

老饕论道

寻找原味

文 / 郑树林

“这是小时候吃过的味道,真的好吃。”这是那一次在青浦练塘,妻子吃了当地朋友清炒的茭白以后发出的感叹。确实,那茭白和在小菜场买来的味道完全不一样,碗里的茭白,肉白,吃到嘴里鲜嫩、味美,有一种让人回味到小时候曾经吃过的那种味道。朋友告诉我们,茭白只有练塘的农田里种植出来的味道才鲜美,营养价值较高,大有“一方水土养一方风物”的自豪。这种茭白,上海的小菜场里很少见,人们在小菜场购买的所谓“练塘茭白”,多数是有些无良商贩,将外地茭白用化学保鲜剂浸泡“美容”之后,假冒练塘茭白出售,坑害消费者。

原来如此。

在回来的路上,我就在思考为什么我们现在吃的东西味道越来越淡,小时候吃过的小菜,河海鲜没有那些副食品,那熟悉的味道怎么都变了味?在城市文化崛起的同时,我们的吃穿住行已经完全变化了,城市人口的增加,原有的农田已经很难满足城市人的需求,反季节种植的蔬菜已经在科技人员的努力下成为现实,许多菜一年四季可以供应市场了,满足了城市菜篮子需要。但这些反季节的菜吃不出那种菜的味道,在各种化学农药之下种植的菜品,都已失去原汁原味;许多传统的时令菜,已经成为一种奢侈品,价格高企。难怪妻子要说,“价格高一点没关系,就怕还不能吃出原味来。”

寻找原味,让我节假日到各地走亲访友或观光,想的最多的不再是各地景点的风俗,而是想办法找到当地原汁原味的时令菜,完全属于原生态的,比如猪、羊、鸡、鸭,还有各种各样的蔬菜,都是农民们用天然饲料喂养的,没有施放任何人工化学合成添加剂,更没有反季节采摘。在房子的四周,小河流水,还有鸡鸭成群的趣味。大碗喝着他们自酿的醇香美酒,大口嚼着喷香的土猪肉,品尝着刚刚从田里收割的蔬菜,敞开心扉,回味那小时候一直喜欢的味道,有一种说不出的感觉。吃是生活中的一大美事,可要到门口的小菜场去购买那些失去原味的食品,虽然无奈,却也是生存的需要。

平时在城市呆久了,大家都向往那些粗茶淡饭的生活,农家乐正是弥补了这种生活缺憾。所以我们需要寻找原味的生活。

寻找原味一定要了解当地的特色和季节性的出品,哪里盛产青、鳊、鲫、银鱼、鳊、鱖、甲鱼、河蟹、河虾等活蹦乱跳的河鲜,而什么时候去品尝,也是需要做好功课的,特别是有些蔬菜只有在自然生长的状态下才会吃出浓浓的菜的原味。

寻找原味也是为了让家人和朋友舒缓一下工作紧绷的神经,用寻找原味这样的方式让大家出外看看风景,放松心情,这样也有利于身体健康。当然吃到原生态的农家饭、农家菜,那也是大家找到回味小时候吃的味道。难得的是自己还可以直接到农田里去“活杀”“现炒”,令人回想起小时候一家人围坐在一起,虽然小菜不怎么丰富,大家拿着大碗一起吃却有滋有味的情景。

各地食俗

我的家乡是著名的长寿养生福地如皋。“玉米糝粥甜又香,常吃能活九十三。”家乡人最喜掺儿粥。掺儿粥有玉米糝粥、大麦糝粥、元麦糝粥之分。煮粥有讲究,用料讲究“新”,取水以天落水为上,井水次之,河水最差,河水煮出的粥浑浊寡淡。我观察过奶奶扬糝的情景,只见她左手捏住瓢漏,轻轻抖动,掺儿就像大雪似的纷纷扬扬地飘落在锅内;右手握着勺柄快速搅动,掺儿和米粒很快就“水乳交融”了。然后小火慢炖,半个时辰锅内已是水糝交融香气缭绕了。

