

老饕论道

我酒量不大,但爱喝,尤其喜欢与同道好友小酌。

词典上将“小酌”释为“少量喝酒”,我以为这般解释只是说对了一半。“小酌”,通常是三五人坐一桌,小菜随意,话题宽泛。酒量么,则往往是因人而异,但因为多是同道知己,故总是尽兴得很,于是酒多话多、气氛热烈,自不待言。

小酌与公务应酬不同。邀人而酌,有的人抽不出身没关系,只剩咱两个人也可以对酌;有事拖住了,迟到点,大家可以耐心等待;酒桌上,可以不讲辈分、不论级别,话说得过了,甬担心伤和气;大家不必正襟危坐,不需寒喧作秀,也不要设防筑障,更不要提心吊胆;小酌里,或许也有劝酒,那是衷情之举,没有戏弄之意,你只须举杯回应,哪怕浅浅抿上一口也好;既是小酌,花费不大,大家总是轮流着作东,若要赶点时髦,来个AA制,大家也乐意接受。

说文／赵畅

说及小酌的地点,那最好是在乡下的小饭店。若到宾馆豪店,不必说高档的酒菜令你望而生畏,更会因为碰逢熟人不得不相互敬酒而破坏了小酌原本应有的那份安逸情趣。若选一处依山傍水,哪怕周围是一马平川的庄稼地的乡下“农家乐”,则更好。在明月东升、清风徐来、虫声叽叽、雨滴悄落里,连同那绿色的土菜、平常的小酒、纯朴的服务,这平平淡淡的小酌,足让你既饱口福,也饱眼福、耳福。

平生最难忘的,是我在家乡东山之麓、覆卮山上、嵇康故里、白马湖畔与人小酌时留下的隽永的回忆。要知道,在那些小餐馆与人小酌,就更是饱了心福。想一想吧,当聚于“东山再起”故事的原发地,你能不寻觅谢安隐居东山时“出则游弋山水,入则言咏属文”,独钓“指石”(原谢安钓鱼台)、与人小饮对弈的那份闲情逸致,感慨其出山后率兵破前秦南侵的那份从容气象?登临覆卮山上,坐于农家大堂,想及南朝诗人谢灵运回乡后,隐居附近的姜山下,有一天“饮酒赋诗毕,覆卮(酒杯)于其上,山因而得名”的故事,你能不随谢灵运一起,饮酒赋诗,“覆卮”尽欢?来到嵇康故里,在《广陵散》曲子的弹奏里,透过音乐的质地,在仿佛打量到嵇康那双坚韧的手指,以刀的削刮之势在弦上行走之时,我们怎能不勾起跨越时空的那份凄美,去体味嵇康的悲哀、怨恨和痛惜?在白马湖畔,坐于湖上酒船里,放眼而望曾享“北有南开,南有春晖”之誉的春晖中学,又怎能不让你叹服学校秉承“与时俱进”的校训而进行的一系列教育教学改革的硕果?微阖双目间,又怎不让你想起夏丐尊、丰子恺、朱自清等名师当年在湖边“笃螺蛳下酒”时的那份真趣?因了这样的环境,这样的人文,小酌时似乎又多添了一道无可比拟、无可替代的精美的“酒”、精致的“菜”。于是,氤氲在诗情画意里,人还能不醺醺然而飘飘欲仙?

言及与文人小酌,记忆犹新的则莫过于与杰出乡贤、著名电影导演谢晋的小酌了,那可是一道永远值得回味的幸福而难忘的定格。每次回到家乡,他总愿与我以及为数不多的几个朋友小聚。酒桌上的谢导,不乏“霸气”。我知道,这不啻因为他是海量,有“谢八斤”之称,更因为到了家乡他更可以自家人的身份与大家融合在一起。可不是?小酌时,他总是提醒大家换成清一色的家乡女儿红,然后,在频频举杯后,他便给我们讲与酒有关的故事。他偶尔也劝酒,但绝不强人所难,逼人就范。不论酒喝得再多,他一定不让自己醉,也绝不让人醉。诚如他所言,喝酒最高境界当是似醉非醉。是啊,与谢导小酌,那真是过瘾,这丝毫不亚于观看他执导的电影。我相信,谢导这般兴致颇高喝酒,只是缘于家乡缘于朋友。

