



作家谈吃

对于酱油的感情,不只是因为一日三餐都需其相佐,更重要的是因为它曾经是我孩提时代的一道主菜。所谓主菜,准确一点说,是上午9时左右吃点心时的唯一一道菜。

从小寄养在四明山麓的一个小山村,生性好动,又有太多的玩伴。上午6时多吃过早饭,便邀伙伴漫山遍野去玩。于是,不到3个小时,早已饥肠辘辘的玩伴们,在条件反射里,各自返回家里吃点心。

一俟回家,一个清一色的动作至今记忆犹新:掇一条小凳,站在小凳上,用双手轻轻地悬挂的饭篮(山村人家为防饭馊而发明的一种方法)托下来,然后,盛上一碗冷饭,倒上一点酱油,拌和一下,便可下肚充饥了。

现在的孩子,或许永远不理解其时的穷。要知道,能用酱油拌饭,在当时还算不错的条件,因为一只鸡蛋有时还兑不到一斤上好的酱油。或许是因为穷惯了,或许是因为当时的酱油纯正地道,每每闻到酱油味,那食欲便如狼似虎,夺门而出。

其时,祖父、祖母家不管怎么穷,可以少用菜油不用醋,但酱油是断然不能少的。最苦的日子,一碗酱油汤,上面放一点切碎的家葱,便是全家唯一的小菜。其实,放了葱的酱油汤,可谓色香味俱备,并不影响全家人的食欲。相反,一段时间没喝酱油汤,叔叔婶婶们总会提醒祖母,于是祖母便会信手冲制一碗,以让全家回味过瘾。以后,随着经济条件的渐渐好转,能够再在这酱油汤里放上一小匙猪油时,可真吊住全家人的胃口——那清香、那酸味、那油鲜,直让人三月不知肉味矣。

酱油的滋味,委实让人难忘,令人相思。

回到城里以后,餐桌上酱油的身影更是无处不在。蘸油条、拌豆腐、烧红烧肉,始终少不了酱油这一角色。

酱油,虽是寻常物,但它似乎见证了改革开放后人们生活迅速提升的历史。可不是?当一种颜色浅浅的日本酱油上市以后,国内市场也被搅动了。虽说日本酱油是由中国僧侣在镰仓时代传入的,但其酿制的酱油,因袭中国酱油的质地,独创鲜美可口的风味,难怪其一上市便受国人的青睐了。日本酱油,最适宜的该是佐海鲜。前些年,赴日本考察,朋友在一家海鲜馆请我们吃饭。想不到,全桌几乎全是生的海鲜,连蟹、虾、鱿鱼也是生的。好在有日本酱油,于是,当海鲜佳肴的生鲜与日本酱油的浓鲜撮合一起时,那种感觉便是无以替代而令人终身难忘的了。

日本酱油有日本酱油的妙处,国产酱油则自有国产酱油的韵味。你信不?烧制阳春面,虽也能用日本酱油佐之,但效果就是不一样,只有用国产酱油,尤其是用“母子酱油”,方能找回那纯正味儿,那才是真正的阳春面啊!而一吃到正宗的阳春面,便特让你怀念那个穷得可怕的年代,以及让你忆起那个打上时代烙印而曾经发生的太多的人和事。

记得一位诗人说过:“人生只如初相见。”话中充满了时过境迁,经历世事的遗憾和无奈,吃饭做菜其实也是这种道理,最初的感觉也许最让人怀念。就如上宾馆、饭店吃了山珍海味之时,总有人提议上一碗“青龙过江”的小菜下饭。所谓“青龙过江”,只是店家的噱头,其实就是当年的酱油汤,无非在里面放一截长长的青葱,如此而已!或许简单就是美丽,但更多的只是为了忆念——生活富足以后对那个贫困年代的忆念。我如此想。

