

辣得痛快

越来越多的人喜欢吃辣，有的人甚至到了无辣不欢的地步。为什么会这样？其实很好理解，当吃饭不再是为了填饱肚子，当人们对食物的兴趣已经到了追求味觉极限的时候，那么不管酸、甜、苦、咸、麻，还有什么比辣来得更刺激更鲜香更痛快？

有着辣味的食材不少，辣椒、大蒜、萝卜、姜、葱等。我们家乡有个顺口溜，“辣椒嘴、蒜辣心，萝卜辣断筋”，非常形象说明了辣味的区别。

辣椒总辣的是嘴，即使上下嘴皮辣得麻木，也不会让身体内部感到不适。而白胖的大蒜头，生吃的话，一不小心就会让你觉得心里火辣辣的，嘴皮反而没事。倒是看着温顺的萝卜，要是辣起来，会让你火烧火燎，坐卧不安，也就是所谓的辣断筋了。好在，大蒜和萝卜煮熟以后，便不再有辣味，变成了普通食物，只有辣椒，不管烧炒煎炸，怎么也改不了它辣辣的脾性，也因此，在辣味食材中独树一帜。

中国古代人应该不怎么吃辣的，那时还没有辣椒。辣椒原产墨西哥，明朝末年才传入中国。因此中国的厨房五味，酸甜苦辣咸，其中的辣估计也就是葱蒜姜之类，仅仅起调味的作用而已。

明末以后，人们有了口福，辣椒得到快速传播，全国各地都有种植，但是吃辣仍然按地区分布，慢慢成为一个地区的饮食习惯。四川、湖南、山东等地的人们普遍嗜辣，也因为辣而衍生出多种口味独特的美食，让川菜、湘菜、鲁菜的名头大响，成为全国著名的菜系。

辣椒有圆形有尖形，圆形如盾，自然少辣味，而尖长的辣椒如刀似剑，辣味十足，锋芒毕露。那种小小的朝天椒，五颜六色，煞是美丽，看上去像是手枪子弹，自然火力十足，辣味四溢。

人们应该感谢辣椒，能够生出不同口味以适应不同的人群，让嗜辣和不能吃辣的人都能以辣椒为美食。我有一表弟，鲁西南人，记得儿时，每年暑假来我家，总嫌我家菜园里的菜椒没有辣味，因而闷闷不乐。可我们找寻良久，周边人家也没有更辣的辣椒，不得已，去商店买回一袋辣椒面，拌在菜椒里一起炒，才让小表弟脸上有了欢颜。不过，随着吃辣程度的提高，现在即使我们这里，菜椒也很少见，都变成尖尖的羊角椒，辣了许多，如果表弟再来，即使不会让他过瘾，也绝对不会让他完全失望。

随着川菜湘菜流行全国，现在走到哪都是麻辣鲜香的味道。一盆水煮鱼端上桌，光是那油汪汪的颜色，那漂浮在表层的红红辣椒，就能勾起人们的食欲。咱们水乡的鱼，以前都是清蒸、红烧，口味清淡鲜美，怎么也想不到现在会和那么多辣椒一起成为餐桌上亮丽的风景。但川菜偏麻湘菜偏辣，都是麻辣结合，口味繁杂。相比起来，倒不如咱们农村自家栽种的小辣椒，红了以后，用石磨磨成酱，不添加任何其它东西，那才吃得出辣椒本来的味道，纯纯的、香香的，让人四体通泰，辣得痛快！

文 / 谢祺相

夺造化之功的猪头肉

文 / 郁俊



奔赴六合去也。

细心考究，历史上两类东西，不仅仅是生命之必须，也是美食的必然，而且二者在口感上有相似之处。一个叫胶原蛋白，一个是脂肪。这两类东西完美结合，人的口腔会产生千变万化的快乐感受，笔者个人体会，除了金枪鱼大腹以外，比较极端的体验，也就是猪头肉。猪头肉的形状比较特异，所以要薄切成片，椒盐佐之，不仅仅是丰腴，还有弹性和勾连，这样精彩的东西，上天受供养的老祖宗们闻闻味道就已经心满意足，降下连年好事，我们有幸运能搁在嘴巴里大嚼的，那还了得。

