



一个南国妹子的炸酱面情结



王振萍

我是个生长在闽北古老小镇上的南国妹子，独特的地域环境和水土养育造就了我能歌善舞的特质，而且，我内心深处

十分喜爱家乡的风俗民情，熟识各类饮食习惯。

然而客居北方四十余年，我的生活习惯与饮食结构也在

悄悄地改变着。我不但深深喜欢上了泉城这片“家家泉水，户户垂杨”的热土，而且，我内心深处的各种面食也让我“喜闻

乐见”，尤其是与集清爽、浓香于一体的炸酱面结下了深厚的缘分，百吃不厌，时常沉浸在美食的愉悦和生活的快乐当中。

42年前，我被命运的激流遏制着自我的前途，上山下乡插队来到了山东省肥城县的一个乡村僻壤，开始了人生一段不堪回首的经历。从南国初来北方，不仅要经受离别故乡和亲人的思念之苦，而生活的艰辛及饮食的不尽相同，都使我倍生无尽的烦恼和痛楚。生活还得向前继续，日子需要慢慢地熬，我渐渐地能够“入乡随俗”。

那年的中秋节，我无法回到千里之遥的福建古田同家人团聚，恰逢知青点为留守者改善生活，也是我初次一睹炸酱面的“芳容”。那是上世纪七十年代，所谓的改善生活也就是吃一顿饺子或面条而已。在我们这一穷二白的知青点，也只能求其次做顿面条聊以打打“牙祭”，解一下馋了！知青点的司务长一大清早到集市上买回点五花肉、豆芽和青萝卜，又手擀了一大箕子面条，下好后把它盛到盆里用温水焯一焯。再把切好的五花肉丁倒入烧热的油锅里加甜酱爆炒，瞬间，一股香气扑鼻而来。我们几个留守知青拿着大号的陶瓷大碗，捞上面条，拌上炸酱和豆芽、萝卜丝大快朵颐起来——就连我这身材羸弱且不善面食的南方小妹，也被炸酱面那独特的味道所吸引，吃的是心花怒放，口齿生香，随即也把这美

味无比的炸酱面镌刻在我心灵的深处。

后来，我离开乡村分配到县城的商业部门工作，又相识相恋了一位在济南土生土长的男友做老公。碰巧的是，老公他很擅长北方的菜肴和面食，而且，做起炸酱面来更是行家里手，拿手好戏。这样，我就和他有了相同的爱好，多了些生活中的共同语言与情趣！淳朴善良的丈夫高兴之余，总会使出浑身解数，为我和儿子做一顿美妙绝伦的炸酱面，而我也从一个原本对北方面食不太“感冒”的挑剔者，开始欣然享受这难得的美味，来品尝家庭的欢愉与美满和谐。

为了体验“创作”的乐趣，我又开始从品味炸酱面上升到亲手制作的层面。我制作的炸酱面既有继承又有发展。在保留北方炸酱面精华的基础上，我推陈出新巧妙地把南方一些烹饪菜品的特色，有机地融合其间。譬如在配料上可以把豆芽等调换为笋丁、黄花菜段及其诸多南方菜等等。这样一来，就使得炸酱面的口味变得多姿多彩，琳琅满目，吃起来更加香味四溢，回味无穷。连自认为烹调手艺高超的老公都连声夸赞而自愧不如！每当家乡福建古田亲朋好友来济南造访时，我也不忘露一小手做上顿炸酱面，来品味亲情与友情，颇得来客的好评和青睐。

