



老饕论道

厦门花生汤

文／沈嘉禄

厦门鹭江沿岸一带的老城区有不少所谓“殖民地风格”的建筑,与上海金陵东路一样,都有长长的骑楼,为行人遮风挡雨,烈日当空之际,又成了体贴的“树荫”。二十多年前第一次去厦门,趁会议间隙,约了朋友专程寻访骑楼,并在骑楼下小吃店里初尝花生汤。花生汤之于厦门人,相当于豆浆之于上海人,几乎每天都要喝一碗。三五结队的老太太提着菜篮子进来,边喝边聊天,神定气闲。而背书包的小孩子一屁股坐下,将小脸埋在碗里,一眨眼就碗底朝天了,一抹嘴推门而出。配花生汤的还有多种干点,比如黑糖糕和馅饼之类,但我的注意力只在花生汤。它的汤汁较稠,呈浅褐色,半沉半浮的花生粒熬得极酥,但没有脱形,一匙含在嘴里,有新花生的本香在鼻上萦绕不去,热乎乎的汤汁香甜润滑,顺喉而入,浑身暖和,几乎可连尽两碗。价格才五角一碗,是相当亲民的风味小食。

花生仁能做成近似甜羹的汤,而且味道不错,成为厦门代表性的小吃,这使我收获了新奇感。但这款价廉物美的小吃未能风行全国,似乎只限于鹭岛,又让我不解。

今年春节我偕太太重访厦门,品尝花生汤理所当然列入节目中。为此,我们还将宾馆订在中山路步行街一侧,入住后当晚就去中山路寻访美食,先去黄则和喝花生汤,但百年老店的门口黑压压一片人头,挤都别想挤进去,至少有数十位游客干脆端着餐盘站在花坛边吃喝,表情相当生动。被此场面吓退,我们只得转向一条小街吃海鲜去。

第二天去鼓浪屿游玩,阳光灿烂,游客汹涌,琴岛上已经开了许多饭店酒楼,还有绵延不尽的路边排档,烟熏火燎,空气与树叶都仿佛为之颤抖,找了半天,居然没有花生汤,而外来的烤鱿鱼、羊肉串倒是不少。

入夜后回厦门本岛再访黄则和,此时晚餐时间已过,游客狂潮稍退,我们挤进去买了花生汤和海蛎煎,自行端到店后的小餐厅里享用,算是了却一个心愿。黄则和的花生汤不知从何时起已经升级,价格也涨至五元一碗。汤里加了鸡蛋,而且是预先打碎在纸杯里的,沸滚的稠汤高冲而下,蛋液黄白两色呈古陶瓷里的“绞胎状”,款款浮起,嫩滑爽口。只是用了纸杯和塑料小勺,快餐特征明显,再也没有瓷碗瓷匙磕碰叮当响的乐趣了。

我这个人唯一的优点也许就是善于学习,此次厦门之行,花生汤就成了我的学习对象,回上海模拟一番,选模样端正的花生仁,温水泡后去红衣再稍加捣碎。黄则和是在汤锅里加入橙膏调制的,但这个东西在上海好像没有,我就用金丝蜜枣去核替代,再加几块黄冰糖,高压锅里焖三个多小时,碗里加蛋,高汤一冲,糖桂花一淋,味道也相当厦门啊。

哈哈,黄则和,小弟在上海遥致问候,版权是你的,味道是我的!

异地美食

桂林米粉,吃过方知情浓

时光回到八年前,我在距离桂林六个多小时火车车程的一个县城读高三。有一天下午打完篮球食堂没饭吃了,我和一位同学到校门口找吃的。一转弯,看见有一家桂林米粉店,我俩图新鲜,就要了一碗桂林米粉填肚子。不料吃完后,引发了胃痛,随后我遭受了一年多的胃痛之苦。原因是米粉里面放的花生米太多了,又香又酥的花生米吃得我的胃很不舒服。

