

看“蔡”吃饭



蔡

辣,排在甜、酸、苦之后,是较为不受欢迎的味觉,不过一旦爱上她,那倒是玩之不尽,味之无穷也。

她的形态千变万化,小如珍珠红豆,大似灯笼;红、白、绿、紫,色彩缤纷,在布达佩斯的菜市场架子上,挂满了各式各样的辣椒,令人目不暇接,不知如何做选择,只要你喜欢,她任你摆布。

但是辣能致命,曾经看过一位仁兄吃得太多,整个人瘫痪,垂涎如吐丝,长长的一条切之不断,双眼翻白,全身抽筋痉挛。

有位友人种辣椒,被商家看中,请他磨成粉末,一吨吨地寄出,他查看地址,是华盛顿的五角大楼,原来是国防部买来做催泪弹。用枪炮的独裁者已经过时,今后的一片民主声中,催泪弹应该是最抢手的工具。人家都以为催泪弹是化学药品做的,其实不然,只是烟雾加辣椒粉罢了,染中之后流涕痛哭,双眼红肿睁不开,真亏军火学家想得这玩意来,还颇环保呢。

通常辣椒并非那么可怕,调皮捣蛋地让人“辣得飞起”,或者是“辣得抓着舌头跳迪斯科。”

造福人群也是辣椒的本能,爬山家的靴中放着辣椒干,令双脚不至于冻僵,民众在水中有辣椒的成分,能治吐泻;老人风湿的膏药之中,多数含有辣椒,令血液畅快地流通,减少痛楚。

最冷和最热地方的人都嗜

辣

辣,吃辣者不分季节,春夏秋冬都能享受她的美味。

印象中韩国人和印度人都能吃辣,但是试过之后便会发觉他们的菜辣极有限,天下最辣的菜应该是泰国菜,但别以为她是一味用指天椒,指天椒的辣味可分多种,而且辣中带奇妙的香味,才令人不停地吃她。

中国菜中湖南的辣菜最为出色,用的尽是新鲜的辣椒。四川菜则以辣椒干入菜为主,什么宫保之类的菜,用的材料又干又硬,并不够辣,也没那么好吃。他们做得上乘的是麻辣,麻辣名副其实地吃得连舌头都麻木了,毛肚开膛以麻辣酱为汤底来打边炉,刺激过瘾。

香港人本来不太爱辣,大概是到泰国旅行的人多,中了辣瘾的大有其人,无辣不欢,原始的避风塘的炒辣椒螃蟹,其实已经很辣,但他们要吃泰国指天椒才叫过瘾。

我自己一没胃口,便想要吃辣,一个礼拜中间总有一两天去吃泰国菜或韩国菜。要是不得空去外面吃,便在九龙城街市买些本地或进口的指天椒回家炮制。

最简单的一道是把黄瓜切成细片,加大量红葱头片、指天椒丝,放糖和盐揉之,添些芫荽,加醋即成。进口后胃袋即刻清醒。

复杂一点的话,可买基围虾来白焯后剥肉,再把糖、大蒜、猪油渣和指天椒一起放进搅拌机中飞它一两分钟,拿出来后挤一颗柠檬,鲜美中带了咸、甜、酸、苦、辣,味道错综复杂。



吃出一朵昙花

文 / 公瑜于兰

谁买的菜,谁做的饭



图 / 王震坤

好夫妻为何也会争执?除了为管教孩子的观点方法不一致起冲突,最有可能是为买菜做饭。当然能够被称为好夫妻的不会为买菜做饭相互推诿,恰恰相反,矛盾的起因是有一方太想为另一方分担买菜的劳顿,结果吃力不讨好。这吃力不讨好的一方往往是丈夫。

几乎都是同一个模式:丈夫出门办事,想为妻子免去上街买菜的劳顿,于是问,还缺什么?我带回来就得。妻说,就买点青椒吧,家里有土

豆,晚上炒一下。丈夫回来的时候,买了差不多有一塑料马甲袋的青椒。妻子埋怨,为什么买这么多,二三个就够。这一大袋吃到猴年马月?丈夫觉得委屈,买多了放到明天后天不一样吃吗?大男人还真实三个或两个辣椒?或者妻子让丈夫带点蔬菜回来,丈夫拎回来一大袋韭菜。妻子说几时看到咱家吃韭菜啦?还那么一大袋,喂羊哪?丈夫就说,你不是说要蔬菜吗,韭菜不是蔬菜?