古往今来喜爱食粥的文人骚客也不少。唐代著名诗人李商隐赞粥道:“粥香汤白杏花天,



吃出一朵昙花

花边山下的甜酒和无花果

文 / 公翰于兰
图 / 王震坤

波姆得威尼斯坐落于罗纳河谷。这里是法国自然风光保护最完好的葡萄种植园区,也是列级葡萄园产地。

La Coterie 是当地最大的酒庄联合体,年产3000万瓶葡萄酒,其中一半供法国国内消费者,一半销往世界各地约25个国家。这个联合体成员所种的葡萄散布于南部著名的蕾丝山下。蕾丝山是罗纳河谷南部著名的山脉,由于当地是三叠纪岩层地形,因地壳运动拱起的底层在这里变成一道绵延几十公里的锯齿形山脊,远看就像一道山脉花边,因而得名。这个地区的气候干燥,年降水量跟我国新疆南部差不多,路边山岩裸露,许多刚刚翻耕过的葡萄田布满红褐色的石砾,呈现典型的三叠纪地貌。大片的葡萄树就种植在这样的红土石砾上。夏秋之交是葡萄采摘的季节,许多短工会在这个时候来采摘葡萄。因为干燥,白天非常炎热,采摘葡萄就成了一件繁重的体力活。有一些留学生在采摘季也来打短工勤工俭学,但除了少数能吃苦的,一般都坚持不了多少天。这里的葡萄树生命力坚韧,在缺水的几百米高的山坡上,它可以通过伸展地下绵延十几公里的根须吸取地下水资源。所以,尽管山脉时有裸露,只要不全部是石砾,但凡有一点点红土,就会被种上葡萄,而种葡萄的地方就一片郁郁葱葱。我不禁想起曾经读过的一个二战时期到达法国的美国老兵写的回忆录,他说,无论如何得佩服法国的农民,在如此艰难战争时期,还能够将他们的田地照料得那么好。法国



美味大看台

铜锣烧

铜锣烧,又叫黄金饼,是一种烤制面皮、内置红豆沙夹心的甜点,是日本的一种传统糕点。铜锣烧的由来有多种说法,最恶搞的由来则是在动画片《哆啦A梦》新版中,机器猫哆啦A梦一心想穿越回到日本江户时代,吃元祖铜锣烧,经过一番折腾,吃到了心向往之的元祖铜锣烧——两块烤焦的饼,根本不是想象中的样子和美味。于是,小哆啦将元祖铜锣烧丢到大哆啦头上压扁后烤回现在的模样,然后在两个圆皮中间夹入豆沙馅,制成现代模样的可口的铜锣烧。

铜锣烧的制作要先将鸡蛋打散,再加入

文 / 吴建

只将食粥致神仙

省对流莺坐绮筵。今日寄来春已老,凤楼迢递忆秋千。”宋代黄庭坚夸粥诗云:“豆粥能驱晚瘴寒,与公同味更同餐。安知天上养贤鼎,且作山中煮菜看。”再看陆游对食粥的偏爱:“世人个个学长年,不悟长年在目前,我得宛丘平易法,只将食粥致神仙。”清代蒲松龄爱喝粥,并写下“粟米汲水炊白粥,园蔬登灶带黄花”的佳句。现代作家孙犁也写道:“我好喝棒面粥……冬天坐在暖炕上,两手捧碗,缩脖而啜之,确实像郑板桥说的,是人生一大享受。”

我曾不解,家乡人为何如此嗜粥?有人说是“穷得吃不起饭。”秦观有诗:“日典春衣非为酒,家贫食粥已多时。”曹雪芹“举家食粥酒常

农民的勤劳终将这样的环境变成了一种财富。

因为日照时间长,雨水少,蒸发大,有一种穆斯卡葡萄很适合在这里栽种。这种葡萄树种低矮,产出的葡萄颗小甜度高,用它酿造的穆斯卡天然甜白搭配当地特色菜肴,有意想不到的口感。

