

## 岭南美食让人迷

胡笑兰

走麻石板路,穿小巷长街,听粤语呢喃,品客家美食,领略岭南风情无数。深圳楼村的麻石巷我走过很多次,煎堆之类的风物小吃也吃过很多,还有大屏障的荔枝,唱的白话山歌很有客家韵味。楼村至今依然保留着许多传统习俗。

煎堆便是其一。煎堆的起源可追溯至中原先民祭灶时,敬奉玉皇大帝的仙果。兵匪,战乱,灾患,促使史上华夏子民无数次翻越南岭,衣冠南渡。客家人不停地迁徙,带着中原的文明来到岭之南,煎堆也来到南方。着了胎记的煎堆,与当地的山水相容,成为岭南茶楼酒肆中不可或缺的一员。岭南之说,碌堆犹如柚子,粤语说柚子是碌柚,碌与禄同音,碌堆又附着了吉祥的意味。粤地谚语又云“煎堆味一碌,金银满屋”,有福碌满满之意。这句吉利话响彻民间,也拂亮人的心。煎堆便顺理成章被叫成碌堆。明清初学者屈大均的《广东新语》记载:“广州之俗,以烈火爆开糯谷,名曰爆谷,为煎堆心馅,煎堆者,以糯粉为大小圆,入油煎之,以祭祀祖先及馈赠亲友。”

逢年过节,红白喜事,一家人围在一起制作传统美食,碌堆就是必不可少的应节食品。碌堆可用作祭祀时的供品,还会用来送礼,祈愿来年如碌堆一样圆圆满满,裹金戴

银。岭南有“开灯”的习俗,家里生了男孩,正月十五之前是要开灯拜神,报告祖宗的。开灯少不了吃食,一定要有碌堆,碌堆寓意团圆美满,添丁发财。

在楼村碗壁公家塾前,我有幸尝到了现做的碌堆。转身走进一处老宅院,宅子青砖灰瓦,木门木窗。楼村已经鲜有本土人住居,他们大都住进了高楼,陈阿婆老两口坚定地留守着他们的老屋。墙上一顶客家凉帽,堂屋有四方桌,竹簸箕里晾着荔枝,屋里的摆设家具还是旧时景。我在外间看见一台土锅灶,上面坐了一只大铁锅。一只油锅,两副油捞,陈阿婆正在现场现做现炸碌堆。她上着一件花色小褂,下穿玄色阔腿裤子,梳了个大如意髻。她在往土灶里添柴。她动作熟练,面容沉静。我惊叹于老阿婆居然还保留了她的土灶台,灶前码满了荔枝树砍成的硬木块。阿婆说荔枝树烧火,炸出来的碌堆也有荔枝香。

碌堆的原料主要是糯米粉、砂糖。糯米粉倒入开水锅,煮成熟粉,加少量糖和生粉,将面团搓揉成团。掐出一块糯米团,两手慢慢将米团捏成杯形,使糯米团中间中空、表皮薄厚均匀,再放入事先炒好的豆蓉馅或花生馅,慢慢收紧表皮,收口处轻轻掐出个“小尾巴”,寓意“添丁”。

品味

责任编辑 柳再义  
投稿邮箱 jsgrb\_liu@163.com

油烧滚烫,把包好的碌堆放入油锅中,但见油花四起,又听滋滋作响。灶堂里火苗舔舐大铁锅,油花泛荡,香气愈发地浓了起来,空气中飘着油香和米香,荔枝树枝燃烧后的清香。

此时,阿婆两只手各拿油捞,熟练地将碌堆不停翻滚、打圈。而碌堆在经过油锅翻滚后渐渐膨胀,宛若一个金色气球,皮薄、膨胀,色泽金黄。阿婆说,要想碌堆好吃又好看,关键在于面团吹气的技巧,灌气的时候要均匀,一旦空气灌多了,面团就容易吹破。

几分钟后,炸好的碌堆被捞起,蓬松圆圆鼓鼓,表皮焦黄,散发出浓郁的香气,令人垂涎欲滴。咬一口,馅就露了出来,芝麻、核桃、红豆沙,怎一个甜香脆,直叫人一吃停不下来。其间还有气泡的孔,等到凉些,糕糕面就和馅粘在了一起,吃起来又是一种味道,软软糯糯,又多了份嚼劲。果然与别处不同,焦香中带着淡淡的,荔枝木的清香。想必是,此一处的清风,草木,雨水都入了味了。

碌堆窝的传统歌谣依旧传唱:“油麻煮碌堆,越煮越开心,四面银料碌埋来,碌来碌去真好彩,好时好运大发财。”客家妹子,小小年纪就被训练成干农活的好把式,也会制作各种客家美食。