直到去桂林读大学,我才发现真正的桂林米粉,又白又嫩,软滑爽口,而我在县城里吃的桂林米粉,又黄又粗,一点都不正宗。桂林人说:“没吃一碗桂林米粉,就不算到过桂

吃出一朵昙花

南法的美酒与美食:领路者与解说者

对过往一年的回顾,恍若将一张纸对折再对折,一直折到捏在手心只露出一角,然后拉着这角,纸就变成一羽白鸽。我的这个魔法时刻再现的是去年夏天一次南法之旅。被折叠的是一座又一座鲁瓦河谷的酒庄,可以拉住的一角,是一段精心选择的美食旅程。

法国南部的蓝色海岸以及普罗旺斯地区早在中世纪以前就非常著名。基督教兴起之初,基督徒受到迫害,有许多被装上没有风帆、桨橹的船,放逐地中海上。也许真有上帝“引路”,一些基督徒最后漂落到地中海北岸,即当时属于意大利的普罗旺斯地区、现在法国南部从尼斯直到摩纳哥的海岸线上——这就是法国南部文明史的开始。

中世纪的时候,普罗旺斯地区的骑士抒情诗大大有名,欧洲最早的“吟游诗人”就产生在这里。这些诗歌多半表现骑士对贵妇人的爱慕和崇拜,充满世俗情感,13世纪以后传到意大利,推动了文艺复兴时期民族抒情诗的发展。

19世纪以后,法国南部蔚蓝海岸与普罗旺斯地区集中了欧洲近代两段反思现代化的文化高潮——19世纪的浪漫主义与20世纪初的印象派,浪漫主义诗人海涅、雪莱、雨果曾经用诗歌唱蔚蓝的海,印象派大师雷诺阿、莫奈、塞尚,表现主义画家梵高、高更,野兽派马蒂斯和立体派毕加索,用色彩与线条画尽海滩、山地的人与物,连哲学家尼采、马克思,也将自己接近生命终点的



美味大看台

吉祥如意“八宝饭”

文／戴一鸣

圆肉、蜜樱桃、蜜冬瓜、薏仁米、瓜子仁等果料,撒上红、绿梅丝做成,而糯米要浸水6小时以上才够松软。八宝饭的寓意很丰富,含有八方聚财,金玉满堂的意思。其中桂圆象征团圆,金橘象征吉利,蜜樱桃、蜜冬瓜象征甜蜜,薏仁米代表仙鹤象征长寿,瓜子仁象征平安无灾祸,红梅丝含有鼓励进取、祝福顺利的意思。

正因其丰富的寓意,香甜柔软的口感,才让人们在过年过节纷纷争购分享这美味,更分享其中美好的祝愿。

配菜,就可以饱吃了一顿了。桂林米粉的浇汤是用卤水特意熬制的,吃起来别有风味。我喜欢少一点汤,吃起来味道更浓。读到大二时,三两桂林米粉已升到两块钱,相对于其他吃食,已是很便宜的美味了。

在桂林,每个角落都有桂林米粉店。用桂林话说桂林米粉特别好听,娇滴滴的声调不断往上升,到了高潮处再降下来。听桂林话谈论桂林米粉,真是一种享受。都说桂林人懂得享受生活,吃碗桂林米粉都那么浪漫,岂不令人向往?

四年大学时光,我尝了很多店的桂林米粉。天冷时,吃碗桂林米粉,整个人都热起来,浑身发暖。毕业后我在广东一个小县城工作,非常怀念桂林米粉。前两年,我和妻子重游桂林,见到桂林米粉就猛吃,仿佛要把多年欠下的米粉债还清一样。

那天晚上,正在灯下“还(文)债”,座机响了,是庆雯妹打来的。女儿马上要生外孙了,她这准外婆难道是向大嫂咨询什么吗?其实并不是。她告诉我,妹夫印坚刚从婺源老家赶回,给我代买了一些猪肉,匆匆吃了夜饭,又驾车为我送过来,已下高架,马上就到寒舍。因为路窄难停车,要我和儿子乐帆下去拿。等我们换鞋赶到弄堂口,车已稳稳停好。印坚从后备箱拿出猪肉,“年猪”,他用婺源话告诉我。我知道这肉的“分量”,“噢”了一声接过来。他还给了我一些冬笋、米糕、青团、“香烟糖”等。另有一只猪肠,关照我已经粗加工煮熟了。庆雯妹从车窗伸出头来,告诉我:“印坚托亲眷在乡下喂养的,还有一条火腿,开年摘茶时可以带来给你。”

