



万圣节来了

看看看电影

□曾陈慧

11月1号是西方传统的万圣节，也称之为鬼节。10月31号便是万圣节前夜，喜欢恶作剧的美国人将这一天看成是尽情玩闹、讲鬼故事、变装的一场狂欢。

在美国，我第一次迎来了氛围如此浓厚的节日，也感受到了美国人的娱乐搞怪精神。今年的万圣节之夜是在周三晚上，然而从上周五开始，学校的一些宿舍就开始举行万圣节派对。出门便可看见美国人早早就把万圣节服装穿在了身上。现在已经算是深秋了，印第安纳州晚上的温度也就维持在几度左右。当身着羽绒服的我从仅围着薄薄一层布便奔赴派对的美国人身边经过时，忍不住又将脑袋往衣服里缩了缩，感叹一句，美国人真是不怕冷。”

而早在万圣节前，我们宿舍就组织同学制作南瓜灯。我们先将南瓜挖空，然后再从外面刻上眼睛和大大的笑脸，最后再在南瓜灯里放上一盏蜡烛。将这些南瓜灯在寝室门口摆放着，就像一个个俏皮的小精灵。

最有气氛的一天当然还是万圣节前夜。我如往常一样去食堂就餐，却收到了一个大大的惊喜。食堂竟也在这一天以“星球大战”为主题装扮了起来。一些厨师和服务员都打扮成了“星球大战”中人物的形象，让人耳目一新。由于节日的原因，晚餐的供应丰富了许多，出现了很多不曾见过的甜点，餐厅入口处也放上了万圣节糖果。一些同学也已经将各种怪诞夸张的服装穿在了身上，各种奇怪的组合搭配随处可见，如“超级玛丽”和“蝙蝠侠”就欢快地走在一起。最值得一提的是，连运送托盘的传送带也放了干冰，来制造雾

气渲染诡异的氛围，当我吃完晚饭来到传送带边上时委实被吓了一跳。美国人在娱乐搞怪方面还真是一点都不马虎。

为了能在万圣节好好狂欢一下，我和同学们在周末特意去了一家卖万圣节道具的商店。店里不但有夸张阴森的鬼脸面具，还有各种模拟血浆、伤疤，也有最近很热门的吸血鬼装扮，应有尽有的整蛊道具牢牢吸引了我们的视线。室友最终决定打扮成女巫，而我选择了一套囚服装扮。在当天的考试之后，我们便穿上衣服在街上瞎晃荡，与陌生的人打着招呼，合影，感受着浓浓的欢乐氛围。

不得不说，万圣节对美国人来说是一个相当重要的日子。我们在经过一些美国人的房子时，发现有些人在门前的一大片草地上都放上了南瓜灯，门口贴上了鬼怪的图片，节日氛围浓重。这也是小孩子最喜欢的一个节日，他们会打扮成小小的精灵，手提着南瓜灯，挨家挨户地索要糖果，并实行不给糖果就捣乱的原则。

也有人将万圣节视为告别秋天，正式迎来冬天的节日。前几天因为受飓风的部分影响，西拉法叶的风特别大，飓风一过，虽然风力小了不少，但还是持续低温。从小在南方长大的我还是有点不太习惯刚到11月便接近零度的气温。不过好在美国室内暖气都打得很足，也没有南方冬天的潮湿。学校有个非常人性化的设计，听学长介绍，教学楼与教学楼之间有地下通道，这样冬天下大雪时便可以从既暖和又安全的地下通道通过。

过了万圣节，我已经开始期待接下来的感恩节与圣诞节了。



请叫它“雪绵豆沙”



说到蛋清羊尾这道美食小吃，倒是让我想起曾经闹过的一个笑话。记得上初中那会儿，父母带我去临海游玩，沿途经过著名的紫阳街，入口处一家饭馆打出的“蛋清羊尾”的醒目招牌吸引了我的所有注意力。虽说那时的我对这道美食闻所未闻，但直觉告诉我，它一定是某地一道特有的美食小吃。于是，便拉上父母的手，硬是进店买了一个。嫩黄色的外皮，圆溜溜的体态，一口咬下去，绵软清甜的香味瞬间捕获整个味觉感官，再拌上夹在中间的豆沙泥，甜而不腻，滋味“老实”不错。

