

### 夏日糟菜滋味长

“醉意江南,半分甜意伴糟菜。”苏州一带的江南小镇人家,夏日里喜欢做糟鸡、糟毛豆等各式糟菜,鲜美爽口又开胃。《红楼梦》里面的糟鹅掌鸭信,就是一道江南名菜。鸭信者,鸭舌也。把煮熟的鹅掌鸭舌剔骨,再用鸡汤复煮,然后加糟油烹制,贾宝玉就对这道菜赞不绝口。

苏州的糟菜自古闻名,名店“陆稿荐”的糟肉、“杜三珍”的糟鹅更是一绝,是夏季促进食欲的佳肴。每年夏季,陆稿荐都会用上好的猪肉制作出香味扑鼻的糟肉,味道绝佳。不少老苏州为了一饱口福,不惜早早的从床上爬起来在店门口排起长队。糟菜之所以有这么大的吸引力,就在于那或淡或浓、若有若无、似酒香非酒香的特殊香味,叫人闻之心动。

邻居杨阿姨是做糟鸡的好手,她酿制的酒酿酒香扑鼻、甜味醇正,酒酿面上撒遍了星星点点的玫瑰花瓣,红白分明、色彩鲜艳,真是色、香、味俱佳,诱人馋涎欲滴,有一种“酒不醉人人自醉”的感觉。用这样美的酒酿做成的糟鸡,那雪白的酒酿与鲜红的鸡肉,望去犹如雪中红梅。细细品来,但觉鸡肉鲜嫩酥香,真是百吃不厌。

杨阿姨说,酒酿能把整只鸡的鲜味散发出来,而且香气清远,是夏日里最开胃的菜。做糟鸡要选用二斤左右的肥嫩新鸡,宰杀后拔毛开膛去内脏和头脚,切成两半,用少量细盐把鸡身擦遍后,放进钵头里,上面用石头压实,24小时后即可取出,悬挂在通风的屋檐下,到卤汁流尽滴干为止,再切成小块备用。然后准备一个干净小甬,底部先放一层酒酿,再投放一层鸡块,照此逐层投放酒酿和鸡块,直到鸡块全部放入,最后在鸡块上再覆盖一层酒酿。用塑料纸和麻线把甬口扎紧密封,一个月后开封,取出鸡块在锅中煮熟,即是一道咸鲜适口、香味扑鼻的糟鸡。

夏日里品尝爽滑清新的糟鸡,温中益气又健胃强筋,鲜香随着口感的层层深入而妙不可言,魅惑着你夏日的味蕾,隽永的滋味会渐渐扩散到全身,这正是江南美食的精致和韵味。

夏日傍晚的乘凉时分,在家门口摆上一张小桌、一方小凳,一瓶啤酒伴上一碟糟毛豆、一盘糟鸡,这些糟菜,咬上一口满嘴糟香,收口时还有舌根生津的甘甜,美着呢。这一份悠悠哉哉,就是江南人家的小资情调了。  
(孔瑞艳)



# 皮芽子

□ 赵长春

还是写写皮芽子吧,就是洋葱。皮芽子,是新疆人,特别是少数民族对洋葱的叫法。

在新疆的日子里,基本上顿顿离不了这道菜。为什么叫这个名字呢?不知道,好吃就中。对着一碗饭,如果从一粒种子想起,想到成为这碗饭的过程,就没滋味了。在新疆,我也熟练地吆喝着,要皮芽子就烤羊肉、手抓羊肉吃,虽然,在这些肉上来时,人家已经给配了皮芽子,紫、红、白数色,给肉增添了诱人的香和色,吃一大口肉,一瓣皮芽子。别说不好吃,吃了才知道美。

出新疆大学西门南走,不过三四百米,向西一胡同。胡同口,一馕铺,专打皮芽子馕。碎碎的皮芽子粘进馕饼中,送入馕坑,烤熟了,有着馕本来的香,有着皮芽子被烤焦的香。被烤焦的皮芽子,浅、薄,牢牢地嵌在馕面上,透着黄。偶然发现后,我没少在晚自习后,去买一两个回来。那时候,两元一个,热腾腾的,走着吃着,并不觉得吃相不雅。