这里有一家Dolium餐厅被收入米其林指南,要不是有当地人指引很容易被忽略。它就开在酒庄联合体展厅旁边,被一些绿色植物围着,一半座位设在露天,看得见山上的葡萄园和山坳处的夕阳,一半的座位在一间三十平方米的餐厅内。餐厅为极简自然风格。除了普通的桌椅,去卫生间走廊的壁灯罩是自制铁丝做的架子外面糊上报纸。餐厅正上方的吊灯的材质也是这样,只不过做成烟花枝形,再多挂上几片不同颜色的喷漆铁片和陶片而已。有一面墙上挂着一些装饰镜,都是用当地红土石烧制的镜框。几幅画,也是用当地不同颜色的岩土堆涂出来的。

一位有点年纪的主厨带着三四个年轻助手在一间十平方米左右有着干净不锈钢厨具的小厨房忙碌。整整四个小时过去,这间小厨房才算出齐所有菜盘。

前菜:黑松露、鹅肝配四季豆,地道而漂亮,所有食材既保持各自的性状和味道,又能够彼此相容相托。主菜:最有特色——用当地无处不在的无花果跟一条鱼一起放在封闭的锡袋中进烤箱烤,鱼身下垫一张无花果叶。锡袋打开,异香扑鼻,这是无花果和鱼子与鱼搭配的结果。无花果的淡甜和涩香、鱼的鲜咸,就着穆斯卡甜白,回味悠长,充分体现了这家餐厅的宗旨:让顾客吃到适应不同时节的本土特色的新鲜美食。有一道三色羊奶酪是主厨特别推荐的,黑陶盆里躺着的三块不同口味、不同颜色的圆形奶酪,用梨酱和香茅做了漂亮的围边。可惜,这样的奶酪到了我这里实在有些可惜,平日也算是一个对奶酪不抗拒的人,但对这种乡土气息浓郁的手工羊奶酪还是不能适应。后面应该还有甜点、咖啡什么的,但是因为实在太困倦了,没留下深刻印象。只知道离开餐厅的时候已是夜里12点多,蕾丝山坳里没有了晚霞,山脊上空的星星一闪一闪,为“蕾丝”点缀了“珠片”。

文 / 戴一鸣

白糖打至微微起泡;然后加入白脱和牛奶搅拌;最后筛入面粉和烘焙粉,拌成蛋面糊。在平底锅中用小火将面糊煎成蜂窝状小饼,吃时浇上枫叶糖浆和鲜奶油,当然也可在中间包入红豆沙等其他材料。

铜锣烧采用纯手工制作,配方源于日本料理大师。如今,又开发出肉松、牛奶、绿豆、蓝莓、草莓、奶油等口味。机器猫最喜欢吃铜锣烧,很多猫迷们也看上此物并一发不可收。尤其是哆啦A梦的红色味铜锣烧,内馅细致,香甜可口,绵密不腻,更成为影迷的最爱。一部动画片带红了一种食品,日本人真会推销自己啊!

除”更令人心酸。苏轼穷困潦倒时也感叹:“老我此身无着处,卖书来问东家住。卧听鸡鸣粥熟时,蓬头曳杖君家去。”“缺粮之时,粥是穷人“水饱”的“主食”。历史上每遇荒年,都有官宦大户人家设粥场搭粥棚供饥民分食,乃积德行善之举。我的家乡过去粥薄得照见人影者甚多。今日之鱼米之乡,粮丰草足,人们吃粥应该也是为了养生吧。在粥里加上一些中药或其他食品,如薄荷、枸杞、半夏等等,可以养气,提神生精,滋阴壮阳。再观村人,体强魄健,鹤发童颜老人连村遍乡,个中原因,是否深得中医吃粥健体强身、延年益寿之意蕴,不得而知。

如今我仍时常忆念那喷香的“大锅粥”。每逢腊八节,我就携妇将雏回老家,和父母一起熬上一大锅腊八粥。端起大碗,那粥的芳香便浸润着我的胸膛,芬芳着我的心灵。全家人一边喝粥,一边聊农家事话桑麻,真是其乐融融啊。

