

食神会

# 猪油饭

文 / 章中林



妻子走了几天,忽然觉得生活累了起来。晚上,坐下来一想,原来已经十多年没有掌过勺了。难怪,女儿一直嚷着我烧的不好吃了。怎样挑起女儿胃口来讨得她的欢心呢?忽然想起儿时的猪油饭——那可是人间的一道无上的美味。

上世纪七十年代,虽然生活能够自给,但是家境并不宽裕,也只是能填饱肚子而已。每天生活都是精打细算的。每餐的菜蔬,以素菜居多,荤腥一般很难见到。但是,在那个岁月里,却有一道美味至今让我念念不忘——那就是猪油拌饭。

吃猪油拌饭一般是在冬天——那乳白色的猪油膏今天依然闪亮在我的心底。母亲每次买猪油的时候,都喜欢挑猪板油买上三四斤。为什么挑猪板油呢?按照母亲的话就是:板油厚实,油膏足。猪板油买回来了,母亲就会在厨房里熬制。这个时候,我们就会“猴”到厨房里,挤着叫着要给母亲塞火。名义上是在给母亲帮忙,其实我们觊觎的是那锅里的猪油渣。猪油熬尽了,热气腾腾的油渣也出锅了。盯着搪瓷缸里的猪油渣,趁着母亲不注意就捡一块塞进嘴里。猪油渣喷香酥脆,特别是有一层厚膜的,不仅耐嚼,还有着更多的余油,吃起来味儿更足。有时性急,还没有尝到味道,天膛都烫麻了。

熬制成的猪油晶莹透亮,呈现出蜂蜜般的金色。待到猪油冷却,炼乳一般的银白,看着就想用指头挑一点塞进嘴里。有了猪油,快乐的日子就开始了。

米饭熟了,看到没有什么菜,我们就会钻进厨房里去偷猪油来拌饭吃。挖一勺猪油,倒一匙酱油,添一点盐,趁着热饭拌匀,直到筷头上的猪油融化了,猪油拌饭也就成了。那饭黑亮泛着温暖的光泽,还散发着特别的香味,那里里面有饭香、酱香、油香,丝丝缕缕地直往肚里钻,勾引得馋虫泛滥。那饭因为有了猪油,吃起来顺滑,似乎嘴里,喉咙里都被油润滑了一样,吃起来是那么畅快,那么得意。虽然没有菜,但是端起了它,一气也能够吃两大海碗饭。有时,就是打了饱嗝,还不愿意放下手中的碗。

那简单的幸福是多么让人满足和享受啊,今天想起似



## 【清蒸桂花大排卷】

先将大排洗净沥干后,拆去骨头,用刀背把每一块大排敲薄,放入盘中,加少许盐,糖,味精,红葡萄酒以及嫩肉粉腌渍片刻。然后,在每块大排的一面涂一点海鲜酱,再撒上一些桂花后,把大排小心地卷起,并在蛋清里滚一下,整齐放在蒸盘里,大火蒸25分钟即可。此刻大排嫩香无比。

## 【香茱黄鱼羹】

先把小黄鱼洗净,放在蒸盘里蒸5分钟后取出,小心地将鱼肉剔出并捣碎。在锅中放少许油,把鱼肉和少许姜末放入,加一点黄酒,小火煸炒一下盛起。然后,在汤锅里放一大碗水,水开后把鱼肉倒入,再开后把打匀的鸡蛋液缓缓地倒入汤里,并搅拌成蛋花,再放少许盐,鸡精。最后,用水淀粉勾芡成羹即可。食用时放入香菜,如放少许醋味道更佳。

乎齿颊还留香呢。

今天就让女儿尝一尝猪油拌饭是个什么滋味。这小家伙嘴刁,如果还那么简单,她定然是一口也不会尝的。怎么办?我煮了两碗粳米饭,接着浇上生油和蚝油汁,然后撒上鸡丝、腊肠、虾仁和小葱,最后挖了两大勺猪油拌匀。

但是女儿看着猪油饭,只用筷子头挑了几口就再也不愿意动筷子了。没有办法,只好让她自己出去买着吃。

我捧起猪油饭吃起来。虽然配料多了,可是我却怎么也找不到当年的那种滋味呢?是我嘴刁了,还是过去的时光再也回不去了呢?我不知道。

私房菜

# 自制辣白菜

文 / 刘其舜

如今上饭店,往往先上来些开胃菜,有酱萝卜、花生、辣白菜之类。其实辣白菜自制也挺方便。在上世纪六十年代时,“大世界”对面有一家“三和楼”菜馆,供应冷菜外卖。其中一只“辣白菜”,吊起了妻子胃口。一小碟“辣白菜”需要三角钱,狠狠心买了下来,自己捉摸研究,制出的“辣白菜”成了我“过泡饭”极佳的菜肴。

其实做辣白菜不难,天气转冷,大白菜成了餐桌上不可缺少的蔬菜。在菜市场选购大白菜以后,剥去外面的菜帮子,尽量取其白色的菜叶,越近菜心的越好,这样的白菜更嫩。洗净以后,切成一寸五分长、三分宽的长条,用



盐焐后,上面压些重物。在家里可以用大碗盛些水,作为重物压住。腌渍二至三小时,挤干水分,放入碗里;再把几个干辣椒切成丝;制卤汁:用白糖、白醋、盐、味精调成卤汁。这里放的白糖、白醋、盐要按各人的品味来加入了;然后,放入已切好的干辣椒丝和姜丝;锅热后放油,加上干辣椒若干,其辣椒用量视各人对辣的忍受喜好而定,爆出香味,再捞出辣椒,将熬制好的辣油,倒入已腌渍好的白菜里,过一个小时就可食用了。在上桌时,在辣白菜上面再撒些葱花,那么就色香味就全了。

