



图片由AI生成

栗子鸡

魏世通

微风拂过,吹落了枝头的树叶,这个季节,父亲做的栗子鸡可谓一绝。

选鸡是门学问。清晨五点,父亲提着竹篮去集市,专挑脚掌结着厚茧的老鸡。他说这样的鸡走得路多,肉紧实。

处理板栗时,父亲会用毛衣针在板栗壳上扎个小孔,放进滚水里煮三分钟。放凉后,父亲的手指灵巧地一捏一转,金黄的栗仁便完整脱壳。

接下来,是炒制的环节。父亲往锅里倒了一些油,等油热了,把鸡块放进去翻炒。“滋滋”声响起,鸡块在锅里逐渐变色,散发出诱人的香味。父亲熟练地加入各种调料,有葱、姜、蒜、八角、桂皮等,每加一种调料,锅里就会飘出不同的香味,它们交织在一起,形成了一种独特的、让人垂涎欲滴的气息。

当鸡块炒得差不多时,父亲把煮好的板栗倒进锅里,和鸡块一起翻炒均匀。然后,加入适量的水,盖上锅盖,用小火慢炖。随着时间的推移,锅里的香味越来越浓。那是一种混合了鸡肉的鲜香和板栗的甜香的独特味道,仿佛有一种无形的魔力,吸引着我不断地靠近。半个小时后,父亲站起身来,打开锅盖,一股热气扑面而来,那浓郁的香味让我忍不住咽了咽口水。

父亲用筷子夹起一块鸡肉和一颗板栗,放在碗里,递给我说:“来,尝尝看,好不好吃。”我迫不及待地接过碗,咬了一口鸡肉,肉质鲜嫩,入口即化,再咬一口板栗,软糯香甜,两者完美地融合在一起,让人回味无穷。

记得十二岁那年,期中考试失利的我躲在后院枣树下哭,雨水淅淅沥沥打湿了校服。忽然,我闻到一阵甜香,抬头看见父亲举着油纸伞站在廊下,手里端着个冒着热气的砂锅。

那锅栗子鸡格外香甜。栗子炖得绵软,入口即化;鸡肉吸饱了栗香,连骨头都泛着琥珀色。父亲不停地给我夹菜,自己却只啃着鸡头。他把鸡脑拨到我碗里,说:“吃这个补脑,下次考试准能进步。”后来才知道,那天,他冒雨去邻村买了最好的走地鸡。

这个时节,因为父亲做的栗子鸡,变得格外温暖和美好。那道菜的味道,就像一首悠扬的歌,在我心中久久回荡。那份亲情,就像一杯醇厚的酒,越品越香。

雪里蕻

欧兢兢

老屋窗台上,几个粗陶坛子是老家什。风一吹,坛口粗布晃悠,像在跟风嘀咕:“今年的雪里蕻,该腌了。”

母亲腌菜,专挑清晨,她踩着露水去菜园,回来时,竹匾里堆满绿莹莹的菜,水灵得能掐出水。撒盐的时候,母亲手稳得很。一把盐撒下去,像雪花,每片叶子都沾上了。

码菜进坛,母亲最上心。她一层层铺菜,每层撒几粒花椒,像给菜盖被子。最后压上鹅卵石,石头沉甸甸的,把菜压得实实的。夜里,我偷偷爬起来,把耳朵贴在坛子上,听见“咕嘟”几声。

坛子里“咕嘟”声小了,母亲就知道菜腌好了。开坛那天,整个院子都是香的。腌透的雪里蕻绿得发黑,叶脉里亮晶晶的,像藏着星星。母亲用筷子夹出一碟,放在饭桌上。我凑近闻,咸鲜里混着花椒的麻和辣椒的冲,直往鼻子里钻。

就着这碟腌菜,我能吃三碗饭。母亲做的雪里蕻不切碎,整叶卷着吃才香。咬一口脆生生的菜梗,辣味先冲上来,像小鞭炮在嘴里炸开,接着花椒的麻就漫上来了,软乎乎的,像给舌头盖了层小毯子。我吃得满头大汗,母亲递来一碗玉米粥:“慢点吃,别呛着。”粥是温的,喝下去,胃里暖

笋菜

王小梅

前几天,老乡发来一组笋的图片:那篾篮装着的是细嫩的野笋,望着它,母亲精心制作的笋子佳肴浮现脑际:野笋肉丝炒面、笋片红烧肉、鲜笋炖肉……

野笋肉丝炒面香鲜味美,脆嫩的细笋吸足了肉味,融入干爽的面中,色香味俱全。野笋肉丝炒面是我的最爱,母亲制作时,我会自告奋勇当助手。首先是剥笋,我用中指和食指对搓,然后往下一拉,白嫩的笋肉就出来了,剥好的笋子,顺手就劈成了段。母亲将一块半精半肥的肉切成丝,我在旁边把蒜和姜捣碎,再把泡好的香菇切丁。面条是母亲早就擀好的,已经在通风处晾了一会儿了。

起油锅,爆香葱姜,放入肉丝,炒到变色,加生抽、老抽、蚝油、白糖、盐,再放进野笋段和蘑菇丁,翻炒几下后盖上锅盖。等笋熟了,加点水,水开后,铺上面条,再盖上锅盖。片刻,揭开锅盖,用锅铲翻动面条,用筷子将面拨散,撒上葱花,就可以上桌了。

