

食之有味

■应红枫 文/摄

靠山吃山,靠海吃海。每逢过年,在祥和欢乐的气氛中为来客和家人烧上一桌海鲜大餐,是舟山海岛人家必备的传统食谱。除夕团圆的年夜饭,是餐桌最丰盛的时候。不管是在风浪里颠簸,或是在城市里打拼,此刻都围坐到桌前来,端起酒杯,一家人共话吉祥,期盼来年好运,暖暖的酒杯里荡漾的是满满的亲情。新春家宴,对海岛人家来说,海鲜是必不可少。而我主厨时,喜欢自己去菜场挑选海鲜食材,在摊位大妈“哗哗跳烤虾卖喽”的吆喝声里,购买一些螃蟹、对虾、虾姑之类。冒着热气端到桌子上,一放,红彤彤的几大盘,顿时整个房子里蓬蓬生辉喜气洋洋。

当然,我喜欢拿海鲜做菜还有一个重要的原因是简单:上锅一蒸,不放油盐,趁洗菜时间蒸个约20分钟即可,一点不影响我炒其他菜。做偷懒又美味的海鲜



海岛人家的年夜饭。

菜,更简单的是那盘螺拼。购置适量的香螺、辣螺、芝麻螺,养清洗净,沸水一余,十几分钟便可起锅装盘,顿时缕缕鲜香满屋荡漾。有时为了节省时间,干脆把梅童鱼也做成酱汁梅童,连同螃

蟹、虾姑一起扔进蒸笼里蒸,端出来就是一盘汤汁鲜美的大菜,皆大欢喜!

除了原汁原味的海鲜,其他热菜当然也要烧几盘,但那也难不倒我。不消半个时辰,椒盐排

骨、醋溜带鱼、梅干菜扣肉、糖醋小鸡腿一端上桌来。当然,海岛家宴的必备凉菜——凉拌海蜇和红膏炆蟹,自然也是桌上占据一席之地、色泽诱人地勾引着人们的食欲馋虫。做凉菜,也是一门技术活,有时甚至比炒热菜更考验人的厨艺。比如凉拌海蜇,我不喜欢用黄瓜丝来作为海蜇的辅料,感觉和海蜇丝的口感不太搭配,我喜欢用萝卜刨丝,加适量的盐捏瘪,再配以糖、醋,使之酸甜可口。再调和蒜泥、香油,一盘松脆可口的海蜇丝凉菜就制作完成了。再比如那个红膏炆蟹,不少人在切开装盘环节也存在一些误区。最大的误区是,等红膏炆蟹全部化冻了才去切开装盘,那样蟹肉和膏黄很容易被切碎,甚至会把蟹肉也切得不成样子。我喜欢在刚刚蟹壳化冻时打开蟹壳,去腮并掐掉肚脐,分块切好摆盘,这样蟹肉和膏黄整齐成型,保持冷盘菜应有的色、味、形。

民间美味

## 别有滋味的酒酿

■姚崎锋

酒酿是用熟的糯米饭加药引(白药)发酵而成,没有经过提纯,酒精度相对较低。浆板是它的另一称谓,热一下,加小圆子,加年糕片,冲鸡蛋,是深受欢迎的风味点心。

清钱沃臣(宁波象山人)在《蓬岛樵歌》中所吟:金波村馆翠帘张,小点牢丸滃酒浆。愧愧青莲无好句,消寒偏爱玉浮梁。作者在自注中解释道:吾闻李太白好饮玉浮梁,不知何物。余得吴牌,使酿酒,因促其功,答曰:未熟,但浮梁耳。试取一盞至,则浮蛆酒脂也。乃知太白所饮,盖此耳。

酒酿这东西实在是在是引子,光吃它恐怕没意思,一定要与别的相得益彰。现在不劳烦自家做了,市面上有现成的出售。一般人家用得不多,过年时偶尔烧几次酒酿圆子,酒酿年糕,酒酿十锦水果羹。

我还是很想念当年爷爷自酿的

信息传递

## “练市红烧羊肉”有了团体标准

■孙建新 莫宇超

湖羊产业是湖州市南浔区的一项地方优势产业,经过多年发展,其已成为当地现代农业的一张金名片。那么,之于湖羊,该如何饲养、保证屠宰产品品质,又如何红烧烹饪?

