

城市味道

桂花的香是甜的

■王珍

有没有这样一种香，是属于杭州的味道？

当然是桂花啊！

说这答案的人基本上可以肯定是在杭州住了有二三十年了。

家门口的草坪上，一株银桂开得正茂盛。邻居姐妹七八个，在树下摆开桌椅，喝着桂花茶，品尝着巧手姐妹们手作的各种美食：苹果派、核桃吐司，当然也少不了琼脂玉液样的桂花藕粉。

小区里每一幢楼的房前屋后，每一条小道两旁都是金桂、银桂、丹桂、月桂，次第花开。微风吹过，深深浅浅的花香。说说诗歌、谈谈文学，讨论一下人世间最美好的情感，时而喝令“蓝猫精灵”来一曲适景的音乐。这是这个季节最适合、最惬意的生活场景之一。

想起许多年之前，也有过

这熟悉的一幕：有个叫史湘云的女孩曾经在桂花盛开的时节，请大家一起赏桂花、吃螃蟹。她的远房表姐薛宝钗帮着筹划，准备了三大篓又肥又大的螃蟹、几坛好酒，还有四五桌果碟。

这两个女孩还刻意地把宴席设在了大观园中的藕香榭。因为藕香榭盖在池子当中，四面有窗，左右都有曲廊可通。而那山坡下有两棵桂花开得正好。河里的水又碧清。坐在河当中的亭子上特别敞亮。看着水，眼睛都是清清亮亮的；闻着桂花香，心里都是甜的。所以这真是个赏桂花、吃螃蟹的好地方。自然赢得了大家的点赞。

在《红楼梦》中，这种美美的情节还是蛮多的。记得有一次中秋家宴，恰好有明月当空。老祖宗贾母做东，选在桂花盛开的山上一个敞厅里摆宴席。大家一边宴饮，一边赏月、赏桂花。

席间贾母还让人折了一枝桂花，叫大家玩击鼓传花的游戏，说谁输了谁就讲一个笑话。那枝桂花就是伴着鼓声和欢笑声，在大家的手上传来传去的。于是，桂花的香味流转于宴席间，满室生香。

在贾府人的生活中，时常可以闻到餐饮中的桂花香。他们不仅折枝插瓶观赏，也采花来做美食。

有一次，刘姥姥进大观园，吃点心的时候，丫鬟们端上来的捧盒中就有一样是“藕粉桂糖糕”。这是用桂花、莲藕和白糖做的应季糕点。

还有一次是袭人让宋嬷嬷给史湘云送东西，其中有一样就是“桂花糖蒸新栗粉糕”。这是用新采的桂花、栗子和糖做的时令糕点。

这两种点心都是大观园的应季食品，不仅好看，还是特别适合秋天吃的滋补食品。

除了可以用来做糕点外，桂花还可以用来做香露。王夫人有次让袭人给宝玉两小瓶香露，一瓶是玫瑰清露，一瓶是木樨清露。木樨就是桂花的另一个名字，而木樨清露就是用桂花蒸馏所得的香液。王夫人说那是进贡的东西，一碗水里只兑一茶匙儿，就香得不得了。宝玉见了喜不自禁，赶紧调好一尝，果然香妙非常……

听着，《红楼梦》里的这些人疑似杭州人啊！都是一样的桂花铁粉，一样不肯辜负这美好的桂花。虽说一年一度总会有桂花开，但花季每年也只有十天半月，且得像今年这样无风亦无雨的温和天气才能有。

所以杭州人对桂花素来就倍加珍惜，感觉连呼吸的次数都在刻意增加，想把桂花吸入肺腑储存起来。当然，桂花+糖=香和甜；桂花+龙井=秋香和春茶。这些都是杭州人收藏桂花香的具体

行动。尤其是糖桂花，那种无任何添加的纯粹香甜，是老杭州人的瘾头。和日本的经典食材盐渍樱花有一拼。

夏末的莲藕灌上香甜的糯米，撒上一把桂花，才是正宗的桂花糖藕；酒酿圆子，不加一勺糖桂花，会感觉缺少那么点味道。桂花山药、桂花年糕……甚至在番薯汤、南瓜粥中，加一小匙桂桃花，土味瞬间退去，活色生香的生活格调油然而生。