小时候听祖母讲,旧时祠堂里的“公田”由各家每年轮流种,种田的那家,每年要交一头“年猪”,祭祖时如陈平那样“宰天下有如此肉”。这是“扎台型”的事,轮到的人特别精心喂养,所以“年猪”的肉是最好的。

次日清晨,老伴将肉拎到菜场,出钱请人斩好,计有小排、脚爪、蹄髈、肋条等。本想再切一点肉丝,不料机器坏了,只好“摇”一大碗肉糜,让我在家好好“料理”。她将猪爪略冲一冲,焯水,然后和浸了一夜的黄豆笃汤,我则取一点肉糜和笋丝,暴腌雪菜粒共炒,刚熟,不怕烫尝一筷,怎么这样鲜?那猪肠并非上海人嗜吃的“圈子”,是大肠、小肠皆有,奇怪的是猪肠清清爽爽,毫无秽味,肠壁上不见白乎乎的“油”。乡亲们洗得很彻底,就只有满口猪香而无半点肠臭。我将猪肠加酱油和茴香等小火焖至酥,挟一筷尝尝,从未吃过这么好吃的猪肠。两个小时后,舀一块脚爪看看,真是太干净,一根毛都不见,这年猪真不赖!

傍晚孩子们快回家时,我想媳妇安心吃肉饼子炖咸蛋,遂再取一点肉糜,打两个咸蛋下去,蒸熟。晚上开饭时,大家“哇!”地欢呼起来。问孙女咪咪,哪个菜好吃?“都好吃!”她答得快。宇心说,平时肉饼炖蛋,肉是“干乎乎”的,今天的肉好像有“一泡汤”。

第三天,老伴买来馄饨皮子,让宇心下班包好馄饨,回家大家吃馄饨,又是一阵拍手。第四天我一早煮好皮蛋瘦肉(肉糜)粥,咪咪一面看“喜羊羊”,一面将小碗粥吃得干干净净。老伴将小排炖在炉子上,并将一大锅红烧肉烧至几成熟,尚余一点汤,我则关火,加入“虫菜”(10斤青菜晒1斤的干菜,婺源特产),拌匀后上笼蒸2小时,今天的虫菜猪肉,肉香菜香,肉鲜菜也鲜。想必两个月以后的腊腿拿回家,又将是美美的“一番滋味”哟!

文火慢炖

文／李耿源

煲了汤等你

美食家说“汤老有味”,这是很有道理的。只是将食材置水里煮开,恐难成就好汤。美味靓汤,往往非煲即炖,得文火慢慢,没有一定的时间与耐心是熬不成的。

小区附近有一店的招牌菜叫猪肚鸡,据说要炖3小时以上。和朋友一起去尝鲜,肚脆肉香汤浓,果然是一味好汤。店员介绍做法,将用料酒、盐、胡椒粉腌制入味的整鸡塞入猪肚,棉线缝口,入砂锅加汤料武火烧开,再文火煲3个小时,后捞出拆线,猪肚切条,鸡肉剁块,再入砂锅中煲半小时才上桌。

“洗手作羹汤”,我觉得这个“作”字也是非煲即炖。若只是随便一碗清汤,何须“先遣小姑尝”?古代的新嫁娘,在婆家的首要任务就是“三日入厨下”先煲一道靓汤,才能见其厨艺与耐心。所以,能煲几道好汤的女主人,定是一位贤妻良母。时下最温馨的话已不再是“家是总有个人拧亮了灯等你”,而是“家是总有个人煲好了汤等你”。烟火凡俗的日子,不必轰轰烈烈,无须生死缠绵,而是一盅老汤在细火慢熬中氤氲出越来越浓的味道。这一味道,怎不使夜归的男人加快脚步?

有人老说不会煲汤,这是懒人的托辞。其实,日常鸡鸭鱼肉、干鲜蔬菜皆是入汤原料。如煲,如炖,均可获得鲜美浓郁、均匀绵长的效果。剩下的就是时间了。既然煲汤与喝汤是爱与被爱的绝对象征,那不如在等待的时间里,煲着汤,给他发条短信:“煲了汤等你!”