

DIY/私房菜

## 腌制萝卜干

■陈亚林 文/图

腌制萝卜干是我的拿手好戏,也是我喜欢萝卜的主要原因之一。每年到了十一月中旬,我就开始去农贸市场精心选购原料,最好是农民自己家小菜地种的比较本真,大小适中、基本统一,红皮、细尾巴,一刀四瓣到六瓣,刀刀见皮,品质要嫩,不能糠。买回来经过清洗、切瓣、穿绳晾晒,好太阳晒出来的萝卜干,唇红齿白颜值高,口感脆嫩有嚼头,不能沾露水更不能遭雨淋,否则萝卜干就泡汤了。这些全凭多年的经验,恰到好处拿捏太阳的强度,不能晒得太干,那样口感似皮条。如果晒不到位,又是潮乎乎的不清爽。虽然说起来简单,但制作流程还是有点技术含量的。能否一次成功,原料把关第一条,还要高度关注一个星期以内的天气预报,全看“天老爷”的脸。看来,腌制萝卜干必须尊重自然,关乎天时、地利、人和,缺一不可。

晒好的萝卜干还要经过盐开水的浸泡,高温消毒后放阳台内晾干水汽,再拌上少许花椒,使出“洪荒之力”去搓揉,一直搓到萝卜干温顺软绵、略微带水分的时候就大功告成了。萝卜干的口感好与坏,全在最后这个搓和揉里,将盐与萝

卜干亲密融合在一起,也将自己对家人的爱用心揉进了每一根萝卜干里。最后一道工序,是将萝卜干“请”进坛子里,揣紧压实,坛口扎紧。再经过十天半月“发”过来,就可以上桌开吃啦!

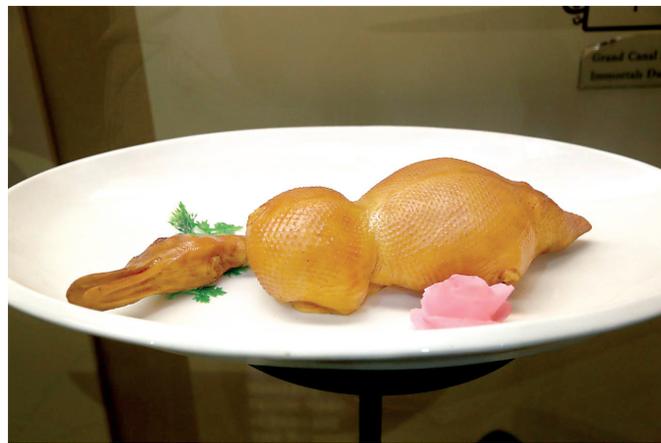
凡是品尝过我制作的萝卜干的人,没有人说不好吃的,家人说萝卜干就酒干而脆。我的萝卜干特色是嫩、脆、爽,特下饭。女儿曾说过:“我妈腌制的小萝卜干百吃不厌。”将萝卜干带到外地妹妹家,中午饭时她突然强烈要求吃一根小萝卜干。最后的画面是,餐桌上的美味佳肴被人手一根小萝卜干抢去了风头,看上去温馨可爱还有点滑稽。自然,饭桌上原先的话题,也变成了“萝卜干”。朋友今年学会了这个手艺,被家人评为今年度“最受欢迎小菜”……还有人让我将自己的配方写出来,便于操作。为家人、朋友尽我所能做点可口的小菜,获得一份快乐,这也使我引以为傲,幸福感满满。

当然,我也品尝过不少其他人腌制的萝卜干,各有妙方,与朋友互相交流取长补短,不断提高制作的水平和改善风味也是一种追求,每个人制作的流程和味道各有千秋,它们共同的妙处在于自己做的

卫生干净没有添加剂,比较绿色环保,不会对人体造成伤害。但有少量亚硝酸盐,还是作为餐桌上的配角,偶尔换换口,当一个下饭的小菜。

有一年,我在腌菜的季节去扬州旅游,大街小巷无处不去,发现扬州人家的门口基本上晾晒的都是白色的萝卜,没有看见红萝卜干的踪影,而我们淮安是红萝卜占主打地位,这就激发了我强烈的好奇心,难道是十里不同风、百里不同俗?非也,扬州人吃得讲究、精致,用白萝卜腌制萝卜干一定有它的道理。回家后我随即去市场买了20斤白萝卜,按照腌制红萝卜的老方式进行试验,发现白萝卜更水嫩,水分比红萝卜更大,要多晒两个太阳日才好。因为我们这里市场上白萝卜不多见,价格也比红萝卜稍微贵一些,但口感确实是比红萝卜略胜一筹。白萝卜干放在青花瓷的盘子里,不吃也好看,不禁多了几分食欲。从那以后,每年我在腌制红萝卜干时,会在市场上寻觅大小适合腌制萝卜干的白萝卜,因为市面上比较稀少,最后腌制还是以红萝卜为主,白萝卜干只是一个点缀。

