

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,大家都知道我爱吃什么!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做点缀。

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,干瘪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入心脾,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。它们大小不一、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……

本版投稿邮箱:
2457901059@qq.com



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,不仅仅是为了尝尝鲜,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?