



夏日食光

黄倩倩

看朋友手拿着臭豆腐夹饼,吃得“稀里呼噜”的,辣到不行,嘴巴却停不下来。有朋自远方来,不亦乐乎。前几天,带着好朋友吃了一圈衢州的风味小吃,吃得嘴巴火辣辣,肚子圆滚滚,心满意足,直呼过瘾。

夏日的衢州,和天气一样透着股火辣劲儿。鲜辣的香气从清晨飘到深夜,浸润着整座城。早餐摊上,豆腐饼、萝卜丝饼、葱花馒头、糯米饭……琳琅满目,每样都带着地道的辣意。午晚餐的家常菜馆里,热辣菜肴让人大快朵颐;夜幕降临,大排档便成了老饕们的深夜食堂,续写着辣味故事。

要说夏日衢州必尝的“三件套”,当属水晶糕、“三头一掌”和烤饼。

水晶糕是根植在每一个衢州人灵魂深处的饮品。常见的水晶糕有两种口感:入口即化和QQ弹弹。入口即化的水晶糕通常搭配的是冰镇红糖水。而我个人更偏爱Q弹的那种。方方正正的水晶糕,浇上冰镇白糖水,再加一滴灵魂薄荷,喝上一口,凉意从舌尖直达心底。

水晶糕的制作方法也很简单,将木薯粉、番薯粉或者葛粉加适量的温水搅拌至彻底溶解,用小火煮开或者加入刚烧开的沸水,充分搅拌至黏稠。上锅大火蒸至透明状。放凉冷却后放入冰箱冷藏,再取出切块。汤底就看个人喜好,可以放冰糖水、

牛奶、水果等。

“三头一掌”指的是鱼头、鸭头、兔头和鸭掌。鱼头可以加剁椒,也可以红烧。我个人更偏爱红烧鱼头,本地辣椒和紫苏是必不可少的。颗粒分明的米饭加上一勺汤汁,鲜味十足。鸭头、兔头、鸭掌经长时间的卤制,辣味早已深入骨髓。兔头、鸭头肉质细腻松软,用牙齿就可以掀开头盖骨,吃肉的同时还可以吸一口渗入的辣汁。鸭掌软烂脱骨,轻轻一嗦,皮肉就掉下来了。“三头一掌”越吃越香,越吃越辣,这时候就可以来上一碗水晶糕压一压辣味儿。

“一座衢州城,半城烤饼香”。衢州烤饼店铺和摊位有很多,且各有各的特色。烤饼主要可以分为大烤饼和小烤饼,小烤饼皮薄馅多,馅儿多为鲜肉、辣椒和香葱,咬一口是辣劲十足。大烤饼馅料多样,有梅干菜猪肉、全猪肉、榨菜猪肉等。我最爱的还是梅干菜猪肉馅。刚出炉的烤饼最是美味,咸香的梅干菜与肥瘦相间的猪肉碰撞出灵魂滋味,酥脆的外壳包裹咸香内馅。“嘎嘣”咬上一口,满嘴流香,不一会儿,一个烤饼就下肚了。

有人说“因为一个人,爱上一座城”,但爱上衢州,或许不需要理由。走在小巷感受静谧,逛菜场触摸烟火,守在烤饼炉旁等一口热乎……这里的幸福,就藏在这口夏日的鲜辣与清凉里。

酱爆螺蛳

陆金美

眼下正是螺蛳最肥美的时候,餐馆的时令菜单上总少不了它的身影。下班后跟三五个朋友走进夜市餐馆,点一盘酱爆螺蛳,配几杯啤酒,正好消除一天的疲惫。

螺蛳的做法分带壳和去壳两种,我却偏爱带壳爆炒的——这种做法能完好锁住螺肉的原汁原味,吃起来格外鲜。小时候,玩累了,一群人围坐下来,用竹签挑掉螺盖,再把螺肉挑出来塞进嘴里,咸津津的,还带着点麻辣酱的香味,好吃得很。

乡下的河沟水渠里,清水里藏着数不清的螺蛳。它们颗颗青如翡翠,个头匀称,体形像座小宝塔,一年四季都能吃,尤其初

夏的最肥美。吃前得先把螺蛳外壳的青苔泥垢刷干净,放进桶里用矾水泡上三五天,让它们把肠胃里的脏东西彻底吐净,才能下锅。

儿时最爱吃父亲做的酱爆螺蛳。他做这道菜向来有条不紊:清水洗净后,用剪刀把每颗螺蛳的尾部剪去一角;热锅倒油,螺蛳下锅,跟着盐、葱姜蒜、紫苏叶、五香八角一起翻炒,再加入辣椒、黄豆酱、黄酒、糖翻匀,添少许水。这道菜看着简单,想让螺肉鲜嫩入味却有讲究:一是下锅前必须一直养在水里,保证螺肉鲜活;二是烹烧时螺盖不能敞口,才能锁住鲜味;三是得小火焖煮十来分钟,让汤汁慢慢渗进螺肉里。揭开锅盖的瞬间,香气直往鼻子里钻,勾得人直咽口水。父亲总会先给我盛小半碗,青中泛红的螺蛳在碗里堆着,香味扑鼻。我急着抓起一颗,烫得直甩手也舍不得放下,用舌头舔开螺盖,对着螺口猛地一吸,“吱溜”一声,螺肉连带着汤汁滑进嘴里,那鲜美的味道,总让人觉得吃不够、品不尽。

