



老饕论道

别把蔓茎不当菜

文／原因

“别把蔓茎不当菜。”是滇西一带村里人常说的一句话,意思跟“别从门缝里把人看扁了”差不多。

蔓茎生长在贫瘠山地,人们吃的,是它扁圆的根茎,也称盘菜。在不能温饱的年月,在贫困山区它经常扮演四季蔬菜甚至一部分口粮的角色。这是一种担当,也是人们一种无可奈何的选择。它很“寡”,如果没有充足的油荤,多吃几顿,口里就会清水直流,肚里就会被人抓了挠了一般慌慌的。因此状如运动项目中的冰壶的它,色泽虽然莹白中透出紫红,煞是可爱,却没有谁会把它看成一块紫玉。

当知青那几年,出工收工,从种了蔓茎的坡地边走过。看着它开出的瘦骨伶仃的花,浅淡的暗黄色那样漫漾开去,感觉像极了一抹凄楚的笑容。

后来读书,知道蔓茎古称“葍”,又叫蔓菁。《诗经》里有“……采葍采菲,无以下体。德音莫违,及尔同死”的诗句;唐代元稹亦有“三春已暮桃李伤,棠梨花白蔓菁黄。村中女儿争摘将,插刺头鬟相夸张”的描绘。前者以蔓茎喻爱情,说:采蔓菁,怎能抛弃它的根? 山盟海誓不能忘,要终身相伴;后者用争着插戴蔓茎花的情状表现乡村少女的活泼。可见在古人眼中,蔓茎有情,蔓茎花美丽。

对蔓茎的栽种,自古就比较普遍。因为它的遇遇而安,诸葛亮曾令蜀兵广为种植。故后来刘禹锡说:“(三蜀之人)呼蔓菁为诸葛菜……”我当年下乡的山区,生产队的仓房里,一到夏秋季节就堆满从地里收回的蔓茎。我们住在仓房一侧,新鲜蔓茎的特殊香气就整日缭绕着我们直至我们的梦境。那气味,也逗引得刺猬常来偷窥。村民曾向我们传授用蔓茎打刺猬的方法——掷出去,蔓茎会戳在刺猬身上,使它无法快跑而束手就擒——因此有段时间,年少的我们进进出出经常手握一轮蔓茎,希望能有所斩获。令人遗憾的是,奇迹自始至终没有出现。

新鲜蔓茎不能被存储过久,时间一长,就会发芽长叶,肉质日见泡松、干涩。因此,很快就有公社女社员来把它们做成干片。简单的做法是:把它切成圆片,用篾条穿起来,长长一串挂着,自然风干。较有技术含量的做法是,把一个蔓茎牵连不断地切成薄片串成的花,挂起来,晾干。这样的干蔓茎片,省了篾条,以后取用也方便,而且更薄,也就更好吃。

蔓茎的味道有点类似萝卜,虽然汁水少些,但没有辛辣味。新鲜的,可当水果,也可切成丝,放火腿丁煮汤,临起锅,再撒上一撮葱花,色香味俱佳。切成方形的蔓茎坨,用以炖排骨或牛羊肉,能去油腻并增加甜鲜。苏东坡创制过一种“东坡羹”,里面就有蔓菁。至于干蔓茎片,先要用沸水将它煮扒,略略漂洗,切细,然后炒蒜苗,也可用来炒虾皮或虾米,味道非常好。

不知为什么,如今很难见到蔓茎了,特别是在大都市。其实以今天的眼光来看,它是一道非常好的降血脂减体重的保健菜。曾有老乡给我带来一块腊肉。说是山里人用蔓茎养出来的猪腌制的,即使是肥肉,脂肪含量也不高,香得很。应验下来,白花花的一坨,一口咬下去,竟然没有流出半滴油,味道却香美得无以复加。

前段时间回了一趟老家。在县城的菜场,好不容易买到两个蔓茎带回。平日常被我的蔓茎传奇逗引得心痒痒的朋友闻讯,次第登门参观。有一正在减肥的侄辈小女子,将莹白中透出紫红的那个扁圆,捧在手里,凝视良久,抚摸再三,慨叹连连,仿佛那真真正正是一块稀世的紫玉。

