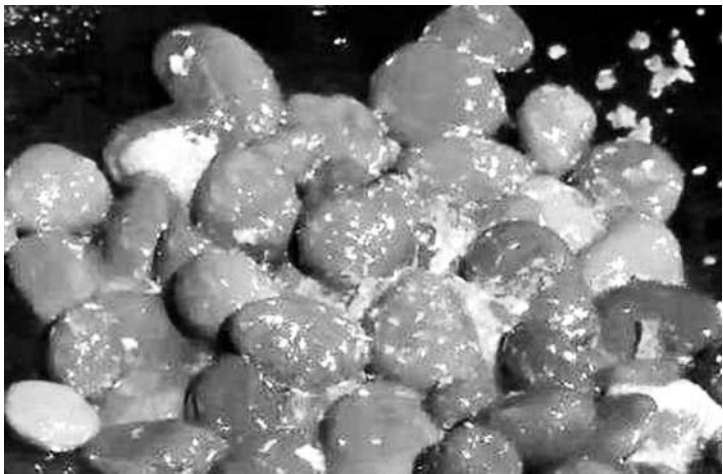


吃得更趣

# 来盘油炸石头儿

■王珍



真后悔自己的保密意识太弱，过早地露出了口风，在年前对某人说，老妈为了买春卷皮在寒风寒雨里排了个把小时的队。

某人听说双眼立马电闪雷鸣，根本置我想表达的可怜天下父母心若罔闻，心心念念情系“春卷”二字：“这么说有油炸春卷吃了？立刻马上去炸呀！干吗非要藏着掖着等到过年才吃啊？”自此，除却春卷不是菜。

以我对其多年的观察与思考

得出的结论，之所以如此迷春卷，重要的原因之一就是油炸。不然怎么不去钟情同类美食——咸香鲜美的台州食饼筒？平日里，看到什么油炸臭豆腐、油炸小鱼、油面筋、炸鸡翅，基本都是某人欢呼雀跃的理由。

也许人都有点怕被识透吧，所以他常常用“你根本不懂我的心”相怼，而我依然坚信自己懂他的油腻重口味：要不要上一盘油炸盐？

立刻被讥笑：“这算什么创

意，我从小就是吃油炒盐长大的。”

我绞尽脑汁，要么只有试试油炸石头儿了。当然，这个更不是我的创意，此菜早就上过 CCTV《是真的吗》栏目——是湖北恩施鹤峰的一道秘菜嘲丢。主要食材就是石头儿。

此菜的主要食材是河里寻来的小青石一盘，要求圆润、干净、大小形状基本一致。用清水清洗石头数遍，放在竹篾筛中沥干。然后拌上盐和各种香料，再放到纯菜籽油中用火文炸十来分钟。油盐香料慢慢渗入青石表层，然后翻炒起锅，装盘上桌。

这道菜不但厨师得掌握菜谱，食客也得学会吃法，毕竟它是一道真正的硬菜！不过，倒是适合无齿老人享用，因为牙齿在此用不上，无论多么坚硬的牙齿都敌不过石头啊。

嘲丢吃起来有色、有声、有香。是一道很热闹的菜。不过性急吃不得热石头，若是刚出锅的石头就往嘴里塞，舌头不烫出几个泡才怪呢。所以，一上桌别急着动筷子，可以先闻香，让食欲做个预热。

然后用竹筷夹起一颗油炸石头儿，

含在口中，任舌尖尽情地舞蹈、缠绕于石头间，贪婪地吮吸、咂滋味。一桌人一起吃嘲丢，“嘲嘲”声此起彼伏，或麻或辣或酸甜咸的余味在口鼻、心脾游走。

最后，“噗”地一声吐出小石子，就像吐樱桃核、瓜子壳一样，只留余香余味在嘴里。是不是有点像我们吃螺蛳？据好这一口的人说：“一盘油炸石头儿，半盏包谷酒……那滋味，垂涎三尺啊。”

据传，这菜原为鹤峰容美土司历代土王所独享，因土王吃遍了天下所有的山珍海味（此处我表示怀疑，那时交通闭塞，能看到的所谓天下一定只是巴掌大一点），觉得世上再也没有什么美食，却又心有不甘，每天总想吃些稀奇古怪的美味佳肴。就在民间重金求奇菜，条件只有一个：必须是土王从没有吃过的菜。一位心灵手巧的山里妹子冥思苦想了三天三夜，经过反复试验，终于做出了这道土王连听都没有听说过的嘲丢，俘获土王的胃和心。高手在民间啊！

