

唯有美食不可辜负

刘建忠 文/图

认识“稀豆粉”这一特色小吃,是我初到云南之后。而昭通城的稀豆粉在整个云南尤为出名。

记得有一天,我陪妻子逛街,转悠了大半天,肚子饿得咕咕叫。见我这个样子,妻子就说:“走,咱们去吃稀豆粉!”第一次听妻子提起“稀豆粉”这个小吃,我问道:“用什么做的?”妻子回答说用豌豆做的。我说:“那有什么好吃的,我老家豌豆多了去了!”谁料,妻子听罢“扑哧”一声笑了。然后神秘地对我说了句:“稀豆粉虽然是豌豆做的,但比豌豆要美味得多。吃了你就会知道!”

就这样,我被妻子生拉硬拽地带到了老城的“馋嘴一条街”。在小吃摊坐定不久,便看到一位大婶笑眯眯地端来两碗冒着热气的糊状东西。我想,这应该就是妻子所说的稀豆粉了。但见碗中的稀豆粉色泽淡黄,清香宜人。妻子显然是经常光顾这里的食客,只见她动作麻利,很快给我碗中的稀豆粉撒上少许葱花、辣椒面、花椒面等调料,稀豆粉的淡黄、葱花的碧绿、辣椒面的鲜红、花椒的麻香,一下子激发了我的食欲。轻轻地舀一小勺放进口中,慢慢地品尝,嗯,味道还真不错!

光喝稀豆粉似乎并不过瘾。如果在稀豆粉中放一些油炸的荞皮或者用洋葱做的油糕,那更是别有一番风味。在昭通的大排档、小吃摊,爱上稀豆粉的吃货比比皆是。因为稀豆粉为糊状,吃起来挂嘴,因此,有人还给它起了另外一个特别有文化内涵的名字叫“难得糊涂”。不知道已经作古的郑板桥先生,如果活着会不会为他的传世名言注册一个“商标”!

后来我知道,稀豆粉是云南夏季消暑佳品,是用上好的白豌豆磨粉后加入生

姜等佐料熬制而成。为了弄清稀豆粉的做法,好奇心驱使我去了一家稀豆粉小作坊,目睹了这一特色小吃的制作过程。加工这一特色食品时,首先要将上好的豌豆拣出来,放到盆里加水泡一天一夜,然后用石磨带水磨细,再用干净的纱布过滤去渣,把过滤的豌豆粉水倒进锅里,就可以煮稀豆粉了。在煮的时候要不停地搅拌,一定要把控好火候。火大了稀豆粉容易糊,糊了的稀豆粉是很难吃的,火要小,要耐着性子用筷子不停地搅拌豌豆粉水。搅着搅着,水慢慢变稠,这时就要特别注意了,不能煮得太稀,也不能煮得太稠,稀了吃着滑嘴,稠了则会黏住嘴唇。要煮到用筷子插入锅中,随手提起能成一股流线就可以了。在煮稀豆粉的时候,还可以放适量的食盐,这样吃起来更加爽口。看看,原来制作稀豆粉也并不轻松。

人生唯有美食不可辜负。我来云南这些年,一个明显的感觉就是,南方人在吃的方面相当“讲究”,而不擅烹饪技艺的北方人却在吃上比较“将就”。在南方,不管是什么东西,人们总会做出许多花样来。就拿稀豆粉这种小吃的原料——豌



油糕和稀豆粉。

豆来说,在我们北方遍地都是,可北方人就是做不出来这样的特色小吃。也难怪陕西作家贾平凹先生到云南采风时发出这样的感叹:“云南人爱吃,天上飞的除了飞机,地上跑的除了草鞋。”看来,大师的话还真有些道理!

