



味蕾是幸福的快车道

□ 莫兰

如果说“美食就是味蕾的舞蹈”，那么味蕾就是幸福的快车道，因为它不仅可以抚慰肠胃，更可以抚慰人心。为何失恋的人都喜欢暴饮暴食呢？只因胃离心最近，胃满了，心就不会觉得空。

不将浮躁的心沉淀，就无法认真体会生活百味。只有真正地安静下来，才会发现，原来酸有不同层，甜有很多种，苦有许多类，辣有若干度，咸有各种值。而味蕾，其实是抵达幸福的最简单通道；食物，则是幸福的介质。

某天中午到朋友家做客，偶然看到德国女导演桑德拉·奈特尔贝格执导的电影《美味关系》。影片中，各种花色的蔬菜水果在锋利的刀下变成漂亮的形状，面粉和好后的在灵巧的手里揉捏成团，肥壮的鸡在平锅里变得金黄还冒着热气……菜色、音乐和色调都那么美而惬意，让我舒服得简直不愿结束。

朋友是厨艺高手，影片看完，一桌私房好菜已经端上桌。朋友逐道介绍菜的原料、步骤，问我是否注意到她的独特创意，习惯吃饭时一心二用的我，从未关注过一道菜里的乾坤，觉得很特别，却说不出个所以然，只是简单地评价说好吃。朋友

哲学家一样意味深长地说：“食物也是有灵魂的，你没有用心去体味。”这话令我羞愧不已。

当晚跟广西同乡去广式茶楼吃宵夜。每一道茶点端上来，我都学着以从未有过的敏感和细致去品尝它们，关注食物滑过唇齿间的感觉，感受每一口食物带来的不同妙处。比如虾饺，晶莹剔透的薄皮与红白相间的鲜美虾仁相映成趣，精致得就像艺术品，轻轻一咬，皮儿就破了，鲜汁四溅。还有牛肉丸，滑嫩的牛肉里裹着清甜的马蹄（北方人称其为“荸荠”）和香葱末，碟子底下还洒着细细的芳香的陈皮末，轻蘸些许麻油，非常香。因为这些属于遥远的岭南的熟悉味道，这个“广式”的夜晚很完满。

那晚，我一直在想，自己究竟错过了多少美妙的感受呢？要知道，从前可都是“猪八戒吃人参果”，牛嚼牡丹似的暴殄天物。据说食物与食物的相遇是一种缘分，那它们与我们的相遇，不也是缘分吗？



有时是一片面包。某天晚上饿得不行，拿了一片最普通的面包，细细地抹满最平常的蓝莓酱，一口咬下去，幸福充实的感觉顿时从唇齿之间一直蔓延到辘辘饥肠和空瘪的胃。

有时是一桌大餐。一位吃货朋友，每次捱命加班疲惫不堪时，总要点上一大桌好菜犒劳自己，发狠地吃掉它们。他笑言：

“当我恶狠狠地吞下我最爱的海鲜时，搏命打拼的煎熬顿时被美食带来的愉悦打败了！为了这些美味，累也是幸福的。”

有时是一碗叫做“乡愁”的汤或者一盘叫做“祖国”的盖饭。离家这么久，我以为自己早已习惯了南腔北调和南滋北味，却突然有一天惊觉，原来最爱的还是家乡菜，还是熟悉的乡音。

胃是有乡愁的，当我看着那些熟悉而亲切的菜品，当我喝下第一口汤，胃就会很舒服，很满足，像乘着慢车，一路驶回家乡。而一位“骨灰级”吃货朋友，长期外派挪威，天天与冷餐为伍，苦不堪言。某天在中国城吃了一盘热乎乎的宫保鸡丁盖饭，大叹“这是有生以来吃过的最好吃的人间美味”，不久便毅然决然放弃大好前程回了国，因为“我的胃比我更爱国”。