还有一种说法是，从前那里有一些常年在船上讨生活的放排工、纤夫等劳动人民，由于船上食物贫

乏（即使有也无法久存），所以每当乏味饕餮时，他们就会从河里就地取材，捞点河道里的小石头，将它们炒来当下酒菜。就在把酒嘲石间，解馋解乏，知足而快乐。依旧还是高手在民间啊！

而我觉得这道石头菜，石头缝里蕴含的不仅仅是酸甜苦辣咸，可以忆苦思甜，可以回忆往昔，可以感受今天，更能在一嘲一丢间，感悟生活的哲理：再有味道的东西，也要学会取舍，取其精华去其糟粕。

当然，最让我喜欢嘲丢的原因，还是吃这道菜能够习惯于孔子提倡“食不言”的规矩。因为，一块石头入口，口舌忙于吮吸品味，哪里有空来生是非口舌？再说了，如果不专心于嘲丢，若是不慎将石头囫囵吞下，常人的胃绝对是消化不了的。所以，吃嘲丢要求人心无旁鹜。

我不喜欢那些吐沫星子乱飞的边吃边谈，更讨厌饭桌上的牢骚怨言，什么油搁少了，盐放多了，煮过头了，没有炸透……你还在餐桌上唠唠叨叨地挑剔嫌弃吗？来一盘油炸石头儿，堵住你的嘴！

吃喝杂谈

## 农家乐诚信值千金

■徐曙光

近日，笔者携亲友去一农家乐吃饭，想点个正宗土鸡。可老板说，今天准备的10个土鸡煲已经预订完了，只有半放养的那种鸡还有，问我要不要，价格比正宗的土鸡便宜一些。笔者被老板的坦诚所打动，于是就点了一个。大家吃过后觉得，虽然半放养鸡没有正宗土鸡味道鲜美，但价格还算实惠，加上其他几道土菜也货真价实，味道可口，这趟农家乐大家吃得很开心。

由此，笔者不禁联想起另外一件事。在去年“十一”小长假，笔者一位好友带着家人去乡下某农家乐游玩，中午点了一荤三素4个菜，总共花了190多元钱。其中一份标价128元的清水鱼，吃后味道一般，和平时菜市场里买的十几元一斤的草鱼根本没什么区别，好友付钱时觉得有些贵，老板却一个劲地说这是他养了好几年的清水鱼。既然老板这么说，好友也不想跟他计较，只能暗吃哑巴亏，可心里却对这家农家乐缺少诚信的做法感到不舒服，往后不敢再上门。

近年来，各地乡村旅游异军突

起，农家乐发展迅猛，成了广大农民致富增收的一条重要途径。但值得注意的是，少数农家乐经营业主在经营过程中由于缺少诚信，明明是从菜市场里买来的蔬菜，却说是自家地里种植的；明明是洋鸡蛋，却说是土鸡蛋；明明是吃饲料的鸡，也冠以正宗土鸡出售；明明是“洗澡鱼”，也说是养了好几年的清水鱼。如此昧着良心赚钱的，令游客生畏，一定程度上也影响了整个农家乐行业的声誉。

笔者认为，作为农家乐经营者，一定要把诚信经营、信誉至上摆在第一位，在确保价格合理的前提下，真正为广大游客提供货真价实的菜肴和食材供游客选择。经营者若是缺乏诚信，把一般的说成高级，不是正宗的说成正宗，宰一刀是一刀，赚一个算一个，这样下去只会落得个“门前冷落车马稀”，最终自断了财路。无数事实证明，要想生意长久，经营者只有讲信誉，坦诚面对每一位上门的消费者，才能让前来就餐的游客吃得放心，吃得实惠，游客才会记住你这家店，农家乐生意才能长盛不衰。

传统美食

## 武义春节“切切的糖”

■王东方

在武义，冻米糖俗称为“切切的糖”，是农村春节招待客人的传统美食，亦是春耕之际农民干活时带到田里用作点心的主要食品。特别是新婚第一年，在春节前夕，女方娘家将有“切切的糖”和另外两种春节传统美食“结结的花”“起起的干干”，整担挑到男方家的头了，会有煎焦味。糖熬好了，就开始倒料搅拌、起锅，将锅内的料倒在一个木制的方框架内，然后用木制的滚筒将料压实、压平。拿掉方框架用一条方木压着，再用磨得锋利的大菜刀沿着方木把料切成片，就成了“切切的糖”。

从倒进料开始，每个环节紧紧相扣，稍有松懈，就会前功尽弃。有些人切糖，会出现散架的情况，只好把这些散的糖捏成“糖窝窝头”；有的甚至散得连“糖窝窝头”都捏不起，只好装在碗里用筷子扒着吃。有些农户家知道自己切糖的手艺不行，就得请切糖师傅。这样的师傅每个村都有一两个。手艺特别好的师傅，春节前一个月几乎都忙着到这家那家，甚至被请到别的村里去切糖，临走时主人都会

