



难忘记

# 留恋外婆的“粉笼床”

◎钟庆作

朋友的女儿小雨参加工作五年了,在异地工作的日子,一到周末就会去品尝各地的美食,但在她的心中,世上最美的味道莫过于外婆的“粉笼床”了。好不容易回到家乡休假,小雨便吵着要去外婆家,朋友邀请我和妻子陪同一起去了一趟兴国,让我亲眼见证了地地道道的“粉笼床”的做法,它“鲜香辣爽”让我留恋至今。

从赣州出发一个多钟头就到了全国著名的将军县兴国。一到门口,小雨就大声地叫着“外公、外婆”。小雨外婆家是一处典型的赣南客家民居“四扇三间”,前面是一个幽静的小院,小院里种的几株茉莉开得正旺,一株柚子树挂满了果实。

外婆得知小雨要来,早早

地买好了做“粉笼床”的各种食材。“粉笼床”其实就是兴国的一个家常菜“粉蒸鱼”,早年被毛泽东取名“四星望月”后声名远扬,成为“十大赣菜”之一。

说起“四星望月”的由来,小雨的外公津津乐道地和我们讲了这样一个故事:当年,毛泽东与红军部队从井冈山突围,转战赣南闽西,一路上风餐露宿。到达兴国县时,兴国县党组织领导人陈奇涵、胡灿等凑钱请毛泽东到百年老店“黄顺隆”打个牙祭,大厨梅春凤特地做了兴国的传统家常菜“粉笼床”和四个小菜。毛泽东见桌上摆着个圆竹笼,周围四个小碟,颇为新奇。等笼盖一揭,香、辣、鲜味扑鼻而来,令人口舌生津,食欲大开。毛

泽东尝了鱼块后,觉得又辣又鲜,颇对他的湖南口味,便开口问道:“这菜叫个什么名字啊?”胡灿说:“家常菜,没啥子名字。”陈奇涵接口道:“凡事名正才言顺,这菜请毛泽东起个雅名如何?”毛泽东兴致盎然地指点说:“你们看,一个圆竹笼像月亮,四个碟子像星星,星星围着月亮,我看就叫‘四星望月’好不好?”从此,兴国的“粉笼床”就叫“四星望月”所取代流传至今。

听故事间,小雨的舅妈早已麻利地剖好了一条大草鱼,清理掉内脏和鱼鳃后,将鱼肉切成薄薄的片状。外婆将鱼肉放在一个大盆中,往鱼肉中浇上赣南山茶油和客家米酒,再撒上一层细细的薯粉,放入捣碎的大蒜和生姜、自家制作的



辣酱、生抽、老抽、盐,在盆中搅拌均匀,让鱼肉全面地裹上薯粉、米酒、油所形成的粉浆。“笼床”是竹篾编成的蒸笼,大铁锅里烧上水,放上笼床,先把米粉一点点铺满整个底部,盖上盖子蒸一小会儿,等水蒸气冒出的时候,再将鱼片一片一片铺上去。大火蒸八分钟左右,鱼肉粉白的颜色逐渐变黄,这时候用小半碗水兑上酱油和辣椒一起浇在面上,再蒸两分钟,撒上葱花,一笼“鲜香辣爽”的“粉笼床”就新鲜出锅了。

外婆边做“粉笼床”的时候边和小雨聊着天。外婆家用的是土灶,小雨不时地往灶里添

着干树枝,红红的火苗在膛里忽闪忽闪地蹿动,映着小雨的笑脸红扑扑的。这边舅妈也做好了好多个辅菜,有炒豆角、炸茄子、炸冬瓜、凉拌鱼丝等。等“粉笼床”一上来,大家围坐在圆桌边,喝着醇香的米酒,吃着地道的粉蒸鱼。长辈们祝福小雨学业有成,小雨祝福外公外婆身体健康。此时此刻,我看着这幸福的画面,感叹世上的天伦之乐莫过于此。

