

亲情美食

陪着母亲备年货

◎徐曙光

“儿子,快要过年了,哪天有空陪我去菜市场里逛逛,买些好吃的年货回家过年吃!”这是每年春节前夕,母亲常对我说的一句话。心里记住了,于是,我就会利用休息的时间,陪母亲去菜市场采购年货,海鲜、干货,一袋一袋往家里搬。

在我的记忆中,每年春节前陪着母亲置办年货是件很开心的事情。记得小时候,由于家里生活比较困难,每年备的年货一般就是买几斤猪肉、几条鲜鱼,再加上一两斤带鱼就算年货备齐了;至于蔬菜一般不用买,都是自己在家附近挖

块菜园种出来的,而鸡鸭也都是自己养的,不用买。每年的除夕夜,母亲就会将平时准备好的年货统统拿出来,选我们最喜欢吃的烧。除夕那一餐,桌子上有鱼有肉,还有自己养的鸡鸭和自己种的蔬菜水果,一家人围着桌子,边吃边聊,开开心心过大年。

后来从乡下搬到城里,母亲的年纪也大了,加上她身体又不太好,平时上菜市场买菜都有些费力。可每年只要快到过年的时候,她就是身体再吃不消,备年货的习惯却从来没有改变过。虽然菜市场离我们家不是很远,可

母亲会今天买一点,明天再买一点,就这么一点一点慢慢把年货备齐了。记得母亲每年备的年货当中,猪头、猪蹄、猪肝、猪肚是必不可少的。买来以后,母亲还要花时间先腌起来,等到天气好的时候再拿出来晒。到了除夕那天一大早,母亲就会早早起床,点燃柴灶,开始煮猪头。猪头煮烂后,母亲就会先将猪头中最好吃的那块“核桃肉”取出来,切成一小块一小块,喊我们姐弟先尝尝鲜。一听母亲叫唤,我们姐弟就会立即冲进厨房,连筷子都不用,伸手就是你一块、我一块将“核桃肉”

直接往嘴里塞。一口咬下去,“核桃肉”油而不腻,满口肉香。我们边吃边看着母亲将锅里剩下的猪头捞出来,用猪头的汤汁再煮上一大锅的萝卜块。然后母亲还会接着炒八宝菜、炖土鸡等。

如今,母亲离开我们已经很多年了,可每年快要到过年的时候,我就会不由想起当年陪着母亲去菜市场置办年货的情景。记得母亲跟我说过这么一件事:有一年,为了置办年货,她从菜市场肉摊上买了一个大猪头拎回家,不到一公里的路程,母亲前后歇了七八次,硬是将十多斤重的猪

头拎回了家。而每次看到母亲像“老鼠存粮”似的将年货一点点买回家,然后堆成一个小山头似的,我心里就会想,这些东西不仅仅是年货,分明是沉甸甸的母爱啊!

眼下,又快要过年了,母亲永远离开我们的这些日子里,家里很多年没有正儿八经地备过年货了,都是想吃什么临时去买。可今年我突然想要跟母亲健在时那样也备一次年货,于是打电话叫远在外地的女儿:“你今年能不能早几天回家,陪老爸去超市里备年货啊?”女儿说:“好,老爸,你等着我吧!”

特色美味

难忘“侗族咖啡”

◎开心果

出差到广西三江县,顺便去拜访了多年不见的侗族朋友。朋友的父母非常热情,使出了自己的手艺让我吃了一顿特别的“侗族咖啡”。这道菜实际上叫作“三江打油茶”,之所以叫它咖啡,是因为入口微苦,却回味甘甜。

打油茶,其实是制作油茶的意思,朋友的母亲还给我们讲了一个流传已久的故事:在明末清初年间,佛教与道教信仰十分鼎盛,许多地方都建了不少的寺院和道观,寨子里很多有钱人家都发善心日行一善,其中就有一位杨善人,每天在寨子口上打油茶,给来往劳作的人们喝上两碗。由于杨善人的善举感动了许多的贫苦百姓,更是获得了人们的尊敬和钦佩,寨里许多人也都纷纷效仿在寨口打油茶。并且,油茶的用料也变得越来越丰富,不仅用糯米饭、米花、葱花,更是加入了姜丝、花生、黄豆、芝麻等时鲜瓜菜。随着山茶种植范围不断扩大,老百姓的生活也

