

寻/味/道

佃湖浪蛋

■张超彦 文/图

涟水县石湖镇是一座有300多年历史的古镇。石湖过去叫佃湖,据县志记载,在雍正六年以前,佃湖已叫“佃湖镇”,清廷在此专设“佃湖营都司”。

和许多地方一样,以前佃湖的正式酒席上也是用“八碗八碟”待客。佃湖“八大碗”当中,最有特色的一碗就是“浪蛋”,这个“浪”字是否别字,我至今还不能确定。说它最有特色,是因为这道用鸡蛋演绎出来的美味,我从来没有在别处吃过,从来没有在某一菜谱当中发现过,也从来没有在海量的美食视频中看见过。平桥豆腐因乾隆的赞美而闻名于世,可惜他没口福,没尝过这道“浪蛋”,不然他一定会来一句“佃湖浪蛋,味道好极了”。

这道菜的来历在佃湖有这样的传说:有个自称是巡抚家大厨的人说自己因为得罪了大管家,被逐出府门,流落到佃湖街豪绅、盐商薛举人家。薛举人为了试一下他的本事,让他做几道菜。这碗浪蛋是他做的最后一道菜。他舀了一勺用鸡鸭蹄膀火腿等熬煮一夜制成的清汤,又在清汤里打上几颗鸡蛋,配上蟹黄、海参丁、虾仁等搅搅倒到锅里,叫烧火的烧烧停停,他在锅里不停捣鼓。别的厨师没看过这种做法,不以为然,心想,几个鸡蛋你还能做出花来?不料薛举人品尝后,连声叫绝,说一入口便觉胜过无数美味。从此,这道“顶配版”的浪蛋成为薛府的保留

菜品。

后来,这道菜流传到佃湖街上,成了各个饭店里最受顾客欢迎的菜,最后经过简化改良,进入佃湖“八大碗”行列中,成为其中最具有地方特色的美食。“八大碗”中的浪蛋是这样制作的:把鸡蛋打入高汤,加盐、胡椒粉,充分搅打,让蛋液和高汤完全融合。锅里烧热,加点熟猪油润锅,倒入鸡蛋和高汤的混合液,用文火慢燎锅底,蛋液在锅壁慢慢凝固。待凝结成型,用锅铲轻轻把凝好的蛋从锅壁分离,再凝再分,反反复复。其间,要不住加入熟猪油润锅。熟猪油点醒了这碗蛋羹的灵魂,在熟猪油的反复滋润下,蛋香愈发醇厚。等到锅壁再无蛋液可凝,打入薄芡,大功告成。

在这道菜的制作过程中,鸡蛋和高汤先后分,在熟猪油和文火的加持下,原本普普通通的食材,完成了华丽变身。因为芡汁的加入,蛋液凝固后悬浮在高汤中,清清爽爽,与高汤若即若离。

做好这碗浪蛋并不容易,它最能考验厨师对火候的把控。火候不足,汤色混沌,没有卖相;火候过大,又会失去了细腻顺滑的口感。

大厨把浪蛋盛到青花台碗(汤碗)里,上菜的人早有默契,撮点青蒜花撒在碗里,再用葱叶蘸着香油甩上几滴,赶紧端上桌去。

灿黄的浪蛋上面点缀着几粒绿白相间的青蒜花,色泽鲜亮,小

磨麻油的香味在空气中散逸,飘向鼻孔,若隐若现,引人垂涎。

望着这碗浪蛋,席上的老江湖便说:“望屋梁”菜上来了。

促狭的长辈开始戏弄初上桌面的雏儿,作势拿起调羹:来来来,喝喝喝,趁热喝,凉了就不好喝了。自己却不动手,别人也不动声色。雏儿抵挡不住美食的诱惑和长辈的“盛情”,早忘了来时家里长辈的嘱咐,舀一勺呼哧一口送到嘴里,烫得他直吐舌头,连吸几口凉气。促狭的长辈拍手大笑:“哇哇哇,七路桁条三块色。”过去农村起脊的平房,山尖和大梁上横着七路桁条,上面覆三块用芦苇编的篱笆,最上面苫草或瓦。这句话和“望屋梁”把被烫者伸舌仰头两眼上翻的窘态描绘得简洁到位。旁观者也哄笑起来,酒桌上充满快活

