



吃出一朵曇花

文 / 公输于兰
图 / 王震坤

游与食

杭州最美是西湖,我却流连于江洋畝的杭菜博物馆。因为作为一个游者,我在这里感受到了一种久违了的,真正属于旅游者的氛围。

旅游与美食,向来是一个文化的统一体。去到一个陌生的地方,除了看那里的山山水水,还要见识那里的风土人情。中国地大物博,历史悠久,多民族融合,饮食习惯千差万别,风味特色荟萃缤纷,无论你习惯不习惯,喜欢不喜欢,每一个地方传承久远的美食,都蕴含着丰富深刻的人文叙事,都是那个地方地理、历史、民俗文化积淀最生动的体现。

但是,由于中国老百姓刚刚富裕起来,旅游消费处在初级阶段,追求到此一游的多,愿意为旅游的文化内涵买单的少。于是,在黄昏的西湖边,我就看到了这样的场面:一个男女老少六七人的大家子,在白堤沿湖的天鹅绒草地上围坐着,人手一个盒饭,你推我让地吃得热火朝天;中间还堆着几个白泡沫饭盒,里面盛着鸭脖、夫妻肺片、烤肉串什么的。顶风十几米,便能闻到搅乱了西湖秋兴的一阵阵葱蒜糖醋油辣腥。更有甚者,在西湖周边的售货亭,几乎每一个都有卖糖葫芦、煮玉米的,离湖不远还有卖烤肉肠、盐酥鸡。不管走到哪里,哪怕坐在湖边的酒楼里,只要能够看到西湖,就能看到啃玉米棒子、啃冰糖葫芦、啃鸡腿的人。如果再加上几从喧哗的人群、几处高声叫卖、一处老也不停地播放着高分贝蹩脚跑调音乐的扩音设备,苏轼诗里描述的那个浓妆淡抹总相宜的大家闺秀,瞬间被糟蹋成



美味大看台

海南文昌鸡

去海南度假前,在网上先做功课,美食攻略对于吃货来说尤为重要。一番搜寻,出现频率最高的要数海南文昌鸡。

文昌鸡是海南最负盛名的传统菜,号称“四大名菜”之首,是海南之游不可缺少的美味。鸡肉肉质滑嫩,皮薄骨酥,香味甚浓,且肥而不腻。除了指定产地的鸡,制作手法和步骤也相当重要。根据火候反复将鸡在水中氽烫,达到肉质鲜嫩,调料也很有讲究。一种是咸鲜

家乡鲁西南,盛行一种普通小吃菜煎饼。它简简单单,却是营养多样的素食美味。

做菜煎饼分烙饼、切菜和烙制三个过程。烙饼是个细活,一张又一张薄薄的一层,并不是谁都能做好。将豆面、高粱面、玉米面和小麦面等按比例和成面糊,盛一勺放在煤球燃热的鏊子上均匀摊开,一张圆形的饼很快就熟了,然后用小铲子轻轻揭下来。一张张金黄的饼烙好后,叠成厚厚的一摞放于荆条筐内。因含多种杂粮,烙出的饼色黄筋道,越嚼越香,好看又好吃,还符合现代人的养生理念呢。

白菜、菠菜、粉条、豆腐、黄豆芽、绿豆芽、韭菜、荠菜、胡萝卜、白萝卜、南瓜、土豆、茄子、海带,四季时蔬都是菜煎饼的好

蓬头垢面邋遢泼辣的村妇。

而江洋畝的杭菜博物馆还丝毫没有沾染这样的俗气。这里的承办者们牢牢捧着杭州历史人文底蕴,好像生怕失去一丝一毫似的。杭菜展示厅里,尽可能将杭州菜与杭州的历史纠葛作最客观的呈列,看不到权力的趋炎附势。那些文人菜研究之精到,局外人难以想象。据说研究者为了研究出与某个文人相关的一只菜,会将他所有文字、有关他的所有研究资料都找来读一遍,有时还嫌不足,居然还找到他的后人去当面考证。然后遍找最佳食材、调料,与厨师一起一次次试制调整,再配上最适当的器皿。找不到最适当的器皿,甚至可以自己设计绘制一套。连餐厅墙上的装饰画,都自己动手画上去,以完美呈现心中想要的效果。

如此高品位的餐饮之道,自然不是人人都能懂得,可那又怎样,就像法国的精品葡萄酒,无论品尝它的道道如何复杂,最后总能等到懂它的人!