日前,南浔区对此已给出“标准”答案——在南浔区练市镇召开的第七届湖州湖羊文化节上,《练市湖羊饲养技术规程》《练市湖羊屠宰产品品质检验规程》和《练市红烧羊肉》三项团体标准正式发布。

其中,《练市湖羊饲养技术规程》规定了练市湖羊饲养的术语和定义、羊场建设、饲料营养、饲养管理、疫病防治、生产记录等;《练市湖羊屠宰产品品质检验规程》则对练市湖羊屠宰产品品质检验规程

的术语和定义、宰前检验及处理、宰后检验及处理进行了相关规定。

尤其值得一提的是《练市红烧羊肉》团体标准。

近日发布的这份团体标准,规定了练市红烧羊肉的术语和定义、原料、制作工艺、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存,适用于以练市湖羊肉为主要原料,以黄酒、酱油、白砂糖、食盐、香辛料等调味料为辅料,经切块、烧煮、调味、装盆、冷却而制成的餐饮用练市红烧羊肉。

“有了这些标准,取之于地的练市红烧羊肉食材的质量自然有了更好的保障,那一家家餐厅饭店烧制出来的练市红烧羊肉,就会更受消费者的欢迎!”对此,南浔区市场监管质量标准化科相关负责人表示。

即兴采访

## “平水一桌头”唱响“陆游诗宴”



“陆游诗宴”现场印景。

■钟伟、丽曼丽 文/摄

临涧见鱼跃(小舜江大鱼头),夜阑煎蜜汤(用里查蜜酿),菰正堪烹蟹正肥(会稽湖双鲜)……在日前举办的绍兴柯桥平水陆游诗宴暨“平水一桌头”比赛上,一道道平水土菜用陆游诗句命名,“陆游诗宴”吸引了众多游客的目光。

在位于平水相逢生态园的比赛现场,12支来自镇内各农庄的厨师队伍一字排开,正在进行火热的厨艺比拼。比赛选取梅园竹林鸡、日铸茶香虾、同康四季笋等平水传统美食,以冷菜、热菜、点心及主食等四部分,按照味感、质感、观感、文化性、营养卫生五大标准进行打分。

“这盘扎肉和盞冻肉,是我们农庄最出名的菜,还上过央视呢!”金渔湾农庄总经理吴侨谊吆喝起自家菜单,陆游曾写过“一身膏脂略瘦尽”,用来形容扣肉十分恰当。

“如果说人文景点可以牢牢抓住游客的心,那么‘平水陆游诗宴’就是紧紧抓住

了游客的胃。一道菜就是一首诗,游客吃的不仅仅是菜,还有古人在平水留下的气韵。”平水镇党委书记高波说,每一道菜名背后,都有一句句丝丝入扣的诗句。诗宴结合陆游在平水所作的关于美食的诗句与本地特色食材,选出一桌最具有平水特色的美食,全方位展示和赋予平水美食新概念。

据介绍,平水是浙东唐诗之路的重要节点,现存与平水有关的古诗约有1500首。而南宋著名爱国诗人陆游作为一个“本地人”,爱好美食,经常来平水的云门寺、若耶溪等地小住,在平水留下了近百首诗篇。

“共有16道‘诗句菜单’,食材都是取自当地,新鲜地道。让那些曾经或者依然存在于生活的美食,呈现在游客们面前。”平水镇相关负责人说,下一步,平水镇将“平水陆游诗宴”菜谱推广到定点农庄,统一标准、规范做法,打响“平水一桌头”品牌,让游客们体验“舌尖上的平水”之旅。

亲情美食

## 难忘除夕的韭菜馅饺子

■默丁

如今即使是在北方寒冷的冬天,过年吃韭菜馅饺子不算稀罕事。可在30年前,冬季主要以白菜、萝卜、酸菜、土豆等为当家菜的北方,如果能吃上韭菜馅的饺子,那可是件了不得的事儿。

那年我十来岁。过年前两天傍晚,母亲正在灶前蒸馒头,升腾的蒸汽装满了灶间。父亲裹着一身寒气推门进来,说了声“我回来了”。看不清父亲的脸,但声音中有种喜悦。母亲有些嗔怪地说道:“怎么才回来?”父亲没说话,微笑着从怀里掏出一个纸包。我跑过去一把抢过来,希望里面包的是糖果、瓜子或者花生。

打开纸包,却发现是韭菜。我很失望:“韭菜呀。”母亲惊奇地从蒸汽缭绕的灶前扭过脸来:“韭菜?”一捆绿油油的韭菜就在我手上。母亲顾不得手上沾着干面,一把将纸包抢过去,急切地问父亲:“真的是韭菜!哪来的?”父亲微笑着说:“买的。”

