

老饕论道

# 猪油的公事

文 / 龚静

天色阴沉，吃得素淡，却偏偏想起了丰腴之物，不是金枪鱼刺身鱼子酱之类的生猛着相，而是猪油，如今少见，往日里常见的吃食。

老底子的人比较实诚(当然也主要是潘多拉的盒子没打开，大家都相对比较守规矩。今朝规矩貌似也是有的，但就是守的人少了，此话按下不表)，养头猪要花上个把年的，肥猪瘦猪全看猪的造化，瘦肉卖完了正好吃进肥肉，肥肉有肥肉的好，批下来的瘦肉，可肉糜肉圆，可小块红烧，也可肉丝肉片炒蔬菜，家常人家小荤吃吃颇可满足了。肥肉呢，好东西要储存起来，定量供应的油哪里够解腹中枯索，猪油就是额外补缺。洗净，白生生的肥肉切成块，刀落刀起的，白腻腻在刀口，切到末了还要用手指刮下来，一点也不敢浪费的。

像熬一块块奶酪(当然那时不知奶酪一说，不过现在的比附罢了)，淘箩里晾一晾，煤饼炉子正好七八分旺，铁锅搁好，锅略热，肥肉块倒入，翻炒，剩下的事情比较简单，慢慢候着等，偶尔略略翻炒一记，油汪汪地滚出来，一勺勺入瓷碗，再按压肥肉，方才还是挺括方正的，当然一点点收缩，一点点变成金黄色的小粒，渐渐地实在无油可挤了，热乎乎的油渣出锅正是赞货，香喷喷是不用说的了，略微撒点盐(有的人喜欢撒绵白糖)，稍微吹掉点热气，手就不安分了，拈起几粒猪油渣扔进嘴，香、脆、微微的丰腴感，不油，啥脂肪不脂肪的，猪油渣的满足感是独此一家的，甚至超过难得一吃的红烧肉，红烧肉的鲜美香气是预期的，可以延长的，而猪油渣那种丰腴的脆感就在热气腾腾的片刻，过时不候，回锅难再，吃下去待回味时，只剩下唇齿间那股子飘逸感。少时只觉油渣太少，及长，才知美味就是那个片刻，感官负责享用，即使记忆再强大，召唤出来的不过是记忆罢了。流逝就是流逝。

猪油渣可不能贪嘴，虽不似猪油那样需要存储，但当天的小菜还要派伊用场呢。蔬菜烧汤丢一小勺猪油渣进去，油水有了，香味有了，是只小菜。豆腐猪油渣炒炒，白米饭上做盖浇，其他小菜没有，也足够下碗饭。有时候外婆还会撒点小香葱，那是格外吊出鲜头来了。

猪油熬成了油，粗陶罐白乎乎厚笃笃一罐，让人生出丰衣足食之感，随时挖上一点煮汤做菜，细水长流的日子好像过得蛮踏实。猪油菜汤，猪油菜饭，润、香、油水足。过年时当然一定要熬上一大罐，团一点芝麻馅料里，自家磨的水磨粉，自家做的汤团，一口咬下，油脂随芝麻馅溢出嘴角，是岁末冬日的丰盛，油汪汪的年味之一(其实所谓年味，好像是难得一次的大丰盛，难得一次的热闹。放在随时丰盛随时热闹的当下，当然会觉得淡了，其实浓淡都相宜，唯是人的感受罢了)。过年做蛋饺用得上那种板油，一小块，大圆勺子里抹一圈，蛋液倒入，不粘。有时候芝麻馅料里也直接入小块板油，熟透，板油若透明肥腻的琉璃，入嘴则有幻化之感，平常少油少脂的，这种肥腻的幻化感应该算是某种“你幸福了吗”的那种幸福之一。其实幸福就是一种感受的能力。感受到了，就幸福了。

速成猪(抑或瘦肉精)的时代，敢吃猪油的人大概不多，淘宝上有卖乡间自产猪肉的，传统饲养是卖点，其实就是正常的按自然规律的饲养方法。小辰光猪油渣丰腴香脆的美味，说起来似乎是一种拮据日子的温暖回忆，那个时候的口号是向四个现代化奋勇前进，可是前进到现代化了，不必靠着猪油渣来添加油水了，却是把自然规律、自然的鲜味一并化掉了，化掉的更有相守多少年的伦理人心世相。

