



美食文苑

滋养我们身心的“布衣”美食

□ 沈春儿

有个蛮文艺的句子——“布衣不掩国色”。每次看到这个句子,常常使我想到的不是那村里的小芳姑娘,而是此刻正在野地里随风摇曳的春花,还有那些看起来粗陋的美食。它们植根记忆深处,滋味甜过初恋。

作家白瑞雪说:“那小小的一碟菜里,吃得出食物本来的味儿,吃得出天地生养万物竞发。包含在简单食物里的海洋与土地的气息,是人之来处,也是人终将所往。”简单、质朴是美食的根本,哪怕如《射雕英雄传》中黄蓉做给洪七公吃的那些假菜单,不管是“好逑汤”还是“二十四桥明月夜”,其实还是在追求食材本真的滋味。本真,来自食材本身的天然滋味,不要被过度雕饰,不能有太多刺激味蕾的东西陪伴。海岛居民做海鲜就深谙其中真味。他们利用食材新鲜的优势,把最鲜活的“虾兵蟹将”、大小鱼等清蒸淡腌,甚至沾一点点细盐就生吞活剥。他们吃得风轻云淡,在这样的美食面前除心悦诚服外,就差把舌头吞下喉咙了。最无可奈何的事情就是胃囊容量有限,虽然听起来有些自感汗颜,但

对美食颇有追求的人们来说,大多是缺乏抵抗力的,尤其是在这样淳朴天成的美食面前,无法控制也让人特别地理解。

前两天与一位朋友谈到好吃的水果,我说最近喜欢上了被称之为“丑八怪”的一种橘,水分充足,酸甜适口,口味尤胜以往吃过的所有橘子、橙子、柚子。可他不喜欢,“最喜欢的水果,是甘蔗和荸荠”他说。真希望能把酒言欢,这何尝不是我的最爱?

甘蔗和荸荠,两种特别乡土和廉价的水果。说真的,称它们为水果,其实很牵强。它们没有美貌的外表,只有内涵,真实意义上的淳朴。几十年前,几乎每家农户的地里,秋后都能在晚稻田边见到几垄青翠的身材高挑的甘蔗,初冬则能在地里挖到紫红的荸荠。它们既可以满足农户家里多数孩子对美食的初级向往,甚至可以换成家人餐桌上的肉菜、孩子身上的衣衫、男人手里的烟卷,又可以为农闲时候草台班子下的观众们带来冷甜的清脆的美好滋味——演戏时最多的就是甘蔗摊,切成尺把长的段,论段卖,由我小时候的一毛钱一段,



涨到现在的五块钱一段。但不管价格怎么涨,它的滋味始终如一。听闻很多水果都被加了膨大剂、催长素,但迄今似乎没有听说过甘蔗需要添加什么东西。荸荠在戏文场卖得不多,也许在人们的潜意识中,它比甘蔗更加上不得台面。小时候的它,常常被连泥堆在屋里最暗的角落,或者干脆让它堆进大七石缸,想吃的时候,拿一个大篮子,捧几大捧把篮子装满,然后去河埠头井头用毛竹刷帚

刷洗干净,连泥的荸荠像一个泥团,黑黢黢的,很难洗干净,所以要刷。等荸荠露出紫红外皮时,你会发现,这饱满的暗紫红扁圆的荸荠身上有淡淡的两三圈纹印,还有那个噉起的芽儿,真的很可爱。