回来的路上,小雨说今天外婆做的“粉笼床”是最好吃的一次。我说那是因为你身在异乡,所以特别留恋家乡的味道吧。



难忘美味

## 怀念“五香茶干”的味道

◎钟伟 陶晓宇

绍兴臭豆腐是闻名遐迩的特产,而很多人却不知道它还有一个兄弟——五香茶干,即曾经鼎鼎有名的柯桥豆腐干。眼下,柯桥豆腐干虽然仍占有一定的市场份额,但已今非昔比。

提起柯桥豆腐干,一些“老柯桥”禁不住感慨,这20多年来,无论是外在的色泽还是内在的品质,现在的豆腐干终究没有先前那般传统和纯真了。

今年40多岁的陈先生是地道的柯桥人,现居住在杭州。他说,记忆中的柯桥豆腐干色酱红,口感有嚼劲,带有浓郁的酱香,小时候大家都是直接拿来当点心吃,特别怀念小时候的柯桥豆腐干。

七十出头的李大爷也是老柯桥人,一直很怀念小时候柯桥豆腐干的味道。他说,自从上世纪90年代柯桥食品厂倒闭后,“柯桥豆腐干”就消失了。

小时候的柯桥豆腐干很韧,对折起来不断,口感特别细腻,如果夹着花生米一起吃,风味尤其好,被称为“素火腿”,而现在菜场里卖的不一样,外地人成批成批到柯桥来买豆腐干。

柯桥人陈家檐曾写过一篇文章叫《柯桥豆腐干》,里面有介绍,上世纪二三十年代,是柯桥豆腐干的鼎盛时期,当时有20多家水作坊,其中以老蒋元兴生产的柯桥豆腐干最为正宗。当时,柯桥豆腐干名气很大,是对外推介的第一张特色名片,在沪上享有盛誉。

家住柯福小区的王炳荣老人,是解放初期柯桥王恒裕水作坊的传人。早年,他家祖传的王恒裕水作坊就生产过鼎鼎有名的“柯桥豆腐干”。

王炳荣介绍,柯桥豆腐干早在清代就有生产,并远近闻名。解放初期,柯桥共有13家水作坊,并形成了一致稳定的制作工艺。

首先是把黄豆磨成豆浆,然后经过多次滤浆,再烧浆,

到了50年代中期,这些水作坊发生了公私合营、自然灾害等事件,虽然质量有所下降,但总体上仍然沿袭旧时的生产工艺,“柯桥豆腐干”仍首屈一指。但上世纪90年代柯桥食品厂关闭后,柯桥豆腐干则开始走下坡,那种掰开来有孔,咬起来带汁、嚼起来有劲的五香茶干渐渐从人们生活中消失。

为了重振柯桥豆腐干品牌,2004年,柯桥区政府实施了放心豆制品工程,并在湖塘街道建起了豆制品加工小区,柯桥豆腐干开始步入工业化生产,市场份额渐渐拓展,但要完全颠覆老百姓从前的印象还是相当困难。

“从前的柯桥豆腐干完全手工工艺制作,体现的是一种工匠精神,是土生土长的知名品牌,甚至适合发展成为‘奢侈品’。”柯桥布商倪先生说:“美食是一种文化,是非物质文化遗产,柯桥豆腐干有很好的基础,如果把今天的先进工艺和传统文化有机结合,则可以进一步打响柯桥豆腐干品牌。”

特色美味

## 腾冲品饵丝

◎钟芳

云南腾冲,地处西南边陲,是著名的侨乡、文化之邦和中国翡翠第一城。因与缅甸毗邻,历史上是南方丝绸之路的要塞,其千年沧桑,文化灿烂,当地饮食中最负盛名的风味美食是大救驾,以其色香味形四美皆具的品质在云南独树一帜,让人大快朵颐。

穿过保山,来到腾冲,正好中午。我们简单住下后,来到一家“腾冲饵丝”专卖餐厅吃饭。厅内分两屋,楼下是大排档,楼上有雅座,服务员都身着漂亮民族服饰,穿梭于厅堂之间,使得整个餐厅充满着浓郁的民族风情。

饵是用米粉制成的饵块,在云南各地是非常普及的大众化食品,但由于腾冲地区生产的饵丝洁白如玉、软糯爽滑、清醇鲜美,所以腾冲饵丝是其他任何地方无法比拟的。腾冲人用优质的大米洗净浸泡后蒸熟,放在碓中舂细如泥,掏出来抹上一层蜂蜡,再揉成长方形或椭圆形,最后切成丝片成饵。

