

漫说泉州传统名菜



视觉中国

■陈志泽

在我的印象中,泉州的传统名菜中最普及、最经久不衰的首推鸡卷。

鸡卷并非用鸡肉做成,而是以半肥瘦的猪肉为原料,配以适量的葱头、荸荠及五香粉、高级酱油等用地瓜粉调和,包上“猪网纱”或豆皮成为卷状,先蒸熟,后油炸。需要注意的是,猪肉、葱头、荸荠等配料不能剁得太细,以成为颗粒状为宜,食用时才有“嘴内”,嚼之才更有味。随着人们生活水平的提高,鸡卷已逐渐成为大众化的食品,但即使是时常品尝山珍海味的富豪,有时也思念它,似乎唯有它配好酒才给力。过年过节时人们更是忘不了它,特别是大年夜的团圆饭一定得有它。一家人团聚,热闹祥和,其乐融融,就着这样一道香喷喷、热腾腾的油炸鸡卷大口喝酒才有兴头。

档次最高的传统菜要算桂花蟹了。梭子蟹秋末冬初桂花开放时上市,一次雨就肥了几分,雨水从陆地上带给海里许多蟹的食物使然。春节前后,雨下过几场了,蟹就最肥腴了,它们奉献的时节到了。做桂花蟹这

道菜要有几个工序:先把蒸熟的蟹剥开,剔出全部蟹肉和蟹黄,加上鸭蛋、肥肉丝、冬笋丝、荸荠、西红柿、芹菜等配料,调上高级酱油,炒熟。桂花蟹这道菜,味道极其鲜美、浓烈,以致不能太早上桌,不然,后面的菜吃起来便淡然无味。桂花蟹色彩特别丰富。试想,蟹肉是雪白的,蟹膏、西红柿是红色的,蛋和冬笋是黄的,芹菜是绿的,如此色彩斑斓真是少见,桂花蟹可谓色、香、味俱全。

再就是油焗红蟳和通心河鳗了。

泉州有海,有江河,各有水产品,咸水、淡水交汇的海域,还有自己的特产,这在许多地方很少见。蟳便是一种。它不但味道十分佳美,还能活络舒筋,助长气血,是一种高级滋补品。油焗红蟳是用白酒将红蟳灌得醉醺醺的,然后用“猪网纱”把蟳缚好。将锅置于火之上,下花生油一两左右,烧至五成热,放下生姜数片,待油至七八分热,便可将缚好“猪网纱”的红蟳背贴锅置于锅中,颜色变红则蟳熟。拆去“猪网纱”,剥去蟳壳,剔去腮叶,切为八块,名菜油焗红蟳便可享用了。油焗红蟳不但制法

特殊,味道极佳而又滋补,且因红艳艳地闪烁油亮,可为佳节良辰增添吉祥、喜庆的气氛。

泉州笋江下游所产之耳鳍乌黑的“乌耳鳗”滚圆肥美,没有一般淡水鱼的泥土味,用它做成“通心河鳗”,可成为筵席上的一道名菜;但其烹调操作程序较为复杂,不是轻易可以做好的。河鳗剖肚去脏洗净后,切成一寸长的鳗段,加入适量的老酒、精盐、姜汁等腌一小时,然后油炸,再用油、糖、酱油配以五花猪肉、冬笋、香菇、葱、姜、酒糟、冰糖等佐料略为红焖,待鳗肉松软之后,顺鳗背上方捅去鳗骨,然后扣入瓷钵上笼蒸酥,上桌时将瓷钵反扣汤碗之上,则一道金黄油亮、热气腾腾、香气扑鼻的“通心河鳗”就大功告成。这一道菜妙就妙在“通心”,河鳗骨刺较多,捅去鳗骨,品尝它就更称心如意了。

泉州的传统名菜还有不少。近年来有的失传了,但又逐渐恢复,且出现不少新品种。作为业余烹调爱好者,我有时也会心血来潮“发明”个把试试,自得其乐。

人杰地灵和具有不断总结、创新的精神,泉州的饮食文化定当不断丰富发展。

年真好

■潘美春

尾牙一过,年伸手就够着了,年味就在眼前,看那马路两旁张灯结彩,绿化带那鲜艳的花儿齐齐怒放,各家各户大扫除,大人小孩买新衣,备年货,包红包,换春联……那是忙得呀那个乐意,那个乐呵!

年真好!一年来的辛苦努力,终赢来几天卸下铠甲悠闲自在的美好时光。与家人团聚,让人们忘记一年来的疲倦,可以好好休息,约上三两亲戚朋友在家小酌两杯,“划划酒拳”,述述一年来的不易,你来我往地走走亲戚,谈论一下许久以来的挂念,与父母孩子享享天伦之乐,你听听大家见面的话里都有这么一句:“等下来我家喝两杯!”仿佛只有这句话才能表达出对对方无比热情的心意。

年真好!女人们带上孩子换上新衣裳回个娘家,包个红包,家长里短地在父母身旁,睡到自然醒,吃着儿时最爱的最熟悉的饭菜,睡前跟兄弟姐妹或者发小们喝两杯,自己俨然回到那个无忧无虑的小孩子时代,哪里还有心思再去理曾经的鸡毛蒜皮,享受两天当下,这是多少中年妇女最奢望的幸福日子呀!