现在吃荸荠,大多数人会先去皮,然后在清水中淘洗几遍,装入盘子,加些白糖,用牙签或者叉子挑着吃。这种吃法虽然卫生,但失去了荸荠很多的真味,它的汁水和甜味已经被水洗

了,被糖盖了,被细嚼慢咽给消减了。吃荸荠,应该啃着吃:手指拈荸荠的芽,先啃荸荠没芽的那一端,然后慢慢啃周围的薄皮,等最后把荸荠的皮细细都啃了,就会看到一个淡黄的芽上顶着一扁圆形荸荠肉,肉色洁白细腻,有淡淡的清润香气。一口咬进嘴里,如新剥的栗子,但又远比栗子脆甜,汁水飞溅,吃到情深,欲罢不能。也许这种吃法不卫生,吃相也不雅观,但我仍旧非常想念这种吃法,怀念那曾经装满连泥荸荠的七石缸,怀念种荸荠时年轻力壮的父亲。那时候的父亲,挑着一担连泥荸荠,赤脚走在滑溜如泥鳅般的田间路上,走在布满碎石的机耕路上,大脚板健步如飞,得空还和擦肩而过的人们高声讲几句笑话。那时的他,浑身黝黑,浑身是劲。

父亲年近古稀,但他的地里,至今一年四季仍旧蔬果不断。这些蔬果或者被妈妈简单蒸炒,或者被我们带回自己的小家慢慢享用,成为滋养我们身心的美食和无法淡忘的家的记忆。美食亦布衣。“布衣”美食,直抵人心,温暖,可喜。

色香味全

火烧海螺



美味旅行

腾冲鸡

□ 佚名

腾冲是个古老的森林小县,到处都是郁郁葱葱的一片。五月去云南腾冲出差,正是油菜花开时节,从车窗往外望去,仿佛大片大片的金黄云朵在风中漂浮、翻滚。中巴车在弯弯曲曲的林间公路上行驶,我的疲惫顿时消融在这金黄的海洋里。办完了公事,还有两天时间,顺便去拜访多年未见的同学。

同学一家非常好客,给我沏上当地产的普洱茶,同学母亲就在院子里用一把米抓了一只鸡,熟练地杀鸡,拔毛,去内脏。洗净之后,还仔仔细细地给鸡刷上一层蜂蜜,显得很有光泽。然后放到油锅里炸上两三分钟,捞出时,鸡皮金黄润泽,很是诱人。再放到一只坛子里,用一块纱布包了一些良姜、桂皮、草果、干姜,放到鸡肚子里。又从一个密封的桶子里舀了一瓢水倒进坛子里。我忍不住问:“阿姨,你们煮鸡这么复杂啊,这是什么水?”“这叫坛子鸡,要用十余味中草药配成的卤水煮,才会好吃。”她边说边把坛子放在灶上,“先小火焖四个小时,然后关火焖3个小时,晚上就可以吃了!”

午饭后,同学带我四处逛逛。她们的村子叫和顺村,是腾冲古城近邻一个靠山环水的小村庄,村前有一对双拱桥连接,境内有一条小河绕村而过。村落山水映晖,古建民居衬托,宛似一幅绚丽的风景画。空气清新,蓝天白云,鸟语花香,真是人间仙境。

晚饭时,同学母亲把坛子启封,顿时屋内香气四溢,把鸡盛在一个白色大盘子里,只见这鸡金黄玉润,晶莹剔透,一看就让人胃口大开。入口细品,皮脆肉嫩骨酥,满口溢香,回味无穷。我忍不住连赞道:“我还是第一次吃到这么好吃的鸡!我们湖南没有这种做法。”回来后,我一直对腾冲坛子鸡念念不忘,那份醇厚的香味,还有同学一家的纯朴热情,都成了我美好的回忆。

食界传奇

荷包红鱼

相传明万历年间,婺源沱川人余学任南京户部右侍郎时,因巡守有功,神宗皇帝赐御花池内的红鱼作为奖赏。余学告老返乡,带回红

鱼繁殖成现在的婺源荷包红鱼。婺源荷包红鱼肉质细嫩,味道鲜美,1985年被钓鱼台国宾馆列入国宴,受到外国元首赞赏。荷包红鱼有和

脾养肺、平肝补心、滋阴养阳等功能,同时具有观赏价值和药用价值。已被中国水产总局列为国家淡水优良养殖品种。