去年网购了一瓶椰子油，天冷之故，也凝成一瓶白乎乎的温润，调羹刮出碎片，遇热融化，散出椰香。不禁就想到了猪油，勺子掠过猪油的瞬间，是当如水滑爽，不似椰子油到底干冷。当然动物植物之脂到底不同，且也免不了少小之物的念念不忘，可惜难有回响了。



## 吃出一朵昙花

海派川菜烹饪大师李兴福自掏腰包配食材，要在刚刚听到二月早春脚步声时做一顿无刺刀鱼宴，请一众他的热络拥趸品尝。他说要让大家看看，川扬底子的官府刀鱼宴会是什么样子。面对一位年逾古稀还心心念念要将老本行干得出彩的长者，最恭敬的方式便是从命。

依然是在良轩，简洁素朴的食所让我想起法国南部几家上米其林指南的小餐厅，除了白桌布白瓷餐以及闪亮的不锈钢刀叉和玻璃杯营造的洁净，没有任何与奢华沾边的装饰。所有去的人仿佛只有一个理由，那就是吃东西。

一个好的职业人，日常行止都有职业范。李师傅自己请客也是一派烹饪大师的范儿，客人到了自己问前台找座儿去。大师只在厨房，非到宴席结束，不会在食客面前现真身。每个餐位前摆一份装帧讲究的菜单，淡绿的封面透着春意。

看着近十道菜的谱，心里嘀咕：刀鱼又不是带鱼(之前做功课上网查刀鱼的各种做法，结果凡是图文并茂、做法纷呈说刀鱼的展示都是带鱼而非长江刀鱼)，做那么大排场还能彰显它清明前黄金时段物以稀为贵的身价吗？

茶过两巡上菜，发现是中西合璧的形制。五道冷菜都按单人份制作，然后分别组合成叫做五福临门的头盘人各一份，精致雅气。油爆刀鱼，看得出是取刀鱼无法剔刺部分经油爆淋汁而成；刀鱼鸭脯乃取刀鱼茸做垫底，上卧一去骨鸭舌，为入味，鸭舌中间穿入鲜笋青笋和火腿丝各一；鸽蛋刀鱼看上去是一枚披挂蔬菜红绿丝的剥壳鸽蛋，切开一看，里面的蛋黄已剔除换成了刀鱼肉。这三样刀鱼冷菜



春天到了，夏天也不远了，在冬天罪恶狂吃的小孩最近面对夏天露胳膊露腿的美衣一定在皱眉头，内心不停地在掐自己大腿。本人也是如此，管不住嘴的小孩推不起啊伤不起，而最最罪恶的要数微博上推广的各式美食，在这个冬天我就被微博上推荐的拿破仑蛋糕，“亮”瞎了眼，同时也造就了大象腿和水桶腰。

拿破仑蛋糕的法文名为 Mille feuille，即

## 风味小食

早春时节，江西赣南绿意葱茏，艾草飘香。乡下朋友约我去他家吃艾米米饼，让我兴奋不已。一大早便驱车前往，朋友给我们每人一个竹篮，让他妻子带领我们去田间采摘艾草，他自己则去磨糯米粉。来到田间，放眼望去，到处都是采摘艾草的人。艾草是一种野菜，旧时是穷人充饥的食物，如今倒成了人们喜爱的绿色食品。

一边采摘艾草，主人边给我们讲述艾米米饼的传说。相传东海一孽龙以到南海扫祭挂纸为名，瞒过龙王，骗过虾兵蟹将，逃出水晶宫，时而腾云驾雾于山区，时而兴风作浪，所到之处，狂风吹倒房屋、拔起树木，暴雨淋坏

