

难忘美味

浓情鲫鱼汤



■李晋

“寒鲫夏乌”,我不止一次听老辈人说过这话,老人们饮食清淡,荤食以鱼为主,鲫鱼性暖,乌鱼性凉,是不同时令的食补佳物。

鲫鱼和乌鱼是鱼市上的常客,但就料理难易指数而言,乌

鱼身有黏液,腥味重,处理起来略显复杂,非巧妇妙厨不能为之。很多地方把乌鱼多用来做酸菜鱼、水煮鱼,入锅前以盐、料酒、生粉等勾匀腌制片刻,鱼肉刨片后飞水氽烫,用花椒、辣椒、泡仔姜、蒜子等重料佐配。这样烧出来的鱼,口感滑嫩,有触及凝脂美玉的感觉。

相比乌鱼,鲫鱼是家常的,料理它不仅程序简单,调料也不需太多,但它难上台面。在外请客人吃饭点鲫鱼似乎很没面子,鲫鱼更适合邀上亲朋好友在家吃,或以红烧鲫鱼下酒,或以白汤鲫鱼醒酒,喝得面红耳赤,偶有窗外的冷风吹来,那内心依然是火热真诚。

红烧鲫鱼搁置冷了,吃鱼冻亦妙。做鱼冻宜选三两左右的小鲫鱼,烧的时间稍长一些,让鱼肉全身心地融入汤汁里,烧后用食物罩盖着,寒天放窗户外,凝结成琥珀色的鱼冻。吃时用勺子舀着吃,冰凉润喉,人腹有回香。女孩子吃了后似乎变得双眸有神、柔情似水。吃鱼可以明目,那么吃鲫鱼冻可以让眼里多了温情。

不过我吃的最多的还是鲫鱼汤。幼时生活在祖父母身边,每到春上,我鼻子老是出血,祖母得知鲫鱼汤清火,便炖鲫鱼汤给我喝。吃来吃去,不仅鼻子很少出血了,我也喜欢上了喝鱼汤。每每祖母把第一碗鱼汤盛给我喝时,她就在一旁安静地看着我,直至我把一碗鱼汤喝完。

祖母都是选活蹦乱跳的野生大鲫鱼来炖汤的。炖鱼汤的日子里,天刚亮的时候,她就拿着拐杖,挎着提篮,去北郊的鱼市选购鲫鱼了。2公里的路程,其中还有段坑洼不平的泥土小路,全凭她一双缠过足的小脚。一个来回下来,那脚部肯定是酸疼的,但祖母总是一张笑脸。回来后,她又会不停歇地打理鲫鱼,苦累好像总和她无缘。

祖母炖的鲫鱼汤,用煤炭炉子慢火细炖,鱼汤端上桌后,乳

白色的汤汁泛着细微的小泡。这时,祖母会撒些去腥带暖的胡椒粉,胡椒粉即在汤汁表面凝结成一层淡黄色的小块薄膜,香味随着迷蒙的水汽扑向鼻腔。不知不觉中按下味觉工作模式的按钮,呷一口,全身尽是盈盈暖意。

想来很是惭愧,面对这么一碗美味的鲫鱼汤,我也冲祖母发过脾气。有一次我喝鲫鱼汤时,刚捧起碗喝了几口后,看到碗里有煎蛋碎末和肥膘肉片,便大发雷霆,质问祖母为什么鱼汤里面有杂质。祖母喃喃地对我说,只是想试试如何让汤变得浓白些。我随即把汤碗一推,生气地说,不喝了。撇着嘴,闷着头,赌气似的吃完一碗白米饭。

在祖母去世的多年后,我在一位厨师好友家吃饭,酒过三巡,他上了一道鲫鱼汤,汤汁浓白,味道鲜美。我问他为何炖的鱼汤这么好喝,他说,是以煎蛋、肥肉和鲫鱼一道吊的汤。猛然间,我突然想到了祖母的那碗鲫鱼汤,喝着喝着,我暗自流下了眼泪,那一碗蕴含亲情作料的鲫鱼汤,我这辈子再也不会喝到了。