他们也照顾普通消费者,但不会居高临下搞大杂烩,或媚俗地在风景如画的地方弄一个乱哄哄的小吃一条街,而是建了体现杭州寻常人家滋味的钱塘厨房。在非旅游旺季的闲暇时刻,不时推出惠民菜谱。看到一份今年夏天的优惠菜单,就可以想象这样的场景:

在四方桌边坐落定,叫几只于博物馆里看中的菜。传统卤鸭半只 26 元,倒笃菜烧文蛤 18 元,翡翠虾仁 38 元,干炸响铃 18 元,尖椒茄子 16 元,土烧抱腌黄鱼 48 元,宋嫂鱼羹 28 元,一块东坡肉 15 元,一只油墩儿 2 元,一只葱包烩 2 元,一碗葱油拌面 4 元,一杯橘茶 3 元,一杯酸梅汤 3 元。一歇功夫,这些菜或用白瓷盆,或用从前浙人家中常用的高足蓝花碗盛着,被端上桌。浙菜量都不大,但三百不到的价格,三口之家或者三五成年人小聚,已是绰绰有余。

此时,最衬景的是一对将筷头轻轻笃齐再开吃的老人,多一半为怀念老底子旧情的浙籍,他们点的菜,直指食仓能容之几样甬绍风味,花销俭省,相比西湖边上那是喧哗的游食(持食物边走边吃)者,他们从容的进食风度里,表露着心头的华贵。

文 / 戴一鸣

家乡菜煎饼

最后,两边向中间折叠成长方形,再一分为二,菜煎饼就做成了。

做好的菜煎饼两面金黄,外酥里软,馅鲜饼香,作为即食快餐最适合,是鲁西南独具风味的传统小吃。家乡菜煎饼含多种杂粮和青菜,简简单单,却富有营养,是一种不错的美食。

嫂子下岗后,摆了一个煎饼摊,天天烙制菜煎饼,几块钱一个,吸引了很多食客。嫂子早起晚睡,天天忙不停,虽然辛苦,却很知足和快乐。

知味之观

煲仔饭

文 / 陶琦

午间往一家小食店经过,见很多人正在等吃煲仔饭,浓烈的脂香,从灶上的一排瓦煲里散发出来,于清寒的天气里,仿佛一丝温暖的慰藉,令我情不自禁放慢了脚步,有一种路遇旧街坊般的亲切。

煲仔饭的前身,是迎合在外谋生的布衣小民的简速廉价饭食,设饭一孟,菜肴铺陈其上,另配一小盅汤水。在岭南一带,人们喜用砂土烧制的瓦煲作为炊具,导热性较为迂缓,但恒温性好,热度更为恒久均匀,煲出的米饭,甘香柔韧,且有上佳的人味效果,配以腴美油润的腊味一道焗焖,能令腊味的油脂及咸香尽数渗透到米饭当中,从而呈现出与众不同的饮食魅力。《清稗类钞》曰:“腊味饭,为腊肠、腊肝、腊鸭撒布于饭之上也。”煲仔饭自清代在岭南发轫以后,就被迅速推广开来,成为岭南最具代表性的美食之一。

时至今日,煲仔饭的市井属性也一直未变。虽然有些豪华酒店为了吸引客人,也推出有鲍鱼、火腿、大闸蟹的煲仔饭,但真正知味之人,还是会到街边的大排档或茶餐厅寻味,没有阔绰装修,也无包间可坐,只是被烟火熏得发黑的斑驳砖墙和局促店面。大师傅在布满火孔的灶台边忙活,原本是无生气的一煲煲米饭,经过火力的催逼,脂香如同绚丽的花朵,在空气里尽情绽放。

煮煲仔饭,饭粒须软硬适中,若是煮出一锅烂饭来,是很败人兴头的。所以评价煲仔饭是否做得成功的直观指标,就是饭粒油润,脂香充分渗入,肉食则有着爽滑的口感及鲜香的味道。做饭的米事前要经过浸泡,有些店铺为了取得更好的口感,还会用香米和丝苗米搭配混合,煮出来的米饭既有浓郁的香气,又粒粒分明,底部会顺着煲沿结成一圈的锅巴,油润香脆,嚼劲十足。肉食方面并无限制,牛肉、排骨、鸡肉、黄鳝、田鸡、腊肠、腊肉、腊鸭、冬菜肉饼,都是很家常的食材,可根据各自的心得随意组合,关键是要控制好火候,须在米汤刚刚收干,饭尚未完全熟透之际,将肉食加入,充分利用热力将肉汁逼出来,吃起来方才嫩滑腴美,汁液滋润。

在吃煲仔饭时,一些店家配送的下饭小菜,也有点睛之妙。如用木瓜丁加上辣椒腌渍的瓜脯,味道清脆甘甜,香辣开胃。还有店家是赠送一小碟冲菜,吃的时候,若被辛辣的气息骤然冲入鼻孔,会令人涕泪交集。而那种一边哈着热气一边吃煲仔饭,涕泗横流却又停不住嘴的况味,就是对惬意生活的最佳礼赞。

文 / 董国宾

土啦吧唧