

饮饌琐记

一坛韭花酱

康勤修

以前人们居家过日子，一年到头，谁家都少不了两样东西，一样是香椿芽咸菜，一样是韭花酱。人们爱吃的韭花酱，其制作方法和手艺其实并不复杂。

初秋时节，韭菜花随处可见。翠绿如玉的叶片，烘托着素白如雪的花朵，犹如绿宝石镶嵌在银丝中，优雅且高贵，散发着迷人的芬芳。韭花不仅是初秋时节的盘中美味，更是故乡的一道风景。每到这个时节，乡亲们都喜欢采摘一些韭菜花，做韭花酱。韭花酱，吃了爽口生津，增食欲，促消化，深得人们的喜爱不说，也是农村人待客必备的一碟开胃小菜。

听老辈人说，百家韭菜花百家味。意思是说，韭菜花的制作方法基本一致，但各有各的秘方高招，因而制作的韭花酱味道各不相同。过去在一个村子里住着，谁家的媳妇韭花酱腌制得好，那可是一件极有面子的事情。

母亲是制作韭花酱的巧手。每到秋天，地里的韭菜开始长苔开花后，母亲就将韭菜花采摘回来，准备亲自推碾轧韭菜花给我们吃。母亲先把韭菜花和鲜姜、鲜辣椒、花椒等淘洗干净，放在竹筐箩里控干水，再加上适量的粗盐，然后一并放到碾子上，推着碾碾子，扫着碾盘上的韭菜花，一遍又一遍地碾轧，直到把韭菜花、辣椒等轧碎了为止。

用石碾轧韭菜花是个力气活。每一年，母亲用村头的那台老石碾轧韭菜花时，碰巧地里农活不忙，父亲就来搭把手，帮母亲推着碾碾子，轧碎韭菜花。推石碾的时候，碾台上的碾碾子发出吱吱呀呀的响声，父亲走在前面，母亲跟在后面扫着碾盘。当我家开始轧韭菜花的时候，那些婶子大娘们闻香而动，闻声而来，有的忙着过来搭把手，有的把自家的韭菜花拿过来，准备趁着碾干净，排队等着轧韭菜花，也有嘴馋的小媳妇过来尝尝鲜的。邻居们一边互相帮忙推碾子，一边嘻嘻哈哈地说笑着。

有时，孩子们闻到韭菜花的清香味，急不可耐地跑回家，拿来一张叠好的煎饼，在石碾旁边嬉笑打闹着，“婶子大娘”地叫着，目的就是为讨点新轧的韭菜花卷煎饼吃。每当碰上这样的情况，母亲总是尽量满足这些“小馋猫”。

有时，家里轧的韭花酱盐放多了，口味重了，母亲自有消解它的办法。母亲来自家的菜园子里，采摘一些鲜嫩的朝天椒，或者一兜鲜灵的头眉豆，回家洗净控干水分后，一起腌进韭花酱里，让它们和韭花融为一体，自然入味，以便稀释多余的盐分。过个十天半个月工夫，用勺子盛出一碟子，端上餐桌就可以吃了。这时的鱼眉豆和鲜辣椒，早已浸透了韭花酱的清香

气，吃起来鲜脆咸香，脆生生的，十分爽口下饭。

记忆中，每年家里轧好了韭花酱，母亲舍不得自家先吃，总是左邻右舍一家一碗，端着给邻居们送去尝尝鲜。你可知道，在那物资匮乏的年代里，韭花酱可是乡亲们餐桌的主角。过去，邻里之间相互送一碗韭花酱，那可是很重的情谊啊！母亲给邻居们分散完，便将韭花酱放起来，自己也不舍得吃，等我周末放学回家来后，家人一块儿吃。等下周开学的时候，临行前，母亲总是刷干净那只罐头瓶子，给我装满一瓶子韭花酱，让我带到学校里就着煎饼吃。在我上学的那个年代里，有时家里连几块钱的学费都没有，碰上交学费，家里都得筹措好几天，需要父亲满村子里去求借，这可难为了父亲。那些年，我们这些生长在农村的穷孩子，啃着干煎饼，就着韭花酱，喝着凉白开，就能将就填饱肚子，坐在教室里，有书读、有学上，生活就有希望和奔头，就感到无比知足和幸福。

