

有滋有味就是生活

□ 刘寒冰

有一种味道叫监利！
这是一场烹饪大厨的新年联欢！一场监利满汉全席的盛宴。
临近岁末，31支代表队，69名厨师齐聚蓉城。国宴菊花豆腐，千禧松鼠鱼，玉沙鱼糕，八宝葫芦鸭，砂锅乌龟等81道美味佳肴激烈角逐；传统名菜，地方特色小吃，百年老字号，名特优农产品等竞相展示，给监利送上了平安暖心的祝福和精神上的慰藉，更让我们感受到浓浓的新年仪式感。
好东西大家都爱吃，正所谓：“口之于味，有同嗜焉。”监利人的口味以家常菜为主，省钱、省事，显诚意。偶有客来，主人下厨，一面切葱姜，调佐料，一面拉家常，从容不迫，视若等闲。“治大国，若烹小鲜”，可见，一场烹饪将理性、技艺、传统、梦想和现实结合得多么紧密。
“四处野鸭和菱藕，秋收满畝稻谷香”，丰富的食材资源让监利的饮食颇具湖乡特色，

如朱河的滑鱼，毛市佬面点，汪桥的千张子，网市的棺材钉子鱼，太平桥的团子，新沟三蒸等乡土菜，无不冲击着人们的味蕾。监利九孔莲藕，品如小儿手臂，切片清炒，泛着淡淡的光泽，那就到位了；筒子骨炖湖藕，香气四溢，粉糯十足。监利鸭多，鸭蛋也多，老百姓擅于腌制。监利的咸鸭蛋有白壳和青壳两种，蛋白柔软，不似别处的发干、发粉、芯硬，入口味如嚼蜡。尤其端午前后的鸭蛋，筷子扎下去，吱地一声红油溢出，蛋黄通红油亮。
酱菜制作起于何时，我无从考证，但监利上了年岁的人，个个都有这手艺，像酱萝卜、洋葱、豌豆酱、麦子酱，都是令人胃口大开的下饭菜。
记得儿时，每年冬至后，家家户户开始忙碌，为过年做准备。腊鱼腊肉还算稀罕，熬糖打豆腐、杵糍粑、做汤圆每家都要准备。乡下有语“熬糖打豆腐，不称老师傅”，说的是再有经验的人，也可能会因火候等原因而失误，这

讲究方法技术。
其实有特色的吃食，再土、再草根也有市场。这不，有人在吆喝“挺糕”，有钱吃挺糕，无钱看打挺；“西湖的老菱角，用杉木甑蒸滴，又老又香”，那是我们儿时共同的美食记忆，是童年的味道，是家乡的味道。
改革开放四十多年来，随着人员流通日趋频繁，监利餐饮行业蓬勃发展，全国各地的特色美食，像北京烤鸭，新疆涮羊肉，广州鲍鱼，澳洲龙虾，在各大酒店也能尝鲜。
监利餐桌上的臭桂鱼是无心插柳的产物。据说早年间扬州有盐商回到徽州老家养老，不能忘怀长江桂鱼之鲜美，遂雇人从江边将桂鱼挑运至徽州。当时没有保鲜设备，挑夫虽然事前将桂鱼用盐腌制，但运至徽州时仍然有些鱼发臭。没想到，这种发臭的桂鱼经过烹饪，居然有一股独特味道，肉质坚实，臭中带香，让人回味无穷。于是，臭桂鱼便在徽

州推而广之，成为当地一道名菜，也被慧眼独具的监利餐饮人端上了餐桌。
为招揽顾客，兴兴凯瑞酒店、恒福、嘉裕酒店等各大酒楼不失时机地推出天南海北菜肴，“宫廷菜”“官府菜”“乡土菜”俱全，从美味中追寻民族文化的“根”。
技行天下，创享未来。监利市美食职业技能比武落下帷幕，大赛以“引领创业创新，树立技创品牌，营造能创氛围”为目标，促进技能、创业、创新融合贯通，为传承美食文化，推动监利经济发展将起到深远的影响。
遗憾的是炒米糖、印粑子、梅干腌菜、鲜糊椒……这些“妈妈菜”“土菜”没有呈现，少了一些原味与乡愁，叫人心里有些空落。总之，作为监利人，口味宽一点，杂一点，“南甜北咸东辣西酸”都去尝一尝，兼容并包，于营养有帮助，于味觉有新奇的体验。对待文化，何尝不是这样。