原来,在父亲单位附近的郊区生产队试着建了一个玻璃房温室,种了些韭菜。韭菜收割了,定价一元钱一斤。当时父亲每月工资不过三四十元钱,这韭菜的价

格和肉价相当。生产队到父亲的单位去卖韭菜,父亲围着韭菜转了半天,才咬咬牙买了一斤。

那时,北方鲜有温室大棚,在这隆冬季节,韭菜绝对是新鲜东西。母亲知道了韭菜的价格,嘴里念叨着:“啧啧,真贵,赶上吃肉了!不过咱今年大年三十可以吃上韭菜馅饺子了。”

大年三十下午,母亲拿出那捆韭菜,比量来比量去,最后拿出三分之一。仔细地择过、洗净,又切成碎末,拌在剁好的肉馅和白菜里。包饺子的时候,母亲一直笑着,说了好几遍:“咱今天晚上吃的可是韭菜馅饺子,这都是你爸爸的功劳。”热气腾腾的饺子端上了桌,空气里飘荡着韭菜的鲜香。顾不得饺子烫嘴,赶紧夹起一个咬了一口。饺子真好吃,肉的香气,韭菜的鲜味,在嘴里泛滥着,那滋味真美。我吃了满满一大盘子,直把肚皮吃得圆圆的。

新年的那捆韭菜,母亲一直算计着吃。家里来了客人,母亲检出几根韭菜,择好洗净,切成小段,点缀在做好的热菜上,顿时让这盘菜大大增色,客人都惊奇地问这大冬天里哪来的韭菜。那捆韭菜,我家断断续续一直吃到了正月十五。

难忘美食

## 春节美食杨梅糰

■朱耀照

春节就要到了,一些人餐桌上多了一碟红艳艳的点心。这便是喜庆的杨梅糰。

杨梅糰,顾名思义就是形状像杨梅的糰。它分三层。里面是甜馅,芝麻白糖或豆沙白糖。中间为米粉团。外面是染了红色的糯米饭粒。鲜红而发亮的颜色,扑鼻的香味,很是挑起人的食欲。

以前,山里没有杨梅糰。我第一次见到杨梅糰,是在10岁那年正月。那天,跟父亲到外乡小姨家拜年。因小姨家是亲戚中生活较好的,许多东西都是我未曾见到的。

“看,杨梅糰来了。”小姨被映得红扑扑的脸,笑容可掬。

夹了一个,一口咬去,一种美好的感觉从心底升起,延伸到每一个细胞。最里面的芝麻白糖汤淌得我满嘴都是。糯米饭的味道、米粉团的味道、芝麻糖水的味道,在舌头的搅拌下,相互融合在一起。这种“杂交”的新鲜味道是味觉从未接触到的。从此,杨梅糰就深深烙印在我的心中。

不曾想到,几年后,老家也做了一次杨梅糰。那年,邻居的哥哥结婚,来请我妈妈帮忙。听说要做杨梅糰,我也跟了过去,见到了这神奇之物的诞生。

特色美食

## 台州小吃食饼筒

■余喜华

人们都知道,南方人端午节的习俗是吃粽子,这与南方盛产水稻有关。但同样地处南方的浙江台州人,在端午这天吃一种叫“食饼筒”的有馅烙饼。

食饼筒的做法是,先将面粉掺水搅拌成糊状,用手抓起一坨在烧热的锅上抹两圈,一张又薄又大的烙饼就已烙熟。通常,烙饼的直径约30厘米。接着,便是炒好各种菜蔬馅料,如豆芽、韭菜、土豆丝、包心菜丝、蛋丝、豌豆、萝卜丝、豆腐干、蒜心炒猪肝、洋葱炒鳝丝和卤肉、炒米面等十余个品种。于食饼筒来说,卤肉、炒米面这两样是必不可少。的海边人家的馅料中,还有剔刺的鱼肉、去壳的虾仁,以及去骨的章鱼、乌贼等。

一切准备就绪,一家人围坐

在一起,包一筒吃一筒。如遇急事,也可以包起一筒,边走边吃。端午时节,夏至前后,家乡农人席草要收割、晒晒,红薯秧要播种、稻田要除草,农事正忙,又常有雷阵雨,食饼筒这样的小吃,不失为可以携带的方便食品。

将十几样菜蔬包在一张烙饼里,自然卷成筒状,食饼筒因此得名,食饼筒即什饼筒谐音。包食饼筒的饼壳,实际上就是北方人的煎饼。

我的家乡路桥一带,将这种烙饼叫“麦油煎”,烙饼时,要将粗纸蘸点菜油抹在锅底上。北边的临海、南边的温岭,有人也称这种烙饼为“麦油脂”。当然,也有人用糯米粉做食饼壳的。

