



详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

在线投稿:<http://tg.gytoday.cn> 新闻热线:84683100 刊头题字:周同

扬州的一位美食家朋友,吃了一只好松花蛋,开心地在朋友圈发帖子:“……松花清晰漂亮,中间带点溏心,空口吃,没有一点点氨的气味,吃过之后,满口余香,这是我吃过的第一个可以当零食的松花蛋。”

不久前,我给一位鲁菜大师提建议,作为冷菜的松花蛋千万不要拌调料。为了证实我的话有道理,我给他寄了一箱优选的高邮松花蛋。自己又不放心,拿出了一只蛋,白嘴也就是空口吃了一下,觉得就是这样好吃。

我在高邮以外的地方吃饭,见桌上有松花蛋基本不下箸。套用一句汪曾祺先生的话说,“他乡的松花蛋,我实在瞧不上。”

到北京工作后,知道松花蛋有多种吃法,天南海北的人都吃,贵到深宫会所,贱到苍蝇馆子大排档。见到不如家乡的松花蛋好,便遗憾外地人仅知道高邮咸鸭蛋。

松花蛋在高邮多被称为卞蛋,也有书面写成变蛋的。是高邮有一位姓下的做蛋好,以他命名还是什么的,不知道。变蛋的变字似乎更近表达。高邮人吃鸭蛋讲究不时不食,老春初夏开始吃咸鸭蛋,秋风一刮便盼望着吃卞蛋。也不能不到时候,欠时辰的卞蛋吃到嘴里有一股呛味,直逼鼻腔的石灰水味道,还有一种让人很不舒服的痒在嘴里。消除这种味道只有

扬州各地,包括故乡高邮,大年初一的饭桌上,绝对少不了碗菜头。中国人过节吃什么,那是很有讲究很有文化的。“碗”与“安”谐音,大年初一讨个顺遂,食碗菜头可保一家老小平平安安。

碗菜头学名豌豆苗,即豌豆初生之嫩茎嫩叶。

碗菜头是一种古老的田园蔬菜。《诗经》云:“采薇采薇,薇亦作止。”其中的“薇”就是碗菜头。这两句的意思是:摘碗菜头啊摘碗菜头,它刚刚从地里冒出来。《诗经》产生于两千多年以前,这就说明我国食用此物的历史非常悠久。

关于碗菜头,美食史里还有一段佳话。

宋朝有俩大吃货,分别是北宋的苏东坡和南宋的林洪(著名笔记类古籍《山家清供》的作者),二人相距一百多年。

苏东坡被贬湖北黄州时,特别想吃家乡的碗菜头,便托好友巢谷(字元修)从蜀地带来豌豆,自耕自种,解了馋瘾。为表示对巢谷的感谢,苏东坡作诗相赠。诗中直接将碗菜头称为“元修菜”,且用作诗题。

“彼美君家菜,铺田绿茸茸。豆荚圆且小,槐芽细而丰。种之秋雨余,擢秀繁霜中。”——诗中的这六句,是对元修菜生长环境及形态的描写。

“那知鸡与豚,但恐放箸空。”——诗中的

迎新的脚步急急地逼来,明天都到大年三十了,县府办公大楼的夜晚仍然灯火通明,也不知道机关里究竟在忙些什么。我和妹妹等不到爸爸妈妈回来,与平常一样钻进被窝先和衣而睡。也不知夜深几许,我们睡眼惺忪地被塞到嘴里的甜食叫醒,那是爸爸妈妈带晚的夜餐——一小碗口大的面饼,面上撒了亮晶晶的白糖,中市口副食品商店才有卖,七分钱一个,相较于我们最多能吃到的油酥烧饼,实在是奢侈品了。

平时,我们家是不成“家”的。母亲常年跑片指导蚕桑工作,父亲不时下乡驻厂蹲点,我和妹妹分别被丢在人家代养,全家人一年聚少离多。我们巴望着团圆,一年中也只有到了过年全家才能团聚。

