



奶奶的南瓜菜馍

河南周口 沈欢欢

每到南瓜成熟的季节,我就会特别怀念奶奶做的南瓜菜馍。它是我们河南农村人家常吃的一种食物,食材易得,美味可口,属于很家常的美食。做菜馍不难,主要是花时间,做好一个菜馍要花三五分钟,人口多的人家,做一顿下来也算是个大工程了。我家做菜馍的人通常是奶奶,因为人多,奶奶总要烙上厚厚的一摞菜馍,才够全家人吃。

下雨天,不用去田里做活的奶奶就会做这项大工程。她一早从菜园子里摘下几个嫩南瓜,洗净后,用擦菜板把南瓜擦成细丝,黄灿灿的南瓜丝装在白瓷盆里,再配上绿盈盈的小葱,拌上调料、香油,菜馍的馅料就准备好了。揉面、分面剂、擀皮,在一张擀得又薄又圆的面皮上,均匀地摊上馅料,接着把另一张面皮盖上,手指沿着饼边按压一圈,一个菜馍生胚就可以下锅了。下锅一会,待菜馍的一面定了型,就把它挑起来翻面,来回翻三四次,一个喷香的菜馍就出锅了。

主动请缨为奶奶打下手的我,并不是爱干活,只不过是早点吃上一口菜馍。奶奶知道我贪嘴,总是第一个菜馍一出锅就让我解馋,那刚出锅的菜馍皮上,鼓着大大小小的褐色小泡,焦香酥脆的。只顾着吃的我心思不在烧火、翻菜馍上了,这时的奶奶又要身兼多职,一边顾菜馍一边管火候,我在奶奶“火大了,柴禾别放那么多”,又或是“锅凉了,大火烧”的指挥中,边添柴边享受美味,不待奶奶把菜馍全部做完,我已经打饱嗝了。可口的菜馍、解渴的米汤,这样的搭配,每次吃完都让我感

觉身心舒畅。

一大盆南瓜丝、一大块面团都变成一个菜馍后,奶奶才开始吃饭,她总是挑那些没人吃的菜馍吃,那些菜馍有的是被我翻破皮的;有的是我饼边没压结实漏馅的;有的是火太大烙焦黑了的。奶奶一手拿着一块颜值不佳的菜馍,一手端着一碗米汤,怕那菜馍里的菜掉在地上浪费,她总是把碗放在菜馍下面接着,掉落的南瓜丝、汁水就落在她的米汤里了。

上班后,常吃工作餐和外卖,有时会让我觉得腻味,我试着做了几次南瓜菜馍,不是面和多了,就是馅剩下了。菜馍皮也总擀不好,有的太厚影响了口感,有的太薄擀破了,只能回炉再造。再看那出锅的菜馍,明明生胚时,边缘都按压结实了,可是吃的时候,它和我恶作剧似的,总会张开个小口,淌出汁水来,一不小心就弄脏了我的衣服。

想到奶奶每次做菜馍,面和馅都匹配得刚刚好,擀的皮也都大小相当、厚薄一致,我向奶奶取经,奶奶说:“你做的太少,做多了就熟练了。”我明白了,原来奶奶烙菜馍的手艺,是在对家人的多次付出里练就的。有一次,我在一家饭店吃了南瓜菜馍,吃完却没有感受到菜馍带给我的那种舒服感。我不禁想起书上的一段话:“食物制作者的心情和能量,都会传递到食物里。如果做饭的人心境平和慈善,心里充满爱,那么这样的人做出来的食物也会有这样的质地,吃的人也会感受到。”我很赞同作者对食物的这种观点。

我常想,奶奶的菜馍就是因那无形的质地,才会让吃的人觉得身心舒畅。我的厨房里时不时总飘着南瓜菜馍的清香味,我做的南瓜菜馍,从外相到质地,都在向奶奶的菜馍看齐呢!

深秋偶思

安徽合肥 王家富

鸿雁南飞已暮秋,
蝉声断却响寒流。
山街落日霞光射,
风卷残云倦鸟休。
四野苍黄唯菊艳,
千峰叠翠仅枫悠。
疫情且阻出行路,
把酒吟诗可解忧。

母亲的黄豆

安徽黄山 崔志强

母亲又剥了一袋黄豆给我们,青绿的圆润的身子,宛如母亲温润的心,我看着一阵感动。上半年因为持续干旱,黄豆稀疏干枯,现在雨量丰沛,又进入秋季,温度适宜,黄豆一个劲地长,母亲欣喜,我们也欣喜,因为母亲的付出终有了回报。这一向我们都吃黄豆,豆香萦绕肠胃。

自家种的黄豆施农家肥,母亲烧草木灰,买菜籽饼,买干羊粪和干鸡粪,还挑粪尿。尽管忙得不亦乐乎,但菜蔬也不负期望,花红柳绿涂满菜园。满园葳蕤的菜蔬,我们也有了口福,每周都能带一大篮子鲜嫩欲滴的菜蔬回去,餐桌也有了春天的画意。

黄豆我是喜欢吃的,吃不厌。青嫩的黄豆你可以

直接清炖,不用油煸,只需加水搁盐,然后小火慢炖,豆香就如墨韵洒染水中,一锅的水就变成一锅的香汤,佐饭囫囵吞下。还可以小炒,放辣椒,青椒红辣椒均可,切细段,油煸一下,撒入辣椒,翻炒几下,即可起锅。讲究的可搁少量勾了芡的肉丝,算是一荤。但我更喜欢素炒的黄豆,清水芙蓉,散溢本味。

