

岳母传授好“硬菜”

◎李坤

从岳母家回城前，老人塞给我们一大包扁豆干。我掩饰不住心中的喜悦接了过来，大家都知道我爱吃吗！边开车边畅想着锅内扁豆干烧肉“咕嘟咕嘟”的声响，心中早已垂涎欲滴了。

扁豆又称南扁豆、沿篱豆、藤豆等，富含蛋白质、脂肪、糖类、磷、钙、铁、锌，维生素B1、B2等人体必需的营养成分，是一道常见的美味家常菜。同时，扁豆也是一味中药，《滇南本草》中记载扁豆能“治脾胃虚弱，反胃冷吐，久泻不止，食积痞块，小儿疳疾”，有抗菌、抗病毒、抗癌防癌、提高免疫力等功效。我属于燥热体质，所以对扁豆干情有独钟。

岳母说：“白绿扁豆才有药性。”岳母在姊妹中排行老大，心思缜密、说话做事雷厉风行，让一家人对她的话一直深信不疑。岳母做扁豆干是非常讲究的。她只挑选肉厚、外皮细嫩、手感好的白绿扁豆，绿中透红、带少许紫色条纹的红扁豆，因肉中的筋丝多一些，并且肉质发柴，被她所弃。

每年春天，岳母都会在房前屋后的空地里种上几株白绿扁豆，等到扁豆长大，挑选鲜嫩、不鼓粒、无

病虫斑、整齐一致的扁豆，逐个从两头抽掉筋洗净，放在沸水中烫漂。此时要把扁豆全部没入水中，待锅内的水二次沸腾时捞出来，冷却后均匀地平铺在芦席上，放在通风处阴干。由于前期工作把关严，阴干后的扁豆平整光滑，色泽淡绿透明，品相极好。岳母把晾好的扁豆干装进塑料袋里保存好，吃的时候放在水中浸透，然后就可以凉拌或炒食。每次我们去的时候岳母都会做上一次扁豆干烧肉，在我们大快朵颐后，还会让我们捎上一袋回家。对，因为不知为什么，装在冰箱里再拿出来的扁豆干就是没有岳母保存的好吃，所以我们每次就带那么一袋回去。岳母装扁豆干的袋子就像魔术口袋一样，一次次，怎么也掏不完。

我也学着岳母的样子，把扁豆干放在冷水中浸泡。岳母一再叮嘱不能用热水泡，因为这样出来的扁豆干偏软偏烂还发黏。泡15分钟左右，洗去尘土，然后再放适量水继续泡，直至泡开，得泡上五六个小时。第二泡的水不要倒掉，后面要用来烧肉的。肉最好用黑猪肉，先清洗，然后用水浸泡20分钟，改刀成大块。

我也严格按照岳母的方法来做这道菜。锅内不用放油，把切好的猪肉直接煸炒，直到炒干，这是为了保证熟了的猪肉发香，依次放入姜、冰糖、八角，炒到冰糖完全融化。然后再加入黄酒、酱油和生抽，将肉炒到完全上色，倒入泡扁豆干的水，一次性加足，烧开后盖锅盖焖烧20分钟左右，放盐调味。把泡软的干扁豆倒入锅内，再焖烧30分钟左右，此时肉和干扁豆已完全软烂，快速收汁装盘，撒上几段葱叶段或蒜叶段点缀。

盘中的扁豆干烧肉色泽油亮，扁豆干饱饱地吸收了肉的油脂和香味，干瘦的身子也丰盈和立体了起来，变得饱满油亮。我瞬间觉得胃口大开，忍不住鼻翼拼命翕张几次，肉豆合煮化出的香气袅袅地飘进了鼻孔再沁人心脾，不由自主地深咽了几口唾液，举箸入口大快朵颐，那感觉，好似清流滋润，干涸的地面上所有的板结土层瞬间化开，喜悦盈满了每一处犄角旮旯。

扁豆干，岳母从栽种、晾干、浸泡、烹饪，每一步都精心侍弄，每一步都浸润着她老人家的心意。愿这盘透着浓郁的原始农家风味的“硬菜”，能长驻我们家餐桌。



新土豆 不会辜负做菜人

◎马俊

十月金秋，五谷丰登，田野里弥漫着秋天特有的香气。土豆在秋香弥漫中成熟了，它染了秋天的香，也给秋天带来一份香。秋风飒飒、秋阳艳艳，我们一家人去刨土豆了。

刨土豆是非常有趣的劳动，而且我们全家人都喜欢参与。大人在前面刨，小孩子在后面捡，那样的场面简直可以算秋天的一种仪式了。我从小就觉得，如果没有这种刨土豆的劳动，秋天就会少了很多乐趣和味道。

