

常山醅糕

程玲仙



会在门口摆一张小方桌,上面堆叠着一袋袋夹杂各色配菜的醅糕。糕体白润,菜肴鲜丽,香气像晨露打湿的花,勾得路人频频回头。

早餐时,点一碗豆浆或稀粥,再来几块醅糕,保准让你吃得心满意足,胃暖心暖。

朋友聚餐时,餐桌上大多都会有一道小点心——煎醅糕。醅糕被切成巴掌大小的方块,用菜油煎得两面焦黄,刚上桌时还“滋滋”地冒着热气。夹一小块入口,外壳酥脆,内里绵软,越嚼越有滋味。油香、菜香、米香交织的余韵会在唇齿间久久回荡,话匣子也跟着打开了……

三

最难忘的还是儿时家里蒸醅糕的情景。每逢大一点的节气,如端午、七月半、春节等,我们村家家户户都会做醅糕,也称为“汽糕”或“醅糰”。

蒸糕前,妈妈把大米淘洗干净,用清水浸泡6到8小时,夏天缩短至3到4小时,直到米粒能用手指轻松捏碎。然后,她会带着我和弟弟去村头作坊磨浆。米浆磨成后,再加入酒糟搅拌均匀,蒙上一层纱布,静置在木桶中,等候发酵。

闻着幽幽的酒香、米香,我和弟弟会时不时地掀开纱布,看看有没有像妈妈说的——表面冒出密集的气泡。如果有,证明可以蒸制了。可是一次次掀开,一次次失望。那样的等待,似乎比看蜗牛爬过整个操场还慢。等到气泡像星星般浮起,弟弟的口水已经挂在嘴角了。

蒸糕时,妈妈先往锅里加水,水位约在蒸笼三分之一到一半之间,再把米浆舀进蒸笼,铺成一指厚的“白毯”,撒上切得细碎的辣椒丁、萝卜丁、榨菜丝和肉丝等配菜。水烧开后,蒸汽“呜呜”地推着笼盖,15到20分钟后掀开,用筷子轻轻一戳,提起时不粘筷即熟了。妈妈有时也蒸几笼加糖的,给不爱吃辣的弟弟。

刚出笼的醅糕烫得很。我和弟弟不时地将从左手颠到右手,又从右手颠到左手,咬一口,对着手呼一会儿气;再咬一口,再呼一会儿气……当舌尖触到滚烫的软糯,眼睛立马眯成了月牙儿。

此刻握着手中的醅糕,忽然懂得了乡愁的温度。它不是模糊的念想,是米浆发酵时的耐心,是蒸笼里升腾的白汽,是母亲揭开笼盖时眼角的笑纹。那些被岁月磨亮的记忆,都像这醅糕一样,带着灶台的温热,在时光里越酿越香醇。



舌尖上的衢碗

香辣小龙虾

厉向军



第一次做小龙虾,我全程亦步亦趋,不敢有丝毫怠慢。

做小龙虾,辅料的挑选是门大学问。生姜得选表皮粗糙的,辛辣汁水足,香味也格外浓郁;葱必须是鲜嫩翠绿的,瞧着就透着股水灵的新鲜劲儿;辣椒最好红得亮眼,辣得过瘾;紫苏也不能少,得挑叶片宽大而柔软的,香味才够醇厚。

洗小龙虾也是个细致活。我照着网络视频里的方法,小心翼翼地给小龙虾去头;接着,用刷子仔细刷洗小龙虾;最后,用清水冲洗,直到盆底的水完全清澈。

洗净的小龙虾沥干水分后,便到了过油环节。锅中倒入适量的油,随着温度逐渐升高,油面开始泛起细密的涟漪。我深吸一口气,轻轻将小龙虾倒入锅中,瞬间,锅里就热闹了起来,发出“滋滋”的声响。不一会儿,它们的外壳变得红亮诱人,散发出混合着油香的醇厚气息。

过油后的小龙虾盛出备用,接下来便是关键的烹饪环节。锅中留少许底油,放入生姜和大蒜,随着“滋啦”一声轻响,瞬间散发出浓郁的香味。我快速地翻炒着,让姜蒜的香味充分释放。待那香味愈发浓烈,便将小龙虾一股脑儿全部倒入锅中。大约3分钟的爆炒后,让小龙虾充分吸收姜蒜的香气。这时,黄酒、生抽、老抽依次登场,黄酒的醇厚、生抽的鲜美、老抽的浓郁,在锅中相互融合。

家人爱吃黄瓜,我便切了些翠绿的黄瓜块加进去。清新的黄瓜和火辣的龙虾相互碰撞,别有一番独特的风味。

火候,是这道菜的灵魂。我守在锅边,眼睛紧紧盯着锅中的变化,生怕错过任何一个微妙的瞬间。锅中的汤汁在不断地翻滚、冒泡,我适时地调整着火候,让龙虾在恰到好处温度中慢慢入味,每一个都吸饱汤汁的精华。

衢州人向来无辣不欢。除了新鲜辣椒,我又加了些干辣椒。干辣椒在锅里和龙虾一起翻滚,释放出浓郁的辣味,和龙虾的鲜美相互交织,形成了一种独特的味道,让人闻着就忍不住满口生津。

最后的点睛之笔,是白糖和紫苏。撒入少许白糖,瞬间提鲜增味;紫苏的叶片在锅中轻轻舒展,散发出独特的香气,这是南方人做鱼虾的“秘籍”,也是衢州鲜辣文化中细腻的一面。

经过这一番忙碌,我的“龙虾大作”终于完成了。当我看着锅里那色泽红亮、香气扑鼻的龙虾时,所有的疲惫都烟消云散,只剩下满满的成就感。

鸡蛋炒青豆

谢水根

黄豆富含异黄酮,含有人体必需的8种氨基酸、多种维生素及多种微量元素。尤其是含有植物性蛋白质,能补充人体蛋白质,提升免疫力,还有强健器官、维护心血管健康、控制血糖、促进骨骼健康等功效与作用。

而未老的青豆,和鸡蛋一起炒虽是一道家常菜,却称得上是绝配。这道菜清脆爽口,豆香浓郁,营养美味,味道特别香,既解馋又鲜香入味。吃饭时夹上一口鸡蛋炒青豆,便会一口接着一口,好吃到停不下来。老伴每次炒这道菜,开饭时一家人的筷子就往那碗里伸,称得上是一开饭就见盆底。

鸡蛋炒青豆的做法简单,以鸡蛋和青豆为主要

原料,通过煎炒结合的方式制作而成。先从毛豆荚里剥出豆子,清洗后沥干水分。主料配比为鸡蛋2到3个、青豆300克左右,可根据用餐人数调整。

开炒时,先将青豆加盐大火翻炒至熟透,放入蒜末、辣椒炒香后出锅。然后,将鸡蛋打破倒入碗中,用筷子把蛋黄蛋白液打均匀,倒入铁锅,煎至半熟时,将原先炒熟的青豆倒进去一起反复翻炒,使青豆与鸡蛋相互黏裹,随后加入生抽翻炒均匀就可出锅。

鸡蛋炒青豆,两者搭配成高蛋白低脂肪的饮食组合,能增强营养功效,补充优质蛋白质,还有清热解毒的功能。