吃出一朵昙花

又看了一遍法国电影《VATEL》(译名“瓦特尔”或“欲望巴黎”),更相信食色是不分家的。食、色二物是《VATEL》的主题。

17世纪的法国,掌管法国北部城市的孔德王子为国王到来准备一场豪华盛宴,以取悦这位“父王”。VATEL作为孔德的管家,受命为主人制作长达三天三夜的盛筵。

前两天,VATEL主持的盛宴异常成功,获得了国王的赞许,也赢得王妃蒙特西亚对他的好感。而迷恋王妃的VATEL被爱驱使灵感激发,希望在最后一天呈现一场美妙绝伦、举世无双的海鲜宴。如果VATEL的计划成功,食、色就是人性两个并列的侧面,好比1加1等于2那样稀松平常。但到了第三天,人性可怕的欲望呼之欲出:孔德王子为了自己的前途,在牌桌上把



美味大看台

大闸蟹的满黄鲜肉总是让人垂涎,夏初人们就开始“又吃又盼”了——哑吧“六月黄”,遥盼秋风起。这股鲜味甚至能延至隆冬季节,当然,那时候的大闸蟹就更金贵了。年底将上映电影《蟹蟹依》,将围绕这只“蟹”讲述一家三代的故事。阳澄湖之后,食客们又在开发新“蟹”源,《蟹蟹依》正是乘着太湖蟹的东风而孕育。美丽的东山古镇、古村、古巷,精巧的苏州饮食文化,

原乡原味

菜场里新开了一家粗粮铺子,高粱、玉米、荞麦、燕麦、粟米、芸豆、小豆、黑豆装满了米缸,摆放得整整齐齐。我上初中时寄宿在县中,星期天回家,母亲无论如何也要给我做点好吃的。第一次从县城回家吃荞麦面饺子,母亲只夹了一个,剩下的我就狼吞虎咽吃起来,母亲说:“荞麦面不好消化,吃饱就行了。”我哪管那么多,把一大碗荞麦面饺子吃个底朝天,第二天肚子胀得难受,一连几天都吃不下。

即使是粗粮,母亲也说粒粒皆辛苦,要我倍加珍惜。那时吃得最多的就是窝窝头,母亲把玉米面和黄豆粉用清水调和成面团,做成小酒杯大的窝窝头生坯,蒸上十分钟。窝窝头也不好消

情爱之餐

浏阳有豆豉、菊花石、烟花,还有蒸菜。什么菜都上蒸笼,有很多还和鱼有关,我最喜欢吃的是手撕鱼。一碗手撕鱼上桌,香味可以慢慢飘逸十多分钟。

清代嘉庆年间,湖南益阳有位名士在洞庭湖边写下“烟波浩渺洞庭水,十里飘香手撕鱼”的诗句,手撕鱼从此美名流传。野生嫩子鱼,长不过数寸,大不过两指,肉多刺少,皮色青嫩。先要经过焙烘,平锅里涂上茶油,把嫩子鱼均匀摊开,待水气渐渐散去,锅凉后,鱼儿完整如初,油亮光滑。冷却后再以谷壳、花生壳、橘子皮、木屑等物做燃料,用钢丝筛盖于桶之上,烟雾慢慢熏烤,熏得鱼冒油脂,鱼鳞光色亮丽。用温水浸

美食想象

VATEL当赌注出卖给了国王;蒙特西亚与VATEL的私情被仆人发现,为堵宵小之口,蒙特西亚被迫与仆人发生关系;国王的弟弟为了得到VATEL,以各种手段要挟VATEL归入他的麾下;而VATEL为这场史无前例的宴会,不惜牺牲了一位雇员。最后得到坏消息:由于台风,鱼很少能捕捞到,海鲜宴泡汤。

美食为享乐而来,为爱情而精彩,为权谋沦为“娼妓”,为背叛失去灵魂。被摧毁的海鲜宴成为VATEL的生命象征:他对工作的信仰被自然摧毁;对王子的忠诚被权谋出卖;对蒙特西亚的爱情遭遇地位悬殊的压制又被无赖蹂躏……生存已然成为负担,去一个无食无色的世界寻求解脱是最好的归宿。影片的最后,VATEL选择了自杀。影片理应在此处结束,可导演让VATEL的仆人在最后完成了海鲜宴。食、色作为人的本性,生命不止,食色相随,生生不息。