我会永远记得这只属于祖母的味道,记得她温厚慈祥的脸庞,把一切美好回忆镌刻到人生坐标里。

异域风味

美食仙岛——斐济

■吴昆

斐济被称为南太平洋上的度假天堂,是一个非常有特色的群岛国家,风景秀丽,文化独特,因此吸引了众多的游人去观光旅行。事实上,斐济的美食也是相当有名,可谓是一座美食的仙岛。

抵达斐济后,当地朋友给我接风,招待我吃最纯正地道的斐济美食。旅途劳顿,我早已饥肠辘辘,听到朋友要招待我吃大餐,便有些迫不及待了。我们去了当地一家著名的旅游餐厅,朋友说这家餐厅的菜地道,在当地也是很有名的。

首先端上来的菜就让我大吃一惊,居然是半个椰子!我寻思朋友这也太坑了,居然就请我吃个椰子。随即,里面的清香吸引了我,凑近一看,椰子里面装满了各式水果和蔬菜,非常的鲜艳好看。我尝了几口,果然是香甜无比,特别是里面新鲜的鱼肉和椰奶,将这道菜的风味衬托得很独特。朋友说这道菜名叫“COCODA”,是当地最具特色的前菜,特别受游客的喜爱。

有了美味前菜的刺激,我对接

下来的主菜更加期待了。朋友说,主菜是海鲜大餐,这海鲜大餐稍微有些特殊,是论份卖的,当地人崇尚节俭,虽然盛产海鲜依旧如此。果然如朋友所说,海鲜大餐是托盘式的,里面有螃蟹、大虾、生蚝等生猛海鲜,种类十分丰富,搭配得很合理,样式也美观。最主要的是新鲜,尝上一口便欲罢不能,分量刚刚好是一人份,一点都不浪费,这也算是当地特色之一了。

搭配主菜的饮品是当地特色的一种名为“卡瓦”的酒,这是斐济的国饮,也是当地出售的一种特色礼品,深受欢迎。这种酒的特别之处在于不含酒精,但味道却很有冲击力,有饮酒的感觉,非常奇妙。

饭后的甜品是当地特产的山杏,经过腌制的山杏甘甜可口,没有一丝生涩的口感,咬上一口,甜香便沁人心脾。这用来去除吃海鲜后残留的口气也是非常管用,非常的人性化,真称得上是一道独特的甜点。

此次斐济之行令人难以忘怀:秀丽的风景、珍奇的生物、独特的风情。但更令我难忘的是当地的美食,果然是一座美食的仙岛,令人流连忘返。

亲情美食

如何留住乡愁留住春



妈妈自制的消闲果儿——笋干花生。

■王珍 文/摄

春天是好,但再惜春,还是会落花流水春去也。

春笋虽好吃,无奈春太短,瞬间笋期就会过去,眼看谷雨就要到来,春笋就要和我们道一声“明年会”了。我们要如何才能留住春的味道?

嗜笋老饕们一边吃着碗里的、盯着锅里的、想着远方那片

竹林里的,忧心着:明天没有笋的日子我们怎么过?

老妈是笋的铁杆粉,最爱自己家乡奉化的毛笋。说,黄泥拱、乌桩头,没出土的那种嫩笋最好吃。她天天赶来赶去买毛笋,从家门口的菜店到闲林埠,现在又心心念念地说要去百丈、去富阳,就是因为听说那里笋多、笋质好。