在豆香中的我们,待大人找到时,睡得正香的我们已被太阳晒得满头大汗,嘴里含着豌豆荚。

想想那个时候的孩子,在自然的环境里享受着童年的纯真与快乐,在清贫的岁月里,捡拾一种乐趣,芬芳着匮乏的生活。

光阴荏苒,儿时眷恋的田间“灰姑娘”现已出落成楚楚动人的“大家闺秀”,走进了豪华餐桌。

“蚕放三眠大麦熟,含桃烂红豌豆绿。”豌豆以其独特的馨香与嫩绿让骚人墨客为之吟诗作赋。人们更是利用豌豆做成多种美食。煮熟的豌豆荚入口清鲜、绵甜、齿颊留香。豌豆不仅颗粒味美,豌豆头爆炒也是齿颊留香,营养丰富。

当豌豆与大麦成熟时,豌豆用青石小拐磨磨成豆浆糊,用石碾或石臼脱皮的大麦仁煎煮,用它们做出的杂粮粥清香滑糯,美味怡人。颜色碧绿透亮,营养丰富。

豌豆凉粉,质地细腻柔韧,色泽晶莹剔透,根据自己的口味拌入葱花、蒜泥、芝麻香油等佐料,吃起来清凉香嫩,嫩滑爽口,是夏日不可或缺的消暑美食。

看着菜园新鲜的豌豆,回味那远走的乡愁,我把青青的豌豆荚放入锅中蒸煮,氤氲一个馨香的春天给自己,给未来。

## 大灶的味道

董柏云

小时候,城里没有蜂窝炉子,更没有液化气,烧火做饭全是大灶。

我家的灶间是平屋,烟囱靠墙往下穿过屋脊,连接着砖土垒砌的大灶。灶面离地三尺高,方圆不盈半丈。两只锅中间夹着一只烫锅。屋顶上的天窗投下光束,将晦暗的灶间打照得恍如一方小舞台。不用说,这是家庭很重要的一部分生活情景剧,每天都在这里按时上演。

主角自然是我母亲。母亲系着围裙,舀水淘米做饭。我最喜欢当下手。灶膛里噼噼啪啪的火苗舔舐着锅底,袅袅炊烟,顺着烟囱缕缕升起,慢慢飘散。炊烟不仅是一种风景,更是我们对一顿饭的眷恋。

在那个年代,很少烹炒,大灶以蒸、煮为主。清蒸腌菜、霉苋菜梗、咸菜豆腐,饭焐萝卜、饭焐茄子等等。虽然那时物质还不够丰富,但我们从不缺乏“美食”,它们给贫寒的岁月增添了无限的欢乐和情趣,让漫长寂寥的岁月充满了温情和爱。

大灶的锅巴,我们也叫覆焦。那个味道才叫香。每逢母亲做饭时,我都会按着母亲的指令操作。只见她根据米的多少在锅里添上适量的水,待水烧开,不多时锅盖便吱吱作响,便将灶膛里的火拨小,几分钟后,再添几把松针,文火慢烧。很快,香气就从锅盖里窜出来。此时,灶膛里的火苗已熄灭,但仍有余温,锅里的米饭在余温的炙烤下,愈发喷香。盛了米饭,留下的是锅巴,用锅

铲铲起,拗一小块入口,脆脆的,炒米的香味扑鼻而来。当然,锅巴也有另一种吃法,就是将少量锅巴留在锅里,用热水冲泡调匀成糊状,味道比炒面更香。

猪油飘香,吃油渣的场景让人难忘。那时,买肉要凭票,母亲会不定时地买来猪板油熬油。熬油时,我总是在场。我在灶下烧柴火,一切听从母亲的安排。她说要慢慢熬制,我就把木柴往灶口挪一挪。母亲自然没闲着,拿着漏勺在锅里不停地翻炒,不一会儿,油脂的香味随着升腾的热气飘满灶间,穿过窗缝钻到了外头。隔壁家的张师傅闻到香味,大声喊着:“又在熬猪油啦?吃得够快的呀!”

熬油不易,方觉味之可贵。油渣,趁热吃好比是一种零食。放少许的盐,撮几粒放嘴里,一嚼,松脆中迸发油香。其味虽美,但不可贪嘴多吃。有油渣在,母亲自有妙招,油渣炒青菜,是道美食,油香里裹着清香,既营养,又好吃。猪油冷却后,呈凝固状。至于用法,很多时候是刚烧好的菜泡饭里,撬上一小块,或猪油拌饭,再淋一勺酱油,搅拌均匀,猪油溶于饭粒中,饭粒变成透着油光的暗红色,趁热吃上一口,愉悦立马传到心头。

