

D/1/1/私房/菜

淮安蛋饺

■徐怀康 文/图

俗话说:好吃不过饺子。饺子有肉饺子、菜饺子,即便是菜饺子,也是多种多样。其做法有蒸、煎、烙、煮等多种。而在我们淮安有一种饺子,外皮不是面皮,而是蛋皮;不是手捏的,而是烙出来的,内包肉糊。这种饺子,就是人们说的“淮安蛋饺”。

我母亲在世时,逢年过节和家里办大事前,经常看到她坐在炉前

烙蛋饺。烙蛋饺先要擀好肉糊。过年过节时,她会将炸坨子(肉圆)的肉糊留下一碗。平时,没有现成的肉糊,她会到肉摊上割上斤把肉,回家剁碎成糊状,丢到大瓷碗里,放上适量盐和葱姜末,再打进两三个鸡蛋,右手抓双竹筷,顺时针擀,擀到肉糊非常有黏性,放到一旁让其“醒醒”。又拿出一个大瓷碗,往碗里打上十来个鸡蛋,还是手抓竹筷顺时针

针擀。擀好放在一旁。再把煤炭炉(后来用上煤气灶)火调到小火后,开始烙蛋饺。

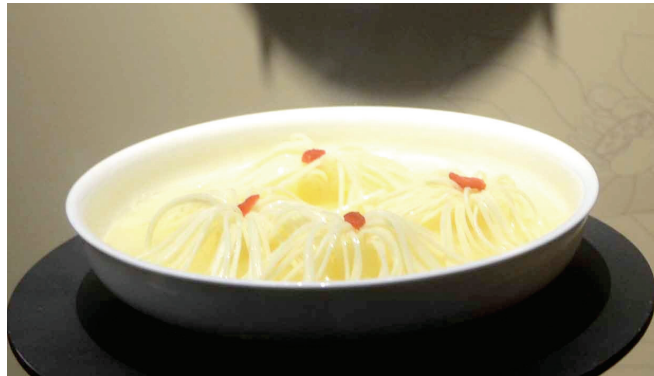
烙蛋饺时,她先将铜勺(有大人拳头般大)摞到炉火上烤热后,放些菜籽油,手晃动铜勺,让油沾满铜勺里。油热后,再把多余的油倒出。然后,用汤勺舀些擀好的蛋糊,放到热乎的铜勺里,铜勺在炉火上上来回晃动,让蛋糊沾满铜勺,成圆皮状,接着放上适量的肉糊,趁机将蛋皮两边合上,烙会儿再翻烙另一边,蛋饺就烙好了。金黄灿灿,香味浓郁,像金元宝。蛋香味、肉香味混合在一起,在厨房内外飘来飘去,诱人淌口水。

烙好的蛋饺,是半生半熟,吃时要下锅再煮。那时候,逢年过节或办大事吃饭,都要先上碗(或大圆盘)由肉皮、黑木耳、鹌鹑蛋、苕菜根、金针菜等烩的头菜,烩时会放上十多个蛋饺一起烩。一大碗头菜端上桌,黄色的肉皮、黑色的木耳、白色的鹌鹑蛋、青白相交的苕菜根、绿色的金针菜,再加上金黄灿灿的蛋饺,那真是:五颜六色,独具一格,味道鲜美。



金黄灿灿、香味浓郁的淮安蛋饺

名/菜/谱



菊花茭白

主料:净茭白500克,青菜叶2张,香菇2个。调味料:精盐、酱油、白糖、麻油少许,花生油500克(实耗75克)。

制作:茭白切成梭子块,放温油里过后沥油。放入炒锅里加香菇、汤、酱油、盐、糖烧开,汤汁收浓时加入味精、麻油。将烧好的茭白在盆中排成菊花形;香菇切丝为梗,菜叶切成菊花叶,淋上原汁。

特色:色泽悦目,口味脆嫩。

摄影:怀才

食/故/事

美味红花草

■陆地

雨水节气前后,在乡下小住几日,连着几顿用农家常见的红花草做下饭的菜,自不觉厌。

红花草学名紫云英。在乡间,过去是作为绿肥种植的。鲜草含有有机质和氮,富含粗脂肪、粗蛋白、粗纤维、各种氨基酸及铁、铜、锌、锰等各种微量元素。秋收时在晚稻田里下种,春耕时把田里绿茸茸的红花草直接翻耕于泥中。苏轼就有诗云:“润随甘泽化,暖作青泥融。始终不我负,力与粪壤同。”意思就是能够肥田,如同粪土。在苏轼的家乡蜀中,紫云英还是一道时蔬——巢菜。苏轼就特别喜欢这种巢菜,认为其味极为鲜美。后来他被贬黄州,困顿中借故人情分讨得数十亩朝东的荒地耕种,在蜀中故交巢元修前来探望时,还特意叮嘱他捎来巢菜种子,以便种在自己耕种的土地上。