越来越好,打油茶渐渐成为了人们一日三餐中必不可少的一部分。

侗家人喝油茶历史悠久,虽然制作工艺依然简单,但原料上却发生了许多的变化,可以根据自己的喜好做出不同的风味。族里至今还保存了这样的风俗,但凡招待客人的油茶必定特别讲究,先将糯米蒸成饭,阴干备用,叫作阴米,作为主要原料。打油茶时把阴米放进烧沸的菜油锅内炸成香甜爽脆的米花,然后油炸花生或黄豆,再炒猪肝、粉肠或瘦肉、香肠,再煮汤圆或烫糍粑片,最后煮油茶。有的还加些生米、姜泥、蒜子,待茶煮沸,滤去茶叶,加上盐、葱花、荷蒿或菠菜等作料,即成香喷可口的油茶了。

端上桌的油茶混合着纯正的米香和幽幽扑鼻的菜茶香,吃一口进去,微苦却回甘,沁人心脾,令人食欲大开。我不禁感叹“侗族咖啡”的微妙与不同寻常。

善意提醒

喝了进口牛奶竟中毒了?

“查案”后得出结论:是不适当储存所致

◎孙建新、戴美清

“我们一家人喝了在某超市买的进口牛奶,现在都住院了,我怀疑牛奶有问题,麻烦你们快来看看吧!”日前,湖州市南浔区市场监管局南浔分局接到市民李女士的举报,称一家三口在共同饮用某超市购入的进口牛奶后,出现上吐下泻头晕晕倒的症状。其儿子脱水严重,出现意识模糊的情况,三人均被送往医院治疗。

执法人员接到电话后,第一时间赶往医院查看病人情况,并向意识清醒的李女士详细了解了事件的起因。

经调查,李女士购买的某进口品牌牛奶,容量为1升,生产日期为2018年6月7日,保质期1年。该牛奶为高温灭菌奶,虽然营养价值相对普通牛奶较低,但细菌存活率低,应该说安全性更高。牛奶包装上标明:常温,开封后需要0°C~5°C的条件下储存。

在一番详细沟通后,执法人员发现了可能存在的问题。原来,李女士的家人于三天前的那天晚上将该牛奶开封后,放置在10°C左右的室温下储存。三天后的上午,李女士一家再次打开这瓶已经开封的牛奶饮用,短短两小时后,三人便相继出现上述急性症状。

执法人员初步判断,导致李女士一家出现上述症状的原因,很有可能是开封后未按规定的条件储存。为了验证判断正确与否,同时确保牛奶本身确实没有问题,执

法人员立即赶往超市进行现场检查。检查发现,该牛奶的进口商资质齐全,且持有该牛奶批次的检验报告、海关报税单及入境货物检验检疫证明等相关材料。同时,为了确保万无一失,执法人员迅速抽取6瓶同批次该牛奶送往第三方检测公司进行检测,并将剩余11瓶牛奶现场下架封存。

第二天疾控中心对李女士一家血液采样检验结果表明,李女士及其家人血液样本中未检出副溶血性弧菌、沙门氏菌、志贺氏菌、霍乱弧菌等病菌。但对其剩余牛奶进行检测发现存有金黄色葡萄球菌,初步判断为此次食物中毒的元凶。

同时,第三方检测公司检测结果也表明,6瓶同一批次的牛奶检验结果均为合格,且未检测出有金黄色葡萄球菌。

考虑到当事人饮用的牛奶为开封后的牛奶,且未及时放置冰箱内储存,反而将其暴露在常温环境中,放置时间超过三天,导致牛奶变质,致使病菌大量滋生。市场监管部门判断,以上不适当的储存方法,是此次食源性中毒的主要原因,李女士也表示认可此次处置结果。

在此,市场监管部门提醒广大消费者,应注意食品的储存条件,严格按照说明提示储存或加工。避免食用发霉变质、带有毒性的动物植物类以及亚硝酸盐、“瘦肉精”等化学性物质被污染的食品。