这饵丝营养丰富,吃法多样,既可煮吃,也可炒吃、烤吃等。煮食是将饵块切成细丝,用滚水烫熟,加上鲜肉丝、肉汤或鸡汤,佐以葱花、香菜及少许酸菜即好。

炒吃是将饵块卷切成菱形片,配上鲜猪肉、火腿、冬瓜、青菜、番茄、泡椒、鸡蛋等爆炒而成,观其色五彩缤纷,尝其味软香爽口,令人垂涎欲滴。这种吃法,叫做“炒饵块”。为了体现腾冲的地方特色,又叫“大救驾”,相传这还有一个美丽的传说:明末永历帝



朱由榔被吴三桂追赶逃到腾冲,又累又饿,一农家炒了一盘饵块送上来。永历帝吃后赞不绝口,并感叹地称是“炒饵块救了朕的大驾”。“大救驾”便由这而得名。

满满一大盘端上桌来,热腾腾的,香飘四溢,引人垂涎。我早已饥肠辘辘,这会儿忍不住举筷大口吃起来,味道果然非同凡响。炒饵柔韧细嫩,鲜美怡人。红、绿、白、黄交相辉映,就这鲜艳的色相一下子就能勾起我们的欲望。

我们正吃得高兴时,服务员又端上了一道清香四溢的“青龙过海汤”,热气腾腾中,细细地喝上几口感觉清爽醇美,齿颊留香,让人食欲大增。据说这道汤的做法特简单,其主要材料是腾冲家家户户都会制作的干酸菜,用开水冲泡酸菜,加入辣椒、姜片、大葱、芫荽,便成了貌似简单却又鲜美无比的酸汤。酸菜汤内的有机酸和酸类有帮助消化吸收的作用,因此对初来乍到的外地人,吃了“大救驾”就好像回到了家一样,倍感亲切温馨,直叫你吃得大汗淋漓,那滋味果真是名不虚传啊。

腾冲是西南大山深处的一块福地,食材选择非常多。在那里参观游玩吃饭,各种各样清香浓郁的美味时蔬,让人有种返璞归真、回归自然之感,只要吃上一次,你就会情不自禁地爱上它,并生出无尽的怀念来。如下次还有机会去腾冲的话,我一定还会去那里漫游观光,更会去品尝那里清香诱人美食的。

一条鱼在树林间活蹦乱跳,我在后面追。抓住了,我还没来得及松一口气,鱼又从我的手中逃脱,游在草丛中,我又奋起直追……

我这不是在做梦,也不是在演舞台剧。这是我生活中的一幕。

这是一条大大的鲫鱼,是邻居顺英的先生刚刚钓来的,非常鲜活。所以它一路上试图从我手中逃走。我想,这条鱼对于我来说有着划时代的意义。

因为做菜一直是我的短板。从前和先生两个人都是东吃一顿,西蹭一餐,偶尔要做饭,一般都是这个不会做饭的人听比另一个更不会做饭的先生指挥,因为人家说了,你这饭是做给谁吃的就得听谁的指挥。所以,我们两个一个瞎指挥,一个瞎做,就这样瞎吃。我们还都蛮自以为是的,我

认为自己是大厨,先生则坚信他就是美食家。

有一天,先生很热情地邀请一个朋友来家里下棋,还很骄傲地说:“今天我老婆休息,她会做饭给我吃。”我想,烧就烧,有什么了不起。我使出惯用的绝招,当然是买了一些现成的熟菜,加上一个水煮青菜,以示我自己也有烧过。结果是被那位朋友抱怨了许多年头,几乎是见一次说一次,各种不好,还条条属实。

所以和爸妈住在一起觉得最惭愧的事就是吃现成饭。有一次,我鼓起勇气说,今天我来掌勺啊。说完我就得焦虑症了:因为这一次不是一个指挥一个做这么单纯了,我们四个人,完全是南辕北辙的口味各不相同,而最大的问题是做不出四道菜,哪怕是不符合任何人口味的四道菜。我

