

食之有味

甲之蜜糖，乙之砒霜

■王珍

马鲛鱼的腥臭，和臭豆腐、臭苋菜梗、臭冬瓜、霉干条的臭都不在同一个级别上。那种臭不可闻的气味，真的让我忍无可忍。别说是老妈说的，那天买的那块马鲛鱼肉确实已经腐败，即使是新鲜的马鲛鱼，也没给我留下多少美好的印象。

在这之前，胖子每次说很不理解爸妈为什么这么喜欢吃马鲛鱼，我总是回答，就像你为什么那么喜欢吃臭豆腐一样，每个人的食性不同啊。而那天氤氲不散的鱼腥臭味肆意地弥漫着，我别说是开了家里所有能打开的窗，在心里恨不得拆了四周的墙。

那味道熏得我直接失去理智，彻底忘记了父道尊严这码事，直接质疑老爸：你老是问龙游发糕为什么这么甜？为什么不问问马鲛鱼为什么这么臭？

亲情美食

老妈的炸酱菜

■张淑清

老妈是个诗人，她能把日子过成美丽的烟火色。这不刚立秋，她就张罗着将那些瓶瓶罐罐的老古董摆出来，用井水洗净，晾干。拎着老爸编的柳条筐，到菜园子里采摘。

雪里蕻、黄瓜、茄子、韭菜花，这些蔬菜要择嫩的收了，一洗净。来一坛杂菜，北方人喜欢的炸酱菜，老妈一做就是几十年。

老妈是素食主义者，对鸡鸭鱼肉不闻不问，偏爱菜园里出产的绿色原生态蔬菜。炸酱菜的做法也考究，雪里蕻剪嫩茎叶腌渍在坛子最顶层，它不吸盐分。

小时候做的大豆酱是用家里的石碾压榨出来的，大豆必须是水灵灵十分饱满的。村子经常断电，老妈撑着煤油灯，炕上放一只簸箕，一粒一粒地挑选豆子。瘦的黄豆，就生豆芽炒着吃。

豆子浸泡一宿，体积比原来大两倍。碾豆子时，别人家用驴拉碾子，老妈自己抱着碾棍推，压出的豆浆香气扑鼻。

每年立秋后，老妈都碾一回大豆酱，做炸酱菜。那一天，我们像过节日似的兴奋。不仅能饱餐一顿炒豆芽，还可以在碾完大豆的碾盘上，用苞米面饼子蘸着豆沫碎瓣，吃得满嘴流油。

坛子底层撒一些精盐，铺上小茄子、香菜末、葱花、味精，再舀一勺大豆酱，要均匀地涂抹在菜面上。以此类推，唯独雪里蕻搁顶层，大豆酱封口。这样一切就绪，坛口用平板石头压实，第三天打开，一股酱菜香肆意招摇。

北方人家基本用大铁锅做饭菜，炸酱菜时，锅灶烧苞米桔杆最好，不急不躁；放一些猪大油爆锅，葱段不可少，提味。然后，想做多少炸酱菜，就到坛子里挖。

当炸酱菜的汤锅沸腾时，飞两枚土鸡蛋，这样炸酱菜盛在器皿内，红的白的黄的绿的，五颜六色的组合，简直是一幅绝妙的水墨丹青画。

我们住进城里后，老妈依旧在秋天做几坛炸酱菜，每每回城时，带一罐头瓶子炸酱菜就饭吃。这几年在滨海城，餐桌上百不可少老妈的炸酱菜，花花绿绿的颜色，仿佛故乡树木花草的颜色，看着那褐色的大酱，就像面对一块块整洁干净的土地。每吃一口，呼吸的都是故乡的味道，老妈的味道。

那天，我接老妈来城里小住。中午下班回来，不老妈在房间，以为她出去走丢了。

急忙给同城的弟弟打电话问老妈在没在他那里，电话还没接通，就看到老妈在一墙之隔的邻居家，像将军似的指挥着邻家老太太在电磁炉上做炸酱菜。

老妈这位乡土诗人，居然把炸酱菜做到了城市，而且，还将她的手艺迅速在我们所在的楼层扩张。

在小区碰到吃过老妈炸酱菜的邻居，都赞不绝口说，老妈的炸酱菜味道特别纯正，浓浓的故乡味。

其实，不管在乡村还是城里，人与人之间的关系，最融洽的纽带还是将心比心。老妈的一手炸酱菜，拉近了我们邻里之间的关系，我想，每个人内心都住着一个情结，那就是故乡情。

老妈的炸酱菜暖了我在乡村的岁月，希望余生也被这炸酱菜的暖照亮。

美食记忆

麦脸中的时代印痕

■朱敏江

到饭馆吃饭，一道“童年回忆”的菜名令我充满遐想，端上来一看，原来竟是麦脸。

麦脸是仙居的一种农家小吃，在我们家乡，“脸”读去声，意思与“片”相近，因此得名。

蒸麦脸不像蒸馒头那么简单，而且还能主食和烧菜同时进行。番薯面和萝卜片、青菜，或是金豆，炖在柴火锅中。发好的面团在小面板上充分揉搓，压成方形的一片一片，然后贴在热锅上。水蒸气和热锅的双重作用下，麦脸慢慢变熟，而紧贴