吃货感言

我没变,是番薯变了

◎王珍

的。

从目前来看,吃番薯的妈妈和不吃番薯的爸爸在体力智力上确实有蛮大的区别;但目光放得更远些来看,曾经番薯当饭的父亲从总量来说,吃过的番薯应该也不会比妈妈少吧?所以,我认为不能变相地骂不吃番薯的人是傻子。

我也不怎么喜欢吃番薯,虽然我没有从小吃怕的历史。但我是遗传的、天生的,总可以了吧?吃东西,我一向很任性,觉得美食就是看上去很美,吃起来味美,否则你老是跟我说这健康那健康的,那干脆吃药算了。

所以,妈妈再是说番薯是健康食品,含有许多有益人体的物质,对促进人的脑细胞和分泌激素的活性,增强人体抗病能力,提高免疫功能,延缓智力衰退和机体衰老起着重要作用。日本卫生部已将其列为食疗的重要食品。爸爸说不吃就坚决不吃,就像妈妈说的,吃一口会“药煞(毒死)”

咒:“你不变成胖子天地难容!”

虽然我一再修改“过百斤就自绝于人类”的“自杀标准”,但我那不可理喻的美食观依旧不改。最让我心塞的是,明明知道减肥不该吃,可还是禁不住美食的诱惑;不知道是谁,说得那么振振有词:世间万物,唯有美食与爱不可负!所以呢,胖子是不是全都咎由自取?直到有一天,我还是没有变,但番薯它变了,变好吃了吧。

在苍南的一家农家乐里第一次吃到番薯梭子蟹时,那种原汁原味的味蕾体验,那种鲜美的味道,那种醇香的美好,根本就无法言说。不止是我一个人由衷地赞叹:“番薯比蟹好吃多了!”从此,我看到番薯就会想到梭子蟹。

后来,我的一位温州朋友听到我絮絮叨叨说道番薯梭子蟹,就告诉我,这是温州人的家常菜。做法有两种:一种是把洗净

的番薯厚片放入保鲜袋,扎紧袋口后用牙签在保鲜袋上扎5个孔,放入微波炉2~3分钟至番薯片熟透取出待用。然后将梭子蟹的刀切面均匀地沾上面粉,在热油中煎一下,再放入番薯翻炒均匀,倒入料酒加盖闷一下再加入生抽和300毫升开水加盖闷煮2~3分钟,放入鸡精、胡椒粉、葱,翻炒均匀。另一种做法更简单,把梭子蟹切成小块铺在番薯片上,放入姜片、料酒调味,入蒸锅大火蒸5分钟后改小火蒸10分钟。最后加葱段出锅。

我觉得温州人简直就是聪明逆天了,但是我的朋友却谦虚地说“一般一般”。我只能自卑地自责,是贫穷限制了我的想像力。

有一次,去亚萍的蓝杜鹃庄园玩,看到村子里有老农正在家门口的炉子上用一口巨大铁锅煮番薯。我上前搭讪,问他煮的番薯是不是出售。老农很奇怪地看我一眼,说是煮给他家的猪吃

的。听到我嘟哝“暴殄天物”,老农只以为我嘴馋,就打开房门,指着满地堆着的番薯说,你尽管拿。我的眼睛都发蓝光了,一个劲地拣最大的拿。恨不能开辆卡车来运。因为,那时我知道番薯可以用芝士焗番薯,可以做拔丝薯片、薯丸子、芝麻脆薯条、酸奶薯泥等等。

而当吉祥如玉告诉我,发现一种吃不胖的网红零食——山东海阳的“福和爱”番薯干时,我立即出手买了一箱。我把它分给亲友们品尝。这种手工刀切、纯天然无添加的番薯干,虽然还是原汁原味的番薯香甜,但口感却是让人上瘾的那种。看在好吃的份上,它所具有的保护心脏,预防肺气肿、糖尿病,减肥等功效,也就顺便接受了。