是时,乍暖还寒,红花草熬过了严寒酷冷,挺过了霜煎冰冻。一场淅淅沥沥的春雨唤醒了沉睡的红花草,它们在春风的呵护中蓬勃生长,等到人们反应过来,它们已经伸展着拳脚,挤挤挨挨地在晚稻田里、沟塘渠边、十边隙地上长出了好几寸,鲜嫩的椭圆形的叶子散发着一股特有的清香,似有似无地飘散在乡下的空气中,这是红花草最美味的时候。童年的我们,在这美好的时节,总会拎着篮子掐红花草头。

那时,父母都忙于队里的农活,我们这些孩子大多无人过问,一放学,就立马召集小伙伴,拎着篮子,来到村口沟塘渠边掐红花草头。俯下身一只手拽红花草茎,用另一只手的拇指、食指指甲配合轻轻地掐红花草头,掐下三四厘米长的嫩头,一边掐一边唱:“小燕子,穿花衣,年年春天来这里。我问燕子为啥来,燕子说,这里的春天最美丽。”掐累了,几个小伙伴就把篮子随手一放,在油菜花海中、苇滩上玩起了捉迷藏。玩够了,我们就躺在十边

地上的红花草上,看蓝天上朵朵白云悠悠飘过,听低飞的小鸟在唱歌。见时间不早了,我们拎着满满一篮子红花草回家了。

回到家中,妈妈会将满满一篮子红花草倒在地上开始重新掐一遍红花草的嫩头,接着用井水将红花草洗干净。然后把鲜嫩的紫云英用开水焯两三分钟,从锅中捞出,切成二厘米左右的小段,放到盆里,加点油盐姜蒜,做一道非常开胃的凉拌菜,有一种独特的香味,翠嫩的外形,小小一口,口感软糯,下饭舒畅,连吃不腻。民间的美食家,总会将简单的食材做出最美的口味。

虽说红花草在乡下是一种绿肥,但人们一直把它作为一种蔬菜。在乡下餐桌、城市酒店宾馆都有它的身影。它有多种吃法,除了一般的烧法,还有百页炒红花草,蛋炒红花草,咸肉炒红花草等等,还可用红花草包饺子,用红花草、大米再加肥瘦兼有的咸肉丁煮成红花草饭,这样一碗有红花草、咸肉有滋有味的饭,可谓妙趣天成。现在在乡下,家家菜园都种有一块红花草。它在十月下种,来年的正月可吃,清明节左右,红花草开出了紫红色的小花,结出了三角形的荚果,稍弯,无毛,顶端有喙。这时的红花草就老了,不好吃了。于是,乡人们把嫩的红花草,掐下来放在锅里用开水拉一下,然后放在外面晒成红花草干子。晒干的红花草,一年四季都能吃。每次春天回故乡,临走时,母亲都会给我带一塑料袋红花草回城。

如今,在我居住的城市,很难买到红花草。我从老家带回一塑料袋红花草,做了一盘拿手的好菜,百页炒红花草。吃饭的时候,我把这盘菜端上餐桌,孙女夹了一筷尝了尝,连声说道:“好吃,真好吃。”很快,这盘菜就被吃光了。

随后,家人一致要求我再炒一盘红花草……

寻/味/道

龙虾,鲜美在夏日

■李天鸿

我的家在盱眙县西部葫芦套,那里地势平坦,水网密布,套子的东、西、南、北四面均被洪泽湖、淮河、引淮新河三水系紧紧环抱,内里还有美丽的陡湖、仙墩湖,以及众多大小不等的库、塘、沟、渠,是盱眙的水乡泽国。丰富的水资源,使这里不仅盛产鱼蟹,还盛产小龙虾。盱眙葫芦套出产的小龙虾,因其水质清澈无污染,饵料又为天然水生动物植物,成熟后的龙虾个大体肥,虾膏甘香,肉嫩鲜甜,虾腮虾腹白净,虾壳鲜红夺目,是龙虾中的极品。

