

美 食 人 生

夫家饭

文／何菲

在女人生命中,可能最最艰巨的任务就是证实男人对你的意图是严肃的,对你的情感是实在、有境界的。第一顿夫家饭更像是佐证这一意图和情感的仪式。

旧时新妇嫁入夫家后,第一餐饭会有些别致的安排:必须是只有两人食用,鱼俎、腊(风干的全兔)俎、豚俎仅有一份,放在两人饭菜之间,供新人同食,称为“共牢而食”。后来出现的咬苹果咬樱桃之类甜俗一幕,就是共牢而食的遗意。饭后喝点酒漱漱口,既可清洁口腔,也能定气安神、情谊澎湃,主事的人将一个葫芦剖开,新人各拿一半,倒上酒后,同时喝下去,称为“合盃而饮”,交杯酒就是这个意思。旧时男女授受不亲,从共牢而食、合盃而饮以后,夫妇从此合二为一。

从峨冠博带到长衫马褂,再到曳地婚纱,从骑马坐轿到步行单车,再到宝马宾利,上下数千载,国人婚礼依然丰富多样,可婚后的第一餐夫家饭,一个时代有一个时代的形式,一个地域有一个地域的特色,总能让人齿颊留香,回味无穷。

女友 A 小姐五年前嫁在大连。第一顿夫家饭在自己的爱巢进行,公婆在新人领证当天精心炮制了六道菜品供二人享用。

第一道叫全家福,由扇贝丁、鲍鱼肉、海参等海鲜炖制而成,用料堪比佛跳墙,寓意着从此全家幸福;第二道是虾仁炖豆腐,豆腐切成三厘米见方、一厘米厚厚的大片,整齐不能炖碎,寓意着富足安康;第三道是红烧鸦片鱼,整条下锅,同样要保持完整,寓意着年年有余;第四道是苦瓜肉片,寓意着夫妻同甘共苦;第五道是凉拌海蜇,糖醋辣油胡椒齐全,寓意着人生无论沉浮,心态都要干脆爽洁;第六道是整颗猪心酱好切片,再摆成完整的心形,寓意着夫妻同心,百年好合。

公婆用这六道菜,讲了朴素的生活道理,从此人生丰俭随意,自得开心。

女友 B 小姐的第一顿夫家饭是在公婆家吃的。她母亲出身苏州世家,又嫁入宁波籍家庭,被规矩熏陶而成,培养的女儿自然不差。可还是忍不住再次关照女儿:要相帮擦桌传菜盛饭洗碗,夹菜不能像落雨点,不能起身夹菜,不能发出咀嚼声等饭桌礼仪,以免被公婆有闲话说了去,搞得她比面试还忐忑。

到了婆家,全然不是那么回事。公婆恨不得把新妇当菩萨供,水果茶点川流不息,肚腹也应接不暇。厨房禁区简直不容人插足。待饭菜上桌,B 小姐还没动手,眼前碗碟里已堆满珍馐美饌的小山。不管她如何左抵右挡,他们一律当她是客气,她只好埋头奋战。这顿饭,顶过她寻常一日的进食,最后只有仰倒沙发喘气的份,哪还顾得上礼仪?只好安慰自己,横竖嫁进来了,不必再装贤惠淑女。只是她的减肥大业遭此重创,从此一蹶不振。

促使女友 C 小姐和老公闪婚的最大原因是为了给罹患癌症的准婆婆惊喜。

结婚当天,一清早,向来乖巧的 C 小姐没立即对镜贴花黄,而是寻思着给躺在医院里的婆婆煮碗菜粥,遂把青菜叶洗净切碎煸炒再加入少许肉糜吊鲜,米粒滚起片刻后,倒入菜末肉糜小火慢煨。闻到菜香时,打入一只鸭蛋,筷子搅动后,淡黄色的蛋花便溶在菜粥里。这碗简单却用心良苦的菜粥自然征服了婆婆的心,也为她赢得贤良淑德的美名。

沿袭母亲的传统,我的第一顿夫家饭是一定要下馆子且二人世界的。本城餐馆游肆,从庙堂的到草根的,我自问去过不少,且经过大师熏陶指点,颇擅长点菜。此番“跟谁吃”已是定局,而去哪儿吃、吃什么却是变量,终归让人踟蹰。后来鬼使神差,订下天鹅轩。

那天,从天鹅轩出来,他恍然大悟:怪不得你执意要来这儿,敢情跟你结婚,我是癞蛤蟆……



吃出一朵昙花

这喀什噶尔来的鲜杏盒子上标着蜜杏,顾名思义应该比较甜,像新疆的甜瓜一样,因为糖分足,常常被叫做蜜瓜。打开盒子,一个个大小差不多的鲜杏分别套着泡沫网被嵌放在定型的透明盒里。取出一个细看,皮色光亮金黄,如打了蜡一样,几乎看不到这种蔷薇科李亚科植物果子都应该具有的绒毛,在缝合线处略有红晕,估计是向阳部位让太阳给晒的。这样漂亮的果子不忍心用果蔬净强力漂洗,只用纯净水冲一下就吃,果然香甜,香气若桃,甜味若瓜,当得一个蜜字。

