



晒晒家乡的美食 (一)

人人都说自己的家乡美,到底哪儿美呢?有人说,好大一部分就在于有特色美食吧!尤其是节假日,回家的迫切心情,除了想念家人,惦记的恐怕还有家乡的美食,或者有名的小吃吧。烩面、胡辣汤、灌汤包,各种特色小吃……哪个才是你心中最美味、最家乡的家乡美食?晒出你家乡的美食,一起来个大PK吧!

月亮情结——蛤蟆酥

—— 工山飞月(网友)

八月十五月儿圆,家家户户吃月饼。而扬州仙女庙的民俗还要包烧饼。敬畏的是天地,月圆月盈,盈盈润润,润润泽泽;讨要的是口彩,团团圆圆,圆圆满满,满满意意;营造的是喜庆,欢欢喜喜,喜喜乐乐,乐乐呵呵。

仙女庙有一大特色小吃:蛤蟆酥,大有来头。

蛤蟆酥,亦作虾蟆酥,官话、方言互读,há音xiá音,分而不分,又叫方酥,方酥不算方,长方形罢了,薄薄的,上面满满一层芝麻,选用的都是白芝麻,口感好,后味香醇,抗衰老,有丰富的营养。

蛤蟆酥好吃,得双手齐用,一只手拿着它,另一只手窝着等在下巴下,轻轻地一咬,入口就碎,沾牙就酥,到舌尖上就化,越嚼越嚼回味无穷,吃完了一看,窝着的手心里落满了酥屑,倒进嘴里,只恨不得将手心舔了进去。

传说有一位外埠客商,慕名来到老街茶馆吃早茶,要了几只蛤蟆酥,就着茶水吃得津津有味。殊不知落了个酥屑到桌子上,弃之可惜,食之不雅。望望周围,眉头一皱,计上心来,伸出一只手指,蘸了蘸舌尖,在桌上写起字来,写一笔,蘸一下,蘸一下,写一笔,其实是将残余尽收腹中。忽然,猛拍了一下桌子,吓了别人一跳,原来是几粒芝麻掉进了桌缝里,他急中生智一拍,芝麻全跳出来了。他又蘸了几下,写了几笔,似乎完成了一篇杰作,笑嘻嘻地结了账,扬长而去。

为何方酥不叫,偏叫蛤蟆酥?给吃食起名号,和给孩子起小名字一样,越土越丑越好记。方酥表面酷似癞蛤蟆的皮,星星点点,此其一。癞蛤蟆又叫蟾蜍,蟾,方言不念chán念qián,谐音同钱,蟾谐音同钱,储存,储蓄,吉祥口彩,储存钱财,此其二。“夜光何德,死则又育?厥利维何,而厥菟在腹。”这是屈原在《天问》中的一段话,“厥菟”,闻一多给过答案是“蟾蜍”的异名。这晦涩句子的大意是:月亮啊,你从哪里来,还能死而复生,你想什么美事呢?我看见你个圆圆的啤酒肚肚哦,里面藏了个蟾蜍!蟾蜍就是癞蛤蟆!大科学家张衡研究《易经》,讲科学,也不乏浪漫,说广寒宫的嫦娥为了拯救月亮,使自己变成了蟾蜍,仙女庙人乃是月亮的最铁粉丝,望月、观月、拜月、祭月、敬月、赏月,那么,方酥叫蛤蟆酥岂不甚妙!吃了蛤蟆酥,钱财有余;吃了蛤蟆酥,蟾官折桂步;吃了蛤蟆酥,娃娃变仙姑。此其三,最给力。

举头望明月,低头思方酥。忘不了的是街头巷尾,忘不了的是父老乡亲,忘不了的是故乡仙女庙人的月亮情结。



舌尖上的美味

—— 宋欣杰(夏邑)

在夏邑县城生活多年的老居民,提起sha汤,每个人都不会陌生。这种汤就是小城的一种饮食名片,勾起的不仅是味蕾,而是一种厚重悠长的饮食文化……

“Sha汤”的“Sha”到底是什么?无论是用五笔还是用拼音,我们都无法从计算机内将这个字打出来,只能用拼音替代。在夏邑县志和字典中可以看到这个字是由“月天非”组成的。也许因为冷僻难认,更容易引起人们的好奇心。这种汤的名字如同它的味道一样,确实够让人品咂一番的。

每当亲戚朋友从外地来夏邑探亲或出差的,我们总喜欢在头天晚上就提前告诉他们:“明天早上咱们去喝Sha汤吧!”面对他们的疑惑与好奇,我们总是不厌其烦地将这个味美的小吃做一下介绍,口气中透着骄傲,似乎不领他们去喝Sha汤就是慢待了客人。