民间流传着“每天吃豆三钱,何需服药连年”的谚语,而稀豆粉,不仅养眼、养胃,还养颜呢!特别是稀豆粉中的豌豆,在医学上被冠以性味甘平,有和中下气、利小便、解疮毒的功效,还可除去皮肤表面多余的油脂,让皮肤更有光泽。由此可见,豆类不仅营养丰富,还有食疗的功能。

怎么样,说了大半天,不知道有没有勾起朋友们的食欲?如果您是外地游客,有机会来昭通,可别忘了饱尝这里的特色小吃——稀豆粉,因为这玩意儿确实是难得的“糊涂”,不吃可能会留下遗憾。

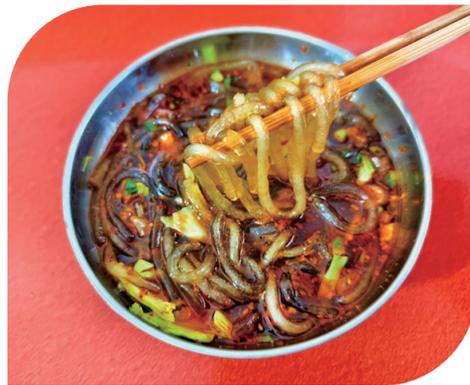
没有外卖和跑腿的钟鸣镇,不少食客更是化身外卖员,忍不住叫店主再来一碗打包,将这一份美食带给身边的亲朋好友。

与现代化的餐饮店相比,坐落于营盘组的水粉店有着浓浓的烟火气,食客们总能感知店家对待水粉的用心。酸辣味香的钟鸣水粉始终保持着自己传统的风味,是辖区居民难以忘怀的“心头好”。如今,水粉已经成了钟鸣不可或缺的一部分,它不仅是家乡人民心心念念的美食,也是一种传承与坚守,还是钟鸣的怀旧与记忆,更是游子内心的乡愁和对家乡深深的眷恋。正如一位老者所说:“每当我品尝一碗钟鸣水粉时,我仿佛又回到了那个充满欢声笑语的年代。”

让我们一起品尝这道美食,感受它所蕴含的文化与情感,共同见证钟鸣水粉的传承与绽放。

远行路上的乡愁

唐飞 文/图



钟鸣水粉。

舌尖上的故乡记忆

肖泽辉 文/图



石磨豆花“三件套”。

一方水土养一方人。小时候吃惯了故乡的味道,即使成年后漂泊在外吃遍千种美食,也会将故乡的味道珍藏在心底,不会被忘记。就像我儿时喜欢的石磨豆花,一直储存在舌尖上的记忆里,哪怕此去经年,漂泊四海,也让我念念不忘。

我的家乡在威信县一个叫松林村的山坡上,从村子往北,翻过一个坳口下山去,便是四川省宜宾市兴文县的一个乡镇,那是村子里人们赶集的地方。特殊的地理位置和气候环境,导致当地村民的生产生活和饮食习惯受四川的影响更

多一些。我童年时常常吃到的石磨豆花,就具有麻辣鲜香的川味特色。

二十世纪八九十年代的老家,生活物资远不及今天这么丰富,餐桌上多是一些应季的瓜果蔬菜,肉食很是稀缺。于是,经济性介于瓜果蔬菜和肉类之间的石磨豆花,便成了招待亲朋好友的一道硬菜,也是节日里、农闲时餐桌上的一道美味佳肴。人情往来,相聚别离,情感都体现在一锅石磨豆花中。

俗话说“心急吃不了热豆腐”,做石磨豆花十分耗时费力。先把挑选过的黄豆放在石磨里磨成豆瓣后放入水中去除豆皮,浸泡半个小时左右,再一勺一勺地把豆瓣放在石磨里磨成生豆浆。然后把生豆浆放在铁锅里烧开,

用纱布过滤后,便得到了熟豆浆。接下来便进入最重要的点卤工序,这完全是技术活儿,也是一锅豆花能否做成的关键。火力的大小、卤水的多少、点卤的快慢,都决定了豆花的口感。不时用勺子舀上一些盐卤,绕着锅边倒入,由浅入深搅动,直至锅底。当锅中慢慢出现絮状物,再用笊箕从锅边往锅中轻轻按压,一锅豆花便成型了。虽然做豆花的工序都一样,但是每一个家庭主妇又都有自己的手法和技术,因此不同的人做的豆花口感都有细微的差别。母亲做的豆花绵而不老、嫩而不溏、洁白如雪、清香悠长、口感软嫩、味道鲜美,配上一碗麻辣蘸水,简直就是我整个童年里的人间美味。