还有抓饭,从早到晚,新疆人都离不开这一口,类如我们内地的咸米饭。羊肉,胡萝卜,炒至六七分熟,放上大米,用菜的热气和羊油将大米煮熟,香而不腻,就在各家饭馆门口的大锅内汪着。来一盘,配上一小碟皮芽子、青椒、西红柿混合凉拌成的“老虎菜”,吃吧!我喜欢吃这道饭、这道菜,因为其七彩。新疆人特别会搭配色彩,把单调的荒漠风光用家常便饭的色彩斑斓弥补了,看吧,米的白,肉的黄,胡萝卜的金红,青椒的绿,西红柿的深红,皮芽子的红白黄……

拌面,无论家常味,还是过油肉的,素的,荤的,都离不开皮芽子。在新疆大学读书的日子里,我中午常去学生民族

餐厅,白菜拌面,韭菜拌面,蒜苗拌面,蘑菇拌面,鸡蛋拌面,芹菜拌面,豆角拌面,茄子拌面,我尝了个遍,但都少不了皮芽子在其中,半熟,脆生生的。一口面,一口菜,裹挟着皮芽子的生猛,风卷残云!

在离开新疆前的头天下午,我到民街的那家烤包子店,专门吃了皮芽子烤包子。每个烤包子都是一疙瘩碎羊肉,和着

红红白白的皮芽子,黄澄澄的,热腾腾的。烤包子要趁热吃,先破一小口,闻其冲鼻的热肉香,皮芽子的香,再喝着用玫瑰冲泡的红茶,能出一身透汗,上下舒展。

还有炒面。丁丁炒面,二节子炒面,家常炒面……不说了,一说就想吃,就想那面的味道。

在新疆,皮芽子其实还有个很雅的古名:玉葱,产自葱岭,《水经注》里有。不过,名儿太雅,就不是一道大众菜了。还是叫皮芽子好。

多吃皮芽子,也好。古罗马有部《农书》,将皮芽子(人家也叫洋葱)、大蒜和青蒜称为“罗马男人的血液”。不过,文献考证,洋葱最早源自亚洲西部的美索不达米亚平原,就是现在的伊拉克,有五千来年的历史了。

对了,在内地,皮芽子还是一道暗语。进了新疆人在内地开的餐馆,你说出皮芽子的话,本就好客的餐馆老板会给你一个热情的笑脸,盘中的拌面,或者抓饭,会比邻座的多一点。

### 豇豆角的花样做法

□ 覃光林

如今,豇豆角成了一季四季少不了的时令蔬菜。总结几年的做菜经验,有几种做法可以延长豇豆角的存放期,操作很简单,而且味道挺不错的。

快速脆豆角。家中的新鲜豇豆角一时吃不完,过几天变老了,所以采用这种方法非常实惠。制法如下:把新鲜的豇豆角放在沸水里焯一下,马上换成凉水浸泡,一天之后变成黄色,用来炒肉吃,很香很脆。

泡制寸豆角。取小玻璃缸一只,要有边缘的那种,将开水加入适量的盐,冷却之后倒入玻璃缸中。将新鲜豇豆角洗净,晾干水分,切成寸长,投入玻璃缸中,还可以加入红辣椒等。封好之后,玻璃缸的边缘放上水,几天之后,用干净筷子取出泡好的豆角,生吃或者是烧菜吃都可以。

快速腌豆角。将新鲜的豇豆角加入沸水中焯一下,捞出来,用衣架晾晒一天,直至豇豆角变成黄白色之后,将豇豆角切成半寸的小段,放入一只瓷碗中,加入适量的盐,充分搅拌之后,用个保鲜袋连同瓷碗和里面的豆角一起扎好,放入冰箱的冷藏室。一至两天后,用来炒肉丝,可以加入辣椒、大蒜片,这样吃起来又香又脆,爽口宜人。

