

一场视觉与味觉的双重盛宴

图文 张旭



牛肉汉堡



和牛牛杂



热狗



避风塘鱿鱼须

导语:秋风起,天微凉,街头的银杏叶渐渐染黄,空气中弥漫着丰收的喜悦。对于美食爱好者来说,这不仅仅是一个季节的更迭,更将带来一场味蕾的盛宴——米其林美食节如约而至,它像一位优雅的使者,穿梭于世界各地,携带着顶级厨师们的匠心之作,让每一位参与者都能在这金秋时节,享受到一次前所未有的美食之旅。今年的米其林美食节,仿佛是一个缩小版的地球村,汇聚了来自法国、浙江、四川、广东等地的美食精华。每一口食物都是一个故事,每一道菜肴都是一个地方文化的缩影。



双面芝麻生煎



秋高气爽,橙黄橘绿,与朋友相约洪泽湖畔水美鱼乡。浩渺的洪泽湖波光粼粼,湖水清澈透明,水草飘摇,岸边码头,微风中飘着本地特有的鱼鲜香味,这是我熟悉的家乡的味道。只见码头红砖青瓦的居民楼旁边,一排排丝网晾晒着不同种类的鱼:鲢子鱼、银鱼、小黄鱼等,这里还有一种很特别的鱼,叫毛刀鱼,虽霸道名为刀,但加了毛,便觉得可爱至极,这或许是家乡人对刀鱼亲昵的爱称吧。

毛刀鱼不仅是美味佳肴,也是一种美食文化。我从小就听着不同版本的故事:传说有一渔民费了很多精力、财力造好一条梦寐以求的大船,专程请神乎其技的鲁班来掌斧,请众乡亲庆贺。酒过三巡,有人提议,神斧鲁班用木头能雕木鸟天上飞,能造走兽地上行,不知可否造一些鱼儿水里游?鲁班笑笑,只见他顺手抓起一把造船时的刨花向河里投去,转瞬间,刨花变成一条条白花花的小鱼,在水中漫游,因这种鱼形体似刀,状如刨花片,身体绵软如毛,故人们将这种鱼称为毛刀鱼。

我小时候家境贫寒,唯一改善生活的便是心心念念的毛刀鱼。每逢下雨过后,爸爸就会去河里捕捞,妈妈把毛刀鱼清理好晒干,用锅炕出来酥脆鲜美、香嫩可口,毛刀鱼成了贫困岁月里最美的向往与期待,也是儿时无与伦比的美食。

刀鱼炒辣椒可谓是人人喜爱,辣椒的火辣与鱼的鲜香,在锅中激情碰撞,成就了一道令人垂涎欲滴的土家菜肴。香醇鲜美被辛香四溢、辣味十足所裹挟,那是对味蕾的极致挑战与诱惑,让

湖岸边品刀鱼

陈常青

你欲罢不能,正如诗云:“肩耸乍惊雷,腮红新出水。佐以姜桂椒,未熟香浮鼻。河豚愧有毒,江鲈惭寡味。”

“刀鱼来了!”正垂涎之际,酒店红烧刀鱼粉墨登场,新鲜的鱼加上醇香的湖水烹饪,独具巧思匠心,把味道发挥得淋漓尽致,鱼香袅袅引诱着味蕾。煎炸过的刀鱼如金黄的柳叶躺在盘中,微红的酱汁宛若揉碎的霞光,洒落在盘中,晶莹剔透,与黄灿灿的鱼相得益彰;红红的辣椒、青青的葱花、碧绿的香菜点缀其中,如锦如画,赏心悦目,让人垂涎三尺。

禁不住色香味的诱惑,轻轻咬上一口,外表香脆润酥,肉质鲜美滑嫩,刀鱼身体薄软,连刺都柔软可食,温柔得就像洪泽湖灵动的水,当嫩滑的鱼

肉在舌尖上舞动,真是“身如银练波间舞,肉似琼膏舌上香”的感觉。那特有的鲜美、那柔韧劲弹的醇香,直抵心弦,让人回味无穷,陶醉其中。似乎每一口都承载着洪泽湖的深邃与浩渺,每一口都蕴含着湖水的清新与温润。品刀鱼,亦如品到了洪泽湖的诗情、画意、隽永。

透过餐馆落地窗向外看,此时稻花飘香,如同一幅金色的画卷,镶嵌在大地上,金光闪闪洋溢着丰收的喜悦:湖边芦苇花摇曳生姿,顾盼生辉,仿佛等待千年的佳人;一群白鹭在湖面上翩翩起舞,在芦苇中荡着秋千。此时水香、稻香、苇香、空气的馨香与刀鱼的鲜香相互交融,相互映衬,丝丝缕缕婉约着、撞击着心房。

“鲈鱼莼菜随宜具,也是花前一醉来”,闲暇时光,约三五好友到湖边乡野村庄,远离城市的喧嚣与烦扰,赏如画美景,品鲜美刀鱼,对酒当歌,让心情美丽,让生命升华,让灵魂释放。品味的是美味,也是品味人生。

