



2月18日,“青岛第一民俗节”的萝卜元宵糖球会开幕,糖球会历史悠久,有500多年历史。萝卜会,也叫清溪庵庙会,清溪庵俗称“下村庙”,位于现今的青岛台东道路口,相传这里出产的萝卜又脆又大,民间有“正月初九吃萝卜不牙疼,可防百病”的说法,又有旧俗立春吃萝卜,称咬春,因而萝卜就成了庙会上的主要商品。逢庙会日,人们来这里卖萝卜、买萝卜、吃萝卜,久而久之,清溪庵庙会就被人们称为“萝卜会”。图为萝卜雕刻现场。

红泥小炉

台湾小吃琐记(八)

文 / 西坡

到日月潭游玩的人,大概没有不知“阿婆茶叶蛋”的,兴趣盎然者,必定要冲进“重围”,买颗尝尝。

“阿婆茶叶蛋”之所以如此轰动,好吃是一个方面(系用南投出产的红茶与埔里出产的香菇熬制,味道很Q),更重要的是“有故事”。传说当年在日月潭当垆卖蛋的不在少数,也许“有碍观瞻”,当局加以整肃,唯有“阿婆”拿到经营牌照得以“驻节”。有消息说,此乃蒋经国“特批”。阿婆邹金盆,二十多岁就在这里卖茶叶蛋,如今已是八旬老妪。我推测她一定是拿出了一场苦情戏给蒋经国看并打动了。这个“故事”经导览渲染,“阿婆茶叶蛋”爆得大名,平时二三千颗,节假日竟有四五千颗的销量(以人民币计,每天可进账一万多元)。现在,不是“阿婆”要寻生意,而是生意在找“阿婆”,它成了日月潭旅游的一道风景。游客过此,品尝一颗,好比在石头或树上刻下“本人到此一游”的标记。当地一位官员开玩笑说,“阿婆茶叶蛋”要歇业一天的话,需报批,以便“安民告示”,否则游客造访扑空就会投诉啦。

台湾淡水街上到处是卖茶叶蛋的摊店,现煮现卖,为了让游客带走,有的还做成“真空装”。不过,咏妍力谏我们品尝一种叫“铁蛋”的蛋品:小小的(介于鸡蛋和鹌鹑蛋之间),黑黑的,四个一袋,真空包装。一尝,滋味浓郁,酱汁入里,比“阿婆茶叶蛋”Q得



多,我以为掉在地上肯定能够弹起。这是深受台湾年轻人欢迎的小吃,没有当地人的推荐,像我们这样的匆匆过客是无法注意到它的。

艋舺街上则是另一番景象,三步之内,必有槟榔。卖槟榔的小店,比到处可见的7-ELEVEN便利店还多。邓丽君的《采槟榔》:“高高的树上结槟榔,谁先爬上谁先尝……”耳熟能详,可是我没有见过槟榔长什么样,也就不知道怎么吃。看见槟榔店星罗棋布,很想看一看尝一尝。巧的是,导览小简从口袋里,摸出一包槟榔问大家要不要尝尝。十几只手举了起来。小简一本正经地说:“吃这种东西要做好昏过去的准备,而且,还会流血哦。”原来,不习惯的人吃槟榔,会发生“醉”的现象,严重的便是晕头转向。而所谓“流血”,是咀嚼之后唾液和槟榔发生“化学反应”,呈现出粉红色的状况。这下,举手的人少了,但我还是愿意以“醉”买欢。吃法是,把一小粒槟榔的果肉用一张老叶包裹成粽子形(比粽子糖还小),叶子上抹一些石灰,然后放到嘴里嚼。什么味道?什么味道也没有!只是涩涩的,比吃檀香橄榄还不如,倒是因为有些紧张,心理暗示作用之下,居然有些“昏”的感觉出来(其实是车辆颠簸所致),隐约有“流血”的痕迹。

槟榔有什么好吃的?简直无法想象!可是台湾人就是喜欢吃。小简再三关照,嚼完

的槟榔要收好,不可随口吐在地上。台湾有些区域,满地都是嚼后的槟榔渣,让人产生“这里刚刚发生过群殴事件”的错觉,当局曾很下禁令严打重罚。这也可证明,槟榔在台湾人心目中的地位。

到台湾,不可不尝槟榔,也不可多尝槟榔。

台湾小吃当中比较让人吃惊的还有各色豆腐干,林林总总,数也数不过来。我疑心这是台湾人极爱的小吃,可是陆客大多视而不见。也许他们觉得到台湾要寻有特色的东西吃,殊不知这就是最具台湾特色的小吃!不过呢,不吃也罢,毕竟豆腐干也不是绝无仅有的小吃,要吃的还多着呢。

台湾小吃名目繁多,并不虚传,但也有一些令人瞠目结舌的情况,比如不时可见“温州大馄饨”、“绍兴大香肠”、“山东大馒头”等等的店招飘扬。温州馄饨很出名吗?我怎么不知道。绍兴香肠名气还能大过广东香肠?我很疑惑。山东馒头有名,可再有名,也大不过山东煎饼呀。突然悟到,上世纪四十年代末,国民党军队溃退台岛,随行军士,可都是有多有娘,有妻有儿,有亲有眷,有籍有所,有家有乡的人啊,他们远离故土,吃不到正宗的家乡味,难道还不能让自己假借一下故土之名,以解思乡之情?

于右任先生在《望大陆》里说:“葬我于高山之上兮,望我大陆;大陆不可见兮,只有痛哭。葬我于高山之上兮,望我故乡;故乡不可见兮,永不能忘。天苍苍,野茫茫;山之上,国有殇。”语气沉痛,正是这种思乡之情的传神写照。

两岸睽隔已逾一个甲子,彼此有些差异,也属正常。值得庆幸的是,两岸的饮食源流、习惯从来就没有断裂过,光就这一点论,即可证明,我们是同胞,是兄弟。

周一菜

文 / 若丹

素菜丸子

逢年过节,我们中国人的餐桌上都少不了各种各样的丸子。从广东的牛肉丸、福建浙江的各色鱼丸、江苏的狮子头,一直到北方的四喜丸子,可以说,把原料剁成茸,加进各种调味料,再做成圆球形入菜,已成为中餐的一道风景。

今日推荐的这道素菜丸子,本是过去穷人吃不起猪肉圆,用些寻常蔬菜、豆腐制成的仿肉圆。不料在时下,饮食讲究健康,素菜丸子竟也成了人们热捧的佳肴,特别是在北方,更成了许多家庭春节时必不可少的菜。

将萝卜、胡萝卜刨成丝,茄子、白菜、水发香菇、香豆干、冬笋切成丝,荸荠去皮,用刀拍碎。以上各料该放多少,以每个人的口感为宜,喜者就多,不喜者就少。将处理好的各种原料放入一个大盆中,倒入适量面粉,加少量的水,再进行拌和,可以一边拌和一边再加水,直到将原料和面粉拌匀了,加盐、味精、少许胡椒粉调味,再拌到上劲为止。

铁锅里倒入1000克以上的油,烧到5成熟时,将料捏成乒乓球大小的圆子,逐个投入锅内进行炸制,一般一次投入15个左右为宜。等丸子浮起时,证明已炸熟,用笊篱盛起,控油后放入盛器中。

食用时,可根据自己的口味,仿肉圆的做法,或红烧或清蒸或炖煮。简单的食材,做出不一样的滋味,这才是下厨的乐趣。

