

七月入伏,玉米已齐腰深。田垄之上,一株株玉米秆挺拔而立,沉甸甸的棒子顶着棕红色的穗须,在骄阳下泛着碎金般的光泽。剥开青翠的外衣,金黄的籽粒密密匝匝,饱满得仿佛随时会迸出浆汁。这是属于玉米的季节,也是属于舌尖的季节。



松仁玉米。

玉米最鲜甜的时节到了 粗粮里的旧时光与烟火气

记者 李尚 文/图



玉米蛋糕。

02

粗粮细作
带来满满烟火气

夏玉米还绿油油地立在田里,春玉米却已黄了梢头。

“那时候村里种的都是老品种黄玉米,不施化肥,全靠天养。”今年63岁的张建兰阿姨回忆道。七月末,玉米缨子一蔫,人们便开始掰棒子。连皮带穗扔进大铁锅,灶膛里架上柴火,烧得锅底通红,不一会儿,满院子便弥漫起一股甜润的香气。张阿姨说,小孩子们等不及,手捧着滚烫的棒子转着圈啃,啃完了还要把玉米芯子咬得发白,连渣都不剩。那阵子,家家灶上顿顿少不了玉米——早上是鲜玉米糊糊,中午是玉米面擀的面条,晚上则把剩下没啃完的老棒子剥下粒来,丢进粥锅里一起熬。

“鲜玉米顶多能吃到立秋,”张阿姨说,“过了这时候,棒子就老了,嚼起来跟木渣似的。”剩下的都得晒。院子里铺开苇席,剥去外衣的玉米棒码在上面,秋老虎的毒日头晒上十天半月,粒儿硬得能当石子儿崩。晒好了,一家人便围坐在一起搓玉米,只听“哗啦啦”的粒儿掉进簸箩里,像落雨一般。搓下来的干粒,一部分用石碾子碾成粗碴子,一部分用石磨磨成细面。碴子存进瓦缸,够吃一冬天;细面则装在布袋里,留着蒸窝头用。

张阿姨说,有两样玉米主食一直断不了。一个是玉米碴子粥——碴子淘洗干净,冷水下锅,大火烧开后转小火,慢熬一个钟头。中途不能离人,得拿勺子顺着方向搅,防着糊底,直搅到米汤发亮、米粒开花,粥稠得能挂住勺子。另一个是玉米面窝头。细玉米面得用滚开水烫过,揉匀了才不散,再掺少许白面增加筋性。醒好的面揪成剂子,左手托着,右手拇指从底部顶进去,一边转一边捏,捏成上尖下圆、中空的小山包,上锅蒸20分钟。揭盖时热气腾起,满屋都是粗粮特有的焦香。

“那时候顿顿玉米碴子粥配窝头,就着咸菜疙瘩,吃得人反胃。”

张阿姨笑着说,“可现在回头想想,粥在锅里咕嘟咕嘟冒着泡,窝头刚出锅烫着手,这日子才叫踏实。”

咸蛋黄金沙玉米。

03

玉米入菜
浓淡皆相宜

玉米除了做主食,入菜亦别有一番风味。“做主食时它是温厚老实的角色,到了菜里,就得有点性格。”海亮社区食堂的陈如兵师傅多年从事快餐烹饪,对快餐中常见的“松仁玉米”颇有心得。

制作这道菜时,先将甜玉米粒入水焯至八成熟,捞出沥干备用。另取炒锅,不放油,以小火将松仁慢慢焙至微黄、香气溢出,必须干焙,才够酥脆。锅中加少许底油,下玉米粒急火快炒,只放一丁点盐和白糖——“盐是引子,把甜味带出来就行。”最后倒入焙好的松仁,翻匀出锅。黄白相间,清甜脆嫩,松仁的脂香与玉米的鲜爽在舌尖轻轻一碰,便各自散去,只余一口清润的回味。

