

故乡的栗香

程玲仙



“板栗,现炒现卖的板栗;又香又甜的板栗……”放学路上,街角的吆喝声,声声入耳。循声望去,身着青黑色罩衣的摊主正挥动着大铲,铁锅里砂砾与栗子在热气中翻滚,暖香氤氲了半条街。

我不由自主地走近,驻足摊前。铁铲与铁锅刮擦的沙声、砂砾与栗子翻滚的哗声,还有栗子爆裂的噼啪声,交织成一首热闹交响,裹着丝丝甜香扑面而来,瞬间催醒了我肚里蛰伏的馋虫。

我买了一纸袋糖炒栗子,热烘烘地焐在手里。隔着糙糙的牛皮纸,那温热一波一波地传入掌心。轻轻剥开一颗,金黄透亮的栗肉上泛着点点焦黄,煞是诱人。我顾不得烫,轻轻吹了吹便送入口中。粉糯的口感混着山野草木的香甜在嘴里缓缓化开。这种甜意朴素、内敛、醇厚,仿佛一整季风霜雨露的精华都浓缩在这枚小小的果实里了。

那一刻,记忆的闸门豁然洞开,漫出的全是故乡的栗香。

记得小时候,我家的一块坡地上,有一棵高大的栗树,是爷爷年轻时亲手栽下的。秋天果实盈树,那带刺的果蓬像一只只蜷缩的小刺猬。爷爷说:“霜降过后,栗子便可采摘了。”我日盼夜盼,终于盼到了这一天。爷爷扛着长长的竹竿,挑着空箩筐走在前面。我挎着竹篮,和拖着鼻涕的弟弟跟在他身后,一边走,一边唱:“小竹篮,手中提,跟着爷爷捡板栗……”我们就这样兴冲冲地朝栗树坡走去。

栗树坡上,阳光穿过枝叶的缝隙,筛下一地碎金。爷爷扬起竹竿,东敲一下,西敲一下,栗蓬便“啪嗒……啪嗒……”地往下掉。等爷爷停下,我们便窜到树下,专挑裂开了嘴,露出油亮栗子的刺蓬。小心掰开,掏出金黄或褐红的栗子,咬开硬壳,嫩黄的果

肉便露了出来,咬一口满嘴生津。

爷爷见了,有时会笑着走过来,用脚轻轻一碾刺蓬,专挑又大又圆的栗子分给我和弟弟,说:“吃吧,两只小馋猫。”他眼里满是慈爱。

饱餐一顿后,我们便和爷爷一起,把板栗捡进竹篮,倒入箩筐。爷爷挑着满满的一担栗子穿过村子时,常会停下来让邻居们尝尝鲜……

捡回来的栗子,奶奶总有法子变出百般滋味。水煮栗子是我们最常吃的。栗子洗净切个小口,清水蒸煮,不多时栗香便弥漫整个屋子,带着秋阳般的温暖,烘热了我的童年。

“栗子炖鸡”“栗子炒肉”是我记忆中最香、最鲜的菜了。鸡或肉用菜油爆炒,加料酒与水炖至七分熟,再倒入煮熟的栗子煨一会儿起锅。那个鲜香诱人的滋味,总能让我胃口大开。

最难忘的,是烤栗子。儿时的冬天似乎特别冷,屋里常生着炭火盆。火盆里埋着栗子,时不时“噼啪”作响,像一首冬日小夜曲。家人围坐,说说笑笑,等着栗香飘出。奶奶便用火钳拨开炭灰,翻出栗子。我和弟弟迫不及待地边剥边吃,常吃得满脸黑灰,惹得满屋笑声。屋外寒风呼啸,屋内暖意融融,那是我儿时最美的光景。

后来,栗子树被砍了,我们家再无栗子可摘。奶奶知道我们爱吃,每到栗子成熟时,就用零花钱买些回来,铺上湿沙,一层层码好保存。而后灶火不熄,栗香不散。那粉糯的香甜里,藏着奶奶绵长的疼爱。

如今,又到板栗飘香的季节,爷爷奶奶却已离开多年。风里仍飘着熟悉的栗香,舌尖却泛起一阵咸涩。原来,有些味道早已和思念缠在一起,岁岁年年,从未散去。



舌尖上的如意菜

陈倩

侄子星星一边大口吃着我刚刚炒好的八宝菜,一边赞叹:“一道菜里有好几样食材,色彩斑斓的,好看又好吃。”紧接着却又立刻补充:“不过,还是小奶奶做的最好吃。”

说完,他调皮地看了我一眼,狡黠地笑了起来。

望着他生动的眉眼,我心里涌起的并非失落,而是一种温暖的释然。毕竟他称赞的是我最敬重的母亲——她那手传承老常山风味的正宗手艺,确实值得称道。我被他的小机灵逗笑了,作势要抢他的筷子:“你这小鬼,吃了我的菜,还念念不忘小奶奶的好。”星星敏捷地护住碗,眼睛笑成了月牙。