为了完美呈现宫廷盛宴的豪华,高达2.3亿法郎的制作成本,多达8000人的临时演员,由杰拉尔·德帕迪约、蒂姆·罗斯、乌玛·瑟曼组成的豪华阵容,从布景、道具到服装、配饰,对细节的苛刻要求,这一切使得《VATEL》中的美食仿佛堕落天使,愈奢靡愈美丽,愈美丽愈堕落。

追溯原始,食物本是植物或动物交配的产物。有人说,最好的春药和人的最性感部分来自于想象,《VATEL》使人相信,美食同样来自于人的想象。性感想象与美食想象结合,能制造惊心动魄荡气回肠的戏剧性。不过,也许普通人潜意识中天生存在着这种智能信息,因为你看,情人间的约会,大多始于餐厅,不管是外边的还是家里的。

螃蟹爬上银幕来

尽在那甜实的太湖蟹中。

很多影视剧中都有“蟹影”横行,比如日剧《顶级播报员》中的“北海道皇帝蟹火锅”,长长的蟹腿混着蔬菜、豆腐,看得人口水直流。打起“中国第一部关于大闸蟹的电影”和“金马奖影帝主演”的名号,《蟹蟹依》尚未开拍已先热。初冬时节,如果一边看《蟹蟹依》,一边“攻蟹”,那才叫美不胜收呢!

我的粗粮情结

化,一旦吃饱了,再多吃一口也难受。一次我没吃早餐,午餐时便多拿了一个窝窝头,可是吃了两口就吃不下了,趁母亲不注意我把它扔进垃圾桶,可还是被母亲发现了,她大发雷霆说我有罪,当时真把我吓傻了。如今超市里也有窝窝头卖,不过是粗粮细做,玉米面里加了面粉、鸡蛋、奶粉、红糖,表面还撒了数枚红枣,香甜松软,尝一口完全没有了当年如同嚼蜡的味道。

现在人们吃粗粮是为了平衡膳食,早已不以果腹为目的。妻对粗粮还有美容和减肥疗效最感兴趣。我从粗粮铺子买来小米、玉米、荞麦、高粱、小豆,回家做了一锅香喷喷的五谷饭,又吃粗粮,心境却豁然开朗。

浏阳手撕鱼

泡两半小时,先撕成两块,再慢慢撕成小块,用油稍炸,加水焖一会即可出锅。

品味浏阳手撕鱼,外黄内鲜,兼备活鱼的鲜美、干鱼的清爽及咸鱼的咸辣,味道复杂,吃起来也别有一番风味。手撕鱼蒸腊肉是一道非常受欢迎的名菜,腊肉切片烘干后,与手撕鱼一起上蒸笼,油浸入鱼肉,鱼肉的熏香混合在腊肉香里,两者既不油腻也不干硬。加上辣椒粉的调剂,辣香浓郁,让人食欲大振。

长沙望月湖旁的白沙液街,满街都飘荡着手撕鱼的香味。我与妻子认识,就是在那条街吃浏阳手撕鱼。每到结婚纪念日,我们都要到那里去吃手撕鱼,纪念鱼丝爱情。

入了冬,也到了吃羊肉的季节。我说的不是卷得像纸筒的涮羊肉,而是有浓油赤酱大块肉的羊肉面。它是冬天里的一把火啊,温暖俗世胃肠。

在小镇,冬天吃羊肉面,是老百姓的重头戏。早晨小巷子里车来人往如过江之鲫。羊肉的香味,一条巷地蹿。煮羊肉面的店都小而简陋,摆着几张小方桌。男人掌勺,女人忙进忙出的招呼。简易的灶头就在店门口,一口大铁锅里盛着满当的羊肉,底下有煤炉暖着,锅里咕嘟咕嘟浓稠的汤汁翻滚,胶质充满。香味铺天盖地,氤氲每张因冷而僵硬的脸,好像一下要被解冻。