在各类水产品中,先前人们心里一直看重鱼、蟹,对小龙虾根本不屑一顾。可是自20世纪90年代末期始,在聪慧盱眙人的精心烹制、用心打造、有力宣传下,这个不起眼的小东西,逐渐受到了人们普遍喜爱,其受宠度竟反超鱼、蟹,早在十多年前已红遍大江南北、九州之外。

我关于小龙虾的记忆,应该从20世纪90年代初说起。在农人的记忆里,小龙虾最初的身影引起注意,是在稻田中。这个小东西喜欢掏洞,田埂下面让它掏出一一个个小洞,白天稻田里刚放的一田水,一夜之间就全跑光了。刚开始,农人们不知何故,心里十分纳闷。后经过用心排查,方知是小龙虾在捣蛋,便很是生气。那时,生态比较好,庄稼几乎没有病虫害,稻子很少打药,故稻田里的小龙虾特别多。不过,那时人们称小龙虾不叫龙虾,叫海虾。

起初,龙虾在吃法上只是将尾部虾仁取出,或做汤清煮,或加辣椒、酱油红烧,味道虽不及今日鲜香刺激,倒也可口味美。中国是美食大国,最爱研究食材烹制法。我们盱眙人自然也不例外,以许建忠、高海林为代表的盱眙有识之士就专门对龙虾烧制作了认真研究,依据“药

食同源”的理论,在烧制小龙虾的配料中采用八角、肉蔻、小茴香、花椒、丁香、白蔻、山柰、党参、白芷、枸杞、当归、良姜、孜然、桂皮、甘草等多种香料与中草药,配制出盱眙十三香龙虾调料。用此调料烧制出的龙虾,麻辣鲜香,味道独特,吃上一次就会令你终生难忘。科学研究发现,十三香龙虾不仅是一道美食,而且对美容、保健有一定的功效。2002年5月18日,中国龙虾节组委会邀请以著名养生学专家、南京中医药大学教授孟景春为首的专家学者,对盱眙十三香龙虾功效进行论证,得出十三香龙虾食用后具有保健、养颜、美容、养生等功效的结论。

大众化、平民化的盱眙龙虾,如今在烧制上,除了十三香与麻辣味外,相继又推出椒盐味、蒜泥味、酸菜味等十来个品种,极尽全面地满足了大众的口味需求。

香椿芽炒鸡蛋

■戴官宝

惊蛰过后,春雨多起来,万物也开始复苏了,大自然为我们生长出各种各样的野菜:如荠菜、蒲公英、马兰头、枸杞头,还有长在树上的榆树钱和香椿芽等。

一场春雨过后,香椿芽长高了几厘米,椿芽逐渐萌出微紫红色的嫩芽。芽梗很像小鹿刚长出来的鹿茸,毛茸茸的。头顶长着非常耐看的微紫红色头冠,让人不忍离去,更舍不得摘下吃了。再过一个星期,或者一场春雨,春芽小梗就伸长二寸,头冠上紫红色小叶也舒展开来。这时候的香椿芽是最鲜嫩、香

味最足的时候,最适合做香椿炒鸡蛋。

我们一家都爱吃香椿芽炒鸡蛋,我家花园里长着几棵香椿树,每年春季,我家厨房里都会飘出香椿芽的香味,总让人垂涎欲滴。摘下几支椿芽,冲洗掉表面灰尘,再用开水烫一下。烫的目的是去除亚硝酸盐,烫过的椿芽一下子香气四溢。挤干水分后,切成碎丁,放在大碗里。再打几个鸡蛋放在里面,和椿芽充分搅匀,加点精盐、胡椒粉等。热锅冷油将蛋液倒入锅内,用小火缓慢地翻炒。待蛋液半凝固时,将

一边煎黄,再翻过来煎另一边。这时候,厨房里到处飘逸着椿芽蛋香味,一端上桌子,一家人食欲大增,三下五除二就“光盘”了。

香椿芽除了炒鸡蛋外,凉拌豆腐最简单:豆腐和香椿芽都用开水烫过后,香椿芽切碎后放在豆腐上,加上白汤酱油,放一点白醋和醋、一点点鸡精和胡椒粉,然后搅动拌匀,就可以吃了,下酒下饭皆为上等。如果将香椿芽腌制起来,吃面条时拌上一点,整碗面条香气四溢,别有风味。