时代不同了,番薯可以变,变得更好吃些;但吃货我不能变,不能为了安全健康而变成光吃草吃土。这才是品质生活的真谛。



酱肉飘香



日前,在绍兴柯桥江滨水处理有限公司食堂,职工们正在向大厨请教酱晒心得。进入腊月,绍兴老底子就有晒制酱鸭、酱肉、鱼干的传统。

钟伟、罗华华 摄影报道

食之有味

美味八宝菜

◎董柏云

说起我家的八宝菜,还有一段小小的传承故事呢。

记得我小的时候,每到冬天母亲都会炒制一大钵头的八宝菜,每顿夹一碗,着实令人欲罢不能。每每吃着它,总有一种家的味道。

结婚以后,母亲把制作八宝菜的厨艺传给我妻子。从母亲口中得知,八宝菜是因为它凝聚了外婆对家人满满的爱。所以,平时母亲总会有意无意地让我妻子学着炒制八宝菜。母亲的八宝菜之所以

家人爱吃,是因为用料讲究,一是新鲜,二是最完整地保存了食材的味道。它囊括了黄花菜、黑木耳、胡萝卜、长杆腌菜、黄豆芽、香菇、千张丝、小黄瓜。每样切丝,咸菜切碎,各色配菜都要炒好混在一起,最后撒上青蒜。就这样,妻子都会经常炒制八宝菜。习惯了这道下饭的小菜,有时顿顿,总会觉得餐桌缺少了点什么呢?

社会发展,现今是物资充盈时代,食料丰富,妻子在传统的八宝菜制作上作了适当的改良和创新。在配料上添加了冬笋和生姜等,吃起来更是新鲜,爽口开胃,消食又调味。

八宝菜寓意团圆圆、和和美美。这道菜既能当佐餐小菜也可当饭菜。虽然原料都差不多,但每个人炒制的八宝菜味道却大不一样。

冬季常吃八宝菜是惬意的,所以我向往。八宝菜是素食,不仅有利人体健康,这其中也有为低碳生活的心意在里头。

想起猪油渣

◎成健

猪油渣,各个地方叫法不尽相同,比如脂油渣子、油脂拉子、香酥肉等,算起来至少有十几种。猪油渣是熬猪油剩下的,整个出品过程没啥可说的。唯一值得一提的,便是猪油可分板油和网油,板油熬出的油好,剩下的油渣从品相和口感,也要比网油的高出一截。

我的童年时光是在上个世纪六七十年代,那时候物质生活严重匮乏,平日里鸡鸭鱼肉根本不敢奢求,因为连最起码的柴米油盐都很紧张。寻常人家一年到头大鱼大肉吃不上几回,猪油和猪油渣也是稀罕之物。总要逢年过节,或是为了红白喜事大办筵席了,才会有。一旦缺油,许多菜只能是枯燥无味,如同嚼蜡。一家老小常被萝卜青菜搜肠刮肚,以至于面如菜色。

猪油又叫作荤油,猪油渣当然可以混入荤菜之列。猪油渣最诱人的是,是才炸出来那会儿的香味,那是肥油提炼到了极致的味道,对于渴望肉食的人们来说,猪油渣的诱惑简直不可阻挡。刚出锅的油渣色泽金黄,裹挟着滚油的温度,发出细微的“嗤嗤”声。嘴馋的人,等不及稍凉一会,拈起一块,仰头搁进嘴里,只觉得那香腻醇厚的热油在舌齿之间流转,余味直透鼻翼。讲究一些的,会弄点细盐或绵砂糖蘸一蘸,当然更妙。但不管怎样,都须趁热。

画家黄永玉可算是一个风格粗犷的吃货,他在晚年曾作《自述》,并谈及其饮食爱好:“嗜啖多加蒜辣之猪大肠,猪脚,及带板筋之牛肉,洋葱、苦瓜、蕨菜、浏阳豆豉加猪油渣炒青辣椒,豆腐干、霉豆豉、水豆豉无一不爱。”豆豉辣椒炒油渣,用来下饭,想必可以多吃一两碗。

猪油和猪油渣在那个贫穷的年代广受欢迎。如今,许多人想吃却不敢吃了,包括我,每每在饭店的菜单上看到这个名词时,总是默默地翻过此页,但在内心深处,却又将它曾经熟悉的味道温习一遍。