

河扒酸菜

◎王广辉(河南鲁山)

人间美味,酸菜算一个。酸菜平凡朴实,人人喜欢,人人吃得起。

立冬过后,又到了腌酸菜的季节,自然想起了河扒新村樊哥家的酸菜。

河扒新村是南水北调南阳浙川丹江口水库的移民村。十多年前搬到了鲁山,搬迁到鲁山的移民都在这里集中居住生活。

我和樊哥是同事,一次在樊哥家吃饭,炒的是酸菜,那个味道十分纯正,酸得恰到好处,酸得可口,酸得开胃。我问:“樊哥,在哪儿买的酸菜?”樊哥自豪地说:“这是你嫂子自个腌的,我们河扒村都会腌酸菜,能吃一年不坏,家家户户都有。在浙川还有个酸菜厂,效益很好。”

河扒人腌酸菜由来已久。河扒腌酸菜还有两大特色:一是不分时间,啥时候想吃啥时候腌,头天腌上第二天就能吃到可口的酸菜;二是啥青菜都能腌。当然,最好的季节是立冬过后,最好的菜是腊菜。天气转凉,酸菜味道更好,存放的时间也更长一些。这时候腌好的酸菜醇香扑鼻,酸爽可口。通过冷藏储存,或晾晒成干酸菜,能保存的时间更长。

河扒酸菜原材料主要是新鲜的腊菜和丹江水,整个制作过程中不加食盐,也不加任何化学添加剂。河扒酸菜特有的品质、口味与丹江水质、工艺有着直接关系。从地里薅回来的新鲜腊菜,

择好洗净,滚水焯至七八成熟,趁热放入瓷缸中,加上老浆水做引子,然后压实,让其自然发酵。我问:“老浆水怎么做的?”樊哥说:“我们都腌酸菜,老浆水就是酸菜水,也好找。一时找不来,干酸菜也行。”

酸菜有多种吃法,热炒、凉拌、做汤、烤饼。农家的酸菜面条、酸菜鱼、酸菜包子是最经典的酸菜食品。酸菜也是在外游子最爱,在外工作生活的亲朋好友时不时想尝一口家乡的酸菜,新鲜的酸菜就用真空包装快递到了天南海北。

以前农村在入冬以后,特别是青黄不接的时节,可吃的菜品很少,酸菜就成了主打菜。现在大家的生活水平提高了,时令蔬菜品种也多了,肉、蛋、奶早已进入寻常百姓家,但酸菜仍然是老百姓餐桌上的一道美味。

周末,我把酸菜带回了老家。母亲问:“晚上吃啥?”我说:“酸菜面条儿。”母亲做的酸菜面条儿,那淡淡的酸香味勾起了儿时的记忆,那是一种独特的味蕾体验,那是一种妈妈的味道。

当初,河扒人腌酸菜用的是丹江水,他们觉得只有丹江水加上传统的工艺手法才能腌出纯正的酸菜。后来移民后取水不便,大家就用当地的水腌酸菜,发现吃起来口感一样,这真是浙川鲁山一家亲。鲁山把河扒人当亲人,河扒人把鲁山也当成了家。

饺子里的爱

◎宋易泽(河南平顶山)

卷卷的头发、温柔的眼神,是我亲爱的妈妈。

听姥姥和爸爸说,妈妈以前不擅长做饭,但因为我不爱吃蔬菜,妈妈担心我缺少维生素,硬是练就了十八般厨艺,想方设法地让我多吃菜,她还练出了绝活儿——包各样的饺子。

周日一大早,妈妈提着篮子去市场买菜。在我伴着音乐喝牛奶吃面包的时候,她满头大汗地提着超负荷的篮子回来了。一样一样往外拿,青的绿的、荤的素的,有菜还有水果,异“菜”纷呈!

简单吃两口面包,妈妈就开始准备做饺子了。

洗肉、切肉丁、剁肉泥,择葱、洗葱、切姜,洗萝卜、擦萝卜……突然,妈妈“哎哟”叫了一声,我急忙从客厅跑过去看,只见鲜血从妈妈手指上流出来。我赶紧找来创可贴给她包扎,对着伤口吹气,“魔法”好像帮妈妈减轻了疼痛似的,妈妈笑了,说:“孩子懂事了!”

就这样,妈妈带着伤,坚持拌馅、和面、擀面皮、包饺子。看着热腾腾的饺子端上餐桌,我感动地对妈妈说:“妈,你是天底下最好的妈妈!”妈妈却说:“天底下的妈妈都是这样的!”

那天的饺子特别香,我也没有作怪把不想吃的菜粒挑出来。爸爸问我为啥吃那么香那么多,我大声说:“因为饺子里有妈妈的爱!”

从那以后,我不挑食了。妈妈的爱,香香地绽放在我家的餐桌上,也绽放在我成长的路上。



■广告

平顶山日报
与时代同步 与读者同行

平顶山晚报
记录昨天 服务今天 影响明天



欢迎订阅2024年度

平顶山日报

496元/份·年

连续七届河南省“十佳报纸”
中国城市党报品牌影响力十强

平顶山晚报

268元/份·年

河南省都市报晚报广播电视报类一级报纸
中国地方都市报类报纸最具影响力十强

平顶山日报社发行部

电话:4965269

地址:建设路西段268号平顶山日报社临街二楼203房间

新华发行站

电话:4940009

地址:建设路西段268号平顶山日报社

卫东发行站

电话:2220366 / 3260868

地址:建设路东段物资大厦东墙巷道中段

湛南发行站

电话:3730307

地址:神马大道137号享丰水果批发市场院内

新城发行站

电话:2667653

地址:市城乡一体化示范区福佑路祥云筑小区对面