



2013年2月22日,农历正月十三,鲁南地区部分农村有在这一天开始做萝卜灯、点萝卜灯的习俗。人们把洗净、切好的萝卜挖出内瓢,形成灯碗状,在外壁刻上“春”“福”或生肖图案,再将点燃的蜡烛放在萝卜里,就成了萝卜灯。当地群众在元宵节点萝卜灯,期盼风调雨顺、五谷丰登。图为山东省枣庄市山亭区一位市民在为孩子制作萝卜灯。——文/闲空图/IC

红泥小炉

度小月·渡小月(上)

台湾小吃当中有一样东西,不应该不提,但可能经常会被遗漏,甚至吃了之后,也不大被人作为谈资的,那便是担仔面。

何谓担仔面?大路的说法是,清光绪年间,祖籍福建漳州海澄县、年仅二十多岁的洪氏芋头公,在夏秋台风频刮的季节,无法出海捕鱼,为维持生计,挑起担子,到台南水仙宫庙前卖面(其制法得益于漳州老乡传授)。他卖的面,就被称为“担仔面”。

懂经的吃客,一定会在“担仔面”前面加上两个字——台南;或三个字——度小月。

加“台南”,是没有悬念的,担仔面的发祥地在台南嘛,好比现在市面上到处在卖的哈尔滨千层饼;加“度小月”,又是怎么回事?唐鲁孙先生有段话说得明白:“据说在前清,从台南一直到高雄屏东,居民以出海捕鱼为生,遇到台风季节,或大或小的台风接踵而来,不管台风登陆不登陆,海上的风浪,淘宕澎湃。早年舢舨舳舻全凭人力操纵,风涛险恶,谁也不敢冒险出海,只好把船开进港湾避风。有时台风接二连三地袭来,经月不能出海,只好暂时摆个面摊子,卖担仔面以为生计。出海捕鱼是正当行业,如果渔获量多,可以赚大钱,说不定一夜之间变成巨富,算是大月;至于卖担仔面是临时性质,勉强温饱,算是小月,所以面摊子就给它取名‘度小月’。”



要注意一下的是,并非所有面摊子都叫“度小月”,只有洪姓家族做的、有“百年老锅”之称的担仔面,才配叫“度小月”。其他的,或叫台南担仔面也好,或叫台湾担仔面也罢,随便。

“度小月担仔面”成功的秘诀在于它的肉臊,而只有特定的传人才了解肉臊的配方(传,煮肉臊的汤用鱼骨虾壳,必须用砂鼓子银炭小火慢炖,看点就在那个从来不洗的肉臊小锅里,锅边的肉臊日积月累,锅里的肉臊却越来越香。肉臊做好,装坛密封,存放在阴凉处一段时间才能取用)。另一个撒手铜便是它用虾子熬煮的高汤(传,火候及食材和汤水的比例极难破解)。还有一个标志性的做派:当年老板用一只小炉燃烧木炭来煮肉臊,客人坐在小板凳上围着小炉一边看老板操作,一边闲聊,如今一仍其旧。

肉臊,说穿了就是肉糜。《水浒传》里鲁提辖作弄郑屠,让他没完没了地切肉臊子,以致其怒火中烧,按捺不下,惹来杀身之祸。可见这是个极需耐心的活儿。

吃过陕西岐山臊子面吗?我吃过,那可是大名鼎鼎的,其中的臊子,做法工序繁复,极为讲究。担仔面里的肉臊和它很像。相比较而言,台南担仔面可能稍微精致些。

说起担仔面,上海有家卖这种面的,很有名气,店名就叫“台南担仔面”,开在上海展览馆的西侧。提醒一下,这家店虽然标榜吃“担仔

文 / 西坡

面”,实际上是家极其高档、富丽堂皇的海鲜食肆,单纯冲着“台南担仔面”去的人可得留个心眼,以免尴尬。

“度小月担仔面”已传至第四代了,但它也没怎么大肆扩张,比较牛逼的是它名片上的一句话:“士农工商在此闻香下马”。果然,台湾政坛的许多风云人物如蒋经国等趋之若鹜,都是它的顾客。唐鲁孙先生曾亲眼看见嘉南的县长林金生一吃就是十碗八碗。这还不厉害,有人报料说,有位叫张寿龄的先生一下子吃了十八碗!

看官休得吃惊,吃担仔面用的碗都是极小的,差不多只不过玻璃杯口大小,比喝功夫茶的茶盖则要大些。当然,一下子吃十八碗,堪称大胃王了。更了不起的是,如此手不释碗,连续作战,活像举哑铃或踩缝纫机,一般人也吃不消啊。

很遗憾,我在台湾,在台南,没有机会吃到“度小月”。不过,我吃到了“渡小月”。

那天,咏妍带我们去一家餐馆吃晚饭。我一看“度小月”三字,就纳闷:怎么吃上担仔面了?前几天在高雄不吃,今天到了宜兰倒吃上了!

这顿饭吃完,我们竟还没能吃上一碗担仔面!

对这件事,我一直耿耿于怀。前几天,我微信咏妍,毫不客气地批评她照应“不到位”。她在那头扮了一个“婊娥”。“大哥,您错怪我了。看仔细咯,这个‘渡小月’可不是那个‘度小月’哦。”

果不其然,多了三点水。一不小心,“羊肉”变成了“洋肉”。

在咏妍看来,“渡小月”的担仔面也是极可口的,可那次,我们并不是为了“担仔面”,而是由于“渡小月”做的兰阳古早菜最为有名。

周一菜

文 / 若丹

宫保猪肝

宫保菜系列是川菜的特色之一,神州大地,川菜凭着自身的特色,驰骋各地,战无不胜。但不知为何,川菜进入同样以嗜辣为主,且本身衣着能力并非很强大的贵阳,却一败涂地,连不少专家都挠头:这是为何呢?

笔者今天推出的宫保猪肝,虽说是地道的川菜,由于经过改良,增加了“黔”味,使得在贵阳,即使川菜馆撤了,但这款宫保猪肝却能保留下来。它之所以能够“保留下来”的道理,下面会解答。

将8两猪肝洗净,切成薄片后,加辣椒油,烧热铁锅;猪肝加盐、料酒、湿淀粉抓捏,码好待用;将盐、料酒、酱油、味精、鲜汤、水淀粉调成咸鲜味的芡汁,待用;铁锅烧热,放油,烧至6成热时,先放2片姜片,再入猪肝片过油,颜色一变,马上起锅;锅中留油,下小米辣椒炒香,再放入姜片、青蒜、甜面酱煸炒,投入过好油的猪肝,淋入芡汁,起锅装盘即可。

此宫保菜先把青大蒜、香葱作辅料,而不似传统川菜加花生米;加了甜面酱,使得酱辣味更加深厚。看似不起眼的变化,使这道传统的宫保菜有了新滋味,从中不知能否看出黔菜得胜的窍门呢?