糍粑：纯真的味道

□ 季湘

【题记】

到了冬季，很多人便会想到颗粒饱满、白白亮亮、微有清香的糯米。糯米，不是主食，却很重要。要是没有它的话，生活中便会减少许多趣味与味道。

01

十岁以前，我爱吃三样东西：煎糍粑，切土饼干，炒花生，但对糍粑的情感特别浓厚。到了年底，每家每户不仅要准备年货，还要蒸了糯米打糍粑。母亲每年都会请来舅爷，让他帮忙打糍粑、熬糖。至于报酬，就是买几包槐货烟（方言便宜点的烟），或者给他一点小物品。那个时候，人与人之间交往，主要讲感情，不存在要钱，也没有礼。不像现在，人人利欲熏心，连亲情、爱情、友情都变了味。
打糍粑要做的第一件事，就是用水浸泡糯米。再把泡好的糯米沥水，摊在大竹簸箕里，凉上两三个小时。然后把糯米倒入蒸笼里。蒸笼放在大铁锅上开蒸。
蒸糯米，是有讲究的，蒸之前，锅里的水要加好加满，以浸满蒸笼底部为准。切莫中途加几瓢冷水，因为半途加水，香气会走散。灶里的火熊熊燃烧，锅里的水沸腾起来。在乡下人看来，灶里的火烧得旺，意味着来年的日子红红火火。
在灶门口坐着烤烤火，浑身舒服。糯米蒸熟了，揭开盖子，一阵浓浓的糯米香像水波一样往外面荡开，往鼻尖里钻。
我与其他几个兄弟姊妹闻到了香气，哼着儿歌，每个人拿了一个小碗，在灶门口等着吃一碗糯米。据说，小孩子吃了刚起锅的糯米，身体会健康康康。
舅爷高兴的时候，给我讲了一个故事。他说，自古相传，灶王爷掌管人间的烟火。快过年时，他会将知道的人们的罪行上报给玉皇大帝。因为灶爷喜欢乱说，乡亲们为了防止他瞎说，便打黏黏的糍粑封住他的嘴。目的是让他只说好话，不说坏话。后来，这种习俗就传了下来，一直到现在。

02

接着，母亲给我们每一个人舀一点糯米饭。我们一边吃，一边走到门外，看舅爷将蒸笼上的糯米倒到瓷窝里，举起半米长的棒槌，不停地捣，使劲地捶。棒槌忽起忽落，节奏均匀，如此反复，糯米不见了，只见糯米变成了白胖胖的面团。趁大人不注意，我还会扯一点冒着热气的边子往嘴里塞，嚼得有点有味。有一次被舅爷瞧见了。他追着我骂：“你混账，过年吃的，这几天就吃啊？”但我早就跑远了。
舅爷将黏糊糊的面团拿出来，平摊在门板上，捏成厚饼的形状，冷却后，一块糍粑就算做好了。此时就可以切成长条或者方形，放到竹席上晾上半天后，便可以收起来了，这就叫做“糍粑片”。当然，不可以干放着，要用水泡，这样才会长久。想吃的时候，捞几块出来，可以炸，可以煎，可以烤，吃起来回味无穷。
那时，我们一群小孩子总有无穷无尽的想法。非常想抓一片糍粑，拿到灶里去烤，满足口腹之欲。然而大人们永远振振有词：“糍粑片泡在水里的第一天是不可以吃的，吃了就得得罪田神，那样收成就要减少。”我们吞咽着口水，眼睛盯着水里的糍粑片，黯然神伤。
晚上睡觉时，我渴望自己快快长大，长大了就可以把黏黏的糯米粉，在手里捏出许多花样，做成大块的糍粑。再把糍粑放在通风



打糍粑

处，让它风干。到了早上，就可以切一块放在灶口烤，咬一大口。没想到我却咬空了，醒来后我发现，这原来是一场美梦呀。
站在现在的角度，去回望那时的想法，总是忍不住发笑。那么天真的幻想，只为了口里的咀嚼之味外。但正因为这份纯真，儿童的生活才值得追忆、歌颂与记录。