这种Sha汤的用料主要是羊肉、牛肉、鸡肉。作料有草豆蔻、高良姜、桂皮、丁香、生姜、麦仁、大葱、茴香、胡椒、辣椒、面粉、粉面等。将以上主料、作料下锅,先大火,后小火,再微火,经10个多小时的熬煮,汤内连肉丁也看不到,掀开锅盖,香味扑鼻,然后盛出撒上香菜,浇上小磨香油、醋即可食用。至于这种汤的来历,各种说法不一,夏邑县志中也只记录了工艺流程,可能是无法考究它的历史。

一盘水煎包,一碗Sha汤,几个人围坐在餐桌旁慢慢地享用。这种Sha汤,喝时不需要用筷子搅拌,趁热时边吹边喝,那种滋味真是妙不可言。特别是冬天时喝上一碗,觉得浑身的汗毛孔都舒张开来,真的是通体舒泰。难怪喝过Sha汤的朋友再来夏邑,都会提前向主人预约,“明天咱还去喝Sha汤!”说起夏邑的Sha汤,位于县城康复路上的任家、苏家两个店的生意数最好了。每天早上,店内食客们络绎不绝,去晚了连个座位都捞不着。民以食为天,谁能会让舌尖受屈,不想品尝这独特的美味呢?

老家的饸饹面

—— 宋信严(开发区)

离开老家好几年了,现在还清晰地记得家乡那饸饹面的香味。爽滑的面条,碧绿的茼蒿,鲜美的羊肉,浓郁的老汤,香气扑鼻,每次我都会连汤带面吃得一干二净。

饸饹面不是郑县独有,但却以郑县最有名。据传,郑县饸饹面是明初由陕西传入的。初以荞麦面为主料,配以熟羊肉、葱花等熬制的羊肉汤。当时,居民使用一种叫饸饹床子的工具,“自

浆面条,我无法割舍的乡情

—— 杨会安(民权)

每个地方都有其独特的风味小吃,我的家乡——古都洛阳的一个偏远小城镇当然也不例外,什么洛阳水席、不翻汤、豆腐汤等都很有名气,但让我百吃不厌的却是家乡的浆面条。

其实,浆面条的制作工艺十分简单。就是先挑选精良的绿豆,打好豆浆,置于适当的温度下,待其发酵变酸后,放入锅内加热到80摄氏度左右,浆水的表层就会泛起一层白沫。这时,要用勺子轻轻打浆至泡沫完全消失后,浆体就会变得细腻光滑,再将面条(最好是精细的杂粮面)下入。接着,取适量的精面粉拌成面糊,在锅滚沸时倒入,使之成糊状。待面条煮熟,加入用小磨香油与食盐调制的葱花、芹菜丁、熟黄豆及一些榨菜丝、酱胡萝卜等,于是,一锅色香味俱全的粉浆面条就做好了。食用时,根据个人爱好,可以放些辣椒油、花椒油等佐食,吃起来酸酸的,辣辣的,香香的,绵绵长长,真是令人回味无穷。

据说,浆面条是有来历的。当年刘秀被王莽追杀,几天没吃饭,见一浆房就进去找吃的。可房里只有几把干面条,缸里还有绿豆磨的浆水,因时间久已放酸了。但他已顾不了那么多,就舀了几瓢酸浆,把面条、菜叶、杂豆统统下到锅里,架柴烧熟。饥肠辘辘的他吃得津津有味,以后当了皇帝还想着当年的浆面条,以至于御宴中就有了浆面条这道菜,从而流传至今。

当然人们喜欢吃,并不是源于这个典故,而是浆面条不仅味道鲜美,易消化,且成本低,经济实惠,老少皆宜。故此,它便成了一道大众喜闻乐见的美味佳肴。尤其是近几年来,许多人都吃腻了鸡鸭鱼肉,很钟情于这种清鲜且营养丰富的风味小吃。每次回家,无论再忙,无论店里吃面的人再多,我都要等着吃上一碗可口的浆面条再返城。仿佛,吃到嘴里留在心里的不仅仅是美食,而是浓得让我无法割舍的乡情。

百吃不厌是油茶

—— 周明欣(夏邑)

在中国源远流长的饮食文化中,小吃绝对是一道亮丽的风景。小吃除了可以按地域来划分外,还可以按民族来划分,如藏族小吃、壮族小吃、回族小吃等。我所在的夏邑县会亭镇是一个回汉杂居的大镇,回民兄弟的小吃在当地久负盛名。

会亭回民兄弟的小吃最著名的当数撒子、牛肉合、水煎包、豆浆等,我最喜欢的却是他们的油茶。

名字叫油茶,其实却更像胡辣汤,就是其配料,也和胡辣汤有些类似,汤里有切碎的花生米、海带丝、面筋、炒熟的芝麻等,用淀粉和汤,汤看上去透明发亮的,可谓色香味俱全。盛汤的器具是一个长嘴的大壶,外