人们习惯称年根岁尾叫年晚,腊月的最后一天就叫三十晚上。其实我们家的三十晚上真正是在晚上,才开始有了除夕忙碌的味道。

家里平常不开伙,不是缺锅碗瓢勺,就是少油盐醋糖,加之常年吃食堂,对稀松平常的一桌饭,妈妈也会忙得焦头烂额,何况烧一桌最是期待的年夜饭呢。粗鱼笨肉是必不可少的,而炒两碟水芹茎和豌豆头倒是有点特地,因为它们寓意新的一年“路路通”和“平平安安”。我们要一直等到人家都吃完年夜饭上街放鞭炮玩了,这才见到或是大头盆或是小钵子的菜纷纷上桌。

人们最喜欢过年的味道。新年就像一个快乐的使者,穿行在热闹非凡的超市,行走在熙熙攘攘的街道,人头攒动的车站和机场,那热热闹闹的景象无处不在,把亲情、友情,以及人世间的幸福和吉祥传递给每一个人。

空气里到处弥漫着馨香的年味儿,听到的、看到的、闻到的,能够彰显特殊的节气味儿,那就是人们所说的年味,就是过大年的前奏。

可能是到了一定年龄的原因,这几天,我总是怀念孩提年代过年的情景:上世纪六七

卞蛋或者变蛋

□ 王树兴

一个办法,就是蘸醋。醋还能催发出这种蛋的醇香并有回甘。以后知道这是酸碱调和,我胃不舒服泛酸,身边没药,应急的法子就是找一只松花蛋吃,不是高邮的最好。

高邮现在用液浸法生产安全健康的无铅松花蛋,生产工艺优化,制作时间长,很难再吃到有石灰水味道的蛋。褪去粘上稻壳子的黄泥,减轻了成品分量,降低了运输成本。我一般买筒装的松花蛋,三五十只一个批次,够吃一阵子。网上有说法,松花蛋不宜放冰箱储存,我正常的便是放阴凉通风的地方。北方气候干燥,放一段时间后溏心不再稀软,口感倒是更好。做过一个实验,将一只松花蛋放置一年,磕破壳观察,失去水分的蛋萎缩得比乒乓球还小,拍在地板上能够弹跳,切下来见蛋黄有年轮一样的圈圈。

我太喜欢吃西红柿松花蛋汤。用两只蛋各切四丫块,油煎至焦黄透出焦香,搁在去皮西红柿熬的汤里面煮软,投入金针菇或者蘑菇,起锅前撒上香菜末。该汤很另类,怪香扑鼻。要是手不抖,滴两滴龙门米醋,风味更

漫说碗菜头

□ 朱桂明

这两句,是对元修菜的充分肯定,认为它可媲美鸡肉和猪肉。

“此物独妩媚,终年系余胸。”——诗中的这两句,道出了苏学士对元修菜的喜爱已达到了极致。

林洪是苏东坡的超级粉丝。有一天,林洪读到苏东坡的《元修菜》,自己也对元修菜产生了极其强烈的兴趣。但是,林洪却不知元修菜为何物。于是他拿着《元修菜》,深入田间地头仔细查看,也曾多次向老农们请教,最终却一无所获。二十年以后,朋友郑文干从四川回来拜访林洪。林洪抓住机会向郑文干请教。郑文干告诉林洪,元修菜就是碗菜头。

困扰心头二十年的难题终于被解开,林洪无比兴奋,不禁感叹道:“君子耻一物不知,必游历久远,而后见闻博。读坡诗二十年,一日得之,喜可知也。”(《山家清供》)