吃出一朵昙花

如果不是因为要参加一场婚礼,还不会做出去广东清远专门品尝清远鸡这样奢侈的决定。但接机的车下了广清高速进入清远城区,一路沿北江行驶,脑海里就开始转着“清远鸡”的念头。什么跑地鸡、清水鸡、猪肚鸡……凡此种种的店招和广告百十千米就是一家,时不时地在提醒你,这里是赫赫有名的清远鸡的故乡。

说中国人是喜食鸡的民族一点也不为过。偌大的国家无数的城市和乡村,号称地理标志的鸡种和特色烹饪的鸡菜数不胜数。不过能够将地理标志和烹饪手法合而为一的,我记忆中印象最深的只有浦东鸡、狼山鸡和清远鸡。浦东鸡以白斩三黄鸡而称霸上海滩;狼山鸡以烧鸡的名义曾经随长江客轮逆流而上顺流而下名扬四方;至于清远鸡的名声之大,得感谢已经开遍大江南北长城内外的港式茶餐厅,一款木桶清远鸡,无论原木桶装的形式还是有汁的盐焗风味,都让食客认识了粤菜在烧腊和豉油外,还有这一款清新如斯的肉菜。

随着浦东乡村城市化,真正的浦东土鸡已是杳如春梦了无痕,可遇而不可求了,餐馆的白斩鸡都叫工厂养殖的速成鸡代替,食客只知有三黄鸡不知有浦东鸡。而长江大桥一座又一座通车,狼山烧鸡的名声也若十六铺码头的单帮,渐行渐远渐无书了。倒是清



美味大看台

第二季《顶级厨师》火热上映,各位选手大展厨艺,为观众带来了视觉的饕餮盛宴。那些舌尖上的美味,每道菜都让人馋涎欲滴,在主题菜测试赛中有一道“八宝钱袋”特别讨口彩,在元宵将近的日子里,无疑是饭桌上的不二之选。

这八宝钱袋制作简单,口味鲜美。先把千张洗净,沥干水分,铺在砧板上,把碗倒扣,用厨房小刀沿着碗四周割成圆形做成皮。馅料部分将肉、香菇、木耳、胡萝卜,切成细丝,边

各地风味

走在济宁街头,“髡肉干饭”招牌随处可见。要是说济宁第一特色名吃,非髡肉干饭莫属。髡,就是一种盛放食物的瓮类陶器。髡肉,顾名思义,就是用髡烹制和盛放的肉。干饭,即是米饭。

传说北宋时期,众位好汉齐聚水泊梁山(现在济宁境内),随着投奔而来的英雄人数剧增,用普通炊具做饭已经满足不了需求了。厨师就改用腌制咸菜的髡充当炊具,把大块的五花肉放入髡中,加老汤以及葱姜等作料,将髡置于挖好的土坑中,用干柴引火,木炭为燃料,微火慢炖,过不了多长时间,肉香四溢。众位好汉每人一碗,大块吃肉,大口喝酒。到元朝,随着京杭运河的开通,南方大米通过水路运往北方,运河边的济宁获益匪浅。人们把髡肉和大米饭混在一起吃,别有一番风味,于是就有了髡肉干饭。

清朝商贩用扁担挑着走街串巷,一头是

清远吃鸡

远鸡,一直傲立粤菜的特色味一栏,常叫常在,却常有厚道的店家说明:这是清远鸡的做法,但不是真正的清远鸡种。

这回到了清远,该尝到真正清远鸡的味道了吧。

正是年节的时候,清远城里这个鸡村那个鸡店的不是关门休假就是生意清冷,没有要做好生意的那股热乎劲儿。正担心吃不上清远鸡,当地接风的朋友将我们拉到他们熟悉的一处鸿福渔村。这是有着三层楼几十个包厢的店,门前广场密密麻麻停满了前来就餐的私车,看来拥趸不少。

按照当地人的习惯,没有客套,没有八冷八热什么的排场,连酒都不劝,上完茶,洗了碗杯勺筷,便是喝汤,上热菜。想喝酒的就桌上一瓶洋酒自斟自酌。第一道菜就是白斩清远鸡。不大的瓷盘里,被切成块的鸡摆成一只整鸡的样子。鸡身没有想象中土鸡的金黄色而显得苍白,盘面也少有鲜蔬装饰点缀,但鸡皮油亮,盘底一层浅浅的汤汁溢出一个个浅黄的油脂小圈圈,让我有尝一尝的欲望。

