

品一品,故乡的味道

粉皮

□龚志明

夏秋季节,太仓许多人家餐桌上都会摆上一碟凉拌粉皮,条缕如玉,柔滑若缎,晶莹剔透。拌以麻油,润泽爽口。还有雪菜炒粉皮也是百吃不厌。雪菜洗净切丁,粉皮洗净切成小块。油锅烧热,放入雪菜翻炒均匀。加入粉皮,炒匀后稍加一点水、盐,大火翻炒均匀即可。烹饪简单,可口下饭。

太仓人制作和食用粉皮,至少已有几百年的历史。清《嘉庆直隶太仓州志》载:“粉皮,出双凤镇,以绿豆粉为之。”粉皮,又称豚皮饼、拔饼,俗称拉皮,是以豆类或薯类淀粉制作成的薄片食物,洁白半透明,弹而韧。粉皮一般做成圆形或方形片状,有湿、干两种,湿粉皮均就地销售,干粉皮便于存放运输。

粉皮的制作并不复杂,用到的工具也很简单。粉皮制法最早记载于北魏《齐民要术》中的“豚皮饼法”:“汤漫粉,令如薄粥。大铛中煮汤,以小勺子挹粉著铜钵内。顿钵著沸汤中,以指急旋钵,令粉悉著钵中四畔。饼既成,仍挹钵倾饼著汤中,煮熟。令漉出,著冷水中,酷似豚皮。濯洗、麻、酪任意,滑而且美。”用豆粉和水调至稀稠适当,每次少许放入铜锅内,随沸汤旋转,片刻就做成了。记得小时候在卖秧桥菜场内,看见有人就是用这种办法“荡”粉皮。

古代,粉皮常被用作荤菜的替代品。上世纪八十年代,在双凤明代墓中出土的元代《居家必用事类全集》一书中,有多款菜品用粉皮配制,如“假蟹羹”等菜,并用粉皮作仿荤的“假鱼脍”:“薄批熟面筋,用薄粉皮两个,牵抹湿,上下夹定。蒸

熟,薄切。别染红粉皮,缕切,笋丝、蘑菇丝、萝卜、姜丝、生菜、香菜、间装如春盘样,用鲢醋浇。”以全素料制成的假鱼脍,是个很有特色的素菜。清代朱彝尊《食宪鸿秘》中有“素蟹”菜,蟹裙是用加了墨汁制成的粉皮替代的。

粉皮以绿豆粉制作的为最佳。绿豆粉皮干制后片薄平整,色泽银白光洁,半透明,有弹性韧性,久煮不溶,口感筋道。用蚕豆、绿豆、豌豆淀粉混合制成的粉皮,质量稍差。还有用番芋或土豆淀粉做的粉皮,灰黄或灰白色,色泽滞暗,韧性差。

绿豆粉皮是双凤镇的传统特产。双凤粉皮以优质绿豆为原料,纯手工水磨绿豆淀粉精制而成,制作工艺考究。双凤粉皮色白如玉,韧强味鲜,营养丰富,利口消腻,颇负盛名。清《双凤里志》记:“粉皮,以绿豆粉为之,他处皆不及。”旧时,双凤人用绿豆淀粉试制,苦心探求,反复实验,不断提高制作水平。做出的一张张粉皮不大不小、重量相等、厚薄一致,受到太仓人的喜爱。直至上世纪初,清《宣统太仓州志》仍有记载:“粉皮,以绿豆粉为之,出双凤镇。”

粉皮易做又经济,可口又不腻。粉皮切成块状、条状后,可以直接调拌作小吃或冷菜,如凉拌粉皮、黄瓜拌粉皮等。粉皮配荤料可做成许多菜,粉皮焖蛋、煨汤、炖肉,都是不错的选择。其中的砂锅鱼头炖粉皮是太仓人喜欢的一道菜。小时候我还吃过粉皮汤,只加一点酱油、荤油,入口爽滑韧性、鲜香无比。后来,将粉皮放入鸡汤中煨,香浓的鸡汤用粉皮一收,越发衬出粉皮的糯滑,而浸润了鲜美汤汁的粉皮也更加鲜香爽滑。

咸汤面

□李仙云

家乡陕西耀州有一种美食,叫咸汤面,它“始于清末,流芳华原”,是当地人舌尖上最贪恋的早餐美食。一地有一地的美食,这种味美价廉的小面,离了耀州,竟哪里也寻它不到。一位远居故土的同乡说:“它恪守着当地人特有的风格,即不对外张扬,更不远嫁他乡,只是固守着这一片热土上人们的肠胃,安抚着这里人们的精神,传承着优良淳朴的民风。”在家乡,当晨曦微露,在热气袅袅中吃上一碗油香热辣的咸汤面,真是舒心暖胃,连一天的心情都甜畅舒坦。

记得学生时代,一次在面馆与一位专门研究当地史志的老先生同桌吃饭,他向我娓娓讲述:“娃啊,这咸汤面可不容小觑。咱这里是药王孙思邈故里,药王当年尝百草做成药料,融入了汤里,一辈辈就这样传下来。这汤咸面筋、爽口暖胃的咸汤面,有养生食疗的功效哩。”身旁一位大妈接话道:“我说呢,每次走到面馆门口,不吃上一碗面,浑身都不舒坦。我上回感冒,头疼发冷,就是吃了碗咸汤面,出了一身汗,感冒就好了!”