小朋友铭记着“最好吃”的滋味,记得的是小奶奶那双布满岁月痕迹的手调和出的、无可替代的爱。我的菜或许味道不同,却能成为他记忆里另一个生动的注脚——关于成长,关于一个愿意为他下厨的亲人。

对我来说,母亲炒的八宝菜虽不华贵,但只要看到它,味蕾便会自动苏醒,想起那融合八样素菜的正宗滋味。

八宝菜里究竟有哪八宝?其实并无定规,就像“老婆饼里没老婆”一样。八宝菜在饮食文化中并非单指一道菜,而是融合多地风味与美好寓意的概念。“八宝”取吉祥如意之意,象征“八方来财”,故也称作“如意菜”。

常见的食材包括黄豆芽、白萝卜、胡萝卜、油豆腐、冬笋、冬腌菜、干张、荸荠等。其中黄豆芽形似玉如意,是“吉祥如意”的化身;胡萝卜丝那一抹亮红,象征日子红火;干张长丝承载“千秋万代”的愿景;金黄笋丝则谐音“事事顺”。

每年初冬冬笋上市,我常随母亲进山挖笋。她教我要选叶色绿油油的“大年竹”,找地面松软、微微隆起处,轻轻一挖,常能见一串金黄的冬笋排列土中。那时我是背袋的小跟班,母亲总会挑几根最饱满的装进我的袋里。

作为八宝菜的“魂”,冬笋剥壳后淡黄如玉,焯水去涩,便可与油豆腐、清爽的荸荠、水灵的黄豆芽、青碧的芹菜等同炒。只加盐、酱油、糖少许提味,成菜色泽亮丽,鲜嫩爽脆,嚼在嘴里咯吱作响,似齿间欢快的鸣奏。

谁说素菜寡淡无味?八宝菜的香,清新飘逸。各色食材汇聚一盘,宛若素琴流觞,沁人心脾。一点点盐、糖、酱油,便能激发出极致的鲜,令味蕾欣然苏醒。

一份常山八宝菜,红白金黄褐绿相间,鲜甜与软糯交织,口感丰富,滋味妙不可言。

排骨炖玉米

谢水根



我的故乡位于仙霞山脉高山上,口粮以玉米为主,番薯、马铃薯为辅。高山上气温低,玉米还没到完全收获的时节就降霜了,生长也随之停止。因此每年生产队都会分不少嫩玉米给农户。可以说,我是吃着嫩玉米长大的。

即便吃了这么多年,我对嫩玉米依旧百吃不腻。每年秋末,农家地里自种的嫩玉米下市后,我就去超市买大棚种植的黄玉米,配上排骨炖一锅,便是一道可口的家常菜肴。有道是血脉相承,口味相通,这道排骨炖玉米,我的两个女儿和外孙外孙女也都十分喜爱,久而久之,它就成了我家餐桌上的常客。

老伴的厨艺算不上精湛,但做起排骨炖玉米来,却是熟能生巧。每次我买回排骨和嫩玉米,她先将排骨用清水冲洗干净,放入容器中,加水并撒少许食盐,浸泡二十分钟左右,让骨头和肉里的血沫充分渗出,再放入开水锅中焯烫片刻,捞出洗净备用。

临近做饭时,她把玉米洗净切成小段,生姜洗净切片。高压锅里倒入适量清水,放入排骨、嫩玉米段和姜片,加入适量食盐,也能根据个人口味添上胡萝卜、枸杞之类的食材。等高压锅开始喷气后,再继续炖煮十分钟,关火静置到能开盖的状态,倒入适量料酒和白醋调味,最后开小火再炖三五分钟,就可以关火了。

当热气腾腾的排骨炖玉米端上桌,一股鲜香中裹挟着清甜的气息便扑鼻而来,瞬间弥漫了整个餐厅。一家人纷纷拿起筷子,你一块排骨我一截玉米,吃得津津有味。

这道排骨炖玉米不仅滋味鲜美,还富含营养。排骨中含有丰富的钙、磷酸钙和骨胶原等成分,长期适量食用,有助于骨骼生长和维持骨密度,尤其适合有骨质疏松风险的人群。嫩玉米则富含膳食纤维和多种维生素,能促进肠道蠕动,改善便秘和消化不良的情况。两者同煮,营养搭配均衡,适合体质虚弱的人作为阶段性调养的膳食。冬季气候干燥,这道汤清甜滋润,也是日常润燥的好选择。

排骨的醇厚鲜香,搭配嫩玉米的清甜脆嫩,二者相得益彰,实在是冬季里一道不可多得的美味家常菜。