03

烤糍粑是孩子们的最爱。但烤这东西，不可在不场边、路边，最好在沙地上挖一个洞了再烤。用一根干净的树枝穿过一块厚糍粑，架在柴火堆上烤，烤的时候注意翻身，几分钟后，糍粑就开始膨胀，鼓起了大肚子，有的地方被烤成焦褐色，散发着热气。看到这个样子，就不必烤了。要不然，大肚子破裂了，糍粑粘乎乎的，不好下嘴。
还记得小时候，我与小伙伴在门外喊着暗号，各自从家里的桶里捞出一块糍粑，快速用布抹干水分，塞进荷包，用手捂紧，然后一起跑到荒郊野外。我们用铲子挖一个洞，捡一些干柴，生起一把火来烤糍粑。每烤好一

脆脆美美苕果子

□ 安频

03

农村的土食都是就地取材。要炸苕果子，首先就要挑选一些好苕。将选好的红苕，用刀削皮或者用刨子刮皮，弄好后洗干净。至于苕皮与烂了的苕可以丢给啰啰（方言猪）吃。
将洗净的的苕切成小块，抓到蒸笼里，蒸笼下面放过水的糯米，然后点火开始煮。不管用几个小时，反正要把苕和糯米煮熟透，再一起放在桶里，揉成泥状。接着，找两块洗净的门板，铺好粗布，用锅铲苕泥舀起来，平铺到门板上推平。讲究的人还会撒一些芝麻到上面。撒完芝麻，就把门板抬到太阳下面晒。我那时顽皮，经常趁大人不在，到门板边撕下一小块吃，甜甜糯糯又有韧劲，好像吃果丹皮一样。有一年，还没等苕泥晒干，母亲发现门板上已经缺了一大块，我不肯承认是我吃了，说是狗儿吃了。母亲一边拿着竹条撵我，一边吼道：“我看就是你这个狗儿偷吃了！”我忙挨打，跑了很远，一直听不到母亲的骂声才停下来。

04

晒干以后，拉苕泥块，就像扒桂树皮一样，要慢慢来。因为晒干的苕泥块很脆了，太

用力的话，会折断的。完整撕下来后，还要用刀切成大小差不多的长方形或者菱形，那样看起来很美，炸好了也好装袋。炸之前，发现有些苕泥切片太厚，水分很足，那样的话，就必须剔出来放到簸箕里继续晒，等到完全晒干才可以炸了。
现在的婆婆都做不动了，没见过她们做苕果子了。在三十多年前，天还没亮她们就要起床，进行蒸苕蒸糯米等事，等太阳出来就可以晒了，那样就不耽误功夫。以前晒苕果子找晴天，万一蒸熟成型不幸碰上了连天雨，那可就遭了。发生霉变后，只能倒掉喂喂啰。
再说油炸苕果子，炸苕果子最好用棉籽油或者菜籽油，那种商店卖的调和油不能用。灶里的火不能太大，不然苕果子一下锅就焦糊了。炸苕果子之前，要事先放好一个箩筐，箩筐里面放炒米。锅里的苕果子一旦炸好，就可以直接倒到炒米上。这是因为炒米可以吸收掉苕果子上面多余的油，又可以隔开各个苕片子，防止它们破裂、碰撞。
苕果子全部炸好，待其冷却，就可以装袋了。不吃的話，要密封好。敞开的話，苕果子会吸收空气中的水分，那样吃起来就不酥脆了。

05

现代科学家研究表明，油炸食品有害健康，但是很多人吃起来就是控制不住自己，那种情绪可以说是爱恨纠缠。
那么，人为什么喜欢炸得脆的食物，原因要到远古时期去寻找。在远古时期，原始人在自然环境中，除了捕食物、捕捞鱼类、获取丰富的能量、捕捉昆虫等，还会取用昆虫和植物的某些部分作为食物来源。捉昆虫比追兔子容易。而且昆虫富含蛋白质，吃起来嘎嘣脆，在几百万年的生活里，代代相传，那种口感就被造物主编进了人类的基因。
原始人学会使用火焰来熏烤食物后，就将昆虫在火山微微烤一下，再吃。火焰促使昆虫体内的碳水化合物和氨基酸结合，产生氨基酸的味道和香气，在食物表面形成一层焦黄酥脆的外皮。
人们咀嚼酥脆食物，既能刺激味觉和嗅觉，还能刺激听觉。这三种感觉在一定程度上提升了人在吃的时候的愉悦程度。
（作者系中国散文协会会员、中国报告文学协会会员、中国明史学会刘基分会会员、中国文字著作权协会会员。）