做菜跟做工程差不多。一项优质工程往往总设计师从最初的设计开始到材料的选择、施工的方法、进程一路监督下去。那么做菜也一样。大凡家里谁做菜,就应该谁买菜。做菜的人要根据预先的设想去菜场选材,要么到了菜场,看材料寻找灵感当场设计。之所以说是设计,是因为要考虑到所有的设计元素,合理性(营养)、艺术性(色香)、实用性(口味)、创新性(新材料尝试、传统材料新的搭配、尽可能减少吃同一种菜的频率),还要考虑到成本控制(价格),可操作性(加工清洗不能太费事)。这样的系统工程有一环没衔接好,最后的成品就会走样。所谓胸有成竹,丈夫再努力,买不到妻子心中想要的那根竹子,妻就无法展现那幅蓝图,当然也就失望得很喽。

所以,在一个家庭,对菜市场也会有两种截然不同的看法。掌勺的总说菜难买,无所买。这个难字道出创新的艰苦。每当这时,不做菜的那位就纳闷:菜场那么多菜,怎么还说难买呢?

美味大看台

文 / 当当

试毒

本届上海国际电影节上,由日本偶像木村拓哉主演的《武士的一分》引起了我的注意。并不是他在失明后的决斗吸引我,而是他失明前的职业——毒见役。这是日本古代为了防止有人在饭菜里下毒加害主公而设的职位,工作只是为主公三餐试毒。

厨房边,一排武士正襟危坐,仆役把需要试毒的料理端来,武士们用最礼貌的方式迅速吃完。确定他们身体安然无恙时,膳食才被端到主公面前。果然,因为一种海鲜刺身的毒性,试菜的三村新之织大病一场,然后双目失明。

这是一份危险的工作,况且对武士来说,以筷子替代剑戟也很低贱。难怪新之织希望放下筷子,重舞刀剑,但武士道“从上”的原则却又不容拒绝。相比这种无奈,韩剧《宫》里的信身为王子,却十年如一日地替父王试菜。那种不顾自己安危,对父王尽孝之心,令人感动。

汪曾祺先生的文章写得好,无论是小说还是散文都非常耐读。即便是“文革”期间偶尔为之的“样板戏”,那“垒起七星灶,铜壶煮三江”的一段《沙家浜》唱词,也是家喻户晓。汪老对饮食文化也颇有研究,还直接参与实践,而且有所创新。

汪老先生做菜从来都是自己采购,他切菜,炒菜,最大的乐趣是看家人或客人吃得高兴,盘盏见底。他会做香干拌荠菜,没有荠菜的时节,便用嫩菠菜代替,说是比北京用芝麻酱拌的要好吃得多。他还会做煮干丝,“骨头汤加火腿丝、鸡丝、虾籽同熬,下干丝,加盐,略加酱油,使

每天早上,像士兵也像农民,洗漱后的第一件事就是跑到户外巡视我的绿色大家族。看着蜜梨、石榴与新奇士一天天长大,葡萄架上串串葡萄越垂越重,车厘茄的显身与罗勒豆结出的豆类……

还种了20棵罗勒,每一棵豆荚外壳花红,形状与我国芸豆相似。回房后在MSN上告诉捎来种子的罗马朋友,她在那边惊喜地感叹,一边告诉我,这个豆,意大利人是用来煮汤的。

随缘食单

夫妻肺片

成都小吃里必有一道凉菜叫夫妻肺片,此菜菜名怪异,初次光顾者难免好奇,会点上一份。也有人因“肺片”二字,误以为有肺片做原料而不愿品尝。实际上,正宗的夫妻肺片是以牛脑壳皮、牛肉、牛百叶等为原料,拌以花椒、辣椒、碎花生米、芫荽等调料,原料里根本没有肺。

既然没有牛肺,为什么要叫肺片呢?

