



# 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，母亲常对我说的这句话。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

菜菜园种出来的，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!”



## 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镇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，出现上吐下泻头晕低烧的症状。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℃~5℃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℃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、海关报关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瓶牛奶现场下架就地封存。

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。



## 我没变，是番薯变了

◎王珍

买到一种番薯干，是最好吃的番薯干。算不算之一，不敢下定义，毕竟，我吃过的番薯干也不是那么多。

软、糯、甘甜，淡淡的番薯天然香。吃着Q弹、有韧劲、有嚼头……简单地说，就是好吃。稍微复杂点地说，是安全健康的绿色食品。

不过对于吃货而言，只要不是毒药，好吃才是王道。只有不好吃的，才是毒药。我爸爸就是这么对待番薯的，宁死不吃——宁愿饿死，决不吃番薯。他说，小时候番薯当饭，吃怕了。

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，延缓智力衰退和肌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“药熬(毒死)”

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，觉得美味美食就是看上去很美，吃起来美味，否则你老是跟我说这健康那健康的，那干脆吃药算了。

许多年，我坚持在夏天吃家庭装的大桶冰淇淋，吃到穿着羽绒衣瑟瑟发抖;我最崇拜、最拥戴的就是那个发明了自助餐的人，让我可以毫无限制、不用节制地一次次取食各种蛋糕、面包、曲奇。一些很看不惯我那种“吃死不吃”腔调的人，忍不住大声诅

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，胖子是不是全都是咎由自取?直到有一天，我还是没有变，但番薯它变了，变好吃了。

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，倒入料酒盖焖一下再加入生抽和300毫升开水加盖焖煮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面，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，去亚萍的蓝杜鸭庄园玩，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。

而当吉祥如意告诉我，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。



## 难忘“侬族咖啡”

◎开心果

出差到广西三江县，顺便去拜访了多年不见的侬族朋友。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“侬族咖啡”。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，却回味无穷。

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贫苦百姓，更是获得了人们的尊敬和钦佩，寨里许多人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、芝麻等时鲜瓜果。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。

侬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。族里人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酥脆的米花，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、茼蒿或菠菜等作料，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“侬族咖啡”的微妙与不同寻常。



## 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世纪六七十年代，那时候物质生活严重匮乏，平日常吃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。一家老小常年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，会弄点细盐或绵纱糖蘸一蘸，当然更妙。但不管怎样，都须趁热。

在缺少油水的生活中，猪油渣是菜豆瓜茄的理想搭配。它可以同绝大多数蔬菜一起下锅，炖炒烧煮均可。经过烹制，猪油渣原本酥脆的口感或已无存，但其中的余油渗入蔬菜根茎叶实的内部组织，使得每一根纤维变得腴润香滑。加之油渣独有的焦香，让人感到美不可言。豆制品与猪油渣相遇，也是一番佳缘。油渣炖豆腐，是许多中老年人难忘的记忆。

猪油渣切碎，同其他食材，如青菜或白菜，配以葱姜等料，一起调成馅儿，做成饺子包子馅饼之类，让人爱不释手。汪曾祺在一篇小说里描述故乡的烧饼时写道：“如果自己家里拿了猪油渣和霉干菜去，做成霉干菜油渣烧饼，风味独绝。”猪油渣不仅是平民百姓们喜爱的吃物，当年的国家领导人之中，也有乐享其味的。刘少奇生活十分节俭，吃剩的饭菜下顿再吃，不许扔掉。有一天，厨师用猪油渣做了三只又香又脆的葱油饼。刘少奇夫妇各吃了一只，还剩一只。负责编饭送菜的警卫员觉得扔掉太可惜，就把它吃了。晚上开饭时，刘少奇特地问起那只剩下的葱油饼，警卫员方知冒失，只好赶紧请厨师重做了一个送去。

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、蕹菜、浏阳豆豉加猪油渣炒青辣子，豆腐干、霉豆豉、水豆豉无一不爱。”豆豉辣椒油渣，用来下饭，想必可以多吃一两碗的。

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。

