

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、霉干张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散着，我别说是开了家里所有能打开的窗，在心里恨不得堵了四面的墙。

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坛坛的老古董摆出来，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，一一洗净。来一坛杂烩，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，雪里蕻劈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。瘪的黄豆，就生豆芽菜炒着吃。

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，锅灶烧苞米秸秆最好，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。这几年来在滨海城，餐桌上必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，不见老妈在房间，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

■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复杂，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，生涩和难以下咽，是我对儿时粗粮麦脸的味道记忆。

记得有一年，妹妹妹夫带着一双儿女从新加坡回乡探亲，口口声声说要带孩子们去看看真正的农村，不是只作农事表演秀的那种旅游。一副誓和农民同吃同住同劳动的架势。我煞费苦心地搜索自己的朋友资源，终于找到一位富阳的朋友，他的母亲和妹妹一家就在村子里种田。

朋友心细，生怕两位外国小友人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方法，只要他们吵闹不乖，直接说，给你弄块臭豆腐吃吃！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、喜欢荤腥、钟情素净等等各种不同，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：不要斗酒、劝饭，还有给人挟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、创伤溃瘍、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。

妻每次弄这道菜，总是在周休的时候，平日是难得见到这道菜的。原因很简单，我周休在家，可以帮她打打下手——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；原因之二，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。

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，这一家子人都非常健康。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快捞湖铁血户外教育实践活动基地，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

特色美食

绿水青山宴——湖州味道



■见习记者邹伟锋 文 / 摄

湖州，位于太湖南岸，是镶嵌于江南腹地的一块宝玉。湖州山水兼备，得天独厚的地理环境养育了丰富的物产，而丰饶的物产孕育了湖州深厚悠久的餐饮文化。

湖州，作为“两山”理论的发源地，秉承习近平总书记提出的“绿水青山就是金山银山”的绿色发展理念，“绿水青山宴——湖州味道”也就应运而生。它精选湖州当地新鲜自然的特色食材，通过精致的刀工烹调 and 巧妙的

构思搭配，在继承湖州传统烹饪技法的同时，勇于探索和创新，用简单的原料制作出口感独特、造型精美、刀工精湛的江南佳肴。

“绿水青山宴——湖州味道”，由冷拼、热菜、点心组合而成，融合了百鱼宴、百笋宴、太湖宴等极具湖州本地传统特色的多种菜系元素，充分体现了湖州美食制作精细、外形清雅、风味纯正、原汁原味、绿色环保、营养健康的烹饪内涵。品味“绿水青山宴——湖州味道”，令人陶醉在“丝绸之府、鱼米之乡、文物之邦”

的盎然情趣之中。

以下是“绿水青山宴——湖州味道”菜单：

冷拼：南浔鱼水情。
热菜：雪菱炸鱼卷、太湖明珠王、兰花麒麟虾、金汤玉米鱼、鞭笋毛豆汤、生煎鱼鱼包、太湖煎虾饼、万山元宝蹄、像形银杏肉、莫干笋编情、采菊东篱下、竹笋素鲍鱼。
点心：迷你小南瓜、荔枝赛茶趣、吉祥绣球酥、江南湖笔酥、枣泥定胜糕、长兴梅花焦、清荷藕九子、双色花瓶酥。

善意提醒

生产日期标注不清的食品不得销售

■孙建新、吴国荣

“怎么这么多瓶腐乳的生产日期看不清呀？”执法人员向副食店老板问道。“不可能啊，我才刚进货没几天，这批腐乳不可能过期的，只是生产日期看不清，不会有多大问题吧！”副食店钱老板反驳道。

近日，湖州市长兴县市场监管局夹浦市场监管所执法人员，对辖区内副食店进行食品安全大检查，在一家副食店发现近200箱腐乳的生产日期看不清。

“钱老板，这批腐乳生产日期看不清，已涉嫌违反了《食品安全法》的有关规定，我们将依法报上级部门批准给予

封存，这批货不能卖了。”听罢执法人员的话，钱老板面露难色，焦急地问道：“那这个要怎么处理啊，我进货没几天，不可能有问题的啊。”

“你先不要着急，先到我们市场监管所去一趟，把具体情况说清楚，我们做下调查记录。”夹浦市场监管所执法人员小吴有条不紊地说道，钱老板连忙点头。

经后续了解，该副食店钱老板共购进此批腐乳220箱，销售价格为每箱40元，并有相应的进货票据及产品质量合格的检验报告。经了解，这批腐乳的标签是由于生产厂家标签打码机损坏，导致生产日期看不清楚。但该行为已经

违反了《食品安全法》第七十一条第二款有关“食品 and 食品添加剂的标签、说明书应当清楚、明显，生产日期、保质期等事项应当显著标注，容易辨识”的规定。依据《食品安全法》这一规定，夹浦市场监管所对该当事人依法作出了行政处罚，并对剩余的近200箱腐乳予以没收处理。

鉴于，市场监管部门执法人员提醒广大食品经营者，购进食品时一定要仔细查看食品的标签，做到索证索票齐全，并保管好相关票据，一旦出了问题还可以向供货方追责，以免造成不必要的损失。

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。

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。