会的就是各种水煮——就是把所

有的菜都倒进沸水煮熟,盐拌、淋上麻油。

不过,我酷爱零食,我比较了自己这些年来吃过的蛋糕面包的所有品牌,择优订购,新鲜送货上门来。泡一壶热茶,切一块蛋糕,刨去成本核算,偶尔吃一次,爸妈都觉得味道蛮好,且也很容易就饱了。我妈妈说,他们从来都是正儿八经地吃饭就菜,没有像这样吃过,这样的日子真的是奇怪的一天。

当我又一次说,我们再来过奇怪的一天吧?爸爸开始讲故事了,他说自己小时候有个朋友叫王宝贵,每天早晨出门去下地,走到门口总要折回来关照他妈妈说:“姆嬷(方言:妈妈)哎,给我蛋黄,烹料酒,还有什么姜、葱、蒜啊,生抽、老抽啊……天哪!简单的一个人酱油都有许多花里胡哨的名堂,烦得我差一点撂下勺子走人。可是,亚芳说了,做菜

“奇怪的一天”再现的念头。

光是那些清汤寡淡的水煮蔬菜显然也是难以搪塞的,于是,真正的突破,就是从这一条大鲫鱼开始了。

我先请求妈妈的援手,让妈妈剖鱼;然后和爸爸及先生签合同:不管我烧成什么模样,他们一定得全力以赴用实际行动支持,得吃!因为我和妈妈是不吃河鱼的。最后,请教亲人群中的厨艺高手亚芳。亚芳毫无保留地把做鱼秘籍如数教我:关键词是:鱼沥干、净锅热油、文火慢煎。最重要的是不轻易翻动,一定得等鱼在油锅里“活”了、会“游”了,才可以翻身。两面煎,烹料酒,还有什么姜、葱、蒜啊,生抽、老抽啊……天哪!简单的一个人酱油都有许多花里胡

哨的名堂,烦得我差一点撂下勺子走人。可是,亚芳说了,做菜

厨艺品味

## 来一碗美味油泼面

◎刘改徐



一条鱼在树林间活蹦乱跳,我在后面追。抓住了,我还没来得及松一口气,鱼又从我的手中逃脱,游在草丛中,我又奋起直追……

我这不是在做梦,也不是在演舞台剧。这是我生活中的一幕。

这是一条大大的鲫鱼,是邻居顺英的先生刚刚钓来的,非常鲜活。所以它一路上试图从我手中逃走。我想,这条鱼对于我来说有着划时代的意义。

因为做菜一直是我的短板。从前和先生两个人都是东吃一顿,西蹭一餐,偶尔要做饭,一般都是这个不会做饭的人听比另一个更不会做饭的先生指挥,因为人家说了,你这饭是做给谁吃的就得听谁的指挥。所以,我们两个一个瞎指挥,一个瞎做,就这样瞎吃。我们还都蛮自以为是的,我

认为自己是大厨,先生则坚信他就是美食家。

有一天,先生很热情地邀请

一个朋友来家里下棋,还很

骄傲地说:“今天我老婆休

息,她会做饭给我吃。”我想,

烧就烧,有什么了不起。

我使出惯用的绝招,当然

是买了一些现成的熟菜,

加上一个水煮青菜,以示我

自己也有烧过。结果是被那

位朋友抱怨了许多年头,

几乎是见一次说一次,

各种不好,还条条属实。

所以和爸妈住在一起觉得

最惭愧的事就是吃现成饭。

有一次,我鼓起勇气说,

今天我来掌勺啊。

说完我就得焦虑症了:

因为这一次不是一个指挥

一个做这么单纯了,我们四

个人,完全是南辕北辙的口

味各不相同,而最大的问

题是我做不出四道菜,哪怕

是不符合任何人口味的四

道菜。我

会的就是各种水煮——就

是把所

有的菜都倒进沸水煮熟,

盐拌、淋上麻油。

不过,我酷爱零食,我比

较了自己这些年来吃过的

蛋糕面包的所有品牌,

择优订购,新鲜送货上

门来。泡一壶热茶,切一

块蛋糕,刨去成本核算,

偶尔吃一次,爸妈都觉

得味道蛮好,且也很容

易就饱了。我妈妈说,

他们从来都是正儿八

经地吃饭就菜,