到三四厘米长，取其芽切碎，让它发酵三四个小时，直至转化出汁液，而后滤出汁液在土灶里用大火煎熬成糊状。切糖前先将这糊状液体与白糖或红糖在锅里熬。在熬的过程中特别要把握好火候，糖熬得嫩了，切糖时会散架，糖熬过头了，会有煎焦味。糖熬好了，就开始倒料搅拌、起锅，将锅内的料倒在一个木制的方框架内，然后用木制的滚筒将料压实、压平。拿掉方框架用一条方木压着，再用磨得锋利的大菜刀沿着方木把料切成片，就成了“切切的糖”。

让其带走一些。切糖时，很多农户家里还有一个传统的习俗，就是不准孩子站在边上。据说，主要是担心孩子乱说话，糖就会切不起来，会散架。农村人好客，有时候一天连续到三四户亲戚家拜年，回到家里，大人的大包小包和小孩的口袋里，便塞满了各种食材的“切切的糖”。在我们村做得最好吃的是志江家和陆登家，这两户人家其实条件也不是村里最好的，但舍不得下料，切糖水平也好，吃起来更为香甜。

那时候，很多农户家人口较多，“切切的糖”往往一切就是一两百斤的米，甚至更多。切好后，把糖装在土瓮里，瓮口还要铺上报纸之类的，再盖上盖子，以免受潮使糖变软。有的还把装着糖的土瓮放进谷柜里，这样保质期可以更长。要吃时，吃多少拿多少。过完春节，春耕开始了，孩子也上学了。到田野里耕种，农民们便会带些“切切的糖”，间歇时吃几片，有的则当晌午的点心之用。小孩子

让其带走一些。

切糖时，很多农户家里还有一个传统的习俗，就是不准孩子站在边上。据说，主要是担心孩子乱说话，糖就会切不起来，会散架。

农村人好客，有时候一天连续到三四户亲戚家拜年，回到家里，大人的大包小包和小孩的口袋里，便塞满了各种食材的“切切的糖”。在我们村做得最好吃的是志江家和陆登家，这两户人家其实条件也不是村里最好的，但舍不得下料，切糖水平也好，吃起来更为香甜。

那时候，很多农户家人口较多，“切切的糖”往往一切就是一两百斤的米，甚至更多。切好后，把糖装在土瓮里，瓮口还要铺上报纸之类的，再盖上盖子，以免受潮使糖变软。有的还把装着糖的土瓮放进谷柜里，这样保质期可以更长。要吃时，吃多少拿多少。过完春节，春耕开始了，孩子也上学了。到田野里耕种，农民们便会带些“切切的糖”，间歇时吃几片，有的则当晌午的点心之用。小孩子



上学，书包里或口袋里也都会装一些。

现在条件好了，“切切的糖”原材料丰富不少。不仅有年糕切片、粉丝油炸的，也有玉米、红薯干、芙蓉做的，甚至还有木糖醇做的，整

灶整灶的花生米、芝麻为原材料的，也早已不在话下。现在还有专门的机器切糖，压实后一灶糖一两分钟就切好了，然后通过机器流水线进行包装，大大提高了效率，携带起来也更方便了。

难忘记忆

## 西南天蓝饭菜香

■缪宇光

在十多年的军旅生涯中，在大江南北的济南、成都、夹江、西安、昆明、蒙自、沧州等空军军营和机场服役数月或数年，不仅这些个地方的风土人情印在了岁月的记忆里，而且当地军营的各色饭菜也令我回味无穷。

转业回到东南沿海家乡前夕，是在滇南边陲重镇蒙自度过的。记得那里的天特别蓝、云特别白、草特别绿，在机场上，吃着炊事班送来的可口饭菜，迎着战鹰升腾降落，边塞场景赫然呈现。

20年前的空军蒙自机场，装备的是二代机，机务保障和后勤保障相对今天的四代机要落后些。一般飞行日或机务保养日，我们地勤官兵的中餐就在机场起飞线草地上完成。此时，战机大多在空中训练，少量的在起飞线、着陆线和加油线等待放飞或拖拉，我们地勤就利用这一间隙，抓紧就餐。

每个机务中队的饭菜由汽车连的卡车分别拉来，炊事班班长亲自给官兵们打菜。伙食是非常好的，记忆中，每人一条红烧罗非鱼，或者每人半个猪蹄，或者红烧大肉，或茄子夹肉，或豆腐夹肉，外加一个可口的蔬菜……还有一道美味佳肴——油炸鸡蛋肉末。做法其实很简单：鸡蛋煮熟剥掉壳，在油里炸两三分种，然后放在肉末汤汁里烧就成了。想念机场的菜香啊，简单、美味又营养！有人会说，这些菜都太油腻了，不健康。我想对你说，不会！因为当时我们的地勤官兵都20岁刚出头，非常的年轻，是长身体的时候，而且我们的工作是在卡车和飞机上跳上跳下，牵引和拖拉飞机，常常满头大汗，身体消耗卡路里的能力非常强。所以，菜肴中补充脂肪、蛋白质、维生素和适量的油盐都是必需的。