而那些爱茶的人在喝过明前西湖龙井后，便急切地问茶农，今年做不做桂花龙井？

泡茶酿酒，吃的喝的，桂花越来越有不可或缺的趋势。在杭州，桂花就是那种深入生活的美学。那种美感不用刻意追求，也不是浅表的装点，而是贴切自然不做作，融合在生活当中的真实美。

在杭州待着，只要你吃饭喝水，不受桂花的熏染，休想！

城市味道

土豆饼飘香的时光

■原点

蔬菜超市柜台上的土豆个个圆润光滑，忍不住挑选了几个，准备烙几个美味的土豆饼。

我小时候最爱吃土豆饼。每年到了收获土豆的季节，奶奶一定给我做几次土豆饼。从奶奶开始准备做土豆饼的时候，我就围在她的身前身后转，不时问一句：“什么时候能吃上土豆饼？”奶奶总是不厌其烦地说：“快了，别着急。”大盆里放满了土豆，奶奶先把土豆一个个洗净，然后用一把铝勺的边缘将土豆皮刮掉。再把刮好了皮的土豆洗干净，用擦板把土豆擦成细丝。然后，加上葱花、五香面和盐，拌上上面揉匀。

锅里加上一些油，烧热后，把揉好的土豆丝面团拍成一个个圆饼，放到锅里面油煎。几分钟后，再翻过另一面油煎。用不了几分钟，香气扑鼻的金黄色的土豆饼就做好了。

我记得小时候，奶奶在灶台上烙土豆饼，还要看着灶膛里的火，不时地加点柴火或者调整下火苗。奶奶在锅台边放了盆清水，用来加柴火后洗手。奶奶在灶上、灶下忙碌着，不一会儿就挥汗如雨。我就守在旁边，在窄小的厨房里转来转去，一心等着土豆饼出锅。土豆饼还没做熟，我的馋虫早已被勾了出来，忍不住吞咽着口水，眼睛离不开锅里的土豆饼。奶奶不急，不时对我说：“别靠太近，小心被火燎着。”

后来，吃过不少各式土豆饼，像日式土豆饼、德式土豆饼，虽然价格不菲，吃起来都不如奶奶做的土豆饼口感好。我深信，儿时有关土豆饼的味觉，已经深深嵌入到记忆里了。

如今，我每年还会烙一两次土豆饼，虽说烙饼的技艺大不如奶奶，但我总要去试试。与其说是为了吃土豆饼，不如说是为了重温那段旧时光。

亲情美食

亲情美食

外丑内甜的丑橘

■朱耀照

老舅在南山脚承包了40多亩荒山，种上了桃形李。2月，白色的花开得很盛，远看像一片白雪。8月，硕果累累，压弯了枝条。摘一个，一手盈握，咬一口，香脆甜爽。摘桃形李的季节，整个果园，两个成对，三个成群，到处飘荡着欢笑声。

10月，果园里寂静一片。没多久，桃形李叶落满地，光秃的枝条细长尖尖。但住房附近的一排墨绿，格外醒目。那就是丑橘树。

丑橘树，跟其他橘树没什么区别。叶子大而厚，营养枝直至空中，果枝下垂。走到近旁，便有一股芳香味道。但长出的果与一般橘子不同。

说它丑并不冤枉。果皮墨绿色。外表布满又大又粗的凹点，像生过天花的麻子脸。拿一个掂量一下，很重。果皮又很厚，要剥开，须费一番力气。

好吃么？初见它，每个人都会有这样的疑问。

丑橘成熟季节，我来到老舅家。见了这些青绿的家伙，一股酸水涌了出来，满溢了整张嘴。

“不酸！”老舅说。他随手拿了一个小的，放在砧板上切成八瓣，里面红黄，与一般的橘子没什么不同。我拿了一瓣放在嘴上。汁水盈口，清甜，鲜甜。

确实与众不同！它没有一般橘子的干涩，没有蜜橘那样甜。这又给人一种很解渴不火口的感觉。这味道，让人一次难忘。

老舅说，这丑橘苗，是农业局拿来的。至于什么名字，当时他们也没明确讲。他就在桃形李林的外边种了一排，作为点缀，根本没想到能拿它卖钱。

成熟了，因皮难剥，就切开吃，没想到风味是那么的好。肉吃掉了，尝一下皮，也是香甜的。有人尝了以后，就拿钱来买了。他们问我叫什么，我想了又想，就叫丑橘吧。当时，超市里正在卖丑八怪，就有人称我家的果子为浦江丑八怪。又有一个内心的在吃了橘子后，说是跟福建的桔柚相仿，应该称为桔柚。不过，桔柚也好，甘橙也好，还是丑橘顺口。

