

周秦

凤

秋果冬食里的西府味(二)

玉砌豆花香四溢

◎李佳明

现在的人们将豆浆粉拿热水一冲,立即就能喝到一碗香甜的豆浆,再放入内酯粉便又有了碗滑嫩爽口的豆花,真是方便极了。但我还是越来越怀念母亲做的那碗豆香四溢的豆花。

小时候,每当晚饭后,母亲从橱柜拿出布袋子,我就开心极了,因为我知道明早就有好吃的豆花了。那时人们的生活都不宽裕,也没什么副食,母亲就隔三岔五地用豆子为全家改善生活。她从布袋里舀出的一小碗黄豆中,总夹杂着小石子、土坷垃及草叶之类的杂物,很明显,这一袋黄豆是来之不易的。每到这时,我都会自告奋勇帮母亲挑拣豆子,没一会儿,碗里就全是一颗颗滚圆的黄豆了。我那时还不知

道这些豆子如何变成第二天早晨的豆花,但母亲自有办法,每次都不曾让人失望。

随着我年纪渐长,见母亲忙碌的次数多了,也就知道了一碗豆花非常烦琐的制作过程,也理解了好吃的它并不是信手拈来,是母亲的一番辛劳换来的。精心挑拣后的黄豆浸泡在了小盆中,到晚上睡觉前就泡得饱涨饱涨的了。第二天,当我睡眼惺忪站在厨房门口往里张望时,母亲早就留了一大碗热腾腾的豆浆,她见我迷迷糊糊的样子,赶忙往碗里撒上半勺白糖,递给我让我搅匀了趁热喝。浓稠的豆浆飘着豆

香,并没有触发我太大的兴趣,但喝到口里的甜,瞬间让这个早晨变得美滋滋的。记忆中,那些早晨都是清冷的,母亲不知道何时起的床,独自一人在厨房为全家准备着早餐。一勺勺的豆子倒入了磨孔,随着磨盘的转动,奶黄奶黄的头道豆浆从磨盘口汩汩流出。母亲用纱布铺在盆口接住,纱布密实的布孔将豆渣滤出,真正的豆浆则流入了盆中。滤过豆渣的豆浆变得顺滑许多,母亲这才把它们倒入锅中去煮。火苗在灶头跳跃,豆浆在大锅开始翻滚,蒸腾出的热气直冲厨房顶棚,也向掀开门帘的我扑来。

喝下那一碗甜滋滋的豆浆,我又开始催问母亲,豆花还需要多久。只见灶台旁的母亲不慌不忙又往灶膛添了添柴,她用大勺不停地在锅里搅拌着、扬着浆,奶黄的豆浆飞流直下,热气更旺了。我后来才知道,母亲怕豆浆假沸,就尽量多熬煮些时间,防止我们吃后肚子发胀。看着豆浆熬得越来越浓,母亲就掩小了灶火,撇去浮沫,待豆浆凉下来。凉下来的豆浆要“点”入神秘的“料头”才能变身豆花,这是我后来才知道的。“料头”其实就是盐卤水,相当于现在



本版插画 陈亮作

的内酯粉,它的作用是凝固。“点豆花”的记忆中,我常是等在锅边的,等着母亲将豆浆上沁出的油皮儿用筷子挑出来给我吃。那一刻,我张大嘴巴“啊——”的一声提醒她,油皮儿塞满了嘴里,细细嚼起来可香了。我那狼吞虎咽的样子至今记忆犹新,现在想来,每做一次豆花才会有油皮儿好吃,母亲却将浓缩着精华的它毫不犹豫地全给了我。

母亲的豆花做得细嫩是有诀窍的,那就是豆浆放过“料头”搅拌均匀后,要在表面蒙上一层纱布。当母亲再次轻轻揭开锅盖,锅里面的豆浆已悄然

凝固成了豆花,那层纱布此时巧妙地隔开了豆花和其中析出的水分。母亲抵着纱布便舀出了多余的水,揭开了纱布,嫩白的豆花呈现在了眼前,让人不忍去破坏它的美、它的平静。等待的时间里,母亲也没闲着,她调好盐水醋汁和辣椒油,又单为我熬了红糖汁,她的心里装着所有事、所有人,她把一切都安排得井井有条。

瓷碗中,豆花一层层地叠摆起来,推出了一座宛如玉砌的“小山包”,期待中的豆花在进入我口中的那一刻,变成了满足与幸福的味道,甜滋滋的,至今不散。



初冬时节的农家小院,没有了绿树如荫的点缀,却依旧

美不胜收。“玉米秋成晒满场,长杨丛立守其旁。老翁更持老

软糯香甜玉米饼

◎段序培

烟杆,斜阳影里袅微香。”金灿灿的玉米,在阳光的照耀下,闪烁着耀眼的黄,殷实而富足,热烈而饱满,让农家小院氤氲着丰收的喜悦。

我对玉米有着深厚的感情,它从播种到破土而出,再到收获,历经酷暑,盼来金秋,把自己的全部贡献给了人类。玉米的茎和叶可用来喂养牛羊,玉米芯可用来生火做饭,玉米

须具有极高的食用价值与药用价值,玉米皮可编织出精美的工艺品。嫩玉米煮着吃,咬一口清香四溢。寒冷的冬天喝上一碗玉米糝子,温暖在身、香甜在心。将玉米粒晒干后磨成玉米面,做成的搅团、窝头、发糕等美味食物,“俘获”了不少人的味蕾。最让孩子们惦记的,莫过于寒冬腊月里香甜酥脆的爆米花了。如今,从玉米中提炼