小米

侯敬晨

慢慢的,山野间浮动着一熟透的气息。小米也到了收割的时节。

小米细长的秆子顶着穗子,穗子上密匝匝地挤着金黄的颗粒。远望过去,一片小米地便如一块金黄色的毯子。农人走过地头,总要伸手掐一穗,放在掌心揉搓,吹去糠皮,露出圆润的米粒来。

收割小米是细致的活计。农人握着镰刀,小心翼翼地割下穗头,生怕颗粒脱落。那些颗粒极小,一不留神就会从指缝间溜走,隐入土中,再也寻不见了。割下来的穗子要摊在苇席上晒,眼下的太阳虽不如夏天猛烈,却也足够将水分晒干。这时候,你若从田边经过,便能闻到一股特有的香气,钻进鼻子里,叫人不由得深吸几口气。

晒干的小米要经过一番捶打,方能脱粒。农人们手持连枷,有节奏地敲打着穗子,颗粒便簌簌地落下来,在席子上堆成一座小小的金山。这活儿看似简单,实则讲究力道和技巧。有经验的农妇,一扬一落之间,自有一种韵律,连枷起落的声音,竟如音乐一般,在秋日的庭院中回荡。

小米脱粒后,还要用簸箕扬去杂质。农人将小米高高抛起,借着风力,糠皮和碎屑便飘到一旁,留下的是干净饱满的米粒。这一抛一接之间,小米如金雨般洒落,若是傍晚时分,夕阳为这金雨镀上一层暖红,那景象便有了几分诗意了。

小米的吃法颇多,最简单的是煮粥。抓一把小米,淘洗干净,加水慢火煮。不多时,锅中便咕嘟起来。待粥熬成,盛在碗里,热气腾腾。就着咸菜,吸溜一口,暖意从喉咙一直滑到胃里,整个人都舒坦起来。若加入红枣、红豆同煮,甜香更添一层。

舌尖上的衢州

烘烘的,像揣了个小火炉。有时候,粥里还漂着几粒红豆,甜丝丝的,和腌菜的咸鲜配在一起,别提有多好吃了。

后来我上了大学,离开了家。食堂的菜总差点味道,我吃几口就放下筷子。有天室友带了瓶腌菜,说是家里寄来的。我尝了一口,眼泪就下来了,那味道,和母亲腌的一模一样。原来,有些味道,早就刻在骨子里,走到哪儿都忘不了。

工作后,我很少回家。母亲年年腌雪里蕻,腌好了就寄给我。

去年冬天,我回家。母亲早腌好了雪里蕻,坛子摆在饭桌中央,像个小太阳。晚饭时,她夹了一筷子菜放在我碗里:“尝尝,是不是老味道?”我咬了一口,菜梗软了些,叶脉里的汁水也没那么亮了,但味道还是那么香,香得我想掉眼泪。

如今我也学着腌雪里蕻,站在玻璃罐前,我忽然明白了母亲,这哪是腌菜啊,是腌制时光呢。粗盐是生活的磕磕绊绊,花椒是偶尔的小刺痛,漫长的等待,把所有的棱角都磨成温润。等我的孩子也学着腌菜吃三碗饭时,他或许会明白,有些爱,像雪里蕻的汁水,看着清淡,却早渗进了生命的每一道纹路里,抹不掉,忘不了。

笋片红烧肉我也爱吃,春季的毛竹笋煮熟晒干就成了笋片,家家都有。母亲把笋片、五花肉、酱油、米酒、桂皮、香叶、八角等放在砂锅里焖,笋片吸足肉汁,肥肉入口即化,瘦肉味道鲜咸,让人爱不释口。

每次回老家,我都带笋片回来,尝美味,慰乡愁。

鲜笋炖肉,是我特别喜爱的菜。炖肉大多用毛竹笋,它肉质细嫩。剥毛竹笋有巧办法,往笋中间切一刀,两边一掰,雪白的笋肉就出来了,将笋肉切成滚刀块。母亲常选用猪上肩肉、后臀尖肉或蹄膀炖笋,加入葱、姜、蒜、料酒、盐,用砂锅慢炖。炖出的肉软糯有味,笋香嫩可口,汤鲜美无比。

用笋做的美食不计其数,饺子、包子、饼子,笋还可凉拌、清炒。著名文学家苏东坡曾写道:“宁可食无肉,不可居无竹,无肉使人瘦,无竹使人俗。”白居易也写道:“置之炊甑中,与饭同时熟……每日遂加餐,经时不思肉。”

北方人善做小米糕。将小米磨成粉,加水揉成面团,发酵后上笼蒸熟。出炉的小米糕,金黄松软,用手一按,留下一个浅浅的指印。趁热咬一口,甜中带酸,满口生香。若是放凉了,切成薄片,用油煎至两面金黄,外酥里嫩,又是另一番风味。

还有一种吃法,是将小米与米饭同煮。白米中掺入少许小米,煮出来的饭便染上一层淡黄,米粒间星星点点的金黄,看着就叫人食指大动。嚼在口中,小米的韧劲与白米的软糯相得益彰,别有一番滋味。

我曾在一个傍晚,到山中访友。友人以小米粥待客。粥是刚熬好的,盛在粗瓷碗里,热气腾腾。就着窗外的夕阳,我们相对而坐,默默喝粥。粥很烫,得小口小口地啜,每一口都滚烫浓香。窗外秋风萧瑟,屋内却暖意融融。那一碗小米粥的滋味,至今仍留在舌尖,连带着那个傍晚,一起沉淀在记忆里。唯有这小米的味道,穿越岁月,始终如一,温暖着无数平凡的日常。



图片由AI生成