

闽南醋肉里的烟火人间

■余金荣

初尝闽南醋肉是在同事家的餐桌上。玻璃转盘上那金黄酥脆的肉块泛着油光,酸气裹着五香料的暖香丝丝缕缕钻进鼻腔,像是阔别已久的味道,未语先牵了心神。甫一入口,先是老醋的酸撞击齿颊,继而甘甜如春潮漫卷,最后是猪肉的焦香在舌尖翩跹起舞。同事笑着说:“这醋肉得用永春老醋腌,糖和醋的比例要掐准,多一分少一分都失了滋味。”

后来带高三,班级活动时又遇着这味道。住宿生小林的妈妈拎着两大食盒的醋肉来班级,掀开盖子时全班都凑了上去——码得整整齐齐的醋肉还冒着热气,金黄的外皮上凝着细小的油珠,像撒了层碎金。“我儿子说想吃家里的醋肉,我就多做了一点,给同学们都尝尝,高三的孩子们太忙太辛苦了。”小林妈妈说话有些腼腆,小林却红了眼眶。那天,秋风把落叶吹得满地跑,我们在教室里分享着这些盛满妈妈牵挂的食物,醋的酸在风里散得温柔,肉的甜却悄悄渗

进心里。

真正动了学做醋肉的念头,是在儿子第一次对着面线糊里的醋肉手舞足蹈之后。那孩子眼睛亮得像点了灯,边吃边含糊地说:“妈妈,这个酸酸甜甜的,好吃极了!你以后可以多做点吗?”我望着他沾着油星的小脸,点点头。

可江西人的厨房里,向来是辣椒和酱油的天下,好在闽南同事们都是热心肠,赖老师特意写了张纸条给我:“肉要切0.5厘米厚,像柳叶儿;腌料里的永春醋得最后放,不然会杀了肉的嫩;肉要炸两遍,第一遍养熟,第二遍养脆。”她还笑着补了句:“就像养孩子,急不得,得慢慢磨。”我照着方子摸索,把猪肉在蒜末姜末里揉匀,看生抽给肉染上琥珀色,白糖像细雪落进碗里,最后倒入永春老醋。裹粉时得用地瓜粉,用温水调开成薄糊状,让每片肉都穿上透明的粉衣,这让我想起江西老家炸藕盒的手法,想来这天南地北的炸物,骨子里都藏着对味道和烹制功夫的执念。

最考验功夫的是炸制。初炸时

看肉条在油锅里舒展翻卷,像金色的鱼在春水里游动,三四分钟后捞起,虽已定型,却少了那层透亮的脆感。复炸时要开大火,油温升高的刹那,油花噼里啪啦唱起来,肉条迅速变得金黄,边缘微微卷起,散发出焦香。这时候得眼疾手快,多一秒会老,少一秒则欠,恰如人生里某些关键的抉择,火候全在方寸之间。捞出沥油时,厨房纸吸去多余的油脂,剩下的便是外酥里嫩的精华。趁热咬一口,酥脆声在齿间响成一片,内里的肉带着酸甜,像把闽南的阳光都嚼进了嘴里。

“四方食事,不过一碗人间烟火”,或许最动人的诗篇,从来都写在最寻常的餐桌上。

这碟醋肉,从同事家的餐桌到我的厨房,从异乡的好奇到自家的家常,它早已在油盐酱醋的调和里,在一次次失败又重来的尝试里,变成了生活本身的滋味——酸甜交织,酥脆与软嫩并存。那酸得俏皮、甜得含蓄的滋味里,藏着的不仅是闽南的饮食智慧,更是一个异乡人用锅铲丈量世界的温柔决心。

一碗古镇风味

■王欣妍

在安海这座家乡古镇里,我曾度过了六年的学习时光。后来我又到异乡求学、工作,日益繁忙,随之而来的是那六年堆叠的宝贵记忆愈发模糊,所保留下来的,更多是一些生动强烈的场景和念念不忘的味道。如今,偶尔在生活的间隙中,我还会从异乡的食物里察觉到一丝熟悉的家乡味道,联想起小镇光阴里的汤汤水水与风风雨雨。

我始终记得,每逢夏日,街头总有冰凉的四果汤,似乎是闽南孩子独特的消暑饮品。爽口的石花膏与清甜的蜂蜜,总是我的固定选项,就像结合了海水与花田的气息;再搭配上时令水果、仙草冻、芋圆、奇亚籽等日渐丰富的配料,更是杂糅了多种可能。家长出门办事时偶尔会捎回四果汤,给我带来惊喜,“咕噜咕噜”灌下一碗,总会抚平酷暑时节下焦躁的棱角。