这是哪里特有的小吃呢？名字中带“羊”，却又怎么也尝不出一丝丝羊肉的味道，向来有些天马行空的我依然顺从了自己的惯性思维，将它列入了“疆藏小吃”的行列，即新疆或西藏的特色小吃。

当然，我是这么想的，也是这么说的。谁知，我一将“这疆藏小吃还挺美味，竟一点儿也吃不出羊的那股膻味儿”这句话说出口，便引得父母、店员以及周围顾客呵呵笑开了。这才知道自己的“以为”闹了个多大的笑话。

翻开百科可见，蛋清羊尾又名雪绵豆沙，是临海列入《中国菜谱》的特色名菜。以菜油、鸡蛋清、猪油、豆沙和少许麦粉为原料制作而成。善厨的

人总说，它的做法算不得太难，而对于一般家庭来说，又鲜有人亲自制作，毕竟其制作的第一个步骤——打蛋清，并非那般容易，而这又恰巧是其中的关键。

记得曾完整地看过这道小吃的制作过程。店家总是熟练地取出蛋清，加入麦粉，用筷子不停地搅拌，直至打成雪花状，以一根筷子插在其中而不倒下为度，这可是个力气活。再用筷子夹预先制好的以猪油包裹的豆沙丸子在蛋清中以顺时针方向迅速搅拌，待其完全裹上泡沫状蛋清，放入油锅中煎炸，丸子顷刻间变得胖乎乎、油黄黄的。待到三分微黄，状如羊尾，便可捞起装盆，洒上白糖，即可上桌食用了。而一般来说，蛋清羊尾在冬天吃是最好的，并且一定要趁热吃，要是放久了，就有如泄了气的皮球，没有了松软的口感，还很油腻。

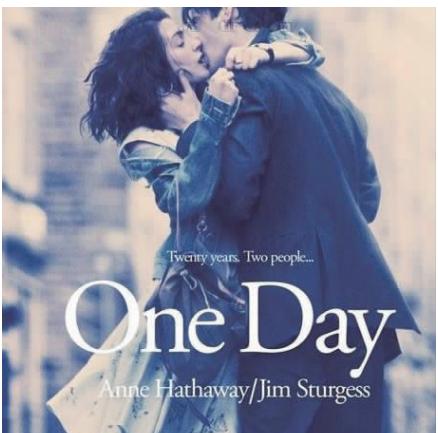
当然，针对那些想要在家中亲手制作的食客们，我得在此提醒，制作中，必须用不锈钢或瓷制容器，忌用铝器装蛋清。容器必须洗净擦干，以确保蛋清糊的品质。与此同时，打蛋清的过程中要一气呵成，必须打到筷子能插其中不倒为止，切忌打停停，打好的蛋清糊亦不可久放。最后，入锅时，

油温不宜太高，浇油时不可过猛，表面凝结硬皮时可开大火炸至鹅黄色出锅。

前些日子，受朋友相邀再次来到紫阳街，才得知当初的那家馆子是临海老城区一家颇有名气的几十年老店——白塔桥。他们家的烧饼和蛋清羊尾都是远近闻名的主打小吃，吸引着无数的顾客慕名而来。而当再次尝得那绵软香甜的滋味，竟让我有一种恍如隔世的陌生感，似乎又回到了儿时的那段欢乐之中。

曾有不止一个食客在微博上询问我，路桥哪里有卖滋味地道的蛋清羊尾。事实上，近三年来，路桥确实开了一家卖蛋清羊尾的小摊子，就位于银座街五丰坛附近。卖家是一对非常热情健谈的夫妇，一个负责控制火候及烧制，一个负责洒糖和装袋。或许许多人都已经在他们家尝过鲜，评价有好也有不好，不过就我个人而言，他们家的蛋清羊尾确实做得不错，只是我的口味向来不喜太甜，因此每次购买都会告诉店家，让她少洒些白糖或是干脆不要放糖。

蛋清羊尾，因形如羊尾故而得名。你是否也与曾经我的一样，因为一个“羊”字而闹过类似的笑话？那么，就请叫它“雪绵豆沙”。



□一只烟

备用胎