松仁玉米虽是经典,却还能再升级。陈师傅说,只需准备几枚咸蛋黄,上锅蒸熟后碾成细沙。鲜玉米粒裹一层薄薄的干淀粉,入油锅炸至表面微酥、色泽金黄,捞出控油。锅中留底油,下咸蛋黄碎小火慢炒,眼见蛋黄起泡翻沙,迅速倒入炸好的玉米粒,颠锅快翻,让每颗玉米都裹上那层咸香的“金缕衣”。“这道金沙玉米粒,关键全在火候——蛋黄不能炒焦,玉米不能回软,出锅前撒一撮椒盐,那是点睛之笔。”盛盘上桌,金灿灿的玉米粒外披沙沙的咸蛋黄衣,入口外酥里嫩,咸中带甜,与松仁玉米的清雅恰成对照。“一咸一甜,一淡一浓,玉米这性子,在锅里什么脾气都接得住。”

04

甜品新语
当玉米遇见西式风情

玉米的“跨界”之旅,在甜品领域走得最远。年轻老板吴颖经营着一家蛋糕店,她说,玉米做甜品一直颇受欢迎,其中最经典的当属玉米蛋糕。“我们在传统葡式蛋糕的基础上,先在挞皮里铺一层甜玉米粒,再倒入由牛奶、淡奶油和蛋黄调成的蛋液,最后在表面再撒几粒玉米作点缀。烤出来之后,底层酥脆,中层嫩滑如布丁,玉米粒在齿间爆汁,一口下去,三重口感层层递进。”她将烤盘送入预热好的烤箱,以200℃烤25分钟。出炉时,蛋糕表面焦黄起斑,玉米粒嵌在微微颤动的蛋液里,奶香与玉米甜香缠绕升腾,满室生香。“年轻人爱吃这款,不仅因为卖相好,更因为它把玉米从小吃升级为甜点,熟悉中带着新

鲜感。”

说起玉米甜品,吴颖最钟爱的,除了玉米蛋糕,还有芝士焗玉米。“芝士焗玉米做法极其简单,我在家经常做。”她说,先在锡纸盘底层铺上厚厚一层甜玉米粒,拌入少许黄油和炼乳,中间铺满马苏里芝士碎,顶部再撒些蔓越莓干和杏仁片。烤箱上下火200℃,15分钟即可出炉。“关键在于芝士要铺得够厚,拉丝才会长。”她说,金黄的芝士表面烤出焦斑,用勺子舀起一勺,拉出长而透亮的丝来,玉米粒裹在浓稠的芝士中,清甜的汁水与奶香交融,蔓越莓的微酸恰到好处地化解了甜腻。“刚出炉稍微晾一晾,再用勺子舀起,拉丝的那一下,既治愈又解压。”

01
历经发展
从山野杂粮跻身主粮

1492年哥伦布抵达新大陆后,玉米自美洲辗转传入中国,或经由丝绸之路,或从东南沿海登陆。明嘉靖年间的文献中始见其名,至今不过五百余年。初入中国时,玉米尚只配植于田头屋角,“偶种一二,以娱孩稚”。然而其耐寒、高产、不择土性,尤宜贫瘠山地,遂迅速由配角跃升为主角。至清嘉庆年间,已遍布全国,北地平原取代低产作物,南方山区成为山民主粮,最终跻身粮食作物前三甲,仅次于稻米与小麦。

500年来,玉米在中国深扎根系,也孕育出丰厚的食俗文化。《本草纲目》载其“养肾气,治胃热,利小便”,连须、根、叶皆可入药。民间更赋予其吉祥寓意,“玉米”谐音“金玉”,象征“金玉满堂”;其多子之形,又暗合“多子多福”之愿。至今不少地方仍保留新生儿满月馈赠玉米之习,以祈孩子一生丰衣足食。从山野至庙堂,从果腹至祈福,这寻常棒穗,已然不动声色地嵌入中国人的生活肌理。