热锅的一面慢慢变硬，火候掌握得好，还会得到微微的焦黄。

掀开锅盖，轻轻拍一拍麦脸，如果有着超强的弹力，就说明已经熟透。起锅了，金黄的麦脸盛在白色的瓷盆里，散发着诱人的麦面香，加上青菜或金豆的绿，萝卜片的白，浓浓的番薯面香，构成了农家特有的美味。轻轻咬一口，淡淡的甜香和湿润的面味在齿间环绕。

在粮食匮乏的年代，面粉在南方犹为珍贵，麦脸更多是以玉米、高粱等粗粮作主料。与面粉相比，粗粮做的麦脸入口显得异常粗糙。而炖在锅中的往往是清煮的土豆、番

薯和南瓜，粗粮和粗粮简单叠加，无法带来味觉冲击。因此，生涩和难受以下咽，是我对儿时粗粮麦脸的味道记忆。

粗粮归粗粮，玉米、高粱麦脸对于从小苦大的父母来说，也是将自己从稀饭、番薯轮回中跳脱出来的绝佳选择。他们夹起麦脸就着土豆、番薯，大快朵颐地吃了起来。即使日子艰辛，你也无法从他们脸上找到丝毫的埋怨，岁月可以烙下艰难的印痕，但摧不垮勤劳乐观的农家人。粗粮麦脸，俨然成了改善一日三餐的招牌菜。

粮食产量增多，能吃上面粉麦

脸的机会也多了起来。但由于白糖稀缺，无法让麦脸带上梦幻的甜味，偶尔加点糖精，却又是一种涩涩的甜。清淡寡味的麦脸，显然也缺少足够的冲击力，但这难不倒心灵手巧的农家人。他们将产量增加的番薯制成番薯面，番薯面炖青菜或炖萝卜片作为配菜，最大程度缓解了这一难题。

当然，在吃法上我们也有自己的创意。将麦脸软的一面小心翼翼地掰开，将配菜填入其中；或将配菜平摊在麦脸上，与吃披萨颇为相似，只不过那时我还不知披萨为何物。有时，母亲还会变着法地变幻出新

花样，将麦脸的两边都烤成焦黄。我们用嘴“吧嗒吧嗒”地咬着两面焦黄的麦脸，别有一番滋味。

随着生活水平的提高，悄然间，白糖也加盟了麦脸家族。面粉加上白糖蒸成的麦脸，带上了更多的诱人味道。即使没有配菜，一片香甜的麦脸也能轻松入肚。

如今，麦脸已从普通农家的灶头，跃入了特色土菜的行列。招待客人时点上一份家烧麦脸，既能吸引食客眼球，也是诚挚待客的体现。跟随社会前行的脚步，麦脸的食材和吃法不断变化，这变化也折射出了时代向前迈进的印痕。

从此，看着爸爸妈妈走进菜市场，循着那种腥臭味走去的背影，我想起一个合适的词叫做“趋之若鹜”。我开始怀疑人生——他们是不是我的亲爹亲娘？

其实，在这之前，吃饭时我就多次说一点不像她亲生的，因为我常常对她说津津有味的食物皱眉掩鼻。妈妈常说的“无腥淡味”想表达的是寡淡无味，而我却认为那才是食物的天然、本真味。

朋友心细，生怕两位外国小朋友从来没有经历过鸡飞狗跳，受不了猪粪牛粪的味道，安排先去就近农家乐吃午餐，过渡一下做个缓冲。上的都是当地特色的农家菜。上到富阳的臭豆腐时，那浓郁的味道直接让那位新加坡父亲带着那两个孩子逃离包厢，什么礼仪、风度全部顾不得了。即使后来店家立马把臭豆腐端走，求他们进去继续就餐，也无济于事，那种臭直接败坏了他们的胃口。跟他们说闻