酒,是上帝赐予人类的琼浆玉液。生活中,不能没有酒,但品酒得看时间、地点、对象,酒喝得不当,无所节制,会伤身体伤感情。喝酒,也须讲投缘,投缘的人在一起喝酒,必产生“酒逢知己千杯少”效应。小酌,一份家常的纯味,也是酒的真谛的期许。毕竟,酒可以浓郁有缘的人,酩酊有情人的情绪。



吃出一朵昙花

腊八,今年上海入冬以来最冷的一天。刮风,小雨,雪珠和雪片时飞时停。驱车至苏州观前街下,已是饥肠辘辘的正午时分,寒气逼人,更觉瑟缩。寻小巷入观前商业街背面一栋略显颓落的清代小楼,过一简陋月洞门,上木作窄梯,但见竹帘半卷,椽梁齐整的旧屋内,花卉绕匝,灯光明亮,照耀着一桌色味鲜亮的苏州菜冷盘,这一刻最想拥有的温暖,便是眼前这一切了。

手写的菜单有拙朴的古意,八冷八热一大菜二细点,主食热汤面收尾,江南殷实家宴的标准。没有稀缺生猛的食材,都是江南常见鲜物。酱鸭是红曲酱的,有明亮的胭脂色,鲜甜口,嫩而多汁;白萝卜丝切工细致,甜酸口,但这萝卜的脆爽似不一般,原来是用了太湖地区才有的产量极低的一种萝卜,据说,此种萝卜用来凉拌,即便名声极大的潍县萝卜或者如皋萝卜,都得望其项背。藏书羊肉很有名,到了宴席上,用琥珀一样的羊羔切成薄片摆冷盘,温润端方,更有情致;油爆河虾是必不可少的,但做的比一般的油爆虾少了油噱气,多了鲜嫩滋味;荠菜碎末淋鲜蘑菇是苏菜里的常菜,但在我所吃到的苏州菜中却也不是回回有,大概是鲜蘑菇在加工过程中的色面难以把握的缘故吧,但是这一盆蘑菇一个个圆润饱满色鲜,满天星裹着荠菜碎粒,吃口清而不淡,若没有熟稔的技艺,似难以把握得如此恰到好处。白斩鸡用的是走地鸡,没有为表明散养刻意喂色素食物而呈现的油黄,看着清纯人口鲜香。热菜中的糟溜鱼片应该是我所吃过的无数糟溜鱼片中最为入味的一款,糟香渗透鱼肉的所有肌理,没有调配糟卤味精和盐过度而产生的涩口。当然,印象深刻的还少不了松鼠鳜鱼。刀花处理得深刻而齐整,过油后淋上酸甜汁,无论从哪个角度看,都是一个蓬蓬松松的松球模样,因为张着大嘴,顶着一撮绿色西兰花,萌态十足,让人有点不忍下箸。值得一说的是这道鱼菜的味,虽然是酸甜汁,但绝不是其他省份的人臆测的那种恶甜和劣酸。酸和甜的融合,除了天然的植物果实自然生成的那种比例得当的天赐,能够调配得当的,我看也只有杭州和上海的高手制作的糖醋菜,以及今日这款苏式松鼠鳜鱼的酸甜汁了。甜不掩盖酸,酸不抢夺甜,但又必须平平稳稳融合在一起,还要能托出鱼肉的鲜和嫩,而且汁要稠而不滞,濡而不泻。苏州的大肉菜酱方是鹤立于其他菜式中的红烧肉的,色那么亮,肉那么嫩,扶桌肉会抖

七味书屋

明末清初的董小宛,兰心蕙质,创制出诸多珍奇美饌,堪称美厨。董小宛19岁上嫁给江南名士冒辟疆,冒喜食荤、腊味和甜品,小宛就一样样给他做来。《古食珍录》说,她做的风鱼有麂鹿之味,醉蛤如桃花,醉鲚如白玉,虾松如龙须,烘炙酥鸡如饼饵,一匕一肴,妙不可言。她腌制的咸菜能使黄者如蜡,绿者如翠,香鲜色美。她还擅长各种膏、露:取5月的桃汁,漉掉果丝,文火煎至七八分稠,放糖搅拌细炼,制成的桃膏鲜洁可口,看似琥珀。做香露,以酸梅调味,采初发的花蕊,拧汁融露,制出的香露香气袭人。用白瓷小碗盛上,那美色浮动,奇香四溢,足以消渴解醒。董小宛把琐碎的厨事拾掇得妙曼、美丽、饶有情致。难怪冒辟疆说:“与小宛生活了九年,把一生的清福都占尽,折尽了。”而董小宛自己则饮食淡泊,常用一小壶茶淘饭,佐以一碟水菜香豆豉,简净饭食,大有禅意。

