蚝油、淀粉、少许油腌15分钟锁水,再卷上金针菇,牙签固定,摆在土豆上。另取蒜末、少许糖和黑胡椒调成料汁,淋在牛肉上。水开后上锅,大火蒸15分钟。出锅撒上葱花,淋少许热油激香即可。

营养点评:牛肉提供优质蛋白和铁,脂肪相对较低,能补气血、增强体质;金针菇富含膳食纤维,促进肠道蠕动,有助控制胆固醇;土豆供给碳水与钾,去皮后热量更可控。全程清蒸几乎不用油,比煎炒大大降低油脂摄入。

本报记者 王冰莹

W 温馨提醒

豆角不熟易中毒 焯水焖透再出锅

上周五本报刊发程艳推荐的“豇豆角炒肉”做法简单,美味下饭。读者刘海楼来信表示,此菜做法非常好,但烹饪时间略短,豆角恐难彻底熟透。

刘海楼建议最稳妥的做法是:先将豇豆角入沸水焯水,捞出控干水分;另起锅将肉炒熟,倒入豇豆角、加入调料同炒,再加入少许热水,加盖焖至豆角彻底熟透,最后大火收汁即可出锅,这样做既保留风味又确保安全。同时也提醒广大读者,豆角务必煮熟,切勿贪图脆嫩。

本报记者 王冰莹

家乡石鱼宴

每到农历六月,老家的河水就开始涨了,藏匿在溪石中的石鱼,借着水势逆流而上,寻找新的产卵地。石鱼的产卵周期不到半个月,而这短暂的半个月,正是客居外地游子回村品尝石鱼宴的好时节。

石鱼是九江一带溪谷间的小型硬骨鱼类,俗称庐山石鱼,因产地或捕捞季节不同,又有春鱼、麦鱼和绣花针等别名。我老家村子西边有条太平河,其中一段一公里长的河床水势平缓,河床上常年淤积着上游冲刷下来的溪石,水深刚没过膝盖,这正是石鱼天然的繁衍栖息地,又因鱼背有墨色斑点,因此村里人也管它叫麻鱼。

小时候梅雨季里,只要一阵鞭炮声响起,村里人就开始找地

儿下笼捕鱼。我跟着大人们下河,在水势平缓的河段码起溪石,围成一道长长的石坝。竹笼得安置在石鱼洄游的必经之路上,笼口要一律顺着水流方向摆放;笼身竹条的缝隙也有讲究,宽窄得恰到好处——既要能捕到大鱼,又要让小鱼能自由进出,以便为石鱼继续繁衍后代留足空间。

第二天清晨,又一阵鞭炮声响起,几十个人同时起笼收网。

石鱼蒸蛋是石鱼宴的一道名菜。它的做法很简单:先用三个土鸡蛋加小半瓢山泉水打散,撒一点点细盐搅匀,再将烘干的石鱼洗净倒入蛋花中搅拌,然后放在柴火灶上用小火蒸上十来分钟就能出锅。这时,蒸好的蛋羹滑嫩可口,石鱼的鲜味全都焖进蛋

羹里,清鲜而不腻。除了这鲜香的河鲜盛宴,夏日里的蔬果宴席同样令人期待。翠绿的黄瓜切成薄片,香醋凉拌,清爽开胃;通红的番茄拌上白糖,口感中带着自然的酸甜;当这些色泽诱人、形态各异的瓜果蔬菜摆满一桌,就像把整个夏日的田园风光都搬上了餐桌,成为夏日石鱼宴美好的搭配。

那时候,一家人聚在一起吃石鱼宴时,家中长辈总念叨:石鱼是河里生长的鲜味,吃溪里的水藻长大,干净得很,多吃能长力气,是太平河送给咱村里人的口福。如今人到中年,我读懂了一席石鱼宴藏着一家人之间朴素的温情,更藏着大自然历久弥新的运行规律。

[江西·九江] 邹玲