不用蘸任何调料,这鸡入口就有一股浓浓的鸡味。细品,咸鲜适中,肥瘦相宜,应了当地风物志对清远鸡味道的描述:肉嫩、皮爽、骨香、味鲜。我脱口而出,这鸡吃上去像鸡啊!在座的有人觉得费解,本来就是鸡嘛,哪里还有像不像一说!怎么说呢,即使现在会去一些很好很有名店品鲜,但要不要蘸任何调料,吃出心目中食材应该有的浓郁本味,还是很难得的。这一只白斩鸡具有地道清远鸡的形态,种形小,光鸡不过一斤多,鸡骨细,油脂层薄,皮脆,故而不厚的肉包裹鸡骨上口依然丰润却不腻味,做法是用细盐清焗然后入锅快煮而成,切块摆盘后淋上一点点葱油,据说也是比较典型的清远鸡的做法,保留了鸡的原味。刚要感叹终于吃到正宗的清远鸡了,不料当地的朋友却说,这还不是最最正宗的,只是用了清远原始鸡种在养鸡场养的,“要是自己去乡下掘只返来加工就靓啦!”这也是我愿意几千里坐飞机来清远的原因之一。于是我非常期待几天后在清远乡村的婚礼。

八宝钱袋

角料千张也一同切丝。热锅冷油,将肉丝放入,翻炒几下,将肉盛出。用锅内余油,将切好的配料翻炒均匀,加入雪菜和炒过的肉丝一同翻炒。最后将虾仁丁,倒入锅内,加适量盐搅拌均匀即可。将炒好的馅料取适量放在皮上,然后裹起,用棉线系住,包成福袋状。用高汤炖煮,大火烧开后转小火 15 分钟即可。

煮好的“八宝钱袋”色泽金黄,鲜美可口,荤素搭配,营养均衡。如有兴致,不妨动手一试。

髡肉干饭

炭炉子,一头是米饭,炭炉上放着“髡”。再后来有了固定的店面,商家也开始立字号。在初期经营髡肉干饭的小商家中,数“老咬口”赵克顺家最有名,他有“四不卖”的经营理念:不到火候不卖,色泽不够红亮不卖,面筋入味不透不卖,过夜东西宁肯倒掉也不卖。

髡肉干饭选肉,必须是鲜嫩薄膘的五花肉;米,要先筛后簸,凡半粒者均予以剔除;髡,必须是江苏宜兴生产的深型砂罐。肉和米分开在不同髡里制作。烹制髡肉时,肉条、面筋、剥皮的熟鸡蛋、豆腐丝、海带及葱姜等调料一起入锅,文火慢炖。食用时,从两个髡里盛出髡肉和米饭,淋上汤汁,如若再配上咸菜和腌辣椒,真正可口。

在济宁长大的著名作曲家乔羽曾说:“家乡的髡肉干饭非常好吃,但是小时候家境一般,平时很少吃到,现在一提起髡肉干饭,还感觉非常香。”

“二娘卤味”,既不是商标,也不是店招,是侄女吃了她二伯母我妻烹制的卤味后的赞誉。妻是安徽人,皖北地区的家庭主妇几乎人人都会做卤味。我与妻婚后在安徽生活了二十多年,耳濡目染,对于卤味的制作方法也略知一二。

皖北人善做卤味,其实,与当地农耕民俗分不开。百姓一年到头最看重的是“过大年”,过大年便要“喝春酒”,也就是春节期间相互办席邀客。而过去春节里办席又不能随时买到新鲜荤腥,还没有冰箱可储存,做卤味就成了解决冬春办席菜肴的好办法。进入腊月,家家户户开始腌菜(荤菜)。腌制是做卤味的第一道工序,也是关键性工序。不经腌制的荤菜直接进入卤锅,口感大打折扣。可以做卤味的食材很多,首选牛肉,鸡、鸭、鹅、猪肉、猪蹄,猪下水中的肚、肝、心、大肠均可,唯羊肉不可。为何卤煮前必须腌制呢?首先腌制过的荤菜卤煮后入味,其次,去腥膻。一般情况下,腌制的时间为五天左右,南方人称作“跑盐”,如加入适量的雪里蕻咸菜卤腌制,味道更佳。五天“跑盐”中,每天上下翻动,食材腌制均匀。出盐水后,趁干爽天气,晾晒三天即可,如遇雨雪天气,可延长。当地百姓称之为“出出风”,即去腥膻。出过“风”的菜着方可下卤锅烹制。