刚刨出来的土豆个个沾着潮湿的泥土，娇嫩清新又朴实自然，仿佛一群在土地上玩久了的小孩子，沾了满身泥土顽皮地出现在人们面前。我们自家种的土豆，一般也就普通鸭蛋大，还有更小的只有核桃大，跟超市里卖的那种大块土豆比起来，没有气派的外表，也没有整齐划一的阵势。它们大大小小、形状各异，甚至歪歪扭扭、毫无规则。不过，我并不喜欢超市里那种一块可以炒一大盘子的土豆，那种土豆有点大而无当，切开来颜色发白，煮起来费火费气，吃起来淡而无味。我们南通人讲究吃个本地长的黄心土豆，它们在田里自由自在，不施化肥之类强行催化生长，切开来肉质浅黄莹润，不管你想吃脆的还是糯的，清炒还是红烧，都能以它的强大实力给你呈现出独特好味道来。

所以，厨艺再差的人，用本地黄心新土豆都能做出美味。我小时候最喜欢炒土豆丝，爸妈下地干活时，我在家给他们做饭，最常做的就是炒土豆丝，因为只需要用点油盐，展现出它本来的味道就行。我把新土豆洗净，在案板上切成细丝；大炒锅里放点油，油热之后，把土豆丝一股脑放进锅里，翻炒几遍，最后放盐出锅。这样炒出来的新土豆丝，脆爽清口，但细嚼之下又能吃出土豆特有的绵软甜香，味道简单又富有层次。即使天天吃也吃不够。

本地新土豆真香啊，想想口水都要出来了。它并非什么高级食材，它普普通通，貌不惊人，可我为何如此钟爱于它？我想原因应该是多方面的。一方水土养一方人，我对故乡的美食有深深的眷恋之情；而对于人类来说，幼时味蕾上的记忆，会成为一生的线索，帮你找回最初的味道……

母亲已经打来电话，说等我回家刨土豆。秋风中，我闻到故土的味道遥遥而来……



秋醉新米香

◎潘新日

新米下来时，玉米和黄豆还在田地里蓄着，这些庄稼，一定是要在主粮归仓后，才会粉墨登场的。

一场稻收，人们一个个像散了架的骨头，总也直不起腰身。几个老年人宣称他们骨子硬，对身体没啥影响，还在稻场上忙着。七奶奶爱说：“现在人就是娇气，不就是一场农事吗？有啥可歇的。”但说归说，她有时也咧着嘴，一瘸一拐地走着路。

也是，干活的时候不觉得，一旦歇下来，哪哪都疼。

“酒是陈的香，米是新的鲜。”“麦吃陈，稻吃新。”新米一出来，村子里家家户户都迫不及待用新米下锅，以香喷喷的新米饭、新米粥，为劳累的家人“疗伤”。

第一次碾米，家家户户都先打一袋，尝尝鲜的东西，点到为止。于是，村东头的碾米房便排起了长队，准确地说是稻包排起了长队。自家的蛇皮袋，都是认识的，往那一放，

就不用管了，只等着吃新米了。

祖母早早地煮了新米饭，远远地，就可闻到浓郁的香味。

我们家的第一碗新米饭肯定是给父亲的，他是我们家的大脊梁、主心骨，只有他先吃，我们才能动筷。这是一种仪式，也是我们家的规矩。不过，父亲对这规矩总是不能适应，碗一端到面前，他就招呼我们一块吃。我们自然是高兴的，新米的诱惑早已进入我们贪吃的心，父亲的米饭还没扒到嘴里，我们就开吃了。

“真好吃呀！”弟弟拖着长长的鼻涕，腮帮子一鼓一鼓的，闷声闷气地说着，甚至没顾上吃菜，他已经扒了两碗进肚子。

富贵老爹说他家的稻子没有晒好，打出来的米碎，新米饭没有别家的整齐。但他并没有骂他那个“愣头青”的儿子，只说味道是一样的。是啊，一样的心情，一样的香甜，一样从平淡的岁月咀嚼出自家

的滋味来。

也会有赶不上碾米的，煮好新米饭的邻居一知道，就会把白花花的饭送过去一起分享。好多人都送，这样没碾米的反倒桌上新米饭更多，吃都吃不完。这种乡情，比新米还香……

我们家小孩子盼着吃新米，不仅仅是为尝尝鲜，最主要的是馋祖母柴火灶上的那一锅金黄香脆的锅巴，这是祖母从娘家带来的手艺，嚼起来“咯咯吱吱”直响。上学时带上一块，边走边吃，连整个秋天都醉在这满口的香里。

这个时节，城里的一些亲戚也会赶来，半是帮助秋收，半是来寻两袋新米。他们的心里，早有新米的香味在飘荡了。

我曾经跟着大人到城里卖过新米，一大挑子新米往那一放，不用喊，就有人上来看看闻闻，然后很快被抢光。刚刚脱去外衣的稻米，冰清玉洁、自然清香，谁不喜欢？