



舌尖上的乡村



□ 孙守名

乡村的冬夜是一首粗犷、豪放的宋词,呼啸的北风,漫卷飞舞的雪花,凄厉的寒气浸淫着村庄的角角落落,天地间昏黄黯淡,低矮的房舍抖抖瑟瑟地站立在冰天雪地间,做着春天的美梦。

筑一座泥炉,烧三五段木炭,温一壶陈年老酒,捧读一两卷古书,那是乡村冬夜的极致。然若非文人墨客,这种宁静致远的雅趣是断断享受不到的。不过,独自享受的乐趣还是有的。仍是那座泥炉,还是那三五段木炭,随手找一两块地瓜,或一小捧黄豆,再或一小把玉米粒,那香喷喷诱人的味道立马就氤氲于整座房间。狂风也好,大雪也好,寒气逼人也好,都抵不过这种撩人的香味。在乡村,冬夜烤地瓜、爆玉米花或黄豆,你要的是从未享受过,那真是一段缺憾的人生经历。

一袭柔媚的春风飘过,自是冬去春来。草长莺飞,桃红柳绿,大地一派生机盎然。溪头的荠菜花,用清水洗净,热水一过,生拌凉调,或做成精巧别致花样繁多的水饺,味道清新爽口,真是人间的一道美味佳肴。在北方,一场春雨,各种野菜星星点点地从苏醒的泥土中钻出来,灰灰菜、纯菜、苦苦菜、鱼腥草……这些菜啊,对于吃腻了鱼肉的都市人来说,简直就是人间仙品。萌动不久的柳芽,刚刚吐须的毛毛虫,都可以堂而皇之地走上大众餐桌。其实啊,乡村的春天,春天的乡村,就是一道清新可口的菜蔬。

转眼麦苗飘香已过,再后来打包出穗灌浆。悄悄走近麦田,摘三五支麦穗,躲到僻静无人处,双手轻轻一搓,吹掉麦壳,那沁人心脾的清香立马让你陶也醉也。别忘了注意四

周,吃新麦,品香甜,只宜“偷”摘“偷”吃,否则,那乐趣情调定会大打折扣。

暑气一到,三五场大雨骤降,乡村的池塘就会满满荡荡,这正是鱼肥蟹黄的时节。随便走出家门,去池塘边,水渠旁,甚或田地里,都可以捕捉到各种类型的鱼儿。草鱼啊、青鱼啊、鲫鱼啊、鲢鱼啊、鲤鱼啊、泥鳅啊、大蟹啊……应有尽有,大点儿的带回家,小一些的尽可放生。这时候的鱼味道鲜美,最好的吃法并不需要太多的工序,洗净,放入水中,加些常用的佐料即可,吃得就是那个鲜啊!其实,吃鱼的味道远不在“吃”,而在于捉的整个过程。看看清水渠内一群儿鱼朝你靠近,屏住呼吸,双手捏紧网绳,待到全部进入,猛提网绳,七八条几乎同样大小的鱼儿尽在网中,狂跳的心全是与生俱来的惊喜。

在北国的乡村,夏天的美味远不止这些,各种瓜类更是让你魂不守舍。甜瓜、菜瓜、西瓜、黄瓜、白瓜……还有更多不知名的瓜……你只需走到田间地头,向瓜棚里的老汉说上三言两语,就可以亲手摘上一只瓜。比如说西瓜吧,急切地打开,红瓤晃眼,清凉四溢,香甜浓烈。这时啊,说实话,再不吃就真有点对不住自己。看瓜的老汉看到你垂涎欲滴的模样,定会翘起大拇指,笑哈哈把种瓜的酸甜苦辣如数家珍般向你细细道来。北方的瓜,雨水少,阳光足,味道甜美十足,这是南方的瓜所无法比拟的。乡村的夏季,是蛙鸣蝉噪的时节,也是一道永远也品咂不完的美肴。