扎根在齐鲁大地，并爱上这里的一切，喜欢炸酱面也定然成为我生命中一个难以释怀的情愫与情结。有道是：有心长作济南人，有福常食炸酱面。

那些垂涎欲滴的素菜



李志刚

素菜是相对“荤”菜而言的，它是黄河饮食文化的重要组成部分。在古代，“素”字的本意是指白色的生绢，后引申为无酒肉之食。“荤”原指葱、韭、姜、蒜等气味辛臭的菜，到唐宋，才指鱼肉类菜肴。素菜以“三菇六耳”是指冬菇、草菇、蘑菇、雪耳、桂花耳、黄耳、榆耳、木耳、石耳这九种干菜和干果。现在已经不太讲究，只要在多种菇类和耳类中选用三种菇类和六种耳类烹制而成便可。例如从冬菇、蘑菇、鲜菇、草菇、猴头菇中任拣三种，又在榆耳、黄耳、桂耳、雪耳、云耳、木耳、石耳、沙耳中取其六种即可称为三菇六耳。

通常三菇六耳主要指用植物油烹制的蔬菜、豆制品、面筋、竹笋、菇类、耳类、藻类和干鲜果等。但各种宗教信仰认识不一，其所用原料也不尽相同，如部分信奉佛教、道教的寺观素菜，除不用动物性原料外，还有佛教所称的五辛(大蒜、小蒜、葱、蒜、葱)与道家所称的五荤(韭、薤、蒜、芸苔、胡荽)等，都在禁用之列。

素菜以其食用对象来分，有3个种类。这三类在京津地区都有流传，故将素菜一节放到这里论述。

1.寺院素菜。又称“释菜”，其厨房则称“香积厨”，取“香积

佛及香饭”之义。起初僧尼素菜只限于寺院内部食用，后来香客多了，需就地进餐，有些较大的寺院香积厨就经营起素菜。寺院素菜一般烹制简单，品种不繁，且有就地取材的特点。

2.宫廷素菜。宫廷中烹制素菜，就是宫廷素菜，主要供帝王在斋戒时食用。特点是制作精致，配菜典式有一定的规格。一些专做素菜的御厨技艺精湛，他们以面筋、豆腐、山珍素菜等为原料，能做出数百种风味独特的素菜。

3.民间素菜。民间素菜以素菜馆经营的菜品为代表，光绪年间，开设在北京前门大街路西的“素真馆”，及以后的香积园、道德林、功德林、菜根香、全素斋、宏极轩等均一度誉满京城。直到现在，仍享有盛名的有天津的真素园、北京的全素斋、西安的素味香、济南的心佛



斋等，都有自己独特的风味菜肴。

素菜有以下几点特征：

第一，时鲜为主，清幽素净。这是素菜区别于荤菜的显著特点，清人李渔在《闲情偶记》中说：“论蔬食之美者，曰清，曰洁，曰芳馥，曰松脆而已。不知其至美所在，能居肉食之上者，只在一字之鲜。”

素菜款式常随时令而变化，就黄河流域来讲，春日的芥菜、芦笋、榆钱，初夏的蚕豆、梅豆，秋季的鲜藕、莲子，寒冬的豆芽、韭黄等应时佳蔬，无不馨香软嫩，素净爽口。

第二，花色繁多，制作考究。素菜的品种和荤菜一样也是品种、花色繁多，丰富多彩。既有凉拌，又有热炒；既有便餐小灼，也有高级宴席；既有花篮、凤凰、蝴蝶等花式拼盘，也有像“鼎湖上素”、“酿扒竹荪”等名贵大菜。特别是一些象形菜，以真素之原料，仿荤之做法，达到名相同，形相似，味相近，表现了高超的技艺。如以土豆泥、豆腐衣为主料，辅以冬菇、春笋、卷心菜等；经煸、酿、炸等方法烹制的“醋溜黄鱼”，有头有尾，不仅外形逼真，而且鱼体完整，可与荤“醋溜鲤鱼”相媲美，酸甜适口，“鱼皮”酥脆，“鱼肉”香嫩，“鱼骨”又不会刺喉咙，堪称素菜中的工艺品。功德林素菜馆尤胜一筹。

第三，富含营养，健身疗疾。素菜所含的营养素比较丰富。现代科学证明，蔬菜中富含水分、维生素、无机盐及纤维素，是膳食中维生素A、C、核黄

扫银联
二维码
品齐鲁
美食



扫一扫查看
银联云闪付二维码支付
支持APP列表