# 刀鱼宴

体量极小，制作精细，吃口各异，都能够吃出新鲜刀鱼的香味，再配同样体量的川菜陈皮牛肉和时蔬竹荪青笋，色香味彼此烘托，起到了开胃和引导宴席味觉主题的作用。

热菜金狮刀鱼是将淮扬菜和粤菜中的狮子头和金翅羹概念拿来，以刀鱼肉做狮子头，配以白汤和刀鱼芙蓉镶翅，神形兼备；锅贴刀鱼是取面包做底涂以刀鱼糜入锅贴煎至面包酥脆，配有小盅 XO 酱以及一大颗剖开的鲜草莓，口感新奇丰富；花胶吞刀鱼是将刀鱼茸嵌于花胶内，以高汤炖透，上盘配一枚填满刀鱼茸的香菇、一朵碧绿的西兰花、一小粒胡萝卜和一指坨米饭，将清鲜的菜一一吃尽后再用米饭蘸汤汁吃，一滑而过的鲜味顿时变得立体起来。

正菜双边刀鱼上来让所有的人感到有点差异，首先一致认为没有见过如此厚实的刀鱼。以前见过的长江刀鱼再怎么大，也是扁扁的一片若银叶般卧在盘里，待要吃时都恨不得自己有猫样的灵动舌头能够将依附于发丝般细密鱼刺上的鱼肉舔舐下来。可眼前盘里躺着两条刀鱼，看上去更像是秋刀鱼，有一定的厚度。用筷子轻夹，鱼肉成小块轻易就能夹下，呈骨肉分离的状态。鱼肉下是贴在盘底的整条鱼骨。难道不是半条鱼?想想一条也没有这么厚半条岂不更薄?饭后请了李大师来讨教，才知道这两条刀鱼足足用了四条刀鱼的鱼肉。大师先是让徒弟们一起将刀鱼的皮尽可能完整取下，然后剔除鱼皮和鱼身上的刺，保留两条带鱼头鱼尾的完整的鱼中骨。这是极为繁琐的活。每条鱼差不多有一千几百根刺，一个师傅带两徒弟需四个多小时才能完工。为了不让剔鱼刺的手温过高破坏娇嫩的刀鱼的新鲜，剔刺的时候还要备一盆冰块时不时将手放上去降温。放盘的时候，将所有鱼肉放在两条中骨上，再绷上鱼皮，出锅后看上去是两条完整的刀鱼，但其实是四条刀鱼做成的双边刀鱼，吃口一若新鲜的刀鱼，但比自然状态的整条刀鱼吃起来更方便，更过瘾。

点心中的刀鱼茸烩面有西餐奶汤一样的白一样的醇厚，但绝对是中餐白汤的淳鲜。有着绿和白双色馅的刀鱼春卷和点缀着青果的翡翠拔丝刀鱼，就好像富贵人用最好的料做最家常贴身的衣服穿，让人体会到一种蚀骨的奢侈。

品尝这样一场盛宴，不能用饕餮的姿态，只能像看一幅好画，听一段美妙的音乐!你能感受到它鲜明的风格，更能怀想风格底下绵绵留长的情结。

## 美味大看台

有一百多层酥皮的意思，又被称作千层酥，由千层酥皮夹吉士酱制成，材料虽然简单，但酥皮的制作过程却极繁复。拿破仑蛋糕配上鲜果是最理想的组合，令口味清甜，也有人会用奶油代替吉士酱，口感同样浓郁，入口即化，让人回味无穷欲罢不能。

文 / 公输于兰 | 图 / 王震坤

文 / 何小军

# 赣南艾米米饼

庄稼、流失土地，恶浪打翻船只、冲塌河岸，有时还吞食人畜。百姓怨声载道，又无计可施。二月十九这天，观音菩萨云游行到江南一带，眼见孽龙无法无天，观音化作一慈眉善目的老妇人下凡，告诉百姓们如此这般，以制服孽龙。百姓赶紧用艾叶做成米饼，让亲朋好友都来吃。吃过艾米米饼的人，散发出一股艾草气味，家家还装上一盘盘艾米米饼放在案上，或挂在高处，让艾味徐徐散发，蒸蒸日上。还点上香烛，燃放爆竹，路上人车来往，热闹非凡。孽龙吓得魂飞魄散，又被艾叶味熏得昏头转向，只得乖乖缩回海里。从此和风细雨。没想到看似平常的艾米米饼还有一个充满爱的美丽传