成长的过程中,每一次离别,母亲都会做一锅豆花为我送行,说是豆花出得多就预示着在外一切平安顺利。每一次出门,母亲做的豆花都出得多,有哪个父母不希望子女在外平安顺利呢。

如今,我也到了不惑之年,出来工作后,回家的次数越来越少,对石磨豆花的眷恋越来越深。于是便买了破壁机和盐卤,尝试着自己做豆花。每次在厨房折腾几个小时,终究是没有做出那种家乡的豆花味道来。和母亲在电话里分析原因,她告诉我可能是水的问题,说是要老家的水做的豆花才是老家的味道。我恍然大悟,是呀,我要寻找的是储存在舌尖味蕾上的石磨豆花的味道,可它已经形成了童年故乡记忆的枷锁,而解开枷锁的那把钥匙,只存在于家乡的山水间,存在于母亲的手上和慈爱中,我又怎么能自己找得到呢。

时光里的温暖怀念

马娇 文/图

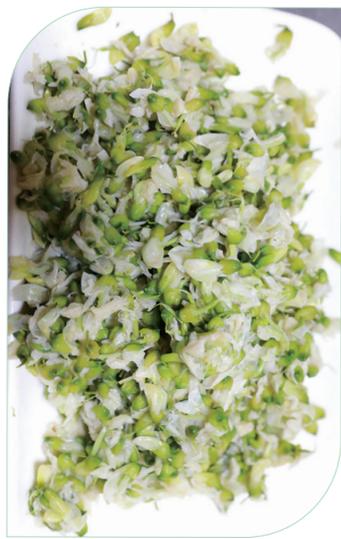
春夏之交,槐花盛开。洁白如雪的槐花,宛如俏皮灵动的精灵绽放在枝头,空气中弥漫着淡雅清新的香气,勾起了我深深的思念。对我而言,槐花是儿时的味道,是童年美好的记忆。

那时,在离家不远的山坡上,槐树成

片地茂密生长。每到这个时节,槐花缀满枝头。我与小伙伴们在树下尽情嬉戏,欢笑在林间回荡。我们小心翼翼地捡拾着刚掉落在地面的槐花,仿佛捡到了珍贵的宝贝。小时候,家里的生活条件颇为艰苦,食物种类单一,然而,母亲总有办法将简单的食材变成美食。她常常将槐花精心炒制出一道佳肴,那独特的味道成为我童年时光中的一抹亮色。

在母亲炒制槐花时,我总是紧紧围绕在母亲身旁。母亲将挑选好的槐花轻轻地放入烧开的水中。焯水后的槐花散发着淡淡的清香,我忍不住凑近使劲地闻了又闻,口水在嘴里不停地打转。母亲看到我嘴馋的模样,既觉得好笑又心生怜爱。当母亲炒制槐花时,我不时踮起脚尖,趁着母亲不注意的空隙,迅速翻炒几下。望着锅里槐花、韭菜和作料相互融合渗透出的浓郁汤汁,我一个劲儿地吞咽口水。倘若母亲没看见,我便偷偷地抓上一小撮放在嘴里,贪婪地咀嚼着,那滋味别提有多美妙了。

在物资丰富的今天,我依然深深怀念小时候的那份简单和纯真。如今,每当我看到槐花,犹如穿越时空,重回那段美好岁月,正所谓“旧游无处不堪寻,无寻处,惟有少年心”。它让我于繁忙的生活中,觅得一份难能可贵的宁静与满足。那份怀念,恰似夜空中高悬的明月,纵使时光悄然流转,却依旧明亮,时刻牵动着我的心,永恒而绵长。



焯水后的槐花。