碗菜头耐贫瘠,又生长在寒冷无病虫害的季节里,无须施化肥和农药,是地地道道的纯天然无公害绿色食品。碗菜头质嫩、香清、味鲜。餐桌上的碗菜头,主要有五种吃法。

那时的除夕,我们家都忙些啥

□ 孙平

妈妈烧的菜最大特点就是“河水煮河鱼”,即烧肉就是光烧肉、煮鱼就是光煮鱼、炒水芹就是光炒水芹,没有任何配头。大约到了因眼疾提前病退后,她才弄出点花头精,最拿手的当数炒什锦菜了。从大缸的盐卤底下翻出几颗黄嫩嫩的大咸菜,切碎,轻轻地挤一下卤汁,用铁锅先干煸,待到卤汁耗干,叶梗蓬松后,倒入香油继续翻炒,并把事先用油煸好的生姜丝、彩椒丝、胡萝卜丝、木耳丝、百叶丝还有小葱姑片分别焯入,最后挑点味精,撒把葱花起锅。一锅什锦菜足足一大瓷盆,费时耗力,没有半天工夫不成。妈妈总是拿个小板凳坐在经济煤炉旁,不急不慌地一边一勺一勺地加油一边均匀地翻炒。这道什锦菜必须在三十晚上炒好,为的是过年期间当下饭小咸。

大扫除对于我们家来说是一年都不干、干了一年的事。爸爸承担了个任务。他抽出一根夏天撑蚊帐的竹篙,用细麻绳绑上一把笤帚,举高顺着屋顶上的旺砖和椽子,一块块地刷,一排排地掸,莫说蛛丝马迹,简直一尘不染。幸亏统共只有两间小屋,不然他会从“当

年味

□ 葛国顺

十年代,尽管物质匮乏,温饱问题还没有真正解决,全家人对过年的盼望却比现在强烈得多,过年的氛围也比现在浓厚。虽然忙得不亦乐乎,可心里感到高兴。年前,家家户户的烟囱里都冒出来白烟,有时候会有些发灰,如同水墨在洗净的天空上勾勒出淡淡的线条。

佳。为什么不是镇江香醋呢?一定不能是。龙门米醋不甜,不抢味,不喧宾夺主。

高邮的大厨管红钰在政府招待所工作过,我吃过他的很多拿手菜,唯独一道“醋溜松花蛋”几次让他做不做,倒有一次我回去,他特地为这只菜请了我一顿。他有理由:不时不食。这时候老春初夏,本该是松花蛋退场,吃新腌咸鸭蛋的时候。

松花蛋劈成我说的四丫,挂了薄糊过油,粘稠的糖醋汁溜上去,微焦的表皮口感是酥的,然后是蛋白的Q弹,蛋黄的软糯。味道绝妙,佐酒绝佳。但是,也就只能吃上两筷子,吃多了味道就败了。

这些年北京人也开始学西方做派,赴朋友宴请时带上礼物,通常是一瓶好酒,因此经常被朋友劝,说与其带酒,还不如带一样高邮的土特产。高邮的好东西多且不贵,只是秋天带螃蟹的时候本钱大一些。带松花蛋是最保险的,咸鸭蛋有时还会被人批太咸。至于带多少,看对象。朋友小聚,带三五只,绝不亏待人家饭店,“吃我们带来的家乡特产,照菜单上的价格结账。”

多有饭店的老板或者厨师来问,这松花蛋是什么地方产的?回答他是高邮的,闻者大多肃然起敬,好像没有谁不知道高邮的咸鸭蛋是最好的。高邮的松花蛋是沾了它的光吗?

其一、碗菜头炒百页。把百页切成丝,放进锅里煮软,捞出来滗水。将碗菜头与百页丝一起倒进油锅,撒盐,大火疾炒。炒至碗菜头断生,起锅。

其二、碗菜头炒面筋。先炒碗菜头,炒半熟起锅待用。再炒面筋,加适量酱油、糖、醋,带一点卤子,炒入味。最后将炒半熟的碗菜头倒入,快炒七八铲,炒均匀装盘。

其三、碗菜头煎鸡蛋。将碗菜头切碎,与鸡蛋液混在一起,撒适量精盐,搅拌均匀。把碗菜头鸡蛋液倒入锅中,小火慢煎;煎至两面金黄,用铲子隔开,此菜成矣。

其四、碗菜头镶虾饼。将碗菜头炒熟装盘。再将虾饼放入锅里,加水加糖加醋加酱油,大火煮沸,小火慢熬。待卤子不多时起锅,把虾饼镶在炒熟的碗菜头上(可镶出美丽的花样),淋入卤子,大功告成。此菜属高档菜。虾饼的好自不必说,单说那浸透着虾鲜虾香的碗菜头,就令人叫绝。碗菜头镶虾饼,食之不能停箸。