秋天是成熟的季节,最具风味的瓜果儿纷纷走进农家小园。金黄金黄的玉米成熟了,成块成块的地瓜从泥土里翻

出,麻麻点点的花生一串儿一串儿地排在田间,红艳艳的沉甸甸的高粱穗儿在风中摇曳,饱满丰硕的豆荚儿在夕阳的照耀下闪着不定的光彩,瓜果飘香:这真是一个令人心醉的时节。在僻远的天地间做一个土炉,从不知谁家的庄稼地间摘一把豆,偷两块地瓜,抱回三两穗玉米,收拢一些干柴,几个小朋友围在一起,边看小人书边有滋有味吃这些刚刚出炉的香脆爽口的收获,四十岁以上的有些乡村经历的中年人大都有过类似的回忆。乡村的秋天,其实啊,就是一种遥远的梦幻,那些酸酸甜甜的回忆中总要与美味相牵相连。

春种夏耘秋收冬藏,一年四季,北方的乡村都是美。而最美还是美在味觉,美在舌尖。那儿有诉不完的乡韵乡情,有品不尽的菜蔬果瓜……

美味旅行

夏威夷的厨师

□ 小仙

美妙的就餐经历,有时不仅是吃,还有看;不仅充饥,还带来很多愉快。很多餐厅的食物,不仅积累了烹饪者多年的经验、用心以及技法,更有他们的艺术想象力和对美的认识。

记得一次去夏威夷旅游,去过一家名叫红花的日式烧烤店。它的厨房是开放式的,食客围坐在烤炉周围,看厨师怎样把一个个生冷呆板的牛肉、鱼肉、鸡肉、龙虾、蘑菇、洋葱、土豆变幻成飘香四溢,让人食指大动的美妙食物。在做的过程中,厨师熟练地玩弄着他手里的刀,上下翻飞,左右开弓,一时间眼前如流星赶月一般,但见那些肉类成片成块整齐划一地排列,仿佛随时出征的士兵,土豆洋葱还是原型,但仔细一看,却已经全然断开成片成丝。鸡蛋在他手中更是像中了魔一般,只见他将蛋磕开,用刀挑起,在空中翻转,再用刀接起,蛋黄依然不散。看得周围的人无不尖叫惊叹。表演完,龙虾牛排也都烤好了,品尝着火候适中、鲜嫩多汁的美味,仿佛吃下去的,不仅是食物,还是厨师们的灵性、心血以及对食物那种融入血脉中的爱和理解。

“民以食为天”,对于今天的人们来说,食物已经不是只是果腹那么简单了。一场美食之旅,不仅可以和食物交流,还可以通过食物,和那些烹饪大师交流。那些积淀了数十年甚至数百年的老汤、老料、老配方,凝结着创造者的智慧、灵思和心血,它积淀着的,不光是唇齿留香的美味,还有那些鲜活美好的情感和悠长醇厚的记忆。我们体验到的,不仅是味觉感官上,也有精神心灵上的丰厚色彩和滋味吧。



◎ 食界传奇

砂锅鱼头的来历

据说在1975年左右,天目湖一食堂厨师名叫朱顺才,他看到当地人捉到大鳊鱼后只吃鱼身,鱼头都扔了,觉得很可惜。他把别人丢弃的鱼头拿来熬汤,发现用这种鱼熬出来的汤更为奇特鲜美。他为自己的这一发现惊喜不已,并下决心进一步探索选

料、调味和火候。他将各种佐料配备好后,装入宜兴的土制但有文化底蕴的砂锅器皿,用火煨2小时以上,其香浓郁,味道独特。

直到1982年10月75国的驻华使节及夫人来到天目湖,尝了这一道菜,为它的鲜美深深打动,兴奋之

情难于言表,纷纷以汤代酒干杯。那次宴会之后,砂锅鱼头一举扬名四海。

据说,由朱顺才师傅烹饪的和研制的砂锅鱼头曾经得到过许多党和国家领导人的高度赞誉及社会名流、中外宾客的青睐。