韩建安，一个陕西省蒲

城县的炊事班长，一个能干而又乐观的志愿兵，20年前我们是一个中队的战友，现在他转业在渭南市的一家化工厂。日前他在微信上对我说：“那时候，中队早餐吃的是肉包子、肉末花卷、蒸饺、糖包子、馒头和蒙自特有的米线，我们炊事班每周都要整点新菜肴、点心，服务好大家！”

军营生活有乐观的浪漫，也有无法言说的艰苦。

林传武，是一个士官，常年艰苦的野外就餐环境，使他得了严重的肠胃炎，只见他总是提着煎好的药罐子上机场。政治处黄主任要我采访他，于是，我来到他所在的机务二中队，跟着他一起上外场检修和放飞战机。在深入了解他的过程中，我写下了通讯《和平年代的战士》，并登载在1995年8月17日《云南日报》“军旅天地”版上。

现在，我们蒙自的老空军部队，机务保障和后勤保障已今非昔比，机场就餐已经有功能齐全的炊事车，菜肴不仅美味，而且更加安全卫生保温。但我始终忘不了，在蓝天白云间，在绿茵茵的草地上，我们机务官兵一边倾听着身旁战鹰的呼啸声，一边就着太阳、疾风甚至恶劣天气，在露天完成就餐。为了祖国和世界的和平与安宁，为了边疆人民的幸福与平安，我们空军将士不惧困难、不怕劳累，在天地间纵横驰骋，以草地当桌椅，豪迈地忘记了自己的存在，一切为了战斗力，一切为了安全飞行，有的战友得了疾病甚至付出了生命。

一顿餐饮，在地方和平生活中真算不了什么，也不足为奇，但我每当想起在云南蒙自空军机场上露天吃饭的场景，就会陷入深深的回忆之中，有时甚至泪流满面。真是难忘那西南天蓝饭菜香。

信息传递

## 安昌腊肠制作人员喜获资格证书

■钟伟、姚陶祎

日前，绍兴市柯桥区安昌街道职工培训学院举行腊肠制作培训班。经过为期3天的学习，30位学员通过理论考试和实践操作，获得首批腊肠制作初级证书。

每当岁末年初，安昌古镇老街的屋檐下、河廊间挂满了腊肠，微风中酱香浮动，前来观光的游客总会采购一些送亲朋好友。为了规范腊肠制作水平、提高传统美食的声誉，更好地维护老百姓舌尖上的安全，安昌街道职工培训学院特地组织了首期腊肠制作培训班。

“成师傅灌香肠真是老练啊，让人望尘莫及。”在腊肠实际操作培训课上，绍兴市级非物质文化遗产安昌腊肠制作技艺传承人成永才亲自展示了“绝活”，引得学员一片叫好。

新鲜的猪后腿肉去皮，切成约1.5厘米大小、均匀见方的肉丁；按照肥瘦15∶85左右的比例，将其拌匀调料后，进行灌制……成永才一边灌装一边介绍，肉丁被漏斗灌入肠衣时，带进了不少空气，要用手捋才能把空气挤出。只见成永才一捋一灌，不一会儿一段腊肠就完

成了。在腊肠制作技艺传承人的现场展示下，学员们也5人一组学了起来。“安昌腊肠是游人必买的特色美食之一，3年前我开始学习做腊肠，今天在大师的指点下，知道了自己切肉丁的大小不够到位，这几天，就要将学到的知识派上用场！”昌德饭庄负责人陶红雷兴奋地说。

培训后，举办方组织了一场职业技能考试。“运用传统工艺，使用猪肉为主要料，通过切配、灌肠、晾晒等程序，制作具有绍兴安昌地方传统特色腊肠的能力，这是对腊肠制作初级专项职业能力的定义。”安昌街道职工培训学院院长高永亮表示，此次考证培训费用全免，接下来，还将进行中级、高级考证。

“近年来，随着游客的增多，安昌古镇的腊肠生意越做越红火，不但街上的饭店、酒楼、小吃店灌腊肠，甚至副食品、百杂品商店的老板也做起了腊肠生意。”柯桥区酱醉制品行业协会秘书长滕军康表示，安昌腊肠名声远扬，更要严把产品质量关，珍惜这块“金字招牌”。