

三伏最爱靥子粥

□徐永清

炎炎的夏日,人们常常热得心烦气躁、寝食不安,就想吃点清淡的食物。吃什么呢?“来碗靥子粥!”我总是这么选。

靥子粥是什么?就是在稀饭里加放靥子熬成的稀粥。它虽廉价,可在夏天,却是广大百姓的爱物。

靥子粥怎么做?在煮粥之时,待粥已熟、米汤变稠之际,把靥子放入锅内,滚上几滚,便可起锅。这靥子先要用凉水调拌均匀,呈稀稀的糊糊状。不要太厚,厚则成了面疙瘩;当然也不要太稀,稀则清汤寡水。

靥子是什么?靥子是用大麦磨成的面粉。这麦均用当年夏收的新麦,陈年的不香。这靥子应该说是时鲜货。靥子粥稀溜溜、滑爽爽,不仅有大米的气味,还兼有大麦的清香。尤其在靥子下锅之际,随着热气,谷物的清香便张扬地在空中飘荡,具有一种亲和力和诱惑力。

靥子粥要放冷了才好吃,黏滑清香,几口就是一碗,既充饥又解渴,还兼消暑。

三伏天里,有时出于偏爱或图省事,我就煮一大锅靥子粥,从早吃到晚。有人说了,你这粥不熬饥,那没关系,再来点干货,搭配些包子、烧卖、锅贴、火烧、烧饼、油条等硬货面点,就着酱菜或是咸鸭蛋,一日的三餐,就这样痛快地解决了。

现如今,一些豪华饭店为迎合食客,也供应靥子

粥。当人们饱享山珍海味之余,来碗靥子粥,别有风味。有趣的是,一些小饭店为招揽生意,在门口竖一戗牌,红纸黑字大书一“靥”字。路人一看就明白:这里有靥子粥供应。这应该是世界上最简洁明了的广告之一了。

据《本草纲目》记载:大麦味甘、性平、有去食疗胀、消积进食、平胃止渴、消暑除热诸等功效。这样看来,夏天吃靥子粥是很有道理的。

说到靥子粥,想到日常生活中,人们常把“靥”与“糝”“粢”混为一谈。据我研究,“靥”是方言,专指粗麦粉,没有第二种解释;“糝”的正解有两种:一是谷类磨成的碎粒,二是专指方言的米饭粒,我们所说的“靥子”是粉状,不是颗粒状,更不是米饭粒,故“糝”一说不准确;至于“粢”就相去甚远了,“粢”的正解是水稻的一种,黏性小,专指完整的“粢米”。通融通融,“糝”还可将就。“糝”泛指谷类。《三字经》里说:“稻粱菽,麦黍稷。此六谷,人所食。”按照此理,“糝”也包含了大麦,只是“糝”与“靥”外观的大小粗细上有差距,虽欠准确,毕竟还有相似之处。“粢”虽也是六谷之一,但它是完整的米粒,其外观形状与“靥”就不拢边了,一点也不好将就。

“靥”这字,计算机可以打得出,可《辞海》居然没有收录,好在《现代汉语词典》里有。建议《辞海》修订再版时,尽可能地将常用的一些字、词收录进去。



妙舞翩翩看芦稷

□彭宝珠

天气热起来,每每回家乡启东,我最关注的是那一排一排芦稷。

芦稷是一年生草本植物,也叫甜芦粟、芦黍、甜秫桔、甜秆等,更有人亲昵地称之为“甜甜”。有“芦”是因为它长得像芦苇一样,枝干分成一节一节的;“稷”字是因为它的穗子、枝叶和高粱相似。不同的是,高粱的茎秆无法食用,而芦稷的茎秆却可以吃,它的汁液和甘蔗一样清甜美味,也是可口的“活饮料”。

“一棵树,高又高,浑身挂满绿绸条;砍一刀,往下倒,孩子乐得咧嘴笑。”每每想起这条有趣的谜语,所有的记忆一下子鲜活地出现在我的眼前,都充满甘甜醇香的味道。

一到夏天,奶奶种植的芦稷一天天长高。芦稷仿佛是苗条的南方淑女,她的穗、叶、秆,处处透出秀气的水灵劲儿。烈日高照、夏风习习,在蝉和各类昆虫的伴奏下,芦稷的叶子尽情地曼舞,叶片闪着油亮的光泽,舞出十足的风韵,成为盛夏里最妙的风景。

两三场雨过后,一株株比人还要高的芦稷齐刷刷地排列在田间,翠叶中间结出了火炬似的穗子。又过了几天,芦稷的穗子涨红了脸,一阵风吹过,芦稷挥动着手臂,前俯后仰、摇头晃脑,像是在说:“我成熟了,又甜又解渴,快来吃我呀!”