笔者一直觉得，所谓美食，一定要乡里鼓儿乡里打，当方土地

当方灵。日本人穷了三千年，所以才弄出来寿司啊鱼生啊，东西都是白煮搁点酱油，搞个油炸的要开心的飞到天上去，那就是因为买不起柴禾。吃猪头啊皮肚啊鸭肠子啊，就得在南京才是正地方。跟着朱爷那会儿，要是外面吃，就找南京城市中心某家最正宗的馆子，要两大碗皮肚面，切上一堆猪头肉，再来半只鸭子，两瓶啤酒，坐在沿街的木桌子边，吃到涨得不想动为止。朱爷新建，这位往少了说，百年来最有才气的水墨画家，吃之前，先摇摇摆摆去和老板攀谈，说你家的面条真好吃，可惜我下岗了，不能常常光顾，老板侧隐之心大动，吩咐伙计，给这位老工人的面条多添一小碗，我看他

那碗面，码得跟金字塔相仿佛，塔尖上横陈的必然是猪头肉。

如果是家里自吃呢，我们两个就在傍晚的时候，吩咐厨子少做一个荤菜，出门遛狗，看江宁的那一段秦淮河，远远的渔船上亮起灯来，四面深暗，农人放下锄头，野地里蹲着出了恭，就在水边折根竹竿，手里有的是线和钩，顺进水里，指望钓一两条鱼，嘴上的香烟一明一灭。渔火，船上一枚，水里一枚，渐渐地近了，到桥底下，走到身后去，我左手拿着一塑料袋的猪头肉，右手是油炸的花生米，因为还是烫的，不敢拿袋口扎严实，朱爷手里牵着狗，三个一动不动，在小山坡上，能站很长的时间。

故园乡味分外鲜爽



“绍兴胃”。若是三五天不食醉糟腌臭之类，浑身提不起精神。

今天，上海的饮食市场日益繁荣，但环视灯红酒绿处，尽是粤、潮、川、湘、苏以及新派上海菜的天下，以绍兴风味招徕顾客的仅有几家，比如咸亨酒家、绍兴饭店等。前不久朋友邀我去新乐路首席公馆尝鲜，一听是绍兴风味，便欣然前往。

掌勺大师傅姓林，来自绍兴

柯桥——这就是我的故乡啊！这天我品尝到的乡味不少，比如鲞冻肉，周作人是喜欢的，更早，则被随园老人记录在《随园食单》内。如今大黄鱼来之不易，商家一律号称野生，其实人工养殖居多，真正野生的，每条索价千元之昂。故而大黄鱼做成硬梆梆的黄鱼鲞，也难能可贵了。二十年之后再唤起儿时记忆，几乎让我落泪。还有梅菜扣肉。此菜也是百年经

典，一般要煮一大锅，起锅后盛在一只大钵头里。每天烧饭至收水时，盛一碗压在饭上，饭焖透，菜也热了。此时，透明的猪油汪出碗沿，大块的五花肉经过千锤百炼的加温，早与霉干菜融为一体，你中有我，我中有你。会吃的人，就独吃霉干菜，比光吃肉更有滋味。

最让我喜出望外的是上来一道霉干张。同桌的几位美眉一闻此味，花容失色，避之不及。唯我，像邂逅旧日情人，恨不得一个熊抱。舌吻之后，欣喜青春风韵不减分毫。霉干张，妈妈过去经常做，很方便，从菜场买来百叶，不要洗，卷成春卷样，整齐码在盆里，上覆一只大碗，移至避光的柜角，几天后掀开大碗，一股霉味直冲鼻腔，怪舒服的。洒几颗盐蒸，临上桌淋几滴麻油，就是一道美味。须记得，吃时关紧房门，芳邻受不了。芳邻受不了的还有我家的霉苋菜杆，俗称“海菜股”。现在饭店里偶尔有售，但因速成，风味大逊，不堪啖食，售价倒老贵的。

文 / 沈嘉禄