那,在太仓偶遇家乡作协的老师,当话题转到我日思夜想的咸汤面时,老师给我讲述了大作家与咸汤面之缘。据说当年老舍途经耀州,舟车劳顿,腹内饥空,吃了咸汤面,他竟赞叹“小小耀州,竟有北京饭店”。贾平凹先生就更有趣了,他当年在耀州完成小说《废都》,偶然吃了碗咸汤面,就上瘾了。他经常徒步爬山走七八里路,去县城吃面,返回途中,感觉不过瘾,扭身再美美地去啃上一碗。更离谱的是,回到西安,每每被咸汤面搅得味蕾难耐时,他竟专程搭车赶去解馋。

“味浓适口,筋韧香辣”的咸汤面,一次次勾起我剪不断,理还乱的乡愁。有人说,乡愁就是味觉上的思念,无论一个人在外闯荡多少年,即使口音变了,但对故乡的食物仍怀无限眷恋。20多年前,我从家乡那个文化底蕴深厚的小城,遥遥迢迢来到这婉约秀丽的太仓,跋千山涉万水,可味蕾最贪恋的还是那一碗咸汤面。多年前曾匆匆返回故里,只因所办事务繁琐,行程仓促,竟与那魂牵梦萦的咸汤面擦肩而过,至今都遗憾不已。

都说一方水土养一方人,一方人也用智慧与灵秀回馈着生养自己的灵山秀水。家乡人用才智与浓情烹饪着一方独特的饮食文化。咸汤面,就像一位泼辣率性、倔强劲美的西北女子,她携着千年小城的岁月风华,带着质朴与亲切,滋养了小城人民的味蕾,也把一种特殊的文化符号植入其中,那就是厚重与淳朴。这一碗咸汤面里,融入了多少游子继续的思念和对故土的依恋啊!

一碗劲道的咸汤面,一碟辛香的韭花酱,一盘爽滑的凉拌粉皮,一道黄灿灿的熏鱼冷盘……看起来普普通通的菜肴,却有千百般滋味深藏其中,这是家乡的味道。无论我们走到何处,最能抚慰身心的,是餐桌上那一味家乡菜。它从故土走来,栉风沐雨,涤荡了时间,沉淀在舌尖,留在了心底。

熏鱼中的故乡味

□钱丽铭

我爱吃鱼。老家的熏鱼肉质细嫩,口感鲜美,每次回家,父亲都会一大早去菜市场买回。他说大小姐回来了,要犒劳一下。

熏,是江南一带的烹饪方法,说是熏鱼,其实并不是用烟熏的,而是炸的。将鱼在油中炸酥,沥干油分,趁热泡入汁中,使鱼肉迅速吸收汁的味道,且能保持外皮的酥脆。苏州的熏鱼,曾经首推稻香村。《醇华馆饮食脞志》中记载:“熏鱼,野鸭,亦以稻香村为最佳……此三家非得青鱼不熏,所谓宁缺勿滥。”

小时候,逢年过节总是充满了欢乐和期待。长辈会提前准备各种食材,鸡鸭鱼肉一应俱全。其中作为熏鱼原料的大草鱼,让人印象深刻。

大草鱼因其肉质鲜美,鱼刺较少,是制作熏鱼的理想选择。长辈们先清洗大草鱼,去除内脏和鳞片,切成约2厘米厚的鱼块。接着,用特制的腌料来腌制鱼块,包括料酒、生抽、老抽、姜丝和葱丝等,腌制时间通常为一天,以确保充分入味。腌制好的鱼块再进行熏制,使鱼肉吸收烟熏的香气。熏制过程中需要控制火候和时间,以确保鱼肉鲜嫩。熏制好的鱼块下油锅炸至金黄酥脆即可捞出。炸制过程中需要注意火候和油温,避免炸糊或炸焦。

熏鱼通常作为冷盘,搭配米饭或面条等主食食用。熏制好的大草鱼,味道鲜美,外观诱人,一家人围坐在一起品尝长辈们亲手制作的熏鱼,感受着大家庭的温暖和幸福,这已成为我童年最美好的回忆之一。随着时间的推移,太仓熏鱼的制作工艺逐渐完善,形成了独特的口感和风味。在太仓,许多家庭都有自己的熏鱼制作技艺和秘诀,代代相传。我的大舅妈曾在太仓利泰棉纺厂工作,她擅长制作熏鱼和熏田鸡,那独特的香气和口感让人难忘。

“鱼色金黄透碧光,酥香脆口惹人尝。五湖选材烹技巧,烟笼香飘满太仓。百年传承味悠长,鲜鱼切片匀又

薄。调料腌制静无声,入口酥脆似秋蓬。一城烟火一城香”……太仓熏鱼以其独特的制作工艺、口感和风味吸引了无数食客。这些食客的诗句,从不同角度和层面描绘、赞美了太仓熏鱼的美味和魅力。