道歉的牛肉干

周落诗

有时,我会买牛肉干来吃,每一次都会想起父亲,想起那个饱含歉意的牛肉干。

牛肉干是家乡的一种特产,我长到十多岁,却一次都没吃过。有一次跟父亲说想吃牛肉干,父亲却告诉我,牛肉干要七八十块钱一斤。听到这个价格,我立刻打消了吃牛肉干的心思,之后也没有再跟父亲提过这件事了。

那些无法触及的美食,常在童年的记忆里旋绕着难以抵制的诱惑。口袋空空如也时,对那些遥不可及的美味的渴望便化作心中一份特殊的清单,记载着成长后必须尝遍的美饌。其中,家乡的牛肉干始终高居榜首,成为心心念念的梦想。然而,命运总爱开玩笑,这个梦想在我还未长大成人前便已悄然成真。

那一天,父亲说了我几句,自觉没错的我,委屈极了,眼泪不争气地流了下来,于是躲到房间里偷偷地哭。父亲叫我吃晚餐也赌气没去。

不知过了多久,父亲进来我房间,轻声地对我说:“妹,你不是想吃牛肉干吗?”边说着还边向我展示。听到牛肉干三个字,我顿时眼睛一亮,转头看向父亲手中的盒子,看到里面装着满满当当的牛肉干。

其实,父亲只是说了我几句,并不是劈头盖脸地骂我,所以我只哭了一小会,就消气了。着实没想到,父亲会拿着牛肉干来“讨好”我。

见我像没事人一样,父亲才从刚才的小心翼翼变为喜笑颜开,然后打开盒子,挑了一根壮硕的牛肉干递到我手里。我接过来,咬了一口,认真品尝起来。牛肉干入口有些硬,不过特有嚼劲,在反复咀嚼中,香味在层层叠加,是酱香味和咸香味的混合,咸味把控得刚刚好,干吃也不觉得齁嗓子。

突然,我想起父亲还没吃,于是赶忙让父亲也吃,他只拿了盒子里最小的一根,象征性地吃了起来。我问父亲:“这一盒牛肉干多少钱?”父亲笑着说:“不是很贵,这一盒都放你这里,你慢慢吃。”说完便走出了房间。

我心里想着,或许像之前那样,父亲帮了别人,所以牛肉干便宜卖给了父亲,于是心安理得吃了起来。一根接着一根,完全停不下来,这还没吃晚饭的我,渐渐有了饱腹感。

之后母亲进来我房间拿衣服,我好奇地问母亲:“是不是父亲的熟人卖的牛肉干,才会这么便宜呀?”母亲听后,有些讶异,连忙反驳道:“哪里有什么熟人,就这小小一盒都要一百多块了。”

听到这,我才惊觉,这一小盒牛肉干竟然那么贵,更让我没想到的是,平日里节省习惯的父亲,竟然会花那么多钱,只为买来牛肉干向我道歉。我的手停在了半空,看着那只剩下半盒的牛肉干,不由得思绪飘飞,想象着父亲的来时路。

父亲不善言辞,说不出道歉的话,但不缺每一个行动,是开车去了老远只为买来牛肉干,是听到价钱后仍然咬牙买了下来,是忍着饥饿也不舍得拆封吃上一根牛肉干,是为了能让我吃得尽兴而说着善意的谎言,是为了能让我吃饱而把一整盒牛肉干都留给我。

于我而言,那早已不是一盒普通的牛肉干,而是凝结着父亲的歉意的名之为爱的牛肉干。有那么几个瞬间,我的嘴巴特别咸,分不清是牛肉干的味道,还是泪水掉进嘴巴的味道。

就在这一刻,我真正懂得了什么是父爱如山,虽无言,却厚重。

水粉,遥寄的乡思

王丽霞

早晨,温暖的阳光透过被一些枝叶掩映着的玻璃,打在水粉店的餐桌上,桌面上四个印着蓝色花纹的粗瓷大碗正冒着腾腾的热气。绿色的葱花浮在漂着少许油汁的汤水上。

“爷爷,这么好吃的叫什么呀?”坐在老人身旁的是一个七八岁的男孩。他好奇地睁大眼睛望着有些发呆的老人。“爷爷,您在想什么呢?”老人这才缓过神,摸着孩子的头说:“这叫水粉,是爷爷的老家的一种美食”。接着男孩又津津有味地吃了起来。

老人说,别小看这小小的粉,其实它的制作要求特别高。首先选用优质的白晚米做原料,经过浸泡大米、石磨磨米,再用布袋过滤压浆,把粉揉成球团后放进锅里煮熟,接着用石臼打烂,搓成长团放入铁制粉筒去压榨,通过铁底板小孔压出粉丝,接下来在塘锅中煮沸捞起,再放入冷水缸内冷却,最后再捞起待用。要经过这么多道工序呢。食用前,把水粉捞起一团放在蔑制的勺子里放开水里浸泡一下,再捞起浇上大骨汤或三鲜汤,也可以用辣椒、醋、酱油、盐、味精、芝麻油拌匀,再撒上葱花,舀上一勺榨菜、花生或腌菜,味道很好吃。