卤锅里的作料构成是黄酒、白糖、少量酱油(仅为上色),少许醋(提鲜易酥),外加用纱布包裹的“十大味”卤料(中药材)。“十大味”是肉桂、大茴、小茴、陈皮、丁香、甘草、良姜、沙仁、干姜等十种药材组成,多的还有放白芷、草果、山奈、白扣、肉扣、辛夷花等药材,号称“十八味”。卤料药材是卤味烹制的关键作料。兑上水后,食材放入,汤水要漫过食材。先用武火顶开,沸腾后开锅煮上三五分钟,盖上锅盖减至文火闷煮。文火焖煮时间,视汤水收干程度,等到满锅汤水收敛呈浓稠状时,锅里的卤菜也就酥烂了。酥烂程度以口感为准,不能太酥,过于酥烂切块装盘时菜型不好看。卤煮过程中,那肉香夹着药材香四处飘逸,可谓:一家卤肉,满庄闻香。

冰箱未进入家庭时,当年皖北人的卤味,也仅在春节前后食用,过了清明,卤菜就“柴”了。“柴”即口感不鲜嫩。因为,腊月里腌制的荤菜,经过冬季后水分失尽。尽管卤煮前在冷水里浸泡,也不能恢复食材新鲜度。妻子是较早发现用冷冻储存腌制荤菜的诀窍。腌制好的牛肉、鸡、鸭等食材,出风后,立即用塑料袋包扎,包扎后放置冰箱冷冻屉。即便搁上半年取出来,化冻后进卤锅,卤煮后的口感跟刚“出风”下锅的卤味几乎没有差别。

回上海定居后,妻子的卤味赢得家族、亲朋的普遍赞美,成为每年新春家宴的私房菜。弟弟揶揄我:“哥嫂退休后,不妨租个门面开家卤味铺子,店名就叫‘二娘卤味’!”

爱之美味

冰糖葫芦甜蜜蜜

冰糖葫芦是一种惹人喜爱的吃食,不仅耐看,而且耐吃。秋冬季节,街头巷尾都可以看到一串一串的冰糖葫芦,浑圆艳红,裹着晶莹剔透,闪闪发亮的糖液,展现着充满诱惑的笑脸。

小时候,对于这种零嘴,我心里充满了憧憬与渴望。印象最深的是小贩们手持一木杆,上部用麦草捆扎,外插一串串鲜红晶亮的冰糖葫芦,沿街叫卖。爷爷每次从外面回来时,都会给我捎一串冰糖葫芦,我吃得津津有味。

冰糖葫芦受到我由衷的喜爱,更因为它见证了我的爱情与婚姻。我与妻子相识于寒冷的冬天。初次见面,我俩一人一串吃着冰糖葫芦,吃进嘴里的冰冷却甜蜜的味道,那种感觉真是美极了!以后每次见面,我都会买上两串冰糖葫芦。随着年龄的增长,我对制作冰糖葫芦的山楂有了进一步认识。山楂又称山楂果、山里红,在我国有着三千多年的栽培历史。《尔雅》谓“树如梅,其子大如指头,赤色似小奈,可食。此即山楂也。”

结婚后,闲暇之余,妻子总会兴趣盎然地自己制作冰糖葫芦。她的做法很简单,只要把山楂洗干净,浸在煮溶化了的糖液里,再放入冰箱里冻一冻就行了。没有山楂时,妻子就会灵感突现,用蜜桔、猕猴桃等其他水果来取代,虽然吃起来总觉得味道不如用山楂做的绵软酸甜,但这“水果糖葫芦”仍让我回味无穷,那舌尖上的清香也会滋生一份淡淡的情愫,温暖我的心房。

独门绝活

二娘卤味

文／姚志康