



家有美饌

母亲裹的粽子

一年里母亲裹粽子的次数是说不清的，老人家裹粽与屈原没有半点关系，母亲很难知道这粽子是为了纪念投江的屈原的，所以我既没有看见母亲将粽子投到河里给屈大夫吃用的场景，也没有看见粽子放在八仙桌上后母亲磕头的祭祀，裹粽就是为了吃粽。这也好，不带半点应景的意味。母亲说：这猪肉、这赤豆、这红枣、这咸菜，放在白里透亮的糯米里，包在青翠欲滴的芦叶里，用稻柴扎一扎，让灶头烧一烧，味道就是不一样；母亲也说，吃粽是吃个新鲜，吃个稀奇，吃个团圆，最后就是吃个开心。

裹粽对母亲来说是一件非常幸福的事，哪天裹粽了，母亲先告诉我最小的姊妹，小姊妹会挨家挨户通知我们，第二天我们就去老家了。到了老家一看，母亲已经将圆竹匾放平，竹匾的周围放了几只竹椅，糯米也已经淘好，米放在两只面盆里，一盆是白色的，一盆是绛红的，清水洗好的芦叶全部在篮子里，芦叶的尖头顺势在竹篮的边沿垂下，旁边还有两只硕大的浅暗黄陶碗，一只盛满了切碎的猪肉，猪肉湿漉漉、红通通，亮晶晶；另一只放的是赤豆，是红赤豆。看得出，打下手的生活母亲全都做好了，现在只等待着她的三个女儿来包粽子了。

她们来了，全都洗好了手，母亲用商量的

口吻说：大家先裹一点屋里人吃的。

我那时要做的活儿就是蹲在灶膛烧火，现在是等待，等待也是任务。我就看母亲和她的三个女儿裹粽子。裹粽子时的母亲特别善良、特别温顺、也特别有耐心，母亲每裹好一只粽子，总要放到眼前端详一下的，这神情就像当年看儿子一样，目光平和而又慈祥，一边看一遍还嘀咕：这只角没有包好，这条边有点斜了。

裹粽子的女人是最美最凝神的女人。我的三个妹妹，都没有了往日的争辩，声音不再高亢，全都静静地将芦叶拾起，轻轻叠拢，用手抓把米粒放进叶里，轻轻摺平，再团转芦叶，粽子成型后，将稻柴绳往粽子身上扣去。一只粽子就成功了，半个小时过去了，大篮子里盛满了绿衣般的粽子。

吃粽子时，母亲从碗橱里拿出一只小碗，里面放一些白糖，我们剥好粽子后，将一双筷子插进粽子横档中，然后将粽子的尖角放到碗里，蘸一些白糖，蘸法是团过来团过去的，这样蘸是让角角面面都有糖，然后再把粽子送进嘴里，我们咬了一口后，要再次将粽子放进碗里蘸糖，等到赤豆很多的时候，糖可以少蘸些。小碗里的白糖是母亲放的，母亲总是有预见，而且预见正确，粽子吃完了，碗里的白糖基本也蘸完了。

兴国的“四星望月”

在兴国待了一天有余，四餐皆有“四星望月”。“星”绝不黯淡，“月”则变幻无穷，回味无穷更是无穷。

这天晚餐，吃的是自助餐。但主人特意介绍了几个当地的特色菜，有一个竹蒸笼搁在醒目位置，更引起了大家的注意。我也难免脱俗，特别留意了一下，这竹蒸笼里搁着挤挤挨挨的一拨食物，乍看还以为是烧卖之类，但“粉皮嫩脸”的，也不像稻子浓重色彩，红红的，米粒也似乎清晰可数。这道菜看上去素雅，平常，还以为是一道什么当地的有名无实的点心，但撇了一块入嘴，轻轻细嚼，慢慢品味，不粘牙，不涩嘴，清香爽口，酥软有味，而且不咸不淡，像上海菜一般可口耐嚼。于是向主人仔细提问，几近于刨根问底。主人带着微笑，详细介绍，这叫“粉豆腐”。原来兴国时兴“粉东西”。“粉东西”就是用当地的竹子编织成了竹蒸笼，用当地的原材料进行进行烹饪。就说我看的这一道“四星望月”四小碗里盛着的是泡菜、花生米、河金鱼，还有绿油油的野生菜。中间的蒸笼上，“粉豆腐”最惹人喜爱，我一连撇了三大块的菜入