关于韭花酱，汪曾祺先生曾专门写过一篇散文，颇受教益。写到韭花酱的最早记述始于五代，一次杨凝式在吃了韭花酱后，感觉味道极佳，情不自禁提笔写道：“当一叶报秋之初，乃韭花逞味之始”，这就是后来著名的《韭花帖》。后来，《韭花帖》同王羲之的《兰亭序》、颜真卿的《祭侄季明文稿》、苏轼的《黄州寒食诗帖》和王铎的《伯远帖》，并称为“天下五大行书”。谁承想，这一盘普普通通的韭花酱，竟然成就了“韭花一帖重寥琳，千古华亭最赏音”的千古佳话。可见自古以来，中国人就有喜食韭花花的习俗，且每次必与羊肉一起食用，名曰“助其肥羴”。这是很有讲究的。

时至今日，城里的人们聚餐、吃火锅涮羊肉时，蘸料里总是少不了韭花酱。以前在老家，母亲只要一听到村头“梆梆”的梆子声响，就会端着一碗黄豆，走到挑担卖豆腐的跟前，换回一块豆腐，麻利地切丁下锅焯水，捞出装盘，接着舀起一勺韭花酱浇上，轻轻地拌一拌，然后再淋上几滴香油，撒上一点香菜作点缀。每当母亲将韭花酱拌豆腐端上餐桌，立刻就会被孩子们抢食一空。看到我们狼吞虎咽的样子，母亲总是喜不自禁。碰上年节吃饺子，家里没了大蒜，母亲便从家里的那只瓷缸里，舀出一些韭花酱，倒在黑瓷碗里，让人蘸着吃饺子，一样好吃。

一勺韭花滋味长，那一坛韭花酱啊，是游子舌尖上的乡愁。又是一年韭花开。在这韭菜花飘香的季节里，我想念我的母亲，怀念过去那响彻天井里的爽朗笑声，思念那一台长年伫立村头、为乡亲们服务的老石碾，以及那些早已随风而逝的悠悠岁月。

民间特色饭三例

孙景璞

莱州农村有许多特色饭，如：油粉饭、咯渣饭等，都是辈辈世世传下来的美食。我这里谈谈小豆腐、青鳞鱼丸子和鲫鱼干饭。

小豆腐。小豆腐家家都会做，人人都爱吃。它的主料是大豆，辅料是蔬菜。虽然是素食，但是营养丰富，香而不腻，鲜而不浓，清爽可口，既可当菜肴，也可做主食。莱州人拿它和咯渣饭（即高粱米饭）同吃，越吃越香。所以有“咯渣饭，小豆腐，撑得肚子冒凸鼓”的俗话。

小豆腐有三种做法。一种是清淡而省油的做法，先将大豆用水泡涨，用碓臼或石磨磨成稠浆，再将青菜洗净切成细条（小白菜、萝卜、韭菜皆可），然后葱花爆锅，放上调味佐料。待青菜炒好后，放进豆浆，加水煮熟即可。一种是香浓用油多的做法：先把磨好的大豆浆用油煎成饼，然后再爆锅，炒青菜，放进煎好的豆浆饼，加水煮熟。现在大多数人家都用这种做法。再一种做法是旧时农村的做法：把爆锅炒好的青菜加水烧开锅，倒入加水搅拌过的干豆面，再煮熟的。这种做法不用泡豆子，不用磨豆浆，即做即食，省时间，适宜于农忙季节。但是口味不如鲜豆浆的鲜，现在人们都不这样做了。现在市集上有现磨现卖的小豆腐，买回来很方便。

做小豆腐用的青菜，还可以用野菜，如荠菜、萹萹菜（即小蓟菜）、苦菜子等，绿色食品，营养更好。食用小豆腐时，还可以根据自己的口味，调以辣椒酱、韭花酱、虾酱或蟹酱等，味道更佳。