《浮生六记》里,沈复的美妻陈芸也有巧慧。沈复幼时,在外婆家小住,与表姊陈芸常见。一次沈复玩累了,下人端来枣脯,他嫌甜不想吃,小陈芸暗牵其袖来到内室,为他备下的热粥、小菜,粥香软滑糯,菜鲜咸可口,大合沈复口味。成家后,陈芸做芥卤乳腐和虾油腌的卤瓜,用麻油加白糖拌豆腐,增其鲜美,再将卤瓜捣烂拌入,



文／公输于兰
图／王震坤

动,下箸却能夹起,入口即化,瘦肉却依然丝缕毕现。据说制一到这样的这样的酱汁肉需几道工序在几天里一一完成,时间就是富贵,这样的肉与其他红烧肉放在一起,雅俗立现。这不得不归功于富庶了几个世纪的苏州人过日子的讲究,以及因这讲究而生成的生活美学。后来上得一款玫瑰小方糕也是这种生活美学的印证,白而糯,细而粘的小方糕,透着粉红馅色,咬开,里面香而微甜的玫瑰汁会流出来。

此屋名“过云楼”,此宴唤“独一桌”,盖苏州烹饪协会会长华永根大师主持研发并由其朋友徒弟一起料理的,在其他地方,即使花钱,也未必能够吃得到。这里的菜与苏州官府菜相比,少了花哨的意境和繁缛烹饪方式,是实实在在的苏州殷实平民的菜肴,上可攀附官府菜对食材新鲜度的追求,下可接纳太湖船菜的一些特味。比如一道大菜砂锅母油鸭(所谓母油就是在三伏天晒制到秋天用的优质酱油),用这种酱油做汤,其味更鲜更浓。满满一锅红汤,铺满了细而香的京葱,整鸭色呈棕红,加上冬笋、猪蹄、香菇。由于汤被油面盖没,看似不热,一呷却很烫嘴,在这寒冬腊月的时候,真是暖到心里。

华永根大师吴依软语的苏白我不是句句能听懂,但是听人讲他收徒的做派,揣度他在苏州烹饪界的存在感一定非常了得——穿一身唐装,戴墨镜,端坐太师椅。门徒入室须手捧一盞茶,向他鞠躬,再单膝跪地将茶敬上,方能礼毕。再说这“独一桌”,设在烹饪协会技能名师工作室里,悠悠岁月,这里往来诸多陆文夫这样的文化名流,江南古城人情世故,几多温雅,细细品味,真真是醉了。



文／苗连贵

二者交融,其味妙绝,名曰“双鲜酱”。沈复说:“瓜蔬鱼虾一经芸手便有意外味。”

曾国藩看重家庭厨事,曾在一封家书中引用《周书·家人卦》,说主妇认真对待中馈,家才祥和吉利,家中倘缺主妇,则显冷清。我的家即如是。自妻走后,三餐潦草,家里常是清锅冷灶。回想妻在时,我一日三餐尽享口福。过早,妻知我爱吃炸面窝,竹签子串10个买回来,然后烧开水,用甜米酒冲鸡蛋花,黄艳艳的花开在碗里,清香馥郁,面窝加蛋酒,好不令人开怀!中餐略简便,炒粉或下面,但也有黄花、木耳、瘦肉作浇头。晚间则要隆重些,常有“大菜”上桌:藕夹、珍珠丸、烧全鱼、炸猪排,样样好吃之极!煨汤,更是我妻一绝,冬日用煤炉慢火煨,要煨一宿工夫才到家,妻一夜数次披衣起来换炭,直到把藕煨粉,把排骨煨得与肉脱节(喝她煨的汤,总有几分感动在里面),汤成,撒一把红枣浮在面上,浓香四溢。盛一碗,稍置凉,碗边吮一口,似软缎从齿颊间滑过,那种感觉,几乎把人醉倒!