人间有味是清欢。大家一起围坐在餐桌旁,一颗接一颗地夹起带汁的螺蛳,“吱溜、吱溜”地品尝着,边吃边聊起往事,笑声混着香气,满是踏实的幸福感。



舌尖上的衢州



四季豆

刘阳

每年一到夏天,菜园里的四季豆便疯了似的长。初时不过寸许,细如柳叶,藏在茂密的叶片间几乎看不见。但只需三五日光景,那豆荚便长得手指长短,饱满圆润。此时的四季豆最为鲜嫩,折断时能听见清脆的“啪”的一声,带着些清亮的汁液。

四季豆长到最佳采摘期时,约有筷子长短,粗细均匀,豆粒尚未完全鼓起。若是等豆荚里的豆粒凸起再摘,便老了,吃起来会有渣滓,失了那份脆嫩。有经验的农人摘豆时,会用拇指和食指轻轻捏一捏豆荚中部,若是软中带硬,便是恰到好处;若是已经发硬,便只能留作种子了。

四季豆的做法极多,可繁可简。最简单的莫过于清炒:将四季豆洗净,掐去两头,顺势撕去两侧的老筋,折成寸段。铁锅烧热,倒入少许菜籽油,油热后下蒜末爆香,随即倒入四季豆,大火快炒。待豆色转深,撒盐少许,淋几滴清水,盖上锅盖焖片刻。出锅前再翻炒几下,装盘即成。这样做出来的四季豆碧绿如玉,脆嫩可口,带着天然的甜味,最是下饭。

我母亲做四季豆另有一手。她常将四季豆与土豆同炖:四季豆折段,土豆切块,锅中放油烧热,下葱姜爆锅,倒入四季豆和土豆翻炒,加酱油、盐、少许糖调味,加水没过食材,大火烧开后转小火慢炖。待土豆软烂,汤汁收浓,撒上葱花即可。这道菜看似平常,却因两种食材的味道相互渗透而格外鲜美。土豆吸收了四季豆的清香,四季豆又沾染了土豆的绵甜,汤汁浓稠,拌饭吃最是相宜。

记得儿时,每到四季豆丰收季节,祖母便会做四季豆焖面。将四季豆折成段,与五花肉片同炒,加酱油、料酒等调味,然后加水煮开,放入手擀面,盖上锅盖焖至汤汁收干。开盖时香气扑鼻,面条吸收了四季豆和肉片的精华,油光发亮,四季豆软而不烂,肉片香嫩。

四季豆亦可晒干储存。选老一些的四季豆,洗净焯水后晒干,捆成小把悬挂于通风处。



茭白炒肉

贺源

这个季节的茭白最是鲜嫩。挑茭白也有讲究,得选身形匀称、外衣鲜翠的,掂在手里沉甸甸的,才算得上佳品——这样的茭白,肉质饱满,自带清甜味。

做一道地道的茭白炒肉,五花肉是灵魂搭档。选肥瘦相间的五花肉,切成铜钱厚的片,油脂丰腴却不腻口。铁锅烧热,放一勺猪油,“刺啦”一声化开时,便是香味的开端。肉片下锅翻炒,很快就卷成好看的弧度,油珠子蹦蹦跳跳着溅到灶台上,凝成金黄的圆点,肉香混着猪油香,先勾出三分馋意。

蒜末下锅的瞬间,香气“轰”地炸开。这时倒入切好的茭白片,翻炒时会发出细碎的“沙沙”声,像春蚕啃食桑叶。火候要拿捏得准,既要让每片茭白都裹上油亮的光,又不能把它炒碎,保持着脆嫩的口感。

调味是点睛之笔。盐要撒得匀,像给食材施了层魔法;酱油必须沿着锅边淋,借着锅气激出香味,再少加些糖提鲜,滋味便层层递进。有回不小心多加了一勺生抽,颜色深了些,却意外带出更浓的酱香味,反倒成了意外之喜。

起锅前,得撒把葱花。新鲜青葱剁成碎末,离锅一尺高时手腕轻抖。此时锅气裹挟着香气,烟火味十足。

盛在青花瓷盘里的茭白炒肉,茭白片晶莹剔透,边缘泛着微焦的金黄,五花肉油光发亮,葱花点缀其间。夹一筷子入口,茭白的脆嫩混着五花肉的醇厚,咸鲜中带着一丝清甜,汁水在舌尖漫开——这便是时令赋予的馈赠,是藏在烟火里的家常好味。