老人下意识地摸了摸有些凹陷的腮帮子,继续说,南丰的水粉也叫出筒粉。相传北宋期间,南丰县城有一个有名的李姓孝子,家境贫寒,其父早年去世,母亲一手把他拉扯大并给他娶上了好媳妇。可年过七十的母亲变得体弱多病,吃不下干饭,只好喝点稀粥,他十分着急。有一天,他把选好的大米磨成粉,再过滤,然后又搓成团,煮成熟食,装在一个钻有小孔的竹筒中,用小木板挤压,制成了一种条形的食物,又配上一些调味料。他的母亲非常爱吃,不久后身体也渐渐恢复了。后来水粉就传开了,成了南丰的一道美食。

老人若有所思,眼睛望向天空,好像在祈祷什么,眼眶里有雾气升起。在一旁的儿孙们明白了:老人在想念去世的母亲了。水粉,寄托着他对故乡的思念之情。

金钱藕夹

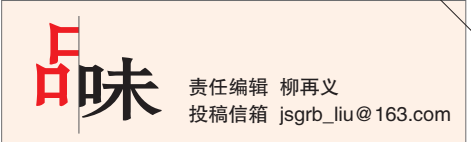
肖佑启

秋风起,莲藕香,又到了吃莲藕的黄金季节。也许是年老了嘴馋,也许是离故乡久了对故乡的格外思念,一提起吃莲藕,我脑海里一闪而过的,不是池塘边成垛码放的莲藕,就是香飘四溢的钹子排骨炖藕。

湖北人对莲藕情有独钟,在湖北,无论是湖、堰、河叉,还是水塘、水田、沟渠,但凡挨着水,勤劳的湖北人便趁机种上莲藕,什么红莲、白莲,夏季赏荷,秋日卖莲籽、冬日吃莲藕,好不忙碌、快活!

对莲藕的烹调,湖北人颇有心得,素炒、凉拌、炸藕丸子是寻常百姓人家最常见的做法,如果是节假日或招待贵客,好讲礼数的湖北人,必定拿出他们的独家秘籍:要么花几个小时用钹子做一道排骨煨藕,慢工出细活,一碗排骨煨藕下肚,丝丝相连,连绵鲜香,暖心又暖肺;要么精雕细刻,做一道色香味俱全的藕夹。吃的时候多了,品味上来了,慢慢的,排骨煨藕和藕夹成为了鄂菜的镇宅之宝,与清蒸武昌鱼组成鄂菜“三叉戟”。

湖北人在什么朝代会做藕夹,暂无从考究,但湖北人做藕夹,却有个美丽的传说。古时云梦泽有一藕农靠种藕卖藕为生,日子过得紧巴巴的。一天,一位白发老者在梦中对他说:“你呀,白白浪费了一座金山。”藕农万分不解。老人拿起一节藕,右手抡劈,一片片藕片从老人手中快速滑落,在地上瞬



责任编辑 柳再义
投稿邮箱 jsgrb_liu@163.com

间变成一堆金闪闪的钱币。藕农捧起外币,谁知钱币到他手中又变成了藕片。藕农连忙跪拜,老人扶起藕农,一五一十教他制作藕夹的方法。

藕农醒后,按照梦中老者教的制作方法作出了香脆酥口的藕夹,乡亲们尝后无不点赞。不久,藕农在岔路口开了一家饭馆,以藕夹为招牌菜,日子一天天好转。自此以后,藕夹流传开来,成为荆楚大地的一道经典名菜。

藕夹虽然名贵,但做的难度系数仅为二级,一般家庭都可制作。买回的莲藕去皮,切成均匀的薄片;打成肉末的猪肉加入葱末、姜末、生抽、老抽、蚝油、香油、十三香等搅拌均匀;淀粉打入鸡蛋,调成稀糊状。两片藕片间均匀涂上调好味的肉馅,按实,然后双面粘上鸡蛋面糊,放入六成热的油锅内炸制。当藕夹炸至双面金黄,再复炸一次盛出。炸好的藕夹,金黄酥脆,宛如古代的铜钱币,故有人称藕夹为金钱藕夹。浅尝一口,香而不腻,藕香、肉香彼此混合,相得益彰,咀嚼过后,唇齿久久留香。

如今,我常用藕夹作为头牌菜来招待外省的朋友,一来这是湖北的名菜,二来正好展示我的厨艺,三是外省的朋友很少能吃到地道正宗的湖北藕夹。朋友尝过,无不点赞称奇。看到大家品尝得那么津津有味,我心中除了激动,还是激动。