

周秦 凤

秋果冬食里的
西府味(三)

本版插画 陈亮作

酸爽开胃 苹果醋

◎李佳明

每到秋天,人们从枝头采下沉甸甸的苹果后,就发挥聪明才智,用这一个个甜脆多汁的大苹果做出各种好吃的,犒劳一年的辛劳。有人把它们切片晒干,做成脆脆的苹果干;有人把它们蒸熟碾成泥,拌了糖做成入口即化的苹果酱;还有人酿出了一坛坛酸爽开胃的苹果醋,受到邻里的啧啧赞叹。

西府人家本就有着酿醋

的传统,千百年流传下的手工艺,使得每个村子都有好几名酿醋高手,他们深谙其中门道,让五谷杂粮为人们增添令人赞不绝口的美妙味觉。稀罕的苹果醋也得益于此,尽管用水果酿制与传统粮食酿醋有着许多不同,但都是利用酵母发酵而来,成为人们餐桌上的“点睛之‘味’”。

物质丰富的今天,超市

货架上一袋袋的果酒专用酵母解决了普通人想尝“鲜”的困难。新鲜的苹果汁水正多,去核后连皮带肉切成薄薄的小片。玻璃罐中,一层苹果一层酵母粉和着冰糖摆好,多半瓶就可以盖上盖,等待继续发酵了。那种自带换气阀的玻璃罐最好,因为可以隔绝空气中的杂菌,让发酵出来的酒汁更醇香,现在的人

们就普遍用这样的瓶子自制苹果醋,成功率高,还可以随时观察发酵情况,比之前用瓷缸不知方便了多少。

苹果醋之所以受到欢迎,不仅是苹果这种水果常见,也因为制作简单而口感却不平凡。放入玻璃罐中的苹果经过冰糖的析出作用,会出大量的汁水,汁水融化了酵母,让苹果加快发酵

析出。在往复循环的化学作用下,苹果片上满是附着的绵密小气泡,不知道是水分的减少,还是气泡的作用,这些轻盈的苹果片慢慢地都漂了上来,浮在了水面。发酵就这样开始了。随着发酵的进行,玻璃罐的换气阀就显出了它的重要作用。罐内压力大时,阀门就被顶开自动放气,根本不需要人们的照管。

性急的人摇晃起罐子,让苹果片在翻江倒海中充分浸入汁水,成熟的气泡就与苹果片分离,使之继续更深入的发酵。大约一周后,这些

气泡产生才开始慢慢变缓,苹果片若有若无地趴在罐底,它奉献出最有营养的甜,这也使得原本清亮的汁水变得浓稠而沉重。发酵过程宣告结束,人们将罐中苹果与汁水用纱网过滤,没了果渣的汁水又清透起来,此时的汁水中已有大量果酸,扑面而来酸酸味道证明苹果醋制作已大功告成了。

苹果醋兑水饮用,味道更佳。每当酸爽开胃的苹果醋出现在餐桌上,总会伴随着一串爽朗的笑声,仿佛看到盛开的苹果花那般心情愉悦。

陕西人爱吃辣,红艳艳的油泼辣子在这里成了一道菜。相比大名鼎鼎的油泼辣子声名在外,其实陕西人的生活中,还离不了一碗香辣的辣椒酱。

每年辣子成熟的时候,家家的厨房中就会飘散出辣子香,不似油泼辣子那般呛鼻,已绵柔了许多,香味更加深沉。辣椒酱的做法极为简单,常规做法是在锅中放半碗油,

将葱段姜片及八角、香叶、花椒等香料炸出香味,再将切成小段的秦椒和适量的蒜、姜、葱等放入炒,仅需出锅前调入味精、白糖和白酒提鲜即可,但也有加入芝麻、花生、肉末为之增味的,可不管再加入些什么精粹食材,辣椒酱又辣又香的“精气神”依旧不减。

爱吃面食的陕西人,离不开辣椒。大如脸盆的老碗中,宽似裤带的面条即便不用油

泼辣子佐味,也要满满地舀上两大勺辣椒酱拌入其中。红彤彤的辣椒酱裹满了面条周身,油汪汪的,令人食欲大增。辣味刺激着人的味蕾,只一口,就能让脸颊变得绯红。辣味如潮似海地席卷开来,一口接一

百吃不腻 辣椒酱

◎侯栗梅

口让人不仅是“汗颜”,连身体的毛孔不觉间也通透起来,精神上更是产生了愉悦之感。品尝渐入佳境,越到后面越酣畅淋漓,大快朵颐间那豪迈的情形,让旁人都不禁羡慕。

辣椒酱不只拌面,夹馍、蘸

料、拌饭均可直接入口过瘾。现在的人更加注重营养,讲究均衡搭配,但辣椒酱在餐桌上依然不可替代,不仅因独特的辣味和口感,还因这辣椒中含有丰富的营养。现代科学发现,辣椒中的大量维生素C和其他营