话说上世纪30年代,成都皇

玩味之家

罗勒豆子蔬菜汤

去网上寻找吃的方法,都是从法国人乔鹿写的《餐桌上的普鲁旺斯》上摘录的。而这本书,此刻正竖在我的书橱里,与同好彼得·梅尔的书在一起。从小在普鲁旺斯文化熏陶下的乔鹿,爱极美食与美酒。他告

诉我们,“罗勒豆子蔬菜汤”,是普鲁旺斯人在8月里必喝的一道汤。做此汤所需的蔬菜是:花豆、四季豆、笋瓜、马铃薯、西红柿、猪前胸、蒜头、罗勒叶,以及盐、胡椒、橄榄油、通心粉与起司粉……

文 / 张正修

配的红油、花椒、芝麻、香油、味精、上等的酱油和鲜嫩的芹菜等各色调料,炮制出这后世传诵的美食。

此“肺片”颜色红亮、软糯入味、麻辣鲜香、细嫩化渣,声望很快就在附近居民中传诵开来。而因为原料是从废弃的内脏挑选出来的,加工时又都切成薄片,故开始时人们称其为“废片”,又因其夫妻制作出来,故前面又冠以夫妻二字,由此得名“夫妻废片”。而后随着食客日益增多,名声越传越远,就有人嫌其“废片”二字不好听,于是主张将“废”字易为“肺”字,这一改动就造就了成都这个名菜名字的由来。

我爱美食

文 / 席正园

龙虾片

从小就有一个偏好,特别喜欢吃妈妈做的虾片。妈妈隔几天就会给我“炸”上一回,作为小孩子的我,当时除了可口的美味外,还有什么更高的追求?每当妈妈给我烹炸虾片的时候,我就感觉自己像在过节一样,欢天喜地,手舞足蹈。拿起一块新鲜出锅的虾片放入嘴里,嚼起来又香又脆,回味无穷。

那天,我决定亲自下厨为自己炸上一盘香喷喷黄灿灿的虾片,满足一下自己的胃和心。突然觉得:虾片周围的空气都是甜的,因为童年的记忆也是甜甜的。

七味书屋

汪曾祺先生谈吃

文 / 朱秀坤

花萝卜炖干贝了,粗菜细做,招待台湾作家陈映真,他吃后赞不绝口,在不少文章中都有提及。

汪曾祺先生写过太多关于吃的文章,非常精彩。他写昆明的气锅鸡、茄子酢、牛肝菌,能让你垂涎欲滴。他写关于肉的文章,真的能让你馋死。写鱼,也是娓娓道来,越南的石斑、淮安的干炸鲜鱼、长江里的鲟鱼刀鱼鲟鱼、黄河鲤鱼,还有里下河的虎头鲨和昂刺鱼,那份鲜美,

用上海话说,鲜得你眉毛都没有了。最家常的豆腐,他能从张家口一个堡子里可以用秤钩钩起来走上几十里路的北豆腐,又写到湖南的比豆腐脑更嫩的水豆腐,再到压得紧而薄的百页,豆浆锅表面凝结的豆腐皮,还说到豆腐的许多种吃法,一篇文章简直要写成豆腐大典了,其博学、细致及严谨认真的态度,实在是令人叹服。

汪老曾在一篇文章里说:大菜

名菜,写的人不吃,吃的人不写,作家还是寒士,只好去写小吃。汪曾祺写过的食物,都是些乡土风味浓郁的小吃,他决不会去写什么满汉全席之类的文章。汪老写得最多、最为动人的食物,还是童年记忆中的里下河的乡土美食了。最为著名的便是《故乡的食物》,汪老饱含深情地说:“我一辈子没有吃过比桃花鹅更香的野味……因为久违,我对茨菰产生了感情。我很想喝一碗咸菜茨菰汤。我想念家乡的雪……”

如今对吃食大感兴趣,并如此才华横溢的文人作家实在是太少。而汪曾祺先生,去世也已整整十周年了。