



C10

2017年7月28日 星期五  
编辑:张頔 美编:陈明雨

味道齐鲁



# 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,熟知各类饮食习惯。

然而客居北方四十余载,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份,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,颇得来宾的好评和青睐。

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、兴渠、慈葱、茗葱)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。宫廷中烹制素菜菜肴,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;既有便餐小炒,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

素和钙的主要来源。蔬菜中通常还含有不少粗纤维,有助于促进食物的消化和排泄。豆类食品含蛋白质丰富,特别是大豆,其蛋白质的氨基酸组成与牛奶、鸡蛋不相上下,铁、磷的含量也不少。各种菌类均含丰富的蛋白质、维生素和矿物质,是非常理想的健康食品。按照中国食疗理论,不少素菜有疗疾之功能。如豆腐“补虚清肺”,发菜“理肠除垢,软坚化痰”,木耳“治痔”,银耳“补肾润肺、生津、提神、益气、健胃、嫩肤”,白果“敛肺定喘,止渴止滞,熟食止小便频数”等,总之,素菜有其本身的合理性和优越性,其独特的风味越来越被更多的人所接受和喜爱。

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