其五、用来煲汤或涮火锅。乡贤汪曾祺说:“吃毛肚火锅,在涮了各种荤料后,浓汤中推进一大盘豌豆颠,美不可言。”(《食豆饮水斋闲笔》)其中的“豌豆颠”就是碗菜头,汪老是跟着四川人这么叫的。此种吃法,以前没见过。汪老大赞这种吃法“美不可言”,不妨一试。

年”打扫到“来年”。

我家以前没有贴春联的习俗,到了我上中学开始会搨两下毛笔字了,这才跃跃欲试地显摆。

吃过年夜饭后,我和妹妹还是争取到事情做的,那就是拎几斤按四六比例掺好的粳糯米到焦家巷周家春米粉蒸斜角糕。我们去排队已经很迟了,但那里依然人声鼎沸、热气腾腾。春晖对我们最有吸引力的莫过于站上去亲自踩像跷跷板似的木杆。

我们家的除夕时间十二分地长,当零点的钟声早已敲过,外面的鞭炮声逐渐稀疏的时候,已是大年初一了,还有一个重头戏正在紧锣密鼓地进行,那就是全家上阵,七手八脚地赶做初一的早餐——荤油白糖大圆子。事先买一块猪板油,切成指甲大小的细丁,用绵白糖均匀拌好腌制一会儿备用。我们都喜欢吃这种馅的,很诱人,包的时候就垂涎欲滴。

快近三更时分,带着甜密的口水,我和妹妹终于被催着先睡了。就在我们熟睡了以后,爸爸妈妈还干了一件非常重要的事,直至一觉醒来才真相大白——大清早,我和妹妹醒来的第一件事就是各自从枕头底下摸出叠得板板扎扎的大红纸包,打开红包,除了有蜜枣、云片糕外,最让我们欣喜若狂的是两张崭新的一角纸币压岁钱。

一走进厨房,大锅里正炒着菜,那香味,总会让我肚子咕咕直叫。大铁锅里炒出来的,是永远都不会忘记的味道,即使吃过再多的山珍海味,闻过再多的花香,也抹不去我心中这一缕浓浓的家乡味。

“家人闲坐,灯火可亲。”(汪曾祺《冬天》)汪老的美文充满人间烟火气息,说出了家人团聚、幸福美满的温馨。的确,年味儿是过年不可缺少的调味剂,让过年热热闹闹,开开心心。

外婆不敬灶王爷

□ 陈其昌

我小时候,家住东后街43号时,厨房灶壁上供奉一座砖瓦的神龛,中间有“灶王菩萨”四字,两边贴有一副小联:“上天言好事,下界保平安”,并用纸折成红色的马,供灶王骑马上天,还供灶糖(圆饼式的麦芽糖)。腊月二十四傍晚,供上糯米饭(将用碗装好的糯米饭反扣过来,成倒碗状形),焚香,跪拜,作揖,默念:“灶王爷,说点好话,保佑平安。”然后把买来的灶疏和红马烧了,让灶王上天。

看了民俗专家曹永森的书才知道,灶王爷权力大得很,奉玉皇大帝旨意,负责对各家各户的德行与功过进行监督。因为灶王爷每天都在恪尽职守,与各国的言行优劣都在他的掌控之中,这实在是事关全家福祸。