名/菜/谱



### 运河八仙鸭

运河八仙鸭的主要原料有光鸭、血糯米、莲子、芡实、菱角、鲜藕、虾仁、鸡汤等。制法是先斩去光鸭的翅、爪,整鸭出骨,洗净并沥干水分。再把笋筒、茭白焯水、切丁;莲子、芡实、菱角、藕、荸荠均切丁;虾仁上浆后滑油;锅中炸香葱、姜,放入配料、调料、鸡汤翻炒,再放入煮熟的血糯米饭同炒入味。冷却后塞进鸭腹内,将鸭子放入品锅中,加清汤、调料上笼蒸至酥烂,出笼即成。特点是鸭肉酥烂,“八仙”糯香。

摄影:怀才

食/故/事

## 给年夜饭取一个温暖的名字

■国宏

每年春节,我年迈的父母都会下厨,以其精湛、细腻的厨艺招待八方归来的晚辈们,忙并快乐着。二老不仅厨艺高超,而且对餐桌上的每道菜,都赋予富有寓意、诗意、喜庆、吉祥的名字,令晚辈们垂涎欲滴、大快朵颐、赞不绝口之时,还由衷地竖起大拇指,为二老点赞。

老爸老妈均已迈进耄耋之年。虽说高龄,但二老从不“认老”,每年春节前夕,他们都会提前做好规划:拟定出一桌丰富多彩的年夜饭,招待从四面八方飞回“老巢”的儿孙们。二老不仅在厨艺上精益求精,在每道菜的取名上更是绞尽脑汁、力求完美。套用海子的一句诗是:给将一道年夜饭取一个温暖的名字!那些菜名,简直像诗一样让人赞赏有加、闻名而醉。老妈做的糯米丸子与肉丸子,以紫菜汤余之,便成了老妈眼中的“团团圆圆”。两种丸子在香汤中上滚下翻,有“团”且“圆”,全家四代人围坐在一起,可不就是名副其实的“团圆”嘛!

老爸最拿手的菜是红烧鲳鱼,他给这道菜取名为“年年有余”!那鱼,烧得“红红火火”,色泽悦目,不仅美观而且美味,菜刚端上桌,瞬间便被晚辈们抢食一光!“鲳”音同“昌”,菜品红润,这道菜寓意“红光满面,繁荣昌盛”。难怪家人吃得乐乐呵呵!

老妈用鲜嫩的芹菜做了一道凉拌细芹,她给这道菜取名为“勤劳致富”。“捞”音同“劳”,“芹”音同“勤”,老妈是想用这道菜教诲晚辈们:要勤劳致富,不要偷奸取巧——幸福,都是干出来的。

老妈做的另一道凉菜是拌腐竹。腐竹寓意“富足”,是由黄豆做成的,营养成分多,容易被人体吸收。但老妈更中意的是它的寓意:生活富足。所以她给这道菜取的名字是“全盘富足”!整个盘子里盛的全是腐竹,果然是“全盘富足”——老妈心思之巧真是令人折服。

糖醋排骨是一道常见的平民菜

看,不过,在老爸的年夜饭菜谱里,它可不叫糖醋排骨,而叫“节节高升”。因为排骨是一节一节的短骨,码在盘中,呈“山”形状,于是,老爸便别出心裁地取了这么一个吉祥喜庆的名字。全家人吃着糖醋排骨,收获的不单单是舌尖上的美味,更有一份美好的祝福在其中。

年夜饭当然离不开主食。老爸做的主食有两道:一是饺子,二是油炸年糕。饺子的寓意众所周知:除夕之夜属于“更岁交子”,交与“饺”谐音,年夜饭吃饺子有喜庆团圆、招财进宝、吉祥如意的意思,预示新的一年上交好运。而年糕却让老爸蘸上蛋清而炸得金黄柔韧,取名“年年攀高”!今年将要参加高考的侄子和做生意的大嫂,吃了这道美食,心里的那份舒坦劲儿就甭提了。

在二老的“鼓动”下,家人也跃跃欲试,纷纷下厨,开始自己的“舌尖创意”:大嫂把蛋黄和蛋清分开,加点火腿煎成薄片,再卷起来,码在盘中,像山西的栲栳栳一样,色泽艳丽,外形美观,既好看又好吃。大嫂取名为“金玉满堂”。好嘛,这道菜一端上桌,全屋都仿佛亮堂啦!