更多的，是记忆的味道。每每品味那些熟悉的味道，就像踏上一条时光隧道，将我带回某年某时某地某人的面前。当时的情形，当时的表情，当时的心情，当时的悲欢笑痛，当时的种种光影，都随着味觉的回归一一重现。食物是短暂的，而味道是永恒的。或许我会忘记了故事的细节，但不可能抗拒某一种味道勾起的当时的幸福在心中的投影。那些舌尖上跳着舞的顽强地穿透岁月的百味，比永远还要远，比长久还要长。

美味旅行

广式烧鹅

□ 姚学正

去广州旅游，一定要尝尝这里的广式烧鹅，才不虚一游。烧鹅是广州十大名菜之一，而广式烧鹅则是广式烧味的主要代表。

有资料记载，“北京烤填鸭”始于明朝，朱元璋建都南京后，明宫御厨便取用南京肥厚多肉的湖鸭制作菜肴，为了增加鸭菜的风味，采用炭火烘烤，使鸭子入口酥香。公元十五世纪初，明代迁都北京，烤鸭取用玉泉山所产填鸭，皮脆肉嫩，甚受欢迎，被誉为“天下第一美味”。烤鸭技术传至广东后，广东人以中小个头的清远黑棕鹅为材，制作出令人“心醉”的“广式烧鹅”。

广式烧鹅与北京烤鸭一样，制作中都离不开三门绝活：吹气、涂皮和烧烤。所谓吹气，就是用气泵把空气充入鹅体皮下脂肪与结缔组织之间至八成满。所谓涂皮，就是把已吹气及斩了两道翼脚和去了内脏的鹅洗净，将五香味料放入鹅肚里涂匀，用铁针缝肚，用滚水烫皮后，过冷水，再用糖水涂匀皮，浇匀鹅的全身，反复两次，这样能使鹅烧烤时呈金黄色。涂皮后，用鹅环从鹅的两翼底勾起，扭转鹅头夹在鹅环的铁圈上，挂起晾干，一般晾2~3小时，皮身干爽即可烧烤。所谓烧烤，是将晾干皮壳的鹅挂在已烧透火的烧炉内，先烧背部，起红色后转而烧胸部，烧至30分钟左右即熟，色泽以金色为佳（明炉烧鹅是指在有火舌的炉上烧烤，用荔枝木作燃料为最佳）。

做好的广东烧鹅色泽红润，皮肉嫩，吃起来油而不腻，酥香味鲜，一直受省港澳的食客的追捧。虽然与北京烤鸭相比，烧鹅在广东源于街边大排档，没有形成品牌效应，不是所有人都熟知，但是真正来了之后，尝过它的味道，还是回味无穷。



◎ 食界传奇

盐焗荷叶鸡的趣闻

盐焗荷叶鸡，是阜阳名厨卢其林制作的一种具有地方特色的佳肴。历史悠久，风味独特，在阜阳久享盛誉。

盐焗荷叶鸡有一段趣闻：在抗日战争时期，国民党第一战区副司令长官汤恩伯去临泉县郭寨巡视，路过界首县，当地汪军徐司令闻讯，立即安排接待。他为了讨好汤

恩伯，便指派专人四处寻找名厨备宴款待，终于请来厨师卢其林。备菜期间，卢其林买来20斤大盐，被徐司令发觉，不问情由，大骂其一通。卢其林这时是“秀才遇到兵，有礼讲不清”，也不分辨，只顾干活。只见他手持一只宰杀好的鸡，抹酱油，淋料酒，又在鸡膛内放进各种调料，用鲜荷叶包好，放进热

盐堆里熏焖。宴会将临结束时，汤恩伯正想离席，突然闻到一股荷叶清香，又见人端上一道别致的荷包鸡，汤恩伯食后大加赞赏。徐司令品尝后，也眉开眼笑。汤恩伯询问菜名，主厨卢其林答道：“盐焗荷叶鸡”。汤恩伯听后，到处宣扬，这道菜由是传扬开来。

（辑）