青鳞鱼丸子。这是沿海人家做的一种特色饭。做法是：先把青鳞鱼洗净，刮去鱼鳞，剪掉头腹尾，沿鱼肚用刀剖开，再用刀把鱼肉拍几下，剔去鱼骨，加葱姜，剁成肉泥，加盐和鸡蛋清，拌匀成丸，下到清水锅里煮熟，再放点韭菜、醋和香油，就做成了。

这种鱼丸清淡不腻，青鳞鱼的特殊鲜味特别浓。青鳞鱼本属小杂鱼，通常只是炸着吃，或者晒干后烤着吃。这种做法比较新奇。

鲫鱼干饭。这也是沿海人家的一种特色饭。先在锅里把卤过的鲫鱼煎好，加上醋焖一焖。然后把鱼捞出来，不刷锅，添上水，下上淘净的小米，小火烧到水干了。再把煎好的鲫鱼摆放在小米饭上，继续烧火焖，直到小米饭焖透了。最后再把鱼头、鱼刺抖撒出来，把鱼肉和米饭搅拌在一起，就可以出锅了。干饭焖得是米烂鱼酥，又香又鲜，风味独特，确实好吃。

母亲的冬腌菜

王珉

冬意渐浓，飘飘飞雪中，我总想起母亲的冬腌菜。那些被霜降等节气冻伤的青菜，带着泥土的气息与母亲手心的温度，变成爽口的冬腌菜。

母亲常念叨：“立冬，农历二十四节气第十九个节气，万物收藏。”她会从市场采购新鲜的时令果蔬，精心挑出一部分，跟那些坛坛罐罐一起清洗干净，再晒一晒。这是腌菜的第一步。

酸菜是首选，母亲年年都要腌好几缸酸菜。趁着天气晴好时，将最好看的大白菜洗净晒干，天气好只要晒三五天。接着，将晒好的白菜冲洗干净，一棵棵、一层层转着圈放在缸里。每层放点盐，再往缸内放生水。等水放至快与缸口齐的时候，往最上层的大白菜上压一块大石头。不过一个月，酸菜就炮制成功，可供全家人吃五六个月。

腌菜之所以受欢迎，是因为菜色好搭，百做不腻。可以搭配五花肉，炒着吃，香味扑鼻。加点水，煮酸菜汤，成汤鲜甜。若是和鱼搭配，煮酸菜鱼汤，汤头更是浓厚爽口。吃火锅时，能做成汤底，也能煮着吃，还能做成酸菜饺子馅。

酥脆的腌萝卜也让人垂涎，但和萝卜比起来，母亲更喜欢多腌点芥菜丝。她把芥菜洗净后，放置一天，晾干水分，然后将芥菜切成丝，再晾晒一天，切好姜丝与辣椒丝备用，接着往锅里倒入植物油，比平常炒菜多一点，等油烧至七分热时，把花椒粒、辣椒丝、姜丝、盐倒入油锅，翻炒出味，加入一小碗醋，等汤翻滚起来，立即关火，将芥菜丝放入，迅速翻炒就要立马起锅。彼时的芥菜丝，经过油的润泽下，焕发神采。用心咀嚼，咸香脆爽，带着一股麻麻的味道。等芥菜丝放凉后，将其放入坛子中封紧盖口。

青菜需要晾晒，将菜搬进搬出是一种运动，我作为男子汉力所能及地帮着搬。冬腌菜很下饭，通常是在饭锅里蒸着吃，将菜切成一块一块，叶子放在碗底。根据不同的配料做出不同的吃法：有钱人家要放火腿和冬笋，差一点的会加一些小虾米，还有的只放猪油到腌菜里。

“冬日腌菜唱主角”，这是入冬母亲常挂嘴边的一句。如今生活好了，不用再通过腌菜的方式储存过冬蔬菜，母亲却依旧用老手艺做出传统口味的冬腌菜，当成馈赠亲朋好友的礼物。亲朋好友也会提前向母亲索要腌菜。立冬人不闲，乡下人管理好越冬的庄稼，城市人贮存过冬的美食，都是忙碌并快乐的模样。