羊肉面中作为配角的羊肉,选自一年生的湖羊,带皮去骨,用文火加酱油、羊油、红糖、红枣等数十种调料焖煮一整夜。煮成的羊肉腩而不腻,酥而不烂。空气冰冷彻骨,店门口白蒙蒙的蒸气老远就看到了。深吸一口气,肚子已经咕咕叫。

寒冷的冬天,上班上学前,最渴望吃上一碗羊肉面——坐在店堂内的长条凳上搓手跺脚,老板娘将大碗热腾腾的面端上来,羊肉上蹲着一撮蒜叶一撮辣子,一红一绿,让肉香如虎添翼,勾人垂涎。先挑一块夹肥夹精的羊肉,嚼着满嘴鲜香滑腩,咕嚕一下入了肚肠。安慰了空荡荡的胃,再将肉与面搅拌,唏溜唏溜一碗吃过,全身温暖,额头微微有汗。然后,继续赶路。

吃羊肉面最惬意的还数忙完农事的乡人。新米进仓,锄头铁耙墙头一挂,松了口气,终于可以闲下步子了。上街吃一碗热乎乎的羊肉面,再抿上二两当地的黄酒。话匣子打开,乡邻一起唠唠家常,或八卦一下电视新闻——那是凡俗里最乐惠的小时光,平实,悠闲。若是和店家熟的,进门关照再添点羊肚、羊血、羊肝等下水,那么老酒肯定抿得更带劲了。

有的人吃上一冬的羊肉面,能少穿两件毛衣呢。冬天不吃几回羊肉面,感觉就少了点什么。如作家陶文瑜说,一个季节来临了,一样物产上市了,你要没去吃到,就感觉缺少了一点点什么,这一年也就不是完整的日子。就是这个感觉。

简单之乐

今晚吃酸菜

现在人们常吃大鱼大肉,肠胃负担不轻,需要清淡的食物来调剂。此时若有一小碟酸菜,足矣。

从前,每家每户冬天都腌酸菜。隆冬初春,多雨的江南也会日日放晴,母亲把芥菜一一洗净后,分成几小份,摊在簸箕上曝晒干。腌制时在大水缸里撒上一层细盐,然后铺上一层芥菜,用棒槌轻敲踏实之后再加上一层薄盐再铺上一层芥菜。如此交替往复,直到接近缸口,最后用大石块压实,严密封口。数天后,换装入另一口缸内,同样用石块压实,封口,静置月余,即可食用。母亲腌的酸菜,晶莹蜡黄,香脆爽口,至今想起,仍然垂涎欲滴。

我性急等不得,所以母亲腌制酸菜的手段我学不了。不过我的厨艺还过得去,把酸菜细细切丝,里脊肉也切丝,姜片蒜末一旁伺候。开火,倒油,放入姜片蒜末,然后放肉丝,翻炒断生,倒入酸菜,油锅旺火,刺啦有声,香气四溢!酸菜肉丝出锅后,撒上一层白色小虾皮,既可以调菜的色泽,又可以让食客吃起来更觉得清爽,好不惬意!

酸菜小黄鱼是我们当地很出名的一道汤。重庆酸菜鱼喜欢放入大量的辣椒和花椒,窃以为有点喧宾夺主,满口的辣味掩盖了酸菜的清香。我们的酸菜小黄鱼,只用姜片蒜末去腥,注意火头不要太旺就是。

傍晚时分,先生下班回家,鼻尖轻耸:“今晚吃酸菜啊?”语调里有一种孩子般单纯纯粹的快乐。儿子则二话不说,放下书包就直奔餐桌而去。看着先生和儿子狼吞虎咽,我的心里,幸福也跟着酸菜一起发酵啦!

随缘食单

冬吃羊肉面

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果

文／阿果