平时笨手笨脚的大哥,在二老的鼓励下,也下厨做了两道菜:清炒豆芽和凉拌藕片。老爸对菜沉吟半晌,给两道菜分别取了响亮而富有诗意的名字:“万事如意”“路路通顺”。黄豆芽形似古代的如意,藕片中孔畅通,哈哈,想不到80多岁的老爸居然如此高才!

春节四代同堂团聚之时,二老捧出一道“高颜值”、深寓意的年夜饭肴,真的是令全家人的春节平添无限乐趣:全家人分享的不仅仅是美食,更是厚重的民俗文化和愉悦的心情!尤其是晚辈们,从一道道名字响亮、寓意深刻的菜肴中,领受了老辈人的祝福和期望——努力工作,勤奋学习,乐于奉献,用勤劳的双手去建设祖国,迎接美好、圆满新生活的到来!



寻/味/道

## 冬天里的咸肉菜饭

■陆地

傍晚天空飘起了雪花,刚走出电梯,就接到发小电话:“你在哪里?快到我吃饭,今晚煮了我们最喜欢吃的饭。”我赶紧慢赶到了他家。一看,原来是咸肉菜饭。

何谓咸肉菜饭?就是用青菜及五花咸肉以及大米煮成的饭。可以说,在农村长大的孩子,个个都会做咸肉菜饭。做法是将青菜洗净,切碎,咸肉切成丁,生姜切成碎末,大米用水淘净。接着在锅中放适量菜油烧热,把青菜下锅炒瘪盛在盘子里,然后锅内倒入清水,再将咸肉丁放入,大火烧锅,等水沸后,放入炒好的青菜、大米、切碎的生姜,加适量水及盐、味精,以中火将其煮成饭。当然,农村铁锅煮的咸肉菜饭的口味要强于电饭煲和炒锅,味道好极了。美食家“玫瑰公主”说:“从前家里经济条件差,咸肉菜饭可以省了买小菜钱。煮菜饭要用熟猪油、盐、味精、青菜,先要热锅煸炒,再加开水和好米同煮,加点咸肉、香肠味道更佳,用农家铁锅柴火烧出的菜饭锅巴

又香又脆,这是儿时的老味道。”

记得小时候,家里物资匮乏,咸肉菜饭是家里招待客人的一道主菜。有客自远方来,大人留客吃饭,总会说:“今天咸肉菜饭,吃了饭再走。”到菜园弄把青菜,切几两咸肉,煮咸肉菜饭。等饭煮好后,摆上酒杯,主人和客人喝着小酒,吃口咸肉菜饭,感觉特别亲近。临走时,客人高兴地说,冬天里的咸肉菜饭真是好吃,难怪人们说:手端一碗咸肉菜饭,给个神仙也不干。

咸肉菜饭好吃不是说出来的,而是做出来的。母亲煮咸肉菜饭是高手,她煮的咸肉菜饭风味独特,相当好吃。外面下着大雪,母亲到菜园,揭开盖在青菜上防寒的稻草,拔三四棵青菜,洗净,切碎,然后把二三两咸肉切成肉丁,再将米淘净,生姜切成米粒大小。烧柴火,把青菜倒入锅里炒半熟,添水,把米、咸肉丁、生姜米倒入锅里。母亲用铲子在锅里不停搅动,使米、菜、咸肉、生姜米混合均匀,最

后母亲还要看锅里的水是否适中,多了饭会烂,少了饭会硬。她确定煮饭的水正好后,盖上锅盖。这时母亲又负责添柴烧火。烧火是个技术活,火烧得过大,容易粘锅烧焦,锅底的锅巴就会焦了,饭上还有股焦味;而火烧得太小,烧出的咸肉菜饭不是“夹生”,就是不熟。所以母亲说,煮咸肉菜饭火候很重要。“五味调和百味香”,厨房里飘出米、菜、咸肉、生姜四种味道滋生出的诱人的香气,叫人流口水。一锅咸肉菜饭煮好了。母亲揭开锅盖,一股热气冲上来,米饭混合的菜肉味满屋飘香。母亲拿碗盛上一碗咸肉菜饭,用勺子挖了一块荤油放到碗里,用筷子一拌,猪油借着菜饭的温度,很快融化进饭里。这碗有菜有肉、有滋有味的饭,母亲叫我端给邻居杨爹爹。杨爹爹吃着母亲煮的咸肉菜饭,连声夸赞:村里只有你妈菜饭煮得最好,水放得准,饭不烂不硬,火烧得好,饭不焦又香,实在好吃。