前些日子,我们去好友亚萍

的蓝杜桃园挖笋,老妈是千叮万嘱咐的,交待我们要记得挖毛笋啊。

某人算孝顺的,拼尽了最后的一点点力气,把亚萍家竹林里能找得到的毛笋统统挖回来了。

问题来了,笋又不是大白菜或土豆,放一天它就变心!没错,就是变心!因为它表面上波澜不惊不像某些绿叶蔬菜放久些会蔫儿给你看。笋要变就直接变内心,笋壳倒是大看得出变的。因为笋长大成竹子的速度超快,你可以把它及时从泥里挖出来,但却无法阻止它想要长大的心。而没有了泥土给的营养,生根发芽就全靠笋自身提供给养了。心力交瘁的它是把自己从笋变成竹子,就老了。

所以大家挖空心思要给笋保鲜保嫩啊,希望它永远有刚刚出土时的鲜嫩味道。有人把当天吃不完的笋煮熟或用冷水煮到半熟,晾凉后浸入冷水中。然后随吃随取。此法只能保存两三天。还有人用冷藏保鲜法:笋不要沾水,并保留笋壳表面的泥,把带壳带泥的整株笋放进保鲜袋,根部朝里,挤出袋子的空

气后将袋口扎紧,放进冰箱冷藏室(不是冷冻哦),能保存两周左右。

而老妈用的是冷冻保存法:烧开一锅盐水,把笋切大块煮熟后捞出沥干,然后分装在保鲜袋里,放入零下18摄氏度的速冻箱里。用老妈的话说,这样全年都有吃笋了;而某人毒舌称该笋为海绵。这让老妈很灰心。不过,这种冻笋存放时间虽然长,但吃起来确实像冻豆腐一样,孔隙多、弹性好,而没有了春笋原有的紧实爽脆感。

在请教了几位生活能手后,知道老妈缺少了一道工序——笋在煮熟放入冰箱前,除了沥干,还得再用厨房纸吸干剩余水分。就像老妈后来很惊喜地告诉我,她的小朋友丽英教她,先把煮好的笋在洗衣机里甩干再放入冰箱。我知道丽英是位很能干的女子,估计这是她的经验之谈。但我还是觉得,这个洗衣机的功能开发得有点过度跨行业了,算了,不试。

不过,有一种做法可以有——能干的奉化人用新鲜挖的嫩春笋自制的油焖笋罐头,透明的玻璃瓶真空包装的,能在常温下保存一两年不变质,什么时候

都能吃到反季节的油焖春笋。这是我吃过的最接近新鲜春笋的味道。这可能和奉化曾经有过一个食品厂有关吧,所以市场上还能买得到专用的玻璃瓶,重要的是有专业的制作技术。

而在奉化的一些山区,这个时节一些上了年纪的老人家还是会做点腌笋:春笋去壳,洗净,对半剖开,放锅中煮熟。捞出,沥干、晾凉后,用足量的盐腌制。然后均匀地码在土钵头里,压实,封好。

要注意什么叫“足量的盐”?实在是每个人的感觉大不一样了。反正老爸称此“咸笋卤头”是塞饭榔头;说拇指大的一小块笋,就两三碗白米饭,“喇喇喇”就吃下去了,很有味道,吃完干活还有力道。但某人在试吃后大惊失色,像误食了钉子、玻璃一般,吓吓吓吓吓……狂吐几十口后才缓过气来,气急败坏地说:“这哪是笋啊!不如直接吃盐更靠谱!”

我也开始怀疑:这腌制的、冻住的、封牢的春天还是春天吗?就像对“无可奈何花落去”不服,人们用干花、仿真花来对抗。但人为的东西,终究还是少了大自然的气息。

善意提醒

豆腐虽办“食安”事大

监管部门提醒消费者: 注意查看保质期

■孙建新、张国新

“同志,我今天早上在村里的一家豆腐摊买了两块盒装豆腐,回家烧了觉得味道不对,你们能不能帮我看看,是不是坏了还在卖呀!”近日,湖州市长兴县市场监管局太湖市场监管所接到一位消费者的投诉。