老舅生在乡下，不喜读书，有的是蛮力，但他是农村里爱动脑子的人。先是承包责任田塑料大棚种菜。每天起早贪黑，不是在田里，就是在市场上。他种的芹菜和番茄，是市场里最好的。后种水果，从不懂到懂，带人修剪、疏花疏果、喷药，抵得上半个农技人员。

这天，因几个同事之约，老舅开着三轮车，送了些丑橘来。望着他花白的头发，黑得发亮的脸庞，我不禁想，这外丑内甜的丑橘，不正是我老舅夫妇的写照吗？

饮食男女

柯桥举行首届亚太粮油节



日前，绍兴市柯桥区举行首届亚太粮油节，现场邀请市民参与猜大米价格、品“红米饭”以及放心粮油优惠展销等活动。近年来，柯桥区积极推进粮食生产功能区建设、粮食安全应急体系建设和智慧粮食仓储建设，今年该区荣获浙江省“放心粮油”示范县（区）称号，全区“放心粮油”示范企业、示范店达28家。 钟伟、赵炜 摄影报道

私房菜谱

老婆的拿手菜

■李兰弟

我在城里上班，而爱人几个月前，从城里回到了山村，主要是为了照顾年迈的父母亲。二位老人不愿在城里居住，执意要住在山村。所以，老婆为了照顾父母亲，就搬回山村里居住。

一个多月没回家了，趁休假回到家里。见到了父母亲，不见老婆，急问干啥去了。母亲笑哈哈告诉我：“你媳妇现在成了大忙人，三乡五村的有了红白喜事，都要请她去做菜。她们几个人成立了‘一条龙’服务，谁家里有事，提供桌椅板凳、锅灶碗盆、做菜主厨、端盘洗刷。你媳妇能做几样山野菜，最拿手的是‘酸辣麻肉’，人家请她当二厨，每天给60元钱呢！”

老婆做菜是有名的，在城里父母亲

常夸她做的菜好吃、有味。十几年前，老婆还在山村种地时，谁家里有事，都要叫她去做几个拿手菜。

这“酸辣麻肉”是山村的特色菜，近几年才有的。爱人这“酸辣麻肉”是跟她父亲学的。老岳父是个有名的厨师，做菜已有好多年了，尤其这“酸辣麻肉”，是我们乡下婚宴上必有的一道菜。

老婆下午回家后，见我对“酸辣麻肉”很好奇，就高兴地说：“我现在就给你做，让你尝尝这道特色菜，这也是咱山西晋南才有。”

麻肉，类似于小酥肉，吃法类似于山东吃的小酥肉水席。

成品，类似于胡辣汤加小酥肉，里边还加有豆腐、蘑菇、木耳、生菜等，既可以单吃，也可以泡馍吃。

其实，这“酸辣麻肉”做法很简单：先挑选五花肉一块，放入冷水锅中，参入大料、花椒、辣酱等调料，把肉煮熟。

放入盐水中一小时入味。然后把肉切成小块，再把鸡蛋打入碗中，倒上粉面，和好。把肉块倒入拌一下。

然后，把豆腐炸至八成熟，切成小块，以备用。再备好粉条、蘑菇、木耳、生菜等。

做法：热锅倒油，油热后倒入切好的肉块、辣椒段。炸透后，把多余油倒出，添上清水。水开后，倒入备好的粉条、蘑菇、木耳、生菜等。起锅时倒上老陈醋。这样“酸辣麻肉”就做好了。

吃上老婆做的美味麻肉，心想这乡村妇女，也有一技之长。并且，在乡村有自己的用武之地。

我是舟山螃蟹控

爱！对于烤蟹，我有着近乎美食家的挑剔：要那种一斤一只左右的公蟹（俗称老白哈），还要肥瘦适宜！太胖、肉太饱满的话，吃在嘴里难免会有干巴巴之感，不喜。欢母蟹就是因为太胖了。我爱那种在汤汁里裹着蟹肉、蟹肉里溢满了鲜美的汤汁。一口在嘴，所有的味蕾都会兴奋地跳跃、舞动起来。