其实,凡制出美食的女子皆可以冠之以“美”,无论妍媸。千百年来,一代代女性在锅台灶头为家人付出,才有了民族的繁衍和兴旺。灿烂的美食文化,也源于千家万户的厨事里。

我说的蒙古奶茶,不是用奶做的草地面茶,与都市里的那种奶茶更不相同。蒙古奶茶蒙古语称为“乌古台措”。蒙古人常饮蒙古奶茶,像离不开马那样离不开蒙古奶茶。蒙古族朋友告诉我,喝蒙古奶茶如果喝出汗了喝透了,一天一夜不饿不渴不觉疲乏,特精神。

在辽阔的呼伦贝尔大草原上,不管城里还是乡间,几乎到处都能喝到蒙古奶茶。这种奶茶必须用铜锅或者铁锅熬煮,水最好是泉水或新的清水,用的茶必须是正宗的茶砖,所加入的奶必须是当地当天的新鲜牛奶。熬煮的过程中,讲究火候,几开几落,几看几尝,直至滚烫飘香。而饮用蒙古奶茶的餐馆,大多注重民族的风情风貌,常见圆圆的蒙古包造型,有的还有战旗、车轮、长弓、红绸等那些老式饰物,别有韵味。茶厅内,墙壁上蒙古图案的装饰,皮张地毯,乃至蒙古桌椅蒙古茶具,犹如一股民族风扑面而来,让人顿生新鲜而美妙的感觉。

上个世纪八十年代以后,我先后陪同邵燕祥、舒婷、傅天琳、寇宗鄂、张学梦、许德民、王家新等著名诗人喝过蒙古奶茶,他们都觉得蒙古奶茶色纯、味浓、火热,不膻不涩不腻,滑润柔和,使人回味无穷,使人难忘。二十几年前,我陪已故著名诗人黎焕颐游过巴尔虎大草原后,在满洲里一家奶茶馆里喝一顿蒙古奶茶。我们刚刚走进来,系花头巾穿蒙古袍的姑娘就给摆放茶具,她轻手慢放,颇有礼貌。每个人面前的蒙古碗是用桦树根旋挖成型的,外镶银片,还有“八宝”图案,好看极了。块块银盘,锃明闪亮,有规则地放在八仙桌的中间。盘子里分别盛着白糖、盐面、奶油、奶酪、奶皮子、奶豆腐、肉干、熟肉沫……一只圆圆的木碗里,装满了色黄而不焦的炒米,粒粒都胖鼓鼓的亮光光的香喷喷的,叫人一见便馋。蒙古姑娘拎来大肚子圆口的铜壶,给每个人的碗里都斟满了乳色的蒙古奶茶。我们根据自己的口味加糖或加盐调和,再放进一点小盘里的奶制和肉制品配品,轻轻一搅,热气腾腾的奇香就扑鼻了。黎老说,在婉转悠扬的马头琴乐曲声中,慢饮细品这融汇浓浓的茶香、鲜鲜的奶味、淡淡的甘甜和微微的米谷气息的蒙古奶茶,滋味十足,可口舒胃,确是心热情爽。可以说喝蒙古奶茶是一种绿色的享受。

这时候,茶馆老板听说我们这桌是远道而来的客人,就笑着送来两盘青菜。他说他的蒙古奶茶是传统的,在南方任何地方都是喝不到这种“原生态”奶茶的。他告诉我们,草原上的人世代代喜爱奶茶,因为奶茶养育了大家的生命、爱情和牧歌。他说奶茶是母亲,草原是母亲,党和祖国是母亲,所以这里到处都有歌唱母亲的歌。他张嘴就唱起一首巴尔虎草原广泛流传的民歌:“挺起蒙古包的老阿妈呀,用奶茶把我养育大,阿妈的恩情比呼伦池还深哟,她的恩情要用一辈子报答……”黎老激动了,当场口占一首七绝:花满边城八月深,奶茶独煮一盞春。味浓应是真情在,只此心香更觉亲。

独门功夫

蒙古奶茶

文／王忠范