出来的玉米胚芽油也走上了人们的餐桌……对我来说,玉米不仅可以做成一道道美食,更承载着我童年最美好的回忆和挥之不去的乡愁。

我最想念的是母亲做的玉米饼。母亲做玉米饼时会用开水烫一下面粉,她说烫过的玉米面口感会更好,随后把它们搅拌均匀,打入鸡蛋,撒上酵母和白糖后

揉成面团。待面团微膨时,在热锅中倒入少许油,把玉米面团擀成一个圆饼放进锅里。在一阵阵“噼啪啪”的油声作响中,母亲把饼翻一个面,再用细火慢煎。在我焦急的等待中,色泽金黄、蓬松柔软、香甜可口的玉米饼终于出锅了,散发着阵阵清香。舌尖轻轻触碰着玉米饼,我总感到无比的甜蜜与幸福。

我总觉得食物不仅让胃感到充实,也能让心生出无限温暖。因为不管什么时候,我只要想到香甜的玉米饼,就感到岁月静好,温暖如初。

酥脆花生添甜香

◎侯栗梅

够,索性就自己动手试着将花生用糖裹起来,几次成功后,它的做法便了然于胸了。热锅中的花生失去了水分,变得脆生生的,嚼一口满嘴都是香味,这香味比炒熟芝麻的香气更胜一筹。花生不必保全一整颗,反而是大小不一才好些,因为薄厚不一才能炒出不一样的生熟度,产生丰富的口感。又香又酥的花生炒好,并不能急着拌入糖汁,得脱去红衣,仅留下白白的花生仁。炒熟的花生,红衣总是有些涩味,为了不影响口感,也为了花生沾的“颜值”,这一步决不能省去。

花生沾的一大特色就是香脆,有了足够的脆,味道才会更香。有一次,同事的母亲

生病住院,我探望时随手从提包中拿出了自己做的花生沾,让她吃药的时候吃一口祛祛口中的苦味。没想到老人接过我递去的花生沾,立即拿出一块尝了起来。她精神大增地说,花生沾纯粹而熟悉的味道勾起了往日的美好记忆。老人说她喜欢吃花生沾,也自己做过。她还告诉我,做花生沾一定要等花生凉透,热气带走最后一丝水分,花生的脆度才到达了最大,才能裹糖。老人的提醒充满了人生智慧,我想这也一定是她的经验之谈。

炒熟的花生要想变成花生沾,下来的步骤的确需要糖水汁的出场助力了。这并不是普通的糖水汁,是以一份水十

份糖比例和好,用小火慢慢熬煮的。当翻搅的勺子拉出了长丝,糖汁才算熬好,是需要一些耐心的。盛着糖汁的锅里趁热倒入花生,还得不间断翻搅,更要有耐心的是,花生一沾上糖很容易粘成了大大小小的团,这时不能停手,得把它们一一拆开,让每粒花生都被糖汁均匀包裹。虽然费时费力,但是如此这般的好处却是花生即便放再久,有了外面的糖衣,就会一直保持酥脆。

我做的花生沾多是压成长条形,好看也好拿,但也有个别倔强的。老实说,歪七扭八的造型也无所谓,比起它香酥的味道,外形漂不漂亮就显得没那么重要了。有时候,



我会在倒入花生时,放入碎果干一起裹拌,但总觉得原料不够纯粹影响了味道。我还尝试着只加少量炒熟的芝麻提香,可最终的口感也并没有想象中那么惊艳。许多次探索后,我还是回归了它最初的做

法,并保持至今。花生沾的做法简单,做好却要用心的,就像我们做每一件事,不仅需要认真的态度,还得用心做好每一环节,这才会有收获好的结果,自己满意、别人称赞的结果。



“红薯汤,红薯馍,没有红薯不能活。”我至今记得,在那些粮食紧缺的日子里,不起眼

的红薯是如何陪伴乡亲们走过了一个个漫长的冬季。在西府乡间,红薯是极其

常见的粮食。“嫩秧夏插三分地,繁果秋收五担粮。”红薯的产量极高,一般春日下种,经过大半年的等待,秋日迎来丰收。红薯全身是宝,因此便成了家家餐桌上的常客。

新鲜的红薯叶入汤,清香扑鼻;叶茎清炒,爽口味好;大铁锅里倒些水,蒸笼上放几个洗净的红薯,不一会儿,薯香味就迫不及待地从厨房氤

氲而出;冬日的清晨,玉米糝子中红薯切块下入,热腾腾、香甜的红薯粥滋养着一家人的胃;中午做饭时,在灶膛残存的余火中,埋两个红薯,捧着焦黄松软的红薯,手里暖暖的,心儿也暖暖的;家里来客人时,拔丝红薯这道美食最享受,丝丝缕缕的糖丝缠绕着色泽金黄的红薯块,香甜可口,让人口齿生津……

红薯粉里滋味长

◎黎芯

待到农闲时,不少农家便陆陆续续制作起红薯粉了。一碗光滑湿润的红薯粉,软糯筋道,入口滋味绵长,给冬日的餐桌带来健康和暖意。时隔多年,母亲制作红薯粉的场景还历历在目。她通常将一大堆红薯洗干净磨成粉,待红薯粉晾干之后,用冷

水搅拌均匀至透明、黏稠状,舀一勺倒入类似蒸凉皮的那种大锅里,大铁锅中烧好水,把锣漂在水面上,盖上锅盖蒸,几分钟后取出,摆放在通风处自然晾干。待至不粘手就可以进行切丝了,切好的丝悬挂在阳光下晾晒。沐浴在冬日暖阳下,红薯粉晶莹剔透,散发出特有的清香。

时光知味,岁月留香。红薯那软糯香甜的味道,长长久久地氤氲着每个冬日,依旧温暖着时光,也温暖着我。