我对梅子、李子和杏子这几样分不太清。以往对杏的认识仅局限于蜜饯中那味道不甚有特点的杏脯、杏干。当然也知道杏仁是个好东西,喜欢吃杏仁茶、杏仁豆腐,单纯的椒盐烤杏仁也觉得香,但那跟鲜杏本身都关联不起来。后来吃到鲜梅子,味道颇酸涩,想到小说中写有杏花虽美,但结出的果子酸涩,加上蜜饯中有杏梅一项,貌似杏脯,便一直以为杏跟梅子是一样的东西。如果不是朋友千里迢迢送来新疆的鲜杏,也许此生都不会知道杏子原来是可以如此



美味大看台

近期和朋友聚会去新旺茶餐厅点了一道云吞面,回味香鲜之余,让人想起电影《花样年华》,一袭旗袍的苏丽珍几次夜里提着便当到街角处买云吞面,与周慕云狭路相逢时的暧昧情景。影片中的那一份云吞面,虽只是一道普通点心,却带着几许温暖和体贴,俨然成为爱情的目击证人。云吞面是地道的广东传统小吃。正牌的云吞面有三讲:一讲面,面需从面粉做

我的老家位于皖南腹地偏僻山村,山势就像个平底锅,村中一口古井,还有三口人工挖掘的水塘,有山有树,有水有田。老家人用一双双巧手做出许多有浓郁特色的美食。比如鬼坨子,名字看似恐怖,其实只是一种面食。每到春末,新麦碾成小麦粉,母亲舀出一碗和成面糊,烧制豆角或焖煮土豆菜时,将面糊沿着大铁锅糊上一圈,盖上木制的锅盖,塞上硬柴火。在咕噜噜的沸腾中,菜蔬里的油水会沿着锅壁,随着蒸汽慢慢浸润面糊,而铁锅的温度也正好烙干了面糊的水分。待到菜熟了,鬼坨子也好了,顺着锅沿将那扇形的面饼铲下来,鬼坨子就烧成了,吃时或包上菜,或直接揪成块,劲道十足。我问,这好吃的面饼,为何有如此唬人的名字?母亲说老辈人都是如此称呼的。大约是它的做法太简单了,只是炒菜时一个附生的产物,却又如此的美味,令小鬼垂涎吧。再比如浆粑。山洼里种的玉米,到成

甘甜的。

杏的学名Prunus armeniaca,道出西方人对杏的认识源于亚美尼亚。事实是否在我国至少已有二三千年的栽培历史。公元前数百年出的《管子》就有关于杏的记载。由于杏树耐寒力较强,可耐-30℃或更低的温度;也耐高温,如新疆喀什等地夏季最高气温43.4℃,杏树仍能正常生长结果且品质绝佳,却不耐水涝,地面积水3天就会烂根树死。所以杏树多见于中国北方和西北地区,与中国西北地区气候相近的中亚国家也有大量种植,而多雨湿润的东南沿海地区则不利于杏树的生长,所以如我等也就杏梅不分了。

不过对杏的无知不妨碍我对杏的欣赏。古人有上百首轻愁淡喜唱酬杏花的诗,无论是温庭筠的“红花初绽雪花繁,重叠高低满小园”,还是王安石的“纵被春风吹作雪,绝胜南陌碾成尘”,抑或元好问的“杏花墙外一枝横,半面宫妆出晓晴”,说尽杏花婉约而妍丽、绚烂而轻颀成泥的肌骨。这样美丽的花朵结出的果子,单看杏的吃法和营养价值,也算是质表统一。

杏的营养价值很高,而杏仁的营养价值更丰富,含有丰富的单不饱和脂肪酸,有益于心脏健康;含有维生素E等抗氧化物质,能预防疾病和早衰。还含有一定量的胡萝卜素,抗坏血酸及苦杏仁甙等。而杏的鲜果肉除了作水果生吃,还可以烤来吃,酸甜可口,可以制成果酱,用来涂面包,还可以做成甜杏冰淇淋。但是就我现在拥有的喀什蜜杏,我舍不得将它们捣烂成泥,火烤成酥,冰冻成渣。我只想一个个放到嘴里细细品尝,体会艳阳高照的六月,摘果子的人戴着白手套小心翼翼将蜜杏摘下,再给它套上白泡沫网,装到透明的定型箱里,如同对待一位养在深闺的千金小姐或者贵妇人一样。