执法人员接到投诉后,第一时间来到该豆腐摊检查了同批次的其他盒装豆腐,并现场查阅了进货台账。经过反复查看确认后,发现,该批次的盒装豆腐生产日期是3天前,保质期为3天,该店家在被投诉前的一天晚上收摊后发现豆腐已经到期,但是不想处理,就在第二天早上以买一送一的形式,将刚过期的豆腐进行出售。

随后,执法人员又将辖区内所有的豆腐店都检查了一遍,发现有个别豆腐店也存在同样的现象,即将前一天过期的豆腐在第二天用低折扣的方式出售,以减少亏损。检查过程中还发现,被投诉的这家豆腐店,由于盒装豆腐量少,也没有办理食品经营许可证。执法人员当场下发了责

令整改通知书,要求这些不符合规范的豆腐摊立即停业整顿,清理超过保质期的盒装豆腐,并马上办理食品经营许可证。

《中华人民共和国食品安全法》第四章第一节第三十四条规定:“禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品:标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。”第五十四条规定:“国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务,应当依法取得许可。”第五十五条规定:“食品经营者应当按照保证食品安全的要求贮存食品,定期检查库存食品,及时清理变质或者超过保质期的食品。”

对此,市场监管部门提醒:一些保质期特别短的食品,比如豆腐、蛋糕、啤酒等,特别是冬天销量较小的食品要注意及时清理,过期食品千万不能再出售。对消费者来说,购买食品特别是保质期较短的食品时,一定要注意查看是否在保质期内;万一带到过期食品,要注意保存好印有生产日期和保质期的外包装,以便有效维权。

难忘记忆

回味当年猪油香



■董柏云

近日读到作家尤今的一段关于描写猪油渣的文字:“极端的脆,轻轻一咬,咔嚓一声,天崩地裂,小小一团猪油像喷泉一样,猛地喷射而出,芬芳四溢……”多么相同的感受,多么熟悉的场景。而对现在的年轻人来说,一说起猪油,可能会觉得腻,根本无法感受到我们当年猪油香的味道。

在物质匮乏、购物凭票的年代,一家人仅凭票证供应的一点点食用油是不够的。每到冬天,为了弥补食用油的不足,母亲总会凭票买一些板油、网油或是膘厚一点的猪肉,用它来熬猪油。

每当熬猪油时,家里总是早早地生起炉子,并准备好一只铁锅。猪油的熬制并不复杂。先是用刀把“板油”切成小块,然后投入热锅进行熬制。过不了多久,白白的板油在锅里发出“吱吱”的响声。随着猪油在锅里熬出的油水越积越多,母亲就用锅铲不停地把油倒入搪瓷缸里。这时,板油收缩成一小块一小块金黄色的油渣。最后把油渣沥

干,放在碗里,待稍冷却,在油渣上放一点儿盐,此时,抓起一颗往嘴里送,那种极致的酥香,使脑细胞也受到震荡,即便过了一会,还是口有余香。

刚熬出来的猪油过不了多久就凝固了,变得雪白晶莹而又显光润。上世纪70年代初,我在农村插队当知青时,也常用猪油拌饭的经历。那时,农村粮食紧缺,每年到了青黄不接之时,吃饭就成了个大问题,为了充饥填饱肚子,就常吃菜和米合在一起烧的饭,我管它叫“菜沃饭”。这个时候,母亲总会在城里准备些熬制好的猪油,待我回农村时捎上。在农村每到收工回来时,我就在宿舍里自开伙仓做“菜沃饭”。饭做好后一出锅,就立马挑上一块猪油置于碗底,过一会儿,“菜沃饭”中溶化的猪油四溢,撒些盐一搅香喷喷的,也不用其他的配菜,一碗热络络的饭下肚了,就这样扒光一碗饭还意犹未尽呢。

用猪油拌菜饭,以至于到现在,我对当年的农村生活仍记忆犹新,时常回味起当年猪油香的味道来。