在季节交替时,我往往是从碗中的变化直观感受到时间与气候的痕迹,当夏季的饮品终于淡出人们的视野、将让出的一席之地都留给了热汤时,意味着秋冬的降临。秋冬时节的小镇也有冷飕飕的寒风,但我们总能找到那些足以暖暖身子的汤水。因此,冬日里碗中的汤水更加诱人而多样,热腾腾的扁食汤、牛肉羹、马加羹等,更受人们的青睐,频繁地出现在餐桌上。我尤其热衷于在晚饭时来上一碗,因为黑暗而寒冷的夜间似乎更需要这样的温暖,我喜欢闽南的各类热汤,牛肉羹浓郁咸香,马加羹则带着些鱼肉鲜味,伴着热乎的汤水,在一瞬间驱赶了许多寒意。

还有那一碗碗豆花、花生汤、面线糊,也时常在那些年登场。早餐一碗下肚,在融入我身体的同时,也仿佛注入了一日的动力,在我不知不觉间,悄悄地滋养着我努力读书的每个日夜。

那时我在家乡温暖的怀抱中,只是焦急地为未来奋斗着,并不知身在福中,直到离开家乡小镇在外奔波时,才格外怀念起那些味道。那一碗碗冰凉或温热的汤水,不仅滋润着我那六年的四季,还跟随我至异乡,伴我左右。有时我在其他地方尝到了略有相似的口味,就不禁感到,好像那一碗随着四季变化的美食味道,从家乡漂流而来,来到我面前,只为了宽慰这颗独自闯荡、倍感疲倦的心。

我想,对于家乡人来说,在那一年四季中,所有端上眼前的碗,无论木碗、搪瓷碗或者陶瓷碗,以及那所承载的味道,无论甜美的、咸鲜的或者清淡的,最后都融汇成一碗独有的家乡古镇风味,成为我们身上永远的情感印记。



(视觉中国)

魅力菜头粿

■骆明凤

在闽南地区,菜头粿是一道深受人们喜爱的传统美食。其独特的制作原料与工艺,赋予了它别具一格的风味。菜头粿是以白萝卜(闽南人称之为“菜头”)为主料,加入用大米磨成的米浆,搅拌均匀后,置于蒸笼中蒸制而成的。蒸好的菜头粿口感软糯、味道清甜,如果再以少许油煎制,菜头粿外皮变得金黄酥脆,而里面依然柔嫩,那香气与滋味更是令人回味无穷,深深吸引着人们的味蕾。

我对菜头粿的初次记忆,始终鲜明如昨。那是一个冬日清晨,我和母亲挑着自家制作的地瓜签,赶往镇上去卖。镇上沿袭着一个古老的习俗:每逢农历初一与十五,便是赶早集的日子。

到了集市,仿佛进入另一个世界。四面八方的人们挑着各村的物产汇聚于此,或出售,或交换,人声鼎沸,热闹非凡。早点摊子也早已摆开:卖豆浆的、炸油条的、蒸包子馒头的,还有那现场制作菜头粿的摊贩,

纷纷亮出自家的手艺,吸引着往来的人群。可以说,这早市上热气腾腾的菜头粿,是很早以前就扎根于民间的一种美味。

我仍记得自己当时如何被那炸菜头粿的香气所吸引,忍不住拉着母亲的衣袖,小声央求:“咱们也买一个菜头粿吧。”家里平常难得做这类小吃,母亲说,要等把地瓜签卖完,手头有了闲钱,才能考虑。于是,为了早点尝到那心心念念的滋味,我主动站到摊前,大声吆喝起自家的地瓜签来。

我形容那地瓜签白白净净,个头修长,宛如美人,煮熟后更是甘甜味美,缕缕绵绵,丝丝顺滑。也不知是哪来的灵感,我竟将地瓜签夸得如诗如画。路过的人们似乎并不急于看货,反倒像在听一段有趣的演说,听着听着,仿佛真透过我的话语,看到了地瓜签背后的美味。有人笑着说:“这小女孩,怕是个地地道道的小行家!”于是,渐渐有人围拢过来问价。

我心里惦记着菜头粿,急于成交,脱口便说:“不贵,一斤一块钱!”

母亲在一旁悄悄拉我,低声道:“喊低了,得一块五才行。”可我生怕错过眼前的机会,想着隔壁也有卖地瓜签的,竞争不小,不如早点卖完,好去解馋。我便对母亲说:“今年地瓜收成好,家家丰收,若不趁早卖这个价,待会儿怕是九毛都卖不到了。”

母亲听了,无奈地笑着摇头:“你这个小贪吃鬼,为了吃菜头粿,竟把咱家地瓜签的价都给压低了。”最终,我们以一块钱的价格顺利成交。我迫不及待地拿着钱,奔向那炸菜头粿的摊子。

当我终于捧起那块刚出锅的菜头粿——金黄酥脆的外皮,包裹着柔软鲜美的内里,心中涌起的是难以言喻的满足与快乐。那一口香脆与温热,仿佛瞬间融化了冬日的清寒。

时光荏苒,岁月匆匆。童年那个清晨所尝到的滋味,却始终萦绕心头,格外香甜,格外难忘。只因那一块小小的菜头粿背后,藏着的不仅是一道地方小吃,更是一段关于期盼、劳作与亲情的温暖记忆,一段让人永远怀念的旧日时光。



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