现如今,食饼筒已不再局限于端午吃,过年过节的,家里来了客人就会想到吃。食饼筒,已成为台州人最火爆的小吃。



食饼筒的馅料,确实够丰富。

别有风味

■王珍

“我要撞大运了,不是财运,也不是桃花运,而是春运。”这个时候,有不少人在掐指算计着回家的日子,希望顺利撞上天运,买到回家的车票。回家过年,赶去吃年夜饭,这是全国人民最具仪式感的晚餐。

偶尔听到一群年轻人在为过年究竟吃不吃饺子争吵,有人说,不吃饺子就不是中国人,不懂得弘扬中华文化传统。这样的说法实在是有点过于以偏概全,不能不说其吃过的饭实在是少了一点。

十里不同风,百里不同俗。每个地区都有与众不同的饮食习惯和味觉倾向。中国作为一个有悠久文明史的国度,自然会有五花八门令人垂涎N尺的山珍,也有让人回味无穷的美味。五湖四

# 回家,只为家的味道

海的食材和调味品,一生一世又如何能够尝得过来?更多的美味佳肴,我们也只能在信息发达的今天“听说”一回而已。

一个自称“我大广西”的人说,没错,过年必须包粽子!小时候我以为全国人民过年都吃粽子,就像北方的同学小时候以为全国都吃饺子一样。

广东的同学是这样说的,扣肉、白切鸡、裹蒸粽,这三样必须有。白切鸡的蘸料是香菜小葱拌生抽,也有加蒜蓉的。裹蒸粽是我们地方特产,也叫茶点王,全年都吃的。

然后各种肉食,鱼呀鸭呀,情况好一点会有海鲜,像白灼虾、鱿鱼、扇贝等等。

还有一等点心,很多人家都会在过年前做好,是绿豆馅的糯米糍,咸味的。但方言不叫“糍”,

用普通话说,应该是“粿”。比如“菜包粿”,就是用一片菜叶包起糯米和猪肉、虾米等馅。

山东德州人,年三十中午吃炖鸡、炖肉,晚上吃火烧。下午开始包饺子,初一早上吃饺子,中午吃炒菜和饺子。还有,年前一定会炸丸子、藕盒,还有炸带鱼。

浙江宁波人过年必吃海鲜,10道菜必有5道以上是海鲜。来客人坐满一桌10个人的话,海鲜基本上有8盘以上:炆蟹、煎带鱼、红烧鲳鱼、毛蚶、生蚝、梭子蟹土豆番茄汤或清蒸梭子蟹,还有各种用咸齋烧的海鲜,如咸齋炒鱿鱼、咸齋笋虾、咸齋黄鱼汤……

东北人儿说,锅包肉、粘饼子、东北蘸酱菜(生菜、大葱直接蘸酱吃)。猪肉是主菜,一般做成酸菜大骨或东北乱炖。罐头是必不可少:什锦罐头、黄桃罐头、

草莓罐头、山楂罐头等。还有各种冻货:冻梨、冻柿子、冻花红以及冻得硬邦邦的糖葫芦。冰淇淋也常常有,也许是因为室内暖气太热了,才要吃点凉的压压火。

河北、河南人,大年初一吃一天饺子,偶尔会做烩菜,家里有客人来了才会做一大桌菜。其中酥肉最诱人,家家户户都会做,但是每家口味又各不相同。炸酥肉的时候也会炸鸡肉、鱼肉,统称过油。

内蒙人表示,我们吃牛肉、羊肉、猪肉和饺子。大口吃肉,大碗喝酒。湖北仙桃年夜饭必上三盘菜——沔阳三蒸:蒸鱼、蒸肉、蒸菜!四川人,九大碗。咸烧白、粉蒸肉、蒸浑鸭等很多蒸菜。

江苏溧阳,扎肝、团子和肉圆,过年必有。

湖南西北部的人说,大年三

十需早起,比上班更早。桌子上必有红辣椒,表示来年红红火火;鲤鱼,代表年年有余;青菜,家乡话是健康的意思;圆子,意为团团圆圆。

豫东一带,有人弱弱地问,馒头算吗?

每年来拜年的亲戚都送一两箱大馒头(方言叫大馍),送来送去最后阳台七八十个大馒头摆得满满的。好在北方冬天天气冷,馒头放在阳台里一两个月都不会坏。据说是因为春节要存粮,这样来年才富足有余。结果呢,整个正月,除了十五可以吃顿元宵,再也见不到馒头以外的面食了。

到了过年,真的没有什么菜比从小吃惯了的家乡味道,更加挑动人的神经和味蕾了。父母在哪家在哪;亲人在,家就在!过年了,啥也别说了,走,我们回家吃饭吧!