成熟的芦稷仿佛无数面旗帜,飘荡于村落的四周,摇曳于屋后、伫立于田坡。看到大人们手持砍刀钻进芦稷林,很快便抱着一捆芦稷出来,使得我们吃芦稷的快乐抑制不住地荡漾起来。

打小我就很少吃零食,因为在我眼里,那些糕点、糖果之类,哪比得上奶奶种的芦稷好吃!看,那竹竿一样的芦稷,被奶奶砍下来,削去嫩梢,一节节切好,剥去了裹在上面的叶层,一把一把整整齐齐放到我这个馋嘴面前,这便是天然的糖棒。我用牙轻轻撕下芦稷的表皮,奶奶总会不忘在一旁叮咛:“小心手,别让芦稷皮给割着!”此时,我“喀嚓”咬一口翠玉一般的芦稷,咀嚼几下,甘冽清甜,还散发出淡淡的清香,沁人心脾,十分爽口。

水灵灵的芦稷在农家还是就地可取的待客佳品。

物换星移,芦稷陪伴我度过了甜蜜的童年。离开家乡后,我很少吃到芦稷,但它的清甜依然流淌在我的心中。

芦稷还具有和胃、健脾、消积、涩肠胃、止霍乱等功效。芦稷不仅供直接食用,还可以制糖、制酒。芦稷的根也可入药,平喘、利尿、止血也是它的特长。

眼下正是芦稷成熟的季节,家乡一株株枝繁叶茂、郁郁葱葱的芦稷,有时会进入到我梦中。回家去!再次走在家乡的田野,邂逅那妙舞翩翩的身影……



凉拌伴夏

□文武

炎炎夏日,酷热难耐,容易让人茶饭不思、食欲不振。这时来一碟清淡爽口的凉拌小菜,会使人眼目清凉、胃口大开。南通人夏天的餐桌上,总会时常出现凉拌金瓜丝、烋茄子、凉拌黄瓜和糖渍番茄这几种传统经典的凉菜。

金瓜是家乡海门和上海崇明、江苏启东的特产,其他地方鲜有种植。金瓜的食用方法比较单一,就是凉拌。将金瓜横切开后,掏去瓜瓢和瓜子,洗净,放入沸水中煮约10分钟左右,取出后放入冷水中冷却,然后用手搅拌瓜瓣,一丝丝的像刀功绝佳的厨师切出的瓜丝天然生成。取出瓜丝,拧干水分,加上生姜、大蒜或放上白糖、醋等,按照自己所喜爱的口味去调配,就可食用。金瓜丝鲜嫩清香、松脆爽口,是家庭、酒店中色香味俱佳的上等菜肴,也是夏天餐桌上大家的最爱。金瓜丝形似海蜇,因此又有“植物海蜇”“素海蜇”“天然粉丝”等美称。

“青皮茄子长遥遥,饭镬一烋就烋熟。葱酱麻油拌来吃,人人都话赛过肉。”烋茄子又叫“蒸茄子”“烂茄子”等,是一道经典爽口的家常菜。烋茄子用的茄子一定要是家乡的青皮茄子,而不是另一种常见的紫茄子。青皮茄子通体都是翡翠般的翠绿色,一种让人舒爽的颜色。将茄子清净后切成段,装入盘中,再放进蒸锅里,盖上锅盖,大火烧开后再继续蒸8分钟。拿出后浇入调好的酱汁,酱汁可根据个人口味

放人生抽、醋、糖、盐、蒜泥、香油等,浇在烋茄子上拌匀即可。等放凉后再食用,味道更佳。

黄瓜清热利水、解毒消肿、生津止渴。拌黄瓜有好几种方法,传统的办法就是将黄瓜切成薄片,撒上细盐稍腌片刻,沥去咸水后洗净,加些生抽、香醋,放上少许绵白糖,淋上几滴麻油,用筷子一拌,便大功告成。也有人更喜欢拍黄瓜,将黄瓜洗净切去两头,抡起菜刀横面将黄瓜拍成碎块装入盘中,然后放入剁碎的香菜、蒜、葱等,再加入调料搅拌均匀即可,清脆爽口、开胃解腻。

糖渍番茄又是一道夏日里让人心心挂念的凉菜。将番茄洗净、切成块,加几勺绵白糖,放入冰箱冰镇一下,便可大快朵颐啦。冰凉多汁的番茄,一口连一口,让人欲罢不能,但这还远没到高潮。等吃完后,碗底那口鲜红黏稠的汤汁,才是这道菜的精华。一口饮下,酸酸甜甜、清凉爽口,夹杂着少些尚未全部融化的白糖颗粒,在唇齿间打磨,使得口感更加立体丰富,现在任何可口的饮料都无法吃出这种感觉。做糖渍番茄,一定要选农户家自然长熟的番茄,酸甜多汁、口感沙糯。

凉拌小菜就是夏日里激活家乡人味蕾的那口仙气。夏日里一道道清爽可口的凉菜,解除了苦夏的困乏、激活了麻木的舌头,并将大家的勤劳智慧体现得淋漓尽致。