虽然跨越了几十年的风霜雨雪,至今想起来,大灶里有淳朴和纯真的味道,这也是那时的幸福味道。

## 豌豆斩新绿

陈常青

“豌豆斩新绿,樱桃烂熟红。”星期天,去老家看望妈妈,被妈妈菜园的豌豆所吸引,只见豌豆荚像一叶小小的扁舟亦如一弯浓缩的月牙,悬挂在匍匐的藤蔓上,皮绿得透明,上面沾着晶莹的露珠更加水灵。我忍不住摘一个青嫩的豆荚放在舌头上,鲜嫩的皮一咬流出馨香的汁水,和着鲜嫩的豆粒便飞快地滑进了胃里,一股清爽异香迷醉着味蕾,仿佛让人的思绪在不知不觉中走进那纯真的童年时光里……

孩提时代,春夏之交,上学的路两旁,总会生长着一些野豌豆,小伙伴们争先恐后地摘抢,最终豌豆荚便会成为我们的囊中之物,边走边剥。一路上、书包里都弥漫着豌豆的清香与欢声笑语,现在回想起来,似乎仍香味萦绕。

放学回家去田间挑野菜更是任性,由于种豌豆都是沟渠边或者田埂、小零地,我们要穿过嫩生生、绿油油的麦地,旁边沟埂上便是开满紫花的豌豆地,豌豆开花的时节,

乡村的原野也倏地生动了起来,美丽得就像我们当时的时光。看那飘摇的花儿,如同一只只美丽的蝴蝶,穿着紫衣在翩翩起舞,那一卷卷豌豆藤茎,就像风情万种的女子,打着旋,发丝卷曲而嫣然,标致而温婉,就像摇曳在春天里,醉了东风的诗句。

记得有一次,我们跟平时一样去挑野菜,田野里到处都飘散着麦子与豌豆的清香,风把那股气息直接送进你的鼻腔,浸润你的大脑和心肺,我们偷偷地溜进一块豌豆地,摘了些半熟的豌豆荚,看到看青人的窝棚没人,便溜进去边吃边玩,顺手采食着窝棚旁边缠在麦秸秆上的豆荚,拿起豆荚带蒂的那头,放到嘴里,用上下牙齿轻轻一挤,一排嫩嫩的豆子外加豆荚上的薄衣,一起饱含着满口清甜汁液,滚落于舌尖,嚼起来甜润香津,一边哼哼唧唧唱着不着调的儿歌,享受着三月暖暖的阳光,不知不觉,竟然睡着了。任凭或长或短或焦急担心的声声呼唤穿过田野阡陌、穿过含香豌豆也没能吵醒醉

## 一碗烟火香

张绍琴

人间烟火味,最抚凡人心。我和爱人能够步入婚姻的殿堂,很大程度上源于他的厨艺。

我从小不擅厨事,最拿手的就是煮番茄鸡蛋面,自认为煮出来的面条色香味俱佳,但迄今为止没有得到任何人的认可,包括儿子。在他爸爸远行的日子里,我进入厨房,洗手做“羹汤”,当我满怀深情地将一碗溢满爱心的面条端上餐桌,儿子尝第一口便会吐槽:“怎么没有爸爸做得好吃?”

儿子不知道,他爸和我的第一次约会便是吃的一碗面条。当面条端上桌时,我心中暗自嘀咕:这个人怎么如此小气,一碗面条就想定下终身大事,再不济也应该两菜一汤吧?我的心像被泼了一盆冷水,真有拔腿走人的冲动。然而,这样毕竟不太礼貌。我耐着性子开始品尝面条,心想,吃完这碗面,永远不相见。多年后我仍不得不承认,当时我

的吃相应和“好看”完全搭不上边,更遑论淑女。因为坐在对面的他一直笑眯眯地看着我,不时说上一句:“不急,慢慢吃。”

我呼哧呼哧地吃完面条,隐隐感觉到脊背冒出的微汗像下了一场细雨,滋润了干涸已久的身心;又像不经意间一下子打通任督二脉,全身有一种酣畅淋漓的感觉。我用纸巾擦去额前和脸庞的汗珠,满意地吐了一口气,说:“看不出来,你还挺会煮面条的。”自然,吃完面条的我没有马上走人,当然后来也没有永不再相见,那碗满是人间烟火味的面条让我们的关系峰回路转。如今,每次下班回家,看到他在厨房颠锅掌勺,灶上烟雾缭绕,香味氤氲在房间的每一个角落,我的心里便会涌起一种叫幸福的東西。

当他将一盆、一碗、一碟沸腾的人间烟火端上桌子,一家人围桌而食,小小的家便有了汪曾祺笔下“家人闲坐,灯火可亲,四方食事,不过一碗人间烟火”的美好。

有时外出两三天,我便会想家。我知道,那其实是我的胃,在想念家中的一碗烟火香。

我的中国梦

党群心连心  
共铸中国梦