养成分,十分有助于增强食欲和帮助消化,这也解释了聪明的秦人为何在“不明就里”之时选中了辣,离不开辣,并做出众口称赞的经典辣椒酱。

香辣是辣椒酱的精髓,红色的辣椒酱为火红的生活增色添香。对于酷爱吃辣的秦人来说,经典的辣椒酱还不够,他们一直创新着层次更丰富的辣,也尝试着辣与更多口味的结合。

乡村的农事中,我觉得最省力气的当数种南瓜了。

清明前后,撒下一把种子,不论土壤贫瘠与否,它们就会肆意蓬勃地生长。当秋风袭来,原本委身于黄绿相间叶子中的南瓜就无藏身之地了,它们有的呈椭圆形,有的呈长条形,有的是葫芦形,或卧或立,或倚或悬在瓜蔓间。

李时珍编写医药巨著《本草纲目》,毫不掩饰对南瓜的盛赞,说它“气味甘、温、无毒”“补中益气”。因此巧妇们物尽其用,琢磨出不少吃南瓜的方法,最简单的做法是把南瓜去瓢切成块,放蒸笼里蒸。当然,也可切片,加葱、姜、蒜、辣椒清炒,还可以与小米、豆子、苞谷糝一同煮粥,就着红

萝卜丝吃,让人觉得过瘾。如果不嫌麻烦,不妨摘个嫩南瓜,切成丝烙菜馍,或者拌成馅蒸包子,南瓜特有的清香,定会充盈你整个味蕾。

我母亲最拿手的便是做南瓜饼。抱一只晒在屋檐下的南瓜回来,洗去泥土,切成小块放入蒸锅中蒸熟,然后压成南瓜泥,再将新鲜的小麦粉揉进橙黄的南瓜泥里,放油锅里一炸,焦黄焦黄的,又香又甜。多少年了,我一直都吃不够。母亲说:“南瓜是个宝,粮不够,瓜来凑。”在物资匮乏的年

代,瓜菜半年粮,南瓜饼弥补了粮食的不足,因此家家户户都离不了它。《红楼梦》里刘姥姥和板儿二进大观园时,带来了一些乡村土特产枣子倭瓜并野菜等,说道:“花儿落地结个大倭瓜。”这倭瓜便是降糖降脂佳品——南瓜。

南瓜的清香还飘逸在文人的餐桌上,清代爱吃南瓜的文人甚多。袁枚编写的《随园食单》中有:“杨兰坡明府,以南瓜肉拌蟹,颇奇。”刘汝骥编写的《陶甓公牘》中有:“南瓜即番瓜,黄老者佳,米贵之时,以

为正餐,颇熟饥。”此外,王秉衡编写的《重庆堂随笔》中还记载了巧用南瓜做素火腿的方法:“于九、十月间收绝大南瓜,须极老经霜者,摘了就蒂开一窍,去瓢及籽,以极好酱油灌入令满,将原蒂盖上封好,以草绳悬避雨户檐下,次年四、五月取出蒸食。”这样做成的素火腿,具有“补土生金,滋阴益血”的功效,想来定然美味又补身。

农家最朴实无华的南瓜,散发着如此浓郁的文墨书香,而它不骄不躁,仍用甜蜜回馈人间。



南瓜 香甜情意浓

◎絮芯

板栗 暖冬味悠长

◎段序培

如此悠久。在一年辛苦的劳作后,人们迎来五谷丰登、瓜果飘香,在冬日农闲时,品品收获的喜悦,感受那味蕾的甜,既能带走冬日的严寒,也能让生活更加美好。西晋的陆机在为《诗经》作注解时说:“栗,五方皆有,惟渔阳范阳生者甜美味长,地方不及也。”它不仅口感香甜,还饱腹感极强,古人常常把它当成最好的干粮。陆放翁就在一首诗中写道:“齿根浮动叹吾衰,山果炮燔疗夜饥;唤起少年京梦,和宁门外早朝时。”不仅如此,古人还

认为板栗是老年人最好的滋养品,《礼记》中就记载:“子事父母,如事舅姑,枣栗饴蜜以甘之。”

不少人认为,这么多的吃法里,糖炒栗子最为香甜诱人,可我却钟情于板栗酥。它外黄里软,不焦不糊,不油不腻,表面酥松香脆,酥层层次明晰,馅心香软肥润,入口香,甜、糯、绵,每食一口都让人回味无穷。板栗酥好吃,可做起来麻烦,先要用剪刀将生板栗从中间剪开去皮,再将去

皮后的生板栗端上蒸锅,隔水蒸半小时左右,板栗熟透软烂即可。然后用温水洗面,和好的面团放在保鲜盒里,也可以用保鲜膜或湿毛巾覆盖备用。蒸熟的板栗碾碎成末,加入猪油,根据口味加适量糖,然后搅拌均匀。将面团切小块,皮不要太厚,将调好的板栗馅料装在每块小面团里收口,最后将板栗酥上面和下面都按上芝麻。锅底刷上油,将板栗酥饼摊在平底锅上用小火煎。重复刷油两次,两三分钟后,板栗酥就会变成金黄色,此时就可以出锅了。

又逢一年冬,舌尖的一抹板栗甜,是寒冬里我心头不变的暖意。



漫步在冬日的街头,挟裹在寒风中的炒板栗,丝丝缕缕,断断续续,若有若无的香味让我生出阵阵暖意。

板栗也叫栗子,与桃、李、杏、枣并称为五果,吃法特别多,可生食,也可炒熟吃,亦可水煮,还可制成罐

头、蜜饯等食用。一次我在读《史记》时看到书中记载:“燕千树栗……此其人皆与千户侯等”,才明白板栗的历史