的空气。这碗浪蛋很像一丛带刺的玫瑰,含苞待放,鲜艳欲滴,让人不能自控,看到就想采上一朵,一不留神,小手就被刺出了几滴血珠。

当然,这样的故事一般发生在喜宴上。闹过以后,被熟猪油和高汤包裹的热气也渐渐散去,浪蛋可以入口了,满桌人拿起调羹,舀一勺热乎乎的浪蛋,小心地送进嘴里,软软的,嫩嫩的,一路滑下肚去,身上的每一个毛孔都会舒服地吟唱。一大碗浪蛋很快见底,全桌人都沉静下来,似乎还在回味刚才那份温婉细腻。



名/菜/谱



鸡头米清炒虾仁

制法:锅中的油至五成热时,沿着锅边把腌渍过的虾仁滑入锅中,用锅铲拨散,炒至变色捞出沥干油分。炒锅中留底油,煸香姜片,放入净鸡头米和荸荠片翻炒至荸荠变成半透明状,加入高汤煮开。把虾仁重新加入锅中,和鸡头米、荸荠片一起翻炒均匀,加入白砂糖,最后撒上碎香葱即可。

特点:清淡爽口,味道鲜美。

怀才 文图

D/I/Y/私房/菜

鱼丸

■孙兰琴

吃惯鱼丸的我们一直以为全国人民跟我们一样把鱼丸当成日常食材,直到大型连锁店开到十八线以外城市,我才知道有种丸子叫贡丸,本着好奇心,买来尝尝,硬邦邦QQ弹,味虽好,却总觉得没我们苏北里下河的鱼丸嫩鲜爽口,始觉终是一方水土养一方人。

我知道我们这有几家口碑不错的加工商,比如湖中菜场的老金家,位于菜场东门由北向南数第一个门洞口,他们家做鱼丸有好多年历史了。最近我在抖音上还刷到金老板的抖音号。我家吃的鱼丸一直在他家加工,因为做鱼丸需要“擢功”,我力气小,怕“擢”不好。这个“擢”是我们这的方言,书面意思就是搅拌,且是顺着同一个方向充分搅拌。要加工前得先跟金老板预约的,他家生意实在太好,店面也不算大,每次去加工的时候总见有人拎着加工好的一袋袋鱼丸喜滋滋地往外走,说是带给上海、浙江等地亲朋。你看,人在外地创业,味蕾还留在家乡,不论离开多久。好比我给成都的朋友寄去我们这的醉螺,他问能不能加上朝天椒一起吃,我说当然可以。

加工鱼丸是有讲究的。有人告诉我做鱼丸得等鱼死定了后再做,我却不以为然,我嫌那样做出来的鱼丸腥味重。我一般是挑活蹦乱跳十斤以上的鱼做鱼丸,在鱼盆里蹦得越欢的鱼越讨我欢心。然后鱼贩会帮忙宰杀,只见鱼贩手起棒落,掏腮剖肚,一条半成品鱼加工好了。我把鱼拎给金老板家帮工,也是几个中年女子,都是爱说爱笑的熟手,我便坐一旁看她们加工。做鱼丸的配料他们家都有,只见帮工把鱼冲洗干净,用刀在鱼尾处划一道口子,然后左手拿老虎钳子夹住鱼嘴,右手扯着鱼皮,一气呵成往上来捋,一整块鱼皮就被扒掉了,反过来又是一张,露出粉嫩的鱼肉。再拿刀顺着鱼骨一削,一整块鱼肉便剔

好了。做鱼丸就取这鱼背两片鱼肉,加上生姜片、葱白、鸡蛋、食盐、鸡精、白胡椒粉、淀粉、豆油和少量凉白开(比例随鱼的斤两调整,这是窍门,一般人不懂),先搅成泥,再放进一个机器里“擢”上五分钟,鱼泥就做好了。生意人家做来卖的鱼丸里会加入一些猪肉,这样做的鱼丸嫩到抖手,入口即化。

讲究养生的人偏好白水氽鱼丸,我尝试过,嫩是嫩,鲜是鲜,总觉得少了一些香感,且口感粗糙些,经不住翻炒。我还是喜欢油炸鱼丸。加工好的半成品鱼泥端回家,起锅烧热,先用姜片在热锅里刷一遍,防鱼丸粘锅,那样炸出来的鱼丸品相好看。然后倒入食拉油,一般倒入半锅左右就够了,因为鱼丸吃油,不比猪肉丸,会自己炸出些油来。动手炸鱼丸时也是有些技巧的,左手捞起鱼泥一挤,鱼泥从虎口丫冒出来,右手拿勺顺着虎口一捋,勺子里就有了一个圆球,然后放进80度油锅里,锅里油就慢慢滋开了,不到两分钟,一只熟透的鱼丸就从油锅里弹跳上来,浮在油面上。我喜欢炸鱼丸,因为一只只鱼丸弹出油面时,就像一只只浅黄色乒乓球,挨挨挤挤的,太喜人了。