肚，并且向同行的朋友推荐。借着饭后休憩的机会，又向当地朋友仔细询问和讨教，于是知道这道“粉豆腐”是当地的特色菜肴。具体做法是：先用少许优质的当地猪肉，再配以萝卜丝、大菜头剁成馅，先煮到半熟，再用油炸豆腐皮，一团一团地覆上，再倒放在蒸笼里，就形成了一只只皮薄馅厚，无盖无褶的半截烧卖式的“粉豆腐”了。平常都得加点点辣子，无辣不成菜。但考虑我们多半来自苏浙沪，便少盐无辣，味道依然特别鲜嫩，难怪我们吃得有滋有味的！

早餐时，我又见一张桌上搁着几个竹蒸笼，里面则换了花样，是粉条上加了厚厚的鱼片，品尝了一下，也是鲜美可口，入口即化。之后，又见过梅干菜扣肉，也是别有一番风味的。“粉东西”，还真是丰富纷繁，名不虚传呀！据说这“四星望月”的名称，还是毛泽东同志当年到兴国开展革命调研时给起的。当时几位当地党员干部自费邀请毛泽东同志到兴国的“黄隆顺”客栈用餐，先是上了四道菜，兴国鱼丝、素炒雪豆、腊肉炒春笋、腌菜扣肉，之后端上了一个竹蒸笼，香味扑鼻，

吃出一朵玫瑰花

饼，不贵，才 10 元。拆了吃一只，十分酥软香甜，吃着吃着吃出玫瑰花瓣，嘴里就有了玫瑰的香味了。

丽江这地方因气候、温度的缘由，适宜玫瑰花的生长，花事繁茂。我们从玉龙雪山返丽江途中，就见有一个玫瑰庄园，种植了 1000 亩的食用玫瑰。玫瑰花不仅仅是爱情的象征，也有很高的药用价值。

还好在你只要购满 100 元鲜花饼，店家便可包邮。为了让家人和同事也品尝一下鲜

赤豆粽吃多了就生厌，就希望吃肉粽。肉粽是用猪肉裹的，那个时候猪肉是很金贵的，一般人家都是买不起的，到买得起的时候却要凭票供应了，越是买不起买不着就越是想要吃，这人就是这个德行。端午节能够吃到肉粽，那是父母半年省吃省用换来的滋润，数量自然不多，所以粽子的肉块很小，肉块再小也是肉块，肉块再小也是肉的味道，所以觉得实在好吃，好吃就多吃。我可以连吃几只不嫌饱的，母亲看见我像饿死鬼投胎，眼睛酸溜溜，不好阻止但必须阻止。我还有三个妹妹，她们也是喜欢的，她们望着母亲的眼睛，希望母亲均衡分配，母亲后来是均衡分配了，只是把自己要吃的，父亲要吃的都塞到了我们手里。

现在想想，家里没有吃的时候要做到志气不短，要做到谦让，母亲做得到，我们做不到，我们的修身实在不够，现在很容易做得到了，但现在吃些粽子也是说来就到的事了。

嘉兴粽子好吃是有名气的，家里的粽子是没有名气的，但家里的粽子是母亲裹的，我们的母亲大多数也是没有名气的，与家里的粽子一样，平凡而又素朴，但这不影响我们的食欲与兴趣，因为是母亲裹的。只要是母亲裹的粽子，看见了，我们的眼就顺，眼一顺，心就顺，心一顺，什么都是称心的、甜美的。

文 / 安凉

热气袅袅。大伙儿让毛泽东同志给菜系起名。毛泽东脱口而出，这蒸笼像月，四道菜像星星，就叫“四星望月”吧。大家一致叫好。这菜名本身就意味深长呀。从此这一菜名就传扬开来了。

饶有意味的是，当地老百姓还把情歌与这些菜肴结合，创作了情趣相融，朗朗上口的一首首打油诗。比如“粉豆腐”，是这样写的：“豆腐包肉水泱泱，肉中有肉嘿各样；老妹胆敢食一粒，嘿有味道到天光。”把江西妹子的炫嗲和辣劲，淋漓尽致地表达了出来。还有一首写“炸薯包”的，则更直接带劲了：“老妹面前两只桃，哥哥想哩喉出痧；你要留呃亲一口，夜里请你食薯包；崇贤俚媿方太妹，十人见了九人爱；哪个哥哥恋得到，食只薯包亲介绍。”这实在是很诱人的吧。

如此看来，“四星望月”完全是靠山吃山，各种食材，无论芋头、红薯，都是当之无愧的绿色食品，各类野菜野果，也是就地取材。不仅色、香、鲜、嫩、咸、辣一应俱全，还有传说、情歌相佐，赠以“江南第一菜”，确实绝非虚名，值得好好品味呀！