面包着保温用的棉布褥子,有客户买汤,就从壶嘴部位把汤倒出来,撒上一点香菜末,淋点麻油,根据个人的口味还可以放点香醋,特别是冬天的早晨,一块钱喝上一碗滚烫的油茶,寒意顿消。“早喝咸汤胜参汤”,油茶不仅味美价廉,而且可以养生呢,所以,很多人对此美味是百吃不厌。

令我爱不释口的蒸菜

—— 史久爱(民权)

我国素有“无菜不蒸”之说,在母亲的手里,一年四季蒸菜不断。春季可蒸的野菜最多,有荠荠菜、面条菜、婆婆丁、猪毛菜、榆钱儿及槐花等,夏、秋、冬季的茼蒿、红薯叶、老豆角、芹菜叶、胡萝卜叶、萝卜丝、土豆丝等,这林林总总母亲都能给做成不同风味不同特色的蒸菜来。只要是回老家,母亲就会变着花样做给我吃。每次我只负责择菜、洗菜,把菜沥水晾干,而后看母亲先把菜或切条或切丝,继而放少量的花生油搅拌(母亲说放油不仅可以防止菜叶粘到一起,而且蒸出的菜变得松软香醇),再掺入适量精面粉与玉米粉,用双手充分拌匀后放盐。这一切就绪,锅里放水烧至快开时,屉中用湿布铺展,将刚才已经准备好的菜放入,开蒸。十来分钟,菜熟出锅,盛放在盆里凉一会儿,加入香油与捣好的蒜泥。知道我爱吃辣的,母亲还会特意为我放些辣椒油,结果,未等调制好,那份扑鼻的清鲜与香辣已经把我的胃给俘虏了!

好久不曾吃到这营养健康的家常菜了,真是想家想妈妈了,敲打键盘之际,我的心已像长了翅膀一样飞回了家乡。

与丽人并列的白萝卜

—— 田晓泉(平顶山)

家乡召村出产的白萝卜,不管是啥品种的白萝卜,只要在召村的田间长大都叫召村萝卜,具有许多独特优良的品质,自古以来受到周围十里八村人民的喜爱,清朝还曾被作为朝廷的贡品。

首先是它的皮有韧性,很容易就能剥成一厘米宽卷曲的长条,如果乐意,可以一剥到头。其次是芯脆味淡,松脆到吃起来一点也不会感到良牙,和咬成熟的梨子差不多;味道清清爽爽,极少青涩和辛辣,小孩儿生吃半个大萝卜,也没有烧心的感觉。这些特点使它成了村民解渴的佳品。不管是大集体的年代,还是承包到户的现在,谁口渴了,就近都可以到旁边菜地拔一个来解渴,从来没人理睬过这档子小事,更不会被看作偷东西。

刚离土的萝卜,在地上或膝盖上轻轻一磕,就从中间一裂为二。白的雪白,晶莹剔透,甘汁欲滴;绿的温文尔雅,似淡绿的翡翠。生吃可当水果,凉拌热炒也是难得的美食。

人们对召村萝卜的赞誉,凝聚在一句不知流传了多少年代的民谣里,“召村萝卜张良姜,神后的姑娘不用相”。

制自食”。清末时,以小麦面代替荞麦面,口感营养更胜一筹。20世纪末,随着人们生活水平的提高,郑县饸饹面制作也由过去千年的笨重制作方法改为机械制作,佐料更加丰富,在原来用料的基础上增加了肉桂、枸杞等十余种补气滋补的中药佐料,加上祖传的配料秘方,更具暖胃祛寒、滋阴壮阳的保健防病功效。因其做工讲究,味美价实,备受民众喜爱。在郑县,中午几乎家家吃饸饹面,全城吃面的场面十分壮观,有空闲者在家自己做,没有空闲者面馆排队吃。

最让我记忆深刻的是高中时候,

天寒地冻,中午去食堂要一碗饸饹面,拌上辣椒油,一番狼吞虎咽,碗就见了底儿,顿时全身温暖,寒意全无。大学来到了平顶山市,我都会尽量向外地的同学推荐好吃不贵营养美味的郑县饸饹面。同学们吃了也连连称好。工作以后,回家的次数少了,每次回家,母亲都会做饸饹面给我解馋,熟悉的味道,熟悉的面孔,构成了万家和睦的一个画面。

如今,独具特色的郑县饸饹面已经走出郑县,走向全国。单位旁边就有老家开人的饸饹面馆,是我吃饭的好去处。老家郑县那种弥漫全城的饸饹面香气,令我一直难以忘怀。