在节假日时,上一道辣白菜作为冷盆,会受到众人欢迎的。

家庭菜谱

# 节日家宴

## 【什锦烂糊肉丝】

主料为黄芽菜丝和肉丝,辅料可以根据自己的喜好,任意选择几样。如:冬笋丝,香菇丝,胡萝卜丝、干丝以及发好的虾米等。先在肉丝中放少许黄酒,盐,嫩肉粉等腌渍片刻。在锅中放少许油,把肉丝和自选的辅料一起炒熟盛起。再在锅中放少许油,把黄芽菜丝倒入,煸出水后,把炒熟的辅料也倒入锅中,加少许盐,鸡精和水,等黄芽菜烧糯,用水淀粉勾芡成糊状即可。

## 【蒜香西兰花炒香肠】

先将西兰花掰成小棵,洗净后放在沸水烫熟,捞起放入冷水中,冷后取出沥干,再将一根广式香肠切成薄片。然后,在锅中放少许油。把香肠片倒入,加少许黄酒,小火把香肠炒熟盛起。再在锅中放少许油,先把蒜末煸香,再将西兰花和香肠片倒入,加少许盐,糖,味精和水,烧1分钟即成。



## 【水芹肉丝炒年糕】

先将猪肉洗净切成丝,放少许黄酒、盐、味精、嫩肉粉等腌渍片刻。再用一把嫩水芹洗净后切成一寸长。然后,在锅中放少许油,把肉丝煸炒一下,再把水芹放入,一起炒熟盛起。最后,再在锅中放多些油,把切成一寸长条状的年糕放入锅里,加少许盐、味精以及少量水,小火慢炒,待年糕软、糯,将熟肉丝炒水芹倒入锅里,拌匀即可。

## 【奶油蘑菇炒塌菜】

先把鲜嫩的塌菜的叶片掰下来洗净,再选一点新鲜的小蘑菇也洗净。然后,在锅中放一小块奶油,待融化后,把蘑菇煸炒一下盛起。再在锅中放三块奶油,融化后把塌菜倒入,加少许盐、糖、鸡精和、水,大火煸炒,熟后放入蘑菇拌匀,盛起时略加一点鲜牛奶,味道更美。

文 / 贾立明

# 关中三糕

文 / 钱国宏

地方风味

八百里秦川,稻麦浪飘香。稻麦磨面,面可做糕。于是关中地区千百年来,涌现出了很多让人津津乐道、唇齿留香的民间糕点。其中,最有名的,当属百合糕、山药糕和年糕三种。

在关中,百合糕也称“山丹丹糕”、“合好糕”,是陕西民间宴席上的“八宝”之一。百合糕之所以被关中人视为宴席上的“贵客”,主要还是因为它的主料是百合。百合,关中称为“山丹丹”和“卷丹”。百合质地肥厚,色泽洁白,醇甜清香,历来被视为滋补珍品。百合糕其作法是:将百合嫩瓣干蒸至酥烂后取出冷却,等比将熟百合和面粉拌一起,用细筛擦过,使百合糕粉均匀疏松;用蒸百合500克、面粉250克、糖500克拌和制成馅心;取一半百合糕粉做底,铺上馅,再把其余一半铺在面上,撒上斩碎的蜜枣、松子仁,做成生坯。生坯入锅蒸熟,晾凉,切块,即成百合糕。百合糕入口绵甜,且散发出浓郁的麦香和花香,嚼食时,微甜的松香常常让人心醉。

山药糕,又叫“山芋糕”、“玉龙糕”,算起来大概有3000多年的历史了。关中的山药糕,就是



用山药泥、白糖、糯米、粳米粉、熟猪油、青梅、红瓜等原料,经过炒和蒸而成的一种糕点。山药糕有梅花状的,方糕状的,也有月饼形和桃子状的,可谓花色美观,松软适口,清香味甜。我在关中工作时,多次尝过山药糕,不过吃时,我们都喜欢在

山药糕上浇上糖汁或抹上蜂蜜,吃起来口感甜香清爽,而且有一股浓重的果香味道。

关中年糕,又称“年年糕”、“粘粘糕”,是关中人过年或逢喜事时吃的民间美食。“年年糕”谐音“年年高”,寓意吉祥,所以有诗赞曰:“人心多好高,谐声制食品,义取年胜年,藉以祈岁谄。”关中产水稻,所以年糕多用糯米和粳米制作,陕北则多用粘黍(糜子)制成。关中的年糕,具有“洁白如霜、透明如玉、口感爽滑、韧性可口、不粘不腻、久煮不糊”的特点,食用方便,蒸炒煮烘皆宜。

我在陕西工作时,还曾听到一句民间俚语,谓之“人生有三顿糕”:满月之糕,不会吃;结婚之糕,能吃上;死后之糕,无法吃。意思是劝诫人们抓紧时间吃年糕,莫到不能吃时方后悔。以年糕设喻,颇有“少壮不努力,老大徒伤悲”和“活在当下”的味道和彻悟。关中人还认为人这一辈子,似乎都不应该离开年糕,所以关中人通常把死通俗地代称为“糕盆打烂了”!



厨房提示

# 烫酒的最佳温度

寒冬季节,人们喉部血管遇凉酒骤然收缩,感到不适,酒加热后,有些低沸物质挥发,入口柔顺。但是烫酒也有一定限度,如果酒温超过60℃时,则酒内的芳香会遇热飞逸损失,酒便显得香味淡了。所以饮用高档白酒、黄酒时一般不必烫热,如果习惯喝温酒,也应该掌握烫酒温度,一般在20~30℃为宜。

喝葡萄酒、香槟酒、味美思等果酒,如需加温也不要超过20℃,否则会影响酒的香型。

文 / 郭旭光

本版选图:依文