文 / 赵春华

花饼的味道，我决定邮寄一点回去。纳西族司机和师傅说：那家叫嘉华的比较正宗。走街穿巷，终于找到了“嘉华”，挑选了几种不同名称的鲜花饼。

到家第 3 天，收到了鲜花饼，其中一包有好几种口味：松仁、莽香、玫瑰珍、玫瑰酥、玫瑰细沙酥、莓香玫瑰酥、经典玫瑰饼……

我吃了莓香玫瑰酥，草莓和玫瑰花做的馅。那鲜花饼，糯甜香醇，吃着吃着，就吃出一朵玫瑰来。

没想到，在越南，吃了越南菜后，还是那款最家常的红烧肉口齿留香，回味无穷。

那天，游览了岘港巴拿山后，在山下的餐馆吃越南火锅，菜式和吃法都与中国无异，只是在用餐过程中，上了几盘热菜，其中就有红烧肉。

见到红烧肉上桌，正喝着啤酒、涮着牛肉、鱼片、白菜的同伴，没顾上正视一眼，让这盘红烧肉在桌上孤独了很久。只是端起了白米饭，要找下饭的菜，才把筷子伸向了这盘红烧肉，还有点勉为其难的意思。

当红烧肉在嘴里嚼动时，舌感的香、糯、鲜，一下子使好几位食客同时发声：这越南红烧肉真香唉！和在国内吃的不一样。于是，就有了七嘴八舌：这香，好像是肉本身的香味；国内的红烧肉都是调料的味；可能吃的饲料好呢？不会是与国内猪的种不一样吧？

于是，大家关注起了已经吃了一半的红烧肉的“尊容”：块块的大小，几乎与国内家里烧的一样，颜色没有红油赤酱，瘦肉红得不深，不近于黑，肥肉几近白色，一点不好讨见肥就停筷的食客，而肉皮，是比瘦肉更浅一点的红色。不见辅料搭配，也没放葱姜点缀。这副容貌，国内的主妇们会认为是一款不成功的红烧肉，连红油赤酱的基本标准都没达到，如去餐馆，更会观其色不诱而远之。

一款“其貌不扬”的越南红烧肉，会引起这么热烈的“有话想说”，可见，吃在嘴里的感觉与国内是如何不同了。

餐桌讨论形成的共识有两条，一是猪的种好；二是吃的饲料好。而饲料好，会涉及到农业的生态，粮食生产的化肥使用等。同行中，有好探究的人说，我们几天旅游，无从知道越南猪种与中国猪种的差别。而农业的生态环境，我们车行农村时，是否能从风光中看到一二？

最后一天晚上，有人建议，明天中午自己在别墅里做饭，自己做一次红烧肉，看看这越南红烧肉，究竟是肉好，还是他们有什么秘决做法。

原定上午的游览项目，为了烧红烧肉而取消了。一行八兵分两路，一路将别墅内配备的锅碗瓢盆全部找出来、洗尽；另一路打的去超市买猪肉、酱油、料酒、糖、姜，一盘红烧肉撑不起一顿饭，还要买其他水产、蔬菜。到了超市，不懂越文，买其他东西可看形而取，酱油、料酒只能瞎选，料酒一说，与越南服务员比划不清，最后只能买瓶白酒当料酒。

别墅的厨房，配的是电磁炉。自告奋勇的大厨对电磁炉操作不熟，先烧其他菜，熟悉一下电磁炉的使用要诀，在掌握电磁炉操作后，最后做红烧肉，尽量避免因炉子问题影响红烧肉质量。

以中国烧法，烧一盘越南红烧肉，烧制步骤是家里常用的，先用油翻炒，再加酱油、料酒、姜、糖焖煮。因为无黄酒作料酒，白酒不能多加，无奈，只能多放一点酱油，又添加了一点水，把电磁炉关小。大厨在炉边说出自己的担忧，酱油不知浓淡，更不知越南有生抽一说，最后的颜色、咸淡只能凭感觉了。

开锅装盘时，香气飘散了整个厨房，一直香到了餐厅。此菜一上桌，每个人的筷子都先朝红烧肉伸去，肉色比越南餐馆吃到的还淡一些，但是，吃到嘴里，仍是香鲜满口，瘦肉嫩、肥肉糯。在嘴里一搅拌，肉香无比。大厨权威发言：这就是肉好，尽管没有好酱油、好料酒，照样吃出满口肉香，食材第一是根本。

这一顿告别宴，成了与越南红烧肉的告别。没有哪一次旅游，一款家常菜会如此的“扰乱”我们。越南之行，红烧肉一定长久地让每个人记忆。

域外寻味

越南红烧肉，「扰人」

文、宁白