



舌尖上的羊尾笋

□严明夫

家乡盛产龙须笋。春末夏初,正当各种春笋——毛笋、雷笋、乌笋、红壳笋、鳗笋纷纷落市,逐渐从市场上消失之时,有种叫龙须笋的笋,家乡人一贯叫大笋,也有叫淡笋的,才从泥土里钻出来,也许它是最晚被端上餐桌上的笋。

几阵雷雨和几天高温,唤醒了地下的笋芽儿,它们悄悄地钻出地面,稍不留神,稍一怠慢,竹山里的龙须笋已尺把高了,这样长的笋才是烤煮羊尾笋最好的料。

把竹笋从山上扳取再搬运到家后,几个人一起七手八脚地把笋壳剥去。去壳后的笋肉白如雪,碧如玉,整齐地堆放一起,煞是好看。接下来是切除笋根部的老节,还要用筷子捅穿笋节,目的是能够煮得透彻,把盐分渗透进去。再清洗,称重,还要按百分之二十的比例称好盐。

最为花工夫的是烤煮,一般煮饭的灶台还烤不了,必须要用很大、有高高锅沿的堂镬灶,这样的灶在山村已经不多见了,我家也早就拆了。现在,都是从市场里购买铁制的三只脚支撑的灶头,锅和盖都是不锈钢做的,使用方便灵活。

把笋整齐地码放大锅里,舀上几瓢水,把盐全洒在上面,盖上锅盖,开始生火。一般柴禾还没用,因为缺少猛烈的火焰,需用干燥的大柴引。在熊熊大火的炙烤下,一会儿滚开了。一个小时后,等香气四散开来,笋由清白转为嫩黄,盐分也化了,揭开锅盖,用锅铲、竹夹子等工具把笋翻过来。此时,不用盖锅盖了,目的是让水分加快蒸发。接下来还要随时翻,以防底下的笋烧焦,要翻好几次,直到水分抽干,干瘪起皱,盐卤水不多了,香气四溢了,笋干上有盐颗粒结晶出来了,才可以熄火捞出晾着。算算工夫足足四个多小时,这一漫长的过程,人还不能离开,需要看护着,期间柴火不能中断。看看柴引也用了两大捆,真是不容易啊。

顾名思义,羊尾笋就是像羊的尾巴那样长短大小。家乡的羊尾笋乃山中美味,是纯天然无污染绿色食品,深受人们喜爱。炒菜、冲汤、凉拌,常吃腻,久藏不坏,还富含丰富的营养物质。

羊尾笋是炒菜炖汤的最好佐料,素菜荤菜都可搭配,炒菜时放些切成小段的笋,使菜更加咸香入味。炖肉、炖排骨、炖芋艿汤,放些撕成条的羊尾笋,使菜、汤更加鲜美可口,多吃不腻,吃了还想吃。

它又是早上下泡饭的佐菜,先在清水中浸泡几分钟,然后切成段就可以食用了,或者撕成细条状,浇上麻油,此时,色香味俱全,使你食欲大增,成了很能下饭的“压饭榔头”。

它还是冲汤的好料,餐桌上汤必不可少,用羊尾笋做汤简单易行。只要切成细细小小的,然后放入汤碗里冲上开水即可,清纯可口,咸鲜不腻,百吃不厌。

一条笋干吃起来鲜香,但制作起来繁琐,从山上跑到餐桌,无不包含着劳动的艰辛。以前都是父母做的,我们只是现成捞取食用罢了,却从没关注过怎样制作,更没有体会过烤笋的辛苦,想想真是惭愧。

笋是生活的日常,乡土的况味,大山里的人们一年四季离不开笋,春笋、鞭笋、冬笋,吃不厌。笋是乡愁,离开家乡进城工作,总忘不了笋,家乡人总会及时捎来应季的各种笋食,油焖笋、笋丝干菜、笋盏、羊尾笋,而羊尾笋最令人牵挂,最令人回味,且食用时间也最长,放在冰箱可以吃上一年。