“城中桃李愁风雨,春在溪头荠菜花。”辛弃疾的这句诗,是对荠菜最美的礼赞。当春意渐浓,也就到了挖荠菜最好的时节。

说不清是荠菜的可爱形态令我痴迷,还是田园风光的旖旎让我眷恋。总之,我对荠菜有一种别样的情愫。阳春三月,城市的柳树梢头刚泛绿色,郊外的原野已是春意盎然。行走在乡间路上,到处可见提着篮子的妇女和娃娃,一边说笑,一边挖着荠菜,红、蓝、黑色的穿着点缀在无垠的麦绿之中。

“三月三,荠菜赛灵丹”,是母亲经常说的话。那时候,我总喜欢跟着母亲走在桑叶沃若的田野里,手挎篮子,里面放个小铲子,沿着田埂慢慢寻找荠菜的身影。那时野菜的种类比较多,像荠菜、猫儿刀、灰灰菜等等。当看到一个特别肥的家伙时,心会禁不住“砰砰”乱跳,总能给我带来一个大大的惊喜。母亲告诉我,荠菜很善变,在没有太多杂草的地方,她会匍匐在地上,叶子呈锯齿状,有时候那锯齿还很大,看上去像从叶子中间的茎上又生出许多瘦长的叶子来,而且颜色很深,不仔细找,根本发现不了。忙碌半天之后,看着篮子里的荠菜一点点装满,想着回家用滚水轻轻地焯一下,把水分抓除,切碎,放上一盐、醋、白糖和姜末、蒜末,淋上芝麻油,调匀,口水都要流出来了。

当年那个随着母亲挖荠菜的孩子如今已成入夫,为人父。那天,我和妻子女儿一同去城郊的田野里挖野菜。和煦的春风吹得人似醉非醉,我仿佛听到山花绽放的声音,鸟儿婉转的歌喉。青山吐绿,溪水放歌。荠菜默默地抽芽,长大,一点一点布满了整个溪头山野……

独门功夫

文 / 黄颖

萝卜干煨老鸭

每年春天一到,我的喉咙就经常会发炎。这些天,我的喉咙又不争气了,听着我嘶哑的声音,婆婆又拿出了她珍藏的砂锅为我煲起了老鸭汤。

只要萝卜干老鸭汤一下肚,第二天这喉咙就不那么撕裂似的疼了。有时我和婆婆开玩笑说,我这喉咙是被她给惯坏的。吃什么药都不管用,就靠她这个“独门绝技”。婆婆知道我有这老毛病,所以每年冬天,婆婆就买好萝卜放在家里,让萝卜收水几天,然后切成细条,日日放在太阳下晒成萝卜干。我对婆婆说,反正生萝卜也是萝卜直接炖不就得了。可婆婆说,萝卜干内含糖化酶,胆碱等有益菌,有清热生津,理气化痰的功效,而生萝卜性太凉,女人吃多了不好。这萝卜干看着干巴巴的,可经这文火慢炖久煮之后,吃起来竟甜鲜爽滑。

这汤要做好,除了婆婆的萝卜干之外,还有就是家传的砂锅了,说是祖传也不为过,婆婆说这个砂锅是她的婆婆,也就是老公的奶奶留下的。用久了,吸收了各种肉精华,就算是没有放食材,都会有一股淡淡的香味。据说这种砂锅是选用春末夏初时节的陶土开窑烧制,因此熬出来的汤,有一种淡淡的清香,犹如初春的田野的泥土的气息。

鸭肉放入热水焯去血水,放入姜片有利去腥,而且春天湿气较重放些姜片还可去湿,再加入晒好的萝卜干,放于炉上。先用大火煮开,然后文火慢慢炖着,这个过程,人是没办法走开的,不像电炖锅,虽方便简单,但煮熟后肉烂汤浑,味蕾的期待值也下降许多。而用文火慢慢炖出的汤,汤清肉酥,筋连着肉肉连着骨。而等待的过程中,听着汤在锅里汩汩地响,而后那绵长悠远的香味就在身边慢慢萦绕开来,这样的春天也因着这一碗汤而更加翠绿清新。

大地之甘

我盼春天的荠菜

文 / 张永生