文 / 戴一鸣

云吞面

起,揉粉时全靠鸡蛋而不掺水,做出的面才够劲道;二讲云吞,馅料需用新鲜的虾球,才够鲜美够爽脆。第三是汤,需用柴鱼虾壳熬汤,不加一点味精,汤料才够清爽鲜美。

正是这种纯正的传统,从原料开始就精心调配的心思,才让王家卫选择了这道街头小吃,不露声色地表达了隐约含蓄的内心,影片在细节上让人慢慢品味。

山野之味

熟时节,会有野猪来袭,一晚上打倒一片刚灌浆的玉米。农人只能提前摘下这刚冒出的玉米粒,煮食吃不上嘴,扔掉又可惜,于是做成浆粑。母亲用刀削下嫩玉米粒,掺入浸泡的大米,架上石磨,几圈下来,泛着玉米甜香的浆汁儿顺着磨盘的棱峰溢入盆中。烧开水后,将玉米浆汁一勺一勺放在竹条和老布做成的蒸屉上,不一会儿,便可以开锅了。那香味让你舒服到每个毛孔都妥帖,来不及咀嚼,便迫不及待地咽了下去,那滋味,是一种无法形容的清爽。每当馋极时,我就会坏坏地想:今晚野猪会不会来吃玉米呢,若是,明天又有浆粑吃了。

豆丝,可算是“乡村方便面”,有客来时,主妇们便快速地端上一碗豆丝作点

《红楼梦》里有许多舌尖上的美味,我尤其喜欢酒酿清蒸鸭子、奶油炸的小面

果这种雅致的小食品。在一个飘雪的黄昏,薛姨妈留宝玉和黛玉吃晚饭,宝玉夸珍大嫂子家的鹅掌鸭信不错,薛姨妈忙拿了自己糟的鹅掌鸭信来给他尝。鸭信就是鸭舌头。鹅掌鸭信是糟卤腌制而成的,吃起来清爽而醇厚,是下酒的好菜。宝玉当时不过十一二岁,已懂得欣赏这种清醇的味道,实在难得。宝玉吃着鹅掌鸭信,开怀痛饮,心甜意洽。薛姨妈怕他喝醉,又端来酸笋鸡皮汤给他解酒。

酸笋风味特殊。《金瓶梅》里,西门庆为了哄正在生气的春梅,就吩咐把鸡肉、酸笋、韭菜一起,做了馄饨汤。酸笋和韭菜,是美食中提味的佳品,明、清时代,酸笋是北方人家常吃的小菜,用鸡皮和酸笋做汤,是富贵人家的吃法。《金瓶梅》里,春梅后来做了太太,折磨孙雪娥,要她做鸡尖汤,就是把鸡翅膀尖切碎,加上椒料、葱花、茺荑、酸笋做汤,和酸笋鸡皮汤差不多。

《红楼梦》中秦可卿病了,她只喜欢吃枣泥馅的山药糕,这种山药糕大概是把山药蒸烂,捣成泥,再裹上枣泥,应该很滋养。刘姥姥二进大观园,吃的点心里有松瓤鹅油和藕粉桂糖糕。袭人给湘云送过点心和鲜果,果子是红菱和鸡头,清芬爽口,点心是桂花糖蒸新栗粉糕,新栗嫩脆,剥出来晶莹嫩黄如蜂蜜,磨成粉加桂花糖蒸作糕,真是奇妙的吃法。湘云是红楼侠女,她请大家吃螃蟹,凤姐让平儿送了菱粉糕和鸡油卷,菱粉糕也是一种纤巧而美味的点心。

在《儒林外史》里,有一个风雅的读书人名叫杜慎卿,家里的牡丹盛开了,就要请客,摆上来的是清清疏疏的几个盘子,除了猪油饺饵、鸭子肉包的烧麦、鹅油酥,还有一种软香。软香糕不知道是用什么做的,不过,应是很精致可口的一种小点心。

《红楼梦》写到贾元春做了贵妃娘娘,贾琏和凤姐请酒请饭,有一碗火腿炖肘子,炖烂后比单纯的清蒸火腿或红烧肘子要美味得多。《射雕英雄传》里,黄蓉存心戏弄郭靖,大点酒菜,有姜醋金银蹄子这道菜,应该是火腿和新鲜猪蹄在一起做成的。书里写的美味要想真正品尝到,还需要机缘和功夫。不过,就算是望梅止渴,也是好的。

文 / 雨林

山乡美食

心。那绿豆丝白中透着暗绿,黄豆丝白中透着明黄,撒上一些葱花,再窝上一个油汪汪的煎鸡蛋或是香喷喷的炒腊肉,是待客的佳肴。咬上一口,豆香米香融为一体,绵软可口。制作豆丝通常在秋末,浸好大米和绿豆(或是黄豆),磨成浆,将铁锅刷上一层菜籽油,再将浆汁沿着铁锅慢慢淋下,缓缓用锅铲“踏”均匀。一把毛柴火后,浆汁就慢慢熟了,变成了一张薄薄的饼。揭下摊凉,再卷起来切成细丝,太阳底下筛上几个日头,就可以装在干燥的木桶里储存了。制作豆丝时,女人们互相帮助,各司其职,如同热闹的聚会。中午间歇,大家将刚出锅的整张热豆丝包上炒好的菜,糊上辣椒酱,便成了豆丝粑。清香四溢,香辣味醇,真是别有滋味。

七味书屋

舌尖上的美味

文／王吴军