随着生活质量的改善,人们对饮食质量的要求也日益提高,绿色的、原生态的、无污染的食品成为新宠,羊尾笋就是最绿色食品,它以咸、香、鲜、脆的魅力,被更多人所接受和喜爱。

夏日茄子正当时

□林亚玉

去老家探望婶婶,老人家正在自家门前的菜园里修剪茄叶子,那几畦茄子长势喜人。只见茂盛的茄枝下垂着长短不一的茄子。那泛着紫色油光的茄子,有的直直的如“1”,有的下端弯弯的,酷如“L”或“J”。茄树的叶子微微透着紫色,叶脉则深紫色。它们的杆子绿中带紫。紫色的茄花开得正欢。那花托恰似紫色的小帽扣在条形的茄子上端,很得体。叶、花、果和谐一致。

婶婶见到我停下手中的活,叫我自己摘点带回家,还嘱咐我:老的嫩的都摘点去,清蒸的嫩点,腌茄糊的老点。我先帮她剪好茄叶,插队时练过,所以比较内行。随后摘了点茄子就与婶婶聊天。我夸她是种庄稼的高手,问她种茄子有什么诀窍。她乐了,说茄树喜欢阳光,修理茄叶是为了让光照得均匀,不烂根。我又问,为什么称茄枝为树呀?她笑了:上代就这么叫呀,它像树,挺挺的立着,叶柄、花梗都叉开着。它虽好侍弄,但也怕虫咬。婶婶说:我有办法对付!每天在它们身边,一见有“油虱”(蚜虫),就撒草木灰;一见叶子有花斑,就用洗鱼的腥水甩在茄叶上,灵光着呢。你放心去吃吧。

说到吃,我问婶婶,有什么方法可以将茄子煮得好吃?她回答,饭镬头茄,就是第一吃法。在锅里蒸上,用盐撮撮,就可吃上清口的茄子。或用豆瓣酱、海鲜酱拌拌也蛮好吃。腌茄糊也很爽口,清蒸腌一两天就可吃。要么炒,那要费油。清炒,茄、土豆、青椒都切成丝,素三丝蛮有味。现在人嘴刁,就要变些法子了。我问:“您有什么高招呀?”婶亲昵地瞄我一眼,又接下去说:你又逗我开心!你们弟妹妹领我去饭店吃过几次饭,饭店将茄子做成大菜了,茄子炒年糕、茄子烩小粽子,味道是蛮赞。我也会动脑筋,排骨炖好后,煮油焖茄子,小家伙都吃得有滋有味。茄子、秋葵炒牛肉,也不错呢。茄子带豆羹、茄子乌贼羹,不是我(吹牛),比饭店里做得讲究,而且现摘现煮——落刀鲜哦。中饭就在我处吃,阿婶做给你吃。我不能扫她兴,就一口答应了。

婶婶在蒸茄子上洒了些许麻油,又香又糯。带豆茄羹中放了少许咸菜和番茄,非常开胃。这又让我联想到童年的一件乐事了。农历七月七,晚饭后,邻居的几个姐姐相约去茄田里,很神秘的样子。她们嫌我吵闹,不让我一起去。我偷偷地跟着去,只见她们卧在茄畦的地沟里,侧着耳朵听什么。我在另一畦沟里学着听,没什么呀。回来跟妈学说一遍,妈笑了,说是在听织女为牛郎洗碗的声音。天上的声音能在茄田里听到?那茄子真是神通广大!

夏日紫茄纷烂漫,为田园增彩。茄子是夏天寻常百姓家非常喜欢的下饭,可素可荤。昔日,在繁忙的夏收夏种中,饭镬头中蒸上茄子、马铃薯、咸菜,一家人就有下饭了。茄子入得富贵人家,《红楼梦》中荣国府的茄羹可谓一绝。现在,市场上茄子的品种非常多,形状各异,有长形的、圆形的、卵形的。颜色也多,有紫的、红的、白的。那普通又神气的茄子是一道价廉物美的时令菜,蒸、炒、烧、腌,各随所好。