春节，浓郁的乡愁

□ 李珍文

记忆里的春节，是浓浓的年味，是暖暖的亲情，是儿时巴巴的盼望，是远行的游子最浓郁、最美丽的乡愁。
当岁月的脚步渐渐逼近旧历年底的时候，远在天南海北的游子便归心似箭，期盼早日回到家乡与亲人团聚。一份亲情、一份温暖、一场欢聚，给传统的节日平添了一份祥和而幸福的色彩。
儿时的记忆里，春节是从农历腊月初八那天拉开帷幕的。吃过“腊八粥”之后，人们便开始紧锣密鼓地开始置办年货。乡下人把农产品陆续的运往集市上销售，换来一些鱼、肉、糖食，再加上自家喂养的鸡、鸭、鹅等，便置办了“腊货”。
家有“腊货”，便有了年味。年味一天天的浓郁，农历腊月二十四称为“小年”。这天晚上，人们把“灶王爷”的神像请下来，摆上供品，点上香火，虔诚叩拜，说是送“灶王爷”上天“述职”。传说中，“灶王爷”是玉皇大帝派到人间探查民情的。因此，人们用供品“贿赂”他“上天谏美言，下凡保平安”，以期来年风调雨顺、五谷丰登。
大年三十，是春节的高潮。这一天，人们最忙、最累。妇女忙着做年夜饭，男人忙着打扫清洁、贴对联、贴年画、贴门神、贴“福”字。每一幅对联，或讴歌太平盛世，或抒发美好愿景，具有思想性和艺术性。有些人故意把“福”字倒过来贴，表示“幸福到来”、“福气到来”。

块，大家就抢糍粑吃，红红火苗映着欢乐的脸，直到糍粑烤完，吃完，才填埋了洞口，跑回家去。

04

煎糍粑，很多人都吃过。沿着锅心倒一圈油，油顺着锅壁滑入锅底，此时，就可以靠着锅沿滑下一片片糍粑。灶里不可放太多的柴，保持火焰不熄灭就可以了。煎一会儿，就要用锅铲把糍粑翻个面，还要在锅里与其它糍粑换一下位置，这样的话，糍粑就烤得均匀。认真的话，还要用锅铲按压糍粑，那样的话，糍粑盛入盘子时，看起来整整齐齐。

炸糍粑有些危险，一不小心糍粑皮上就会受热膨胀鼓个泡，“啪”地一下崩出几滴滚烫的油，跳到手上或脸上，焦疼火辣。但炸出来的糍粑，散发着糯米特有的香味，吃起来更脆。
高档的酒店特别讲究，将炸或煎的糍粑装进一个印有唯美图案的盘子里。那些图案，有的是荷花，有的是紫葡萄，有的是红梅，有的是樱桃，将金黄的糍粑平铺在里面，看起来糍粑更加“娇羞”，这便是吃的艺术。
在冬日里，散发着丝丝甜味儿的红糖糍粑，实在是餐桌上必不可少的点缀。它的甜蜜香气，陶醉了心神，是凡间俗人的大享受。
糍粑香酥脆黄，浇上一两勺红糖汁，撒上一层黄豆粉，吃起来香甜。外皮嚼着松脆，内里吃着很糯，软黏的糍粑与你的牙齿缠绵，感觉口腔内甜味儿弥漫。可别吃得太多，要不然就甜齁了鼻子。

05

直到现在，这么多年了，我还是喜欢吃用油煎的炕糍粑，用水煮的糍粑。至于街上卖的油炸糍粑，也好吃。爱吃传统性的糍粑糍粑，是烙进骨髓的一种记忆。半个月前，我在监利菜市场买了几斤糍粑。隔天就煎几块糍粑。我吃了后，胃消化得快。不像有的人老了之后，不敢吃糍粑，怕咬不动，怕不消化。我见了糍粑，糍粑见了，特别亲热，配合得很好。

那些抢着吃糍粑的小伙伴，时常在我的梦中出现，呼喊着我的小名，使我无法忘却乡音。我知道我的童年就是快乐之源，就是情感之林。