着臭吃着香，那就是颠倒黑白的谎言，说多了，一定信任危机。

不过倒是找到一种治愈那两个孩子的办法，只要他们吵闹不乖，直接说，给你弄块臭豆腐吃！立

马闭上嘴，咬紧牙关。

别说是不同国籍了，就是一家

人吃不到一个锅里去的也不少见，

像我们家就常常会出现，一个人的

美味恰好是另一个人的毒药这样

的反差。这也许和我们全家人打

小就很少坐在一张餐桌上吃饭有

关。爸爸吃的是军队饭，我们姊妹

仨跟妈妈吃她单位的食堂饭。后

来各自上学就业成家，就各吃各的

饭。所以，对于食物，基本上没什

么童年的记忆、家乡的美味。

而如今，我们一家——爸爸妈

我和他，甲乙丙丁四口人，口味

更是南辕北辙，嗜糖、爱盐、喜欢

腥、钟情素净等各種不同，连嗅

觉都大相径庭。比如妈妈喜欢在

甜品中加她自制的糖桂花，胖子必

定大叫：“加了啥，这么臭？”被老妈

点评为：“牛吃桂花，不知香臭。再

比如，老妈烧荤腥菜，一定加料酒

去腥、增香，胖子每次都大惊失色：

哎呀！一股怪味，这菜坏掉了！

在胖子的眼中，不起个大油

锅，加一大把辣椒，跟最低级的厨

艺还差三万五千里。我每次听到

都会不寒而栗，因为我从来都不认

为“吃香的、喝辣的”是一种享受，

从不少影视剧、小说等文艺作品中

获悉，灌辣椒水，是一种酷刑，和美

食有关吗？所以，我闻辣必流泪，

这也是直接取缔我学厨艺信心的

利器。

所以，我一直奉劝我的朋友

们：不要斗酒、劝饭，还有给人夹菜

也是一种很强人所难的事。切记：

除了己所不欲勿施于人，还有甲之

蜜糖，乙之砒霜，这不是夸张，而是

一种真实的存在！

饮食男女

令人流泪的洋葱

■程应峰

洋葱炒肉是我爱吃的菜肴之一，在行家看来，洋葱性温，味辛，具有杀虫除湿、温中散寒、行气消食、提神健体、化淤通络、利尿祛痰及降血压、消血脂等功效，适用于腹中冷痛、宿食不消、食欲不振、创伤溃疡、伤风感冒、高血压、高血脂、糖尿病等症，并有一定的抗癌作用。行家也说，对于有皮肤瘙痒性疾病和患有眼疾、眼部充血者应当少吃洋葱，一般人也不宜过量食用。

由此看来，世间万事万物有利必有弊，过了都不好，都只能适可而止。

当然，这些并不是我爱吃洋葱炒肉的理由，我爱吃洋葱炒肉，爱的还是那绵延的口感，以及洋葱意味深长的味道。知夫莫若妻，每到周六周日，她就会弄上一盘洋葱炒肉，让我尽兴享用一回。

妻子每次弄这道菜，总是在周末的时候，平日是难得见到这道菜的。原因很简单，我周末在家，可以帮她打下手——切洋葱。而平日里，为了让午休时间充足，妻总是保证我一下班回家，就可以端碗吃饭。她平日里不做洋葱炒肉这道菜，原因之一是，她一动刀切开洋葱，就会泪流满面；原因之一，在她看来，若等我下班回来切洋葱、炒菜，无疑会耽误我午休的时间。

切开的洋葱层层叠叠，层次分明，构成一幅浑然天成的工艺图画。除了它美丽的质地，它拥有的妙处也是出人意料的。

洋葱具有护佑作用，相传，100多年以前的欧洲大陆，很多家庭因流感陷入阴霾。流感造成了4000万人死亡。一位医生到各地农场去探视，看是否可以帮助人们战胜流感。这位医生来到一户农家，出乎意料，这家人都非常健康。医生询问是什么原因？女主人说，她在每一个房间里放置了一颗没有剥皮的洋葱。医生无法置信，就让女主人将那些洋葱拿来放在显微镜下观察。结果，医生在洋葱上发现了流感病菌。显然，洋葱吸收了病菌，正是这个原因，保证了这一家人的健康。

所以，欧洲人在后来的家居生活中，流行一种做法，就是在果盘里放些洋葱，可以有效预防流感类疾病发生。或者，如果一个人不小心得了感冒，可以买一些洋葱，把洋葱的两头切掉，插在小木棍上，然后插放在花瓶里，晚上放在病人身旁。因为吸附病菌，次日清晨洋葱会变黑，病人也会随之好起来。

当然，我们也需要注意，洋葱一旦切开，因氧化作用，其养分会迅速流失；同时，因为强烈的病毒吸附性，切开一段时间的洋葱就不能再食用，即使是包裹了保鲜膜放入冰箱中储存也是如此。

因此，在食用洋葱时，最好是切开多少使用多少，尽量避免切开后储存。适宜即切即炒的洋葱，总是以让人流泪方式，给身心机能和健康状况以温馨的提醒。

野外烧烤



日前，浙江天工建设集团有限公司60余名员工来到绍兴柯桥铁幕湖铁血户外活动实践教育基地，参加公司工会组织的纤道徒步、烧烤BBQ、垂钓等活动，增进相互之间的了解，增强团结协作的意识，缓解紧张工作的压力。

钟伟、陈加炎 摄影报道