学生时代吃食堂，焖头菜是最令众人期待的菜肴，皆因这道菜便宜，又极下饭。每次有头菜卖，窗口前总是排着长长的队。食堂的大厨把头菜切成细粒，焐干水汽，把猪油渣倒进去，和入干辣椒一起焖。及至收汁，油渣中残存的荤香已全部渗入到头菜当中，由于是被当成素菜卖，价格很便宜，其中蕴含的油花，对饥肠辘辘的学生来说尤为重要。故在口碑不佳的食堂菜里，焖头菜属于一抹不可多得的亮色。

头菜的正名为芫菁，是最为常见的腌菜之一。据说其腌渍历史，可以溯至明末清初，《儒林外史》第二十一回：“拨出两块豆腐乳和些笋干、大头菜，摆在柜台上，两人吃着。”清代之初，头菜就是人们家中常备的菜干，主要是图其方便，稍事烹调，就可用于下酒或佐食。这种具有农业社会风气的生活习惯，直至数十年前依然留存。过去的杂货店，头菜都是用肚大口小的瓦坛盛装，顾客将起袖子，伸手到瓦坛里把一坨坨的头菜拈出来挑选，放一两个月也不会坏，想吃的时候就用淘米水浸泡，略为减轻咸度，炒一炒，与白米粥为伍，简单打发一天，是夏日的经典菜肴。

很多卖米粉的店铺把头菜作为佐餐配料，将之切成细粒后，不施油盐煨干，用一只盆子盛着，顾客自行添放。切开的头菜，形态、色泽与鲍鱼片颇似，故也有人戏谑是“土鲍鱼”。昔日坊间大人骂孩子，“有肉不吃吃头菜”，意为没有眼色，分不清好歹，一如不吃肉而吃头菜，是抛却享受去吃苦。

《随园食单》里说，头菜宜与肉烹炒，才能有味。芫菁带有一股特殊的苦味，素炒不仅寡淡，还会将那股特殊的苦味暴露出来，须以肉的脂香掩盖，方至臻美。最为常见的做法是加上五花肉一起焖。肉须连皮切成火柴盒大小，下锅将多余的油脂熬炼出来，此时肉已焦黄甘香，再把煨干的头菜倒入同焖，另添放干辣椒增味。经过焖煮，吸附了油脂的头菜，乃是下饭的绝佳之物。若把鸡肉剁成块，煨至干香后混合大头菜一起焖，直至鸡肉的滋味全部渗入到头菜当中。而这个时候，也就要重新定义头菜和肉的地位和价值，因为吃过这道菜的人，几乎都是舍弃鸡肉而选头菜，只因吃头菜，比吃肉有着更为丰富的感受。

丰简随缘

# 有肉不吃吃头菜

文 / 陶琦

# 美味拿破仑

文 / 戴一鸣

自从爱上这道美味，特别是在冬天特需要能量补充的时节，无止尽地购买，几乎每天都要尝上一口，满足了馋嘴，却在不知不觉中成了圆脸小胖妞。如今春风拂面的我忧愁不已，现在我深深领悟到《甄嬛传》中皇后劝导皇上的话：“做所有事都要不偏爱，懂节制，方得长久。”

说，让我们更期待这份美食。

待我们摘好艾草，朋友也已把糯米浆磨成。他用细白布袋子吊起去水分，再将采摘到的独特香味野嫩艾叶洗净，在热水中稍煮一下，揉搓去苦味后，按一比一的比例，配上用白碾的糯米粉，然后用手使劲充分揉和，还在里面包上些用鲜肉或腊肉、笋、大蒜等配料制作的馅，做成一个个圆饼状或饺子状，放在锅里蒸。一会儿，飘着清香的艾米米饼就端了上来，表皮光滑，色泽翠绿。闻之清香扑鼻，食之甘中带苦，质柔有韧性，香而不腻。不仅风味独特，据说还能温肺暖脾，散寒除湿，有防病保健之功效。“艾”与“爱”同音，如今赣南年轻人也非常喜欢艾米米饼，不仅仅春三月，每到周末，到乡村去采摘艾草做艾米米饼成为当地人的时尚，进餐馆也会点一道艾米米饼当主食。