大荤的菜就是肉焖黄豆、鸡焖黄豆等,这是用比较老的黄豆烹制。这时肉和鸡倒成了配角,只是将油荤涂抹在黄豆身上,让黄豆闪亮登场。人们更多喜欢吃黄豆,而将鸡和肉冷落一边。当然黄豆还可晒干,如笋干、干香菇、干豆角等一样贮藏,青黄不接时食用。干黄豆可和腊肉炖煮,尤其是腊肉骨头,文火炖之,骨头的香就抽丝剥茧般释放出来,黄豆的香

也丝丝缕缕融入其中,两相融合,成为香的集大成者,是佐饭神器。

猪脚烧干黄豆则是皖南徽菜的特色菜品之一。猪脚洗净下锅,半烂时黄豆也倾入锅,两相融汇,黄豆变得油润浓香,猪脚则变得软糯甜香,但都油而不腻,香味绵远。黄豆一身都是宝,摘完豆米的秆子,母亲则拿去晒干,或烧灰,或铺在地里当薄膜,小菜苗就有了暖暖的踏实的棉被。并且黄豆秆子腐烂后可“化作春泥更护花”,黄豆算是“鞠躬尽瘁,死而后已”了。

秋天万物尽染,涂抹生命的晚霞色泽,黄豆则唱起春天的绿色歌谣,涂抹生命的青春色泽,让秋天不只有枯萎和凋落,并且在餐桌独奏那缕清香,宛如一管清音蜿蜒在秋天浓烈的大合唱里。

母亲的黄豆是我心中一缕淡淡的乡愁!

秋风凉 韭酱香

安徽淮南 童喜

“秋韭何青青,药苗数百畦”,每当读到高适的这两句诗,我都会回想起母亲腌的韭菜酱。小时候,每年三四月份,母亲就会在屋后的地里种上两畦韭菜,春风吹拂、春阳沐浴、春雨滋润,韭菜很快就长高了、长旺了,绿油油的一大片,割了一茬又长出一茬。韭菜炒鸡蛋、韭菜烧田螺、韭菜粉丝包子……一道道由韭菜烹制的美味点缀着农家餐桌。到了九月中下旬,金风渐起、桂香四溢,母亲就要做她最拿手的韭菜酱了。

因为要忙农活和家务,母亲都是晚上做酱。白天,她会抽空摘好韭菜,用井水洗干净,摊开晾着。我长大一些,懂得母亲的辛苦,自告奋勇帮她摘韭菜。她告诉我,要挑选叶片宽而舒展、颜色碧绿、香气浓郁的,再准备一些胡萝卜、黄豆和青红椒。我按照她的交代,把准备工作做好。晚上,吃过饭,收

拾停当,母亲开始做酱了,我在一旁打下手——洗玻璃罐并晾干。母亲先把黄豆用水泡上,然后把胡萝卜洗净、削皮、剁成碎丁,再把青红椒洗净、去蒂、掏空籽儿,放在碗中备用;接下来起锅烧水,待水面冒泡泡时把韭菜快速放进锅里焯一下,捞起、沥干,放在案板上切成细末,用筷子夹进玻璃罐里,铺一层韭菜末,洒一层盐,放一勺胡萝卜丁和黄豆,快到瓶口时,把辣椒塞进去,淋上少许芝麻油,拧紧瓶盖,放到阴凉处,过上十天半个月就能吃了。

腌好的韭菜酱,韭香浓郁、鲜咸醇厚,有一股独特的辛辣味儿,极其开胃,堪称酱中佳品,拌豆腐、摊煎饼、蘸馒头、配稀饭……怎么吃都很香。特别是冬日傍晚,母亲下乌白菜杂粮面条,热气腾腾盛出一碗,用干净筷子挑一点韭菜酱拌在面条里,再淋点几芝麻油,那香味真让人垂涎三尺,吃了一碗还要一碗。母亲常说:“韭菜对身体好。”上学以后我专门查阅资料才知道:韭菜味甘、辛香,性温,有健胃、提神、

温暖的作用,适用于肝肾阴虚盗汗、遗尿、尿频、下痢、腹痛、鼻衄等症,根、叶捣汁有消炎、止血、止痛之功。它有一种独特的辛香气味,有助于疏调肝气、增进食欲、增强消化。

我在县城念中学时,每个星期回家一趟,每次回去,母亲都要给我带些好吃的,比如葱油饼、白煮蛋。每到秋风起时,母亲必定给我带韭菜酱。那时生活条件比之前提高了不少,母亲在韭菜酱里放许多虾皮、豆干、花生、黄豆增加营养。我的同学品尝过母亲做的韭菜酱,没有不竖起大拇指夸好的,这让我非常自豪。高中课业繁重,身体消耗大,下了晚自习不免饥肠辘辘,我便从食堂买几个馒头,回到寝室,打开玻璃瓶,跟室友你一勺我一勺挖着韭菜酱抹馒头吃,吃得津津有味。多年后同学聚会,室友们提起当年分吃一瓶韭菜酱的情景仍不免会心一笑。“吴下有田宜种韭”“摘菊剪韭手所栽”。秋风又起,我模仿母亲当年的样子,精心制作韭菜酱给家人品尝,看到他们大快朵颐的样子,一缕温情在心头荡漾。