

□ 食尚

端午的地方美味

# 思念家乡的味道,在你我的口中生津

月初,粽子淡淡的清香,就开始在艾草的苦味中飘浮了。

不用说,又是一年端午节。

在儿时的记忆中,这一天可不仅仅是家家挂艾草、插菖蒲,更有趣的是孩子们能戴饰物、系彩丝、看龙舟。当然,孩子们馋涎欲滴的,肯定是各式好吃的。

首推粽子。包粽子是一个美好的过程。

摘艾叶,要选些肥长碧翠的。摘回的艾叶,用清凉的水浸泡在盆里,一片片地仔细清洗。把香糯的糯米冲洗干净,准备好草线、汤匙、筷子,就可以动手包了。拣一片艾叶,随手一卷,填入糯米,压实,又随手一卷,用草线一束。一个小巧,秀气的粽子便现于掌心中。

最后的工序是煮粽子。清香味,先是淡淡的一缕一缕地飘出锅,后来是一阵一阵地钻入鼻子,飘很远,留很久。剥开叶,轻咬一口,满嘴生香。

端午节的食谱除了粽子和绿豆糕外,必备“五红”和“五黄”。这“五黄”首推黄鳝,其次是黄鱼,“五红”有烤鸭、苋菜和咸鸭蛋等。

可是除了这些,在你的家乡,别致的吃食想必也不少。撷取一些,你们“对号入座”吧!

■ 张亚琴



柴叶豆腐

## 大叶子粑: 表达麦子收割的喜悦

安庆一带的农村,五月正是麦子收割的黄金季节。因而做大叶子粑来庆贺端午节,便是由来已久。

将收割的小麦,磨成粉,再经过细密的筛箩加工成精麦粉,用老面发酵,待麦粉发酵后,拿勺子把糊状的粉浆,放在锅内大叶片上。大叶片从树上摘下来后已清洗干净,铺在锅内竹屉上,后用火蒸熟粑。

刚蒸熟的大叶粑,热气腾腾,外表呈淡绿色,掰开呈蜂窝状,吃起来别有风味。

## 油角子: 桌上少不了的食物



油角子

位于皖西北的界首,过端午节的桌上,离不了四样食物:粽子、糖糕、油角子、鸡鸭蛋。炸制油角子的面是事先备好的,选用优质面粉,用开水和制,名为“烫面”,和好晾凉备用。

油角子的馅料是事先调好的韭菜豆腐馅,包好捏成角子,炸制出来就可以了。

油锅里的豆油烧至八成热时,可以将做好的油角子下锅,炸制成金黄色,用铁条编制的捞笊子捞出沥油。

油角子吃起来外酥里软,香喷喷的很填肚子。

## 糖糕: 吃法有讲究

糖糕的外形和糖油粑粑有点像,可是糖糕的制作原料不是糯米粉,而是面粉,糖糕的甜味在于内部的糖粉,制作方法也和糖油粑粑有所区别,糖油粑粑是先将糯米粉揉成小团,然后在油锅里炸熟,再放到熬好的糖浆里面,如果火候把握得不好,糖浆特别容易发黑、发苦。

萧县的糖糕的做法是在揉好的面团内部裹上一点白糖,然后放到油锅里炸,香脆可口,甜而不腻,比糖油粑粑还多了一丝软糯。糖糕吃起来要讲究一些,才出锅的摸着外壳似是凉了,可是性急的人一口咬下去,恐怕里面融化的糖汁会烫着舌头。

## 鲥鱼: 名列芜湖三鲜之首

芜湖是滨江城市,自古以风味美食闻名,“鱼米之乡”的丰饶与温润最能显见于口腹之道。历史上,城内东门就有水气氤氲的鱼市街、河豚巷、螺蛳巷,城南长虹门外有干鱼巷。

极负盛名的“芜湖三鲜”,即盛产于芜湖段江面的刀鱼、时鱼、螃蟹。民间流传:“清明挂刀,端午品鲥鱼,金菊飘香螃蟹矶。”

芜湖地区有名的鱼类很多,最有名亦最名贵的要数鲥鱼,是“芜湖三鲜”之首。鲥鱼箭头,燕尾,背窄略呈苍色,腹宽嫩如羊脂,通体银鳞闪光,滑润如玉。肚子上有坚甲似的鱼鳞,像刀刃般锋利,是它的自卫武器。鲥鱼肉嫩、鳞鲜、汤美,十分可口。烹调方法多种多样,配以香草、木耳、笋芽,可以整条带鳞清蒸,也可以切块红烧。以前,普通人要吃到鲥鱼并不容易。那时,渔民

用小木船、铁挂钩、麻线网在大江里冒风顶浪捕捞,产量既不多,危险性又大,因此开网前,要举行祭网仪式,点燃香烛纸箔,祈求江神护佑。第一网所得的鲥鱼分别献给官僚、豪绅、渔霸、船主,名曰“送鲜”。

## 柴叶豆腐: 选用观音草的叶子

端午前后,休宁乡间历来有做柴叶豆腐的习俗。这种豆腐不用黄豆,只需选用观音草叶子,加适量清水凝结而成。它富含人体所需的多种营养成分,具有清热解暑之功效。

观音草叶采回家后要先行杂物(叶)挑拣,再到清水中轻轻漂洗备用。将洗好的叶经过反复搓揉成清浓汁后备用。开水烧开后,过五分钟,再把洗净的观音草叶放入水中,盖好盖子闷半个小时,再用布把叶子过滤出来。草木灰是必不可少的辅料,类似于一般豆腐制作过程中的石膏。将观音草叶过滤后快速(五分钟内)与干净的草木灰过滤浆进行搅拌就成这样的豆腐了。

## 糍粑: 山村传下来的古老风俗

山里人一般端午节、中秋节都喜欢打糍粑。池州一带也是这样。

头一天晚上就浸泡糯米,早上把糯米捞上来晾一会,再放入杉木做的蒸笼里,大火旺烧,约莫一个小时后,再把蒸熟的糯米放进石臼里,用一根大木槌或木棒反复用力往臼里夯,这一过程要花大力气,因为越打越粘,木棒几乎无法从糯米泥中拔出来,一直要把糯饭捣打成泥状为止。所以叫“打糍粑”。

把捶打成泥状的糯饭放在桌面上摊平,撒上黑芝麻或者白芝麻后切块,香喷喷、软糯糯的糍粑就做成了。讲究的粘上糖吃就更加的美味。也可以切小块用菜油煎一下,便成了糍糕,慢慢地咬下去,外面脆脆的,里面却是软的,米香和热气也顿时散开了,那种惬意舒坦的心境、那纯纯的糯米香气,真的让人直流口水。