每逢炸鱼丸时,我家对门姐姐就喜欢来尝尝,她说她最喜欢吃刚炸好的鱼丸,鲜鲜嫩嫩,满口流香。炸好的鱼丸我会在冷却后分成20个或15个一袋,放进冰箱冷冻,这对于工薪阶层的我们是超实用的。早上出门上班前拎出一袋等着化冻,中午回来,切些蔬菜就可以小炒一盘,非常便利。更多的人家喜欢做成鱼丸汤,放些油炸猪皮(我们这叫作膘)、白萝卜丝、猪肉丝、蛋皮丝,加水煮熟后再撒些白胡椒粉、葱花蒜叶,别提多香了。

如果你来里下河地区做客,请别忘了点一盘鱼丸汤,或请厨师炒一盘鱼丸,可淡可辣,一定会让你舌尖味蕾绽放。

食/故/事

饺子的回忆

■马培荣

我们一家人都喜欢吃饺子,也都会包饺子,也许是因为我们的祖籍是山东的缘故吧,包饺子是我们家人必备的“技能”,吃饺子就成了我们家的“传统”了。

不仅仅是过节,就是平时,我们家也会经常包饺子吃。特别是过年的时候,更是要包上好多的饺子。一家人团坐在一起,擀皮的擀皮,和馅的和馅,包饺的包饺,一会儿就包了好多。我们家包的饺子有个特点,皮薄馅多,两头尖尖,饺身挺立,向内弯曲,呈半圆状,犹如耳朵形,整整齐齐地排在那里甚好看。奶奶在世的时候老叫它是“弯弯顺”,说吃了饺子就“万事顺心,平平安安”。现在家境好了,生活也富裕了,包的饺子花样也多了,有青菜粉丝馅、白菜猪肉馅、韭菜鸡蛋馅、马齿苋菜馅、荠菜馅等等,那雪白的面粉、薄薄的皮儿、美味的馅子,不用尝,就会让你忍不住想流口水。饺子下好了,一家人围坐在一起,一边海阔天空地聊

天,一边吃着热腾腾、香喷喷的饺子,再嘬上几口老酒,不用说有多么惬意了。

可是,每当我端起饺子的时候,就有一种无法抹去的回忆,悄悄地涌上心头。

我爷爷是在73岁那年离开我们的。那时,我还只是个刚刚记事的孩子。爷爷早年得了中风,身体一直不好,经常卧病在床。就在爷爷不省人事多少天后,一天早上,突然睁开眼睛,好像想说什么话。奶奶把耳朵凑到爷爷嘴旁,只听到爷爷喃喃地说:“好想吃口饺子噢。”可是,那年头稀饭都喝不上,上哪里去弄面粉呢?

奶奶东借西凑,迈着小脚跑到街北头的粮站,买回了面粉。我们从田里挖回了野菜菜,理好、洗净、切碎,妈妈把家里仅有的2个鸡蛋打了,摊成饼切成丁,和在荠菜里做成馅。很快,饺子包好了,下熟了。奶奶端着煮熟的饺子来到爷爷面前,用筷子夹着饺子颤颤巍巍

地送到爷爷嘴边,轻声地说:“老头子,饺子来了,你看,多白的面、多香的馅啊!”就在这个时候,只见爷爷微微睁开了双眼,眼睛里似乎闪烁着明亮的光芒,嘴唇微微动了一下,好像在说,“我看到了,我闻到了,我吃……”突然,爷爷的头偏向了一边,手也垂了下来,慢慢闭上了眼睛。奶奶一下子震住了,手里的碗掉在了地上,打破了,饺子撒了一地,继而失声痛哭起来。我们一家人也都哭了。爷爷走了,他永远地走了。爷爷没有真的吃上饺子,但是他闻到了饺子的香味了,嘴唇也靠到了饺子皮了,他的心愿算是实现了啊。奶奶说,今天包的饺子是给爷爷吃的,谁都不能吃,都得给爷爷留着,让他带到那边慢慢吃吧……

事情过去好多年了,但是,那些回忆、那段时光,我却永远不会忘记。每当吃饺子的时候,看到了饺子,我就想起了那段关于饺子的回忆。