能把一只红白相间、飘着鲜香的烤蟹，有顺序、有滋有味地蚕食干净绝对是一种享受！我会先吃干净它通体的蟹白，即蟹吐出的唾沫。再揭开肚脐、掀起蟹盖，重点是蟹盖，它可是我最爱中

的最爱。挑开蟹胃，把所有的蟹黄和着汤汁儿，一起倒入盛有饭的饭碗里，我能囫囵吞下这碗饭。蟹腮是蟹身上最脏的部位，它就是蟹的呼吸系统，里面充满了海里的淤泥。虽然知道是最脏的，可有时还是忍不住地挖下后会去吮吸上一口。作为一个有着段数的吃货，我的吃蟹法当然就有别于他人了。我吃蟹不蘸酱油、不蘸任何作料，就吃它的原汁原味。

蟹蒸萝卜干也是我喜欢的一道菜。在蒸的过程中，萝卜干就像是海绵似的吸附了蟹身上所有的鲜美。这道菜里我主要是吃萝卜和汤，最后剩下的那只蟹，就如同一块鸡肋，食之无味，弃之可惜。

蟹浆，就是将鲜活的生蟹切成小块，拌上盐、糖、味精、姜末、大葱，一两个小时后就是让我欲罢不能的一道佳肴了，它应该就类似于日料里的生鱼片。不知道这道蟹浆是不是专属于舟山？反正嵊州的奶奶看到我在吃这道菜时的津津有味，就让她留下了我是茹毛饮血、野蛮粗俗的野人形象。

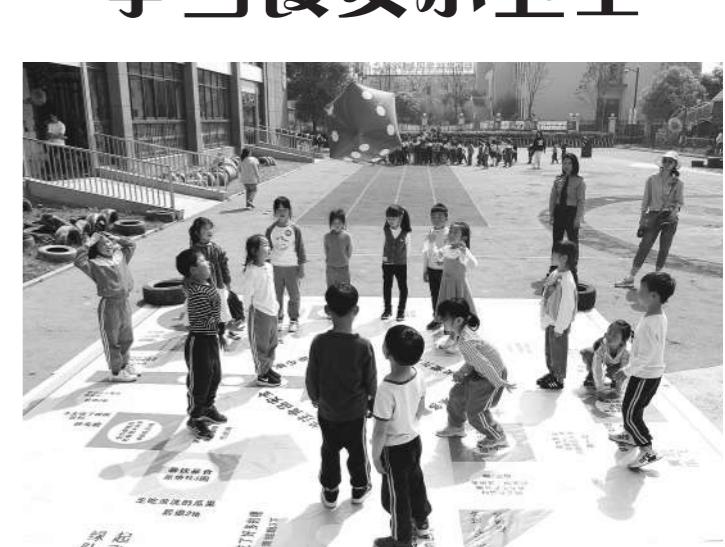
还有一道菜算是我无意中发现的，虽然觉得那样可能会有那么一点浪费！先把蟹浸入以一斤

水放四两盐兑好的盐水中，最好再加点白酒，就是先做成舟山呛蟹，让它入味四五小时后再加工成烤哈。

揭开锅盖，那一只只红白相间、飘着鲜香味的螃蟹里，隐约还有着那么一丝丝的清香！我觉得这种二合一的蟹，倒是很适合让外地人尝，既有烤哈的鲜美，也有着专属于舟山的味道，既满足了他们的嘴和胃，也能保护他们的肠道卫生。

在那108道的“满汉蟹席”中，我只撷取了这4样来代表舟山的味道。最后，献上一份螃蟹控对蟹的表白：秋天因你更美丽，人生有你更有味儿！

争当食安小卫士



近日，湖州市长兴县图影市场监管所联合该县太湖图影度假区管委会食安办，深入太湖图影幼儿园开展了“争当食安小卫士”主题系列活动。通过实地检查食堂供餐卫生落实陪餐制度、专题授课

孙建新、洪婷婷 摄影报道