苏式熏鱼,“苏式”二字强调了苏州及其周边地区的特色,属于苏菜系。作为传统江南小菜,在苏州,这道菜是冷菜,亦多做为“面浇头”,外观呈琥珀色,滋味醇厚,入口软绵紧实,香脆鲜甜。苏州人喜食软糯,往往要在面汤里浸一下再吃,而面汤也会更香甜,如同吴侬软语,甜中带咸,咸中带鲜。

熏鱼主要流传在江苏、浙江、上海一带,历史悠久,可追溯到明代甚至更早的时期。在发展过程中,熏鱼逐渐与爆鱼融合,烹饪方式也有所变化,逐渐省略了熏的步骤,形成了当前市面上的烹饪形式。

太仓熏鱼和苏式熏鱼都是江苏地区的传统美食,但太仓熏鱼的整体知名度和影响力稍逊于苏式熏鱼。太仓熏鱼与苏式熏鱼在色泽和口感上也存在一定差异。在江浙地区,甜味菜肴十分普遍,如太仓熏鱼并未强调那么明显的焦糖色。口感上,太仓熏鱼不太甜,更注重鱼肉的鲜美和熏制的独特风味。这是地域饮食文化的差异,使得太仓熏鱼在保持传统风味的同时,展现出其独特之处。

一畦韭酱味尤浓

□陈子涵

有这样一味美食,既有夏之余味,还有秋之韵味,从古至今都是吾乡人餐桌上的主角。它既是我们那个小村庄的味道,也是家的味道。

韭菜,在众多食材中不显山、不露水。农历九月秋风起,乡间菜园里一畦畦碧绿的韭菜,在秋风吹拂下,一根根韭菜茎上顶着那一簇簇白色小花,葇荑花白,摇曳着迷人的身姿。韭菜花在古代叫“菁”。《四民月令》说:“八月收韭菁作捣酱。”关于其滋味,《韭花帖》里说:“当一叶报秋之初,乃韭花逞味之始,助其肥腴,实谓珍馐。”这句话的意思是,腌韭菜花的味道比韭菜还要浓郁,再就着肥嫩的羔羊肉,当然妙不可言了。

韭花酱,是一种很普通的农家风味食品,一种常见的调味品。传统制作工艺,是将采摘的新鲜韭菜花清洗干净沥干水分后,加入食盐、花椒、姜等调味品,放入石臼捣碎,也可以根据自己的爱好加上辣椒等。制作的数量多,可以到石磨上研磨成稀薄的糊状,然后封在坛子或罐子里慢慢发酵。吃火锅、涮羊肉的时候,加上点韭花酱,味道就不一样,有去腥除腻的功效。平时,蒸馍蘸着韭花酱,辛香浓郁,是下饭的尤物。

在吾乡,谁家的菜园子里不种着几畦韭菜,“漠漠谁家园,秋韭花初白”,每年秋季,翠绿的韭菜开出洁白的韭菜花,走进菜地,俯身凑近,顶端花蕾处如同漫天繁星,开出星星点点的花骨朵。一簇簇韭花生长着,每朵

小花绽放六片白色花瓣,每片花瓣都极力伸展着,绽放着。浓郁韭香挟裹着辣味扑鼻而来,让人不禁陶醉在秋日韭花的热烈和奔放之中。此时的韭花不老不嫩,适宜采摘。拿了小篮子,一朵一朵仔细地采摘回去。母亲说,韭菜花需要仔细地用水冲洗,多清洗几遍,韭菜花里的小虫子、灰尘等就会被洗出来。制作韭花酱,石臼是最佳的工具,将采摘的新鲜韭菜花清洗后,放入石臼捣碎。沉重的石杵捣下去,韭花被捣成翠绿色的糊状物,撒入海盐,现场顿时弥漫着韭花酱的清香。在捣磨过程中,韭菜花的汁液逐渐渗出,与细碎的花瓣混合在一起,韭菜花的香气在捣磨中缓缓释放,散发出一种沁人心脾的芬芳。这种韭花酱保留了韭花的原汁原味,带有一种独特的清香,可以更好地“锁”住这份来自大自然的鲜美,让韭花酱的风味更加醇厚。

母亲将推好的韭花酱装进提前准备好的坛子或干净的玻璃瓶中,密封保存。个把月后,经过密封发酵的韭花酱翠绿翠绿的,夹上一筷头韭花酱,快速送到嘴里,顿时有香辣醉人的快意冲击舌根。此后的日子,一家人的舌尖上都会有一道鲜中盈香、香中含辣,咸淡恰好的美味萦绕。

韭花酱,承载着岁月的味道,带着故乡气息和母爱。曾经的石臼、灶台和那个勤劳的身影都已深藏于记忆,但那熟悉的香气仿佛有魔力一般,瞬间唤醒我的味蕾和记忆。

征稿启事

雨,一头连着天,一头连着地,时而蒙蒙,时而滂沱。漫步,聆听,多少往事,已模糊在烟雨之中。本期征文主题是:雨中的故事。

投稿邮箱:603468841@qq.com,截稿日期:10月23日。