我外婆家住大淖河边,她家的厨房在一段有屋顶的过道中,有两个锅腔,一个水缸,一堆柴火。我问外婆:“我家还供灶王爷,外婆奶奶家为什么没有?”她说:“呆孩子,你家是烧的三座锅的大灶,我家只烧锅腔子。我也想供灶王爷,可是把灶王爷往哪处放呢?”她还说:“王三太爷家和隔壁邻居王金元店后,都供灶王爷。”我说,用红纸折成纸马,好让灶王骑马上天,那为什么又是灶糖又是糯米饭?她说:“灶王爷管各家各户的事,送灶时供灶糖,让他吃得甜甜的,上天可以多说甜话,那糯米饭是让灶王黏住嘴,不好说坏话。”

外婆一边烧火一边闲谈。她烧火,我在她旁边打草把子,递给她。她对我说:“有没有供灶王爷,都是一码事。做人只要积德行善,就可保平安。”她还说:“一人做坏事,被人知道,灶王爷上天说与不说,是另一回事。人心是杆秤,称得你几斤几两。你长大了,要学好,要有用,不要让别人背后说你坏话。”外婆这样说了,也这样做了。晚年困难时得到毛家草行一捆草和王金元店里小老板奶奶的一点食物,她都忘不了,叫我记住他们的好处,给以报答。

刻封门钱

□ 王为江

在我们农村老家过春节,除夕那天,家家户户都要贴对联,贴“封门钱”。

进入腊月半,写对联的先生和刻门钱的师傅便忙碌起来,因为一个生产队四五十户人家,能写会刻的也就是两三个人。对好对联,买张红纸,请一位写毛笔字的先生写一写即可,而雕刻门钱这事难度大多了,它不但需制作图案,有文字、有花纹,还要具备镂空雕刻的功夫。

上世纪七十年,农村公社集镇上还没有人雕刻封门钱摆摊设点叫卖,只有靠庄上的能人巧匠自己作图、雕刻。那时我们家的封门钱一般由堂叔代劳。记得我上四年级放寒假,父亲对我说,你在学校既学写毛笔字又学画画,今年家里封门钱就不需要请人了,由你动手学着刻。对于父亲下达的任务,我不知如何下手,学校里既没有学过雕刻课程,家里也没有人教过,但“父命难违”,我还是想方设法张罗着雕刻封门钱的前期准备工作。

俗话说得好,工欲善其事,必先利其器。刀具哪里找?有行家指点,有人家用坏了的洋伞撑子,是扁铁的,形如韭菜叶子又薄又瘦,折一段把它磨成斜角刀刀,用布条线绑在筷子上即可。又选了一块贴在墙上的干“牛屎饼”,把它正反修整成平面作为雕刻托盘。最后,在自家门上取下一张旧封门钱作底样。

准备工作就绪后,便进入实际操作过程。首先是按照式样尺寸画出封门钱的图案,一般上方横列和两边竖列是最新毛主席最高指示,如:自力更生、艰苦奋斗;安定团结,反修防修;大干快上,力争上游等。封门钱中心是红心、太阳或向日葵,下面是飘带。其次花6分钱买一张红纸折成24开(24张),把图案覆在上面,用锥子在四角和中间锥眼,用纸捻子覆过锥眼固定整个纸张,订好后一沓红纸扳板扎扎的。从何处下刀呢?为此特地请教堂叔,按他的指点需从左上角下刀,一行行一排排雕刻镂空,这样整版封门钱才不会起皱。

通过一个星期的辛勤劳动,一沓红纸终于雕刻成封门钱。除夕这天,院门、大门、房门等贴上红红火火的对联和封门钱,微风吹拂,封门钱翩翩起舞,发出窸窣窸窣的声音,充满了欢快喜庆和浓浓的年味。

有了第一次经验后,到了第二年,学校一放寒假,回家第一件事,便是设计图案,买红纸雕刻封门钱。我不仅为家里刻,还为邻居及有需要帮助的人家刻,工艺越刻越精湛。