年真好!老人家孤独的日子,终于盼来了一家大团聚:儿子、媳妇带着孩子捧着大红包;女儿、女婿带着外孙们,齐来看望老人家,那期盼许久的爱在这个时刻都涌现在每个人的脸上,妈长爸短地叫个不停,把平时没机会叫的次数通通凑数补齐叫个不停,那笑闹声响彻云霄。儿孙满堂承欢膝下,一家人和和气气、热热闹闹,老人家笑得那个合不拢嘴呀!嘴里说着:真好!真好!

年真好!看看家家户户到处一派喜气洋洋,农村的孩子们在家门前的大埕里追逐嬉闹,比比红包的多少,说说我们班级的小童趣,讲讲你家我家的经历,玩着小孩子自己懂的游戏,那些调皮的男孩已经拿着打火机,准备好点上烟花鞭炮,捂着耳朵大声喊着:“一、二、三,快跑!”然后就是不断地重复再重复,重复着这份喜悦、这份兴奋与奔跑带来的视觉快乐。看!那不就是一幅春天呢喃图吗?

年真好!我们这几年都是一大家族聚在一起吃着年夜饭,几十口人热热闹闹地围在一起,中年男人负责煮饭菜,女人们打下手,洗洗菜,收拾收拾餐桌,老人和小孩负责开心幸福就够了。要说值得期待的就是,在家门口摆两桌,主要是埕边有块空地,我们这两年除夕夜都会在空地里烤地瓜,小朋友负责去捡大门口外面的干树枝回来,爸爸们准备点火,安排存放地瓜的位置,那烤出来的地瓜很香很甜很软糯,是我们小时候吃过的味道,比起山珍海味,还就是更加怀念这份烤地瓜的儿时香味。

天是渐渐凉了,但是我们过年的氛围是越来越融洽暖和的。不信,你看,每个人红扑扑的脸庞,有娇羞的酒色,有烤地瓜的香甜,有一家人欢聚一堂享着天伦之乐的暖香。

年真好!中国人过的中国年的那个味,咱们都知道,都期待!

古城寻年味

■黄梅萍

岁月匆匆,如白驹过隙。一晃眼,一学期又过去了。偷得浮生半日闲,我携一双儿女如欢快的鱼儿穿梭于泉州古城的大街小巷。冬日里的一抹暖阳,如同一首悠扬的旋律,在清冷的空气中奏响温暖的乐章。

街上的人儿摩肩接踵,喜悦在眉间流淌,我心血来潮:“宝贝,我们来玩一个小游戏!”女儿抬眼说:“妈妈,什么游戏?肯定难不倒我!”我弯下腰:“宝贝你要能在街上找到至少五处年味,妈妈待会有奖品给你。”女儿得意一笑:“老妈你说话算话!”寻年味游戏拉开序幕。

花巷两旁的三角梅好像偷听到了我们的对话,挺直了它的身子,笑得格外妖艳。女儿兴奋地指

着它叫道:“老妈,灵蛇迎春,花开富贵!”我不住点头,心中暗喜,这小丫头的情商比我高,哈哈。

转角的炮仗花也不甘示弱,如瀑布一般倾泻而下,轰轰烈烈地奏响了新春的乐章。“妈妈,树上有很多红灯笼,漂亮。”三岁的儿子歪着他的小脑袋瓜奶声奶气道。“哇,弟弟,你太棒了!”姐姐忍不住直往弟弟的小脑门上亲。弟弟豁着大门牙开心地跳了起来。

看来,这个小游戏一点都难不倒我的宝贝们。“妈妈妈妈,你看,州州,州州!”大宝小宝异口同声大嚷道。女儿拽着我和弟弟的手往人群中直窜:“妈妈,快帮我和弟弟跟州州合照!”只见州州手托茶杯,身披绿纱,绿纱上点缀朵朵禅意白莲,它微微颌首,仙气飘飘

迎接八方来客。我忍不住按下快门,定格此份美好。

你闻,巷尾溢出阵阵新春的油墨香。“妈妈,你看,这副春联写得真棒:‘金龙含珠辞旧岁,银蛇吐宝贺新春’。”“是呀,”我摸摸孩子们的头说道,“妈妈期待宝贝能亲自给妈妈写一副春联,手写的春联会更有年味呢!”

“妈妈,妈妈,车车,车车!”小家伙兴奋地叫着。姐姐从弟弟的叫声中得到启发,灵机一动:“老妈,老妈,人多年味浓,你瞧,快过年啦,街上人好多啊,我和小老弟虽然快被挤死啦,但是好热闹啊!”哈哈,街角一隅洒下我们片片欢声笑语。

泉州古城年味渐浓,让我们一起来细细品味……



投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109