



魂牵梦绕的好滋味

□ 朱天衣

人的口味,受家庭影响最甚,特别是小时候父母喜爱的美食,常常成为你此后的念想,令你终生难忘。

小时候,那会儿物质匮乏,没有吃饲料的猪,猪下水被视为珍品,猪肝被当作补品看待。记得每当父亲熬夜通宵写稿,隔天早晨母亲便会为他煮一碗佐以姜丝、小白菜的猪肝汤补元气,那汤是如此诱人,常让我忍不住在一旁看。母亲总会分一小碗汤给我,碗里虽只有青绿的小白菜,但那份香气已够我解馋了。这份记忆让我长大后,对猪肝、小白菜完全无法抗拒。不管是热炒、煮汤,小白菜永远是青蔬中的首选,至于猪肝或卤或煮也是诱人异常,即便它是堪虑的食材,仍令我好不动箸。这全拜儿时记忆所赐。

自小常听父亲说起属于他的乡愁滋味,醋溜鸡子儿加些姜末可解想吃螃蟹的瘾,腌渍后的胡萝卜炒鸡丝则别有一番风味,香椿拌豆腐也是家常美味。

最让父亲念念不忘的是荠菜,从小就听父亲形容它的好滋味,直至回到老

家才终于明白它令人魂牵梦绕的理由,以鸡子儿香煎最能显出它的鲜美,那是一种难以形容、会让人上瘾的滋味。回到台湾上穷碧落下黄泉地寻觅,才终于搞懂,此仙株产期很短,晚冬初春时节才看得到它的芳踪。我曾试着在自家院子撒种,培育了几年总不成气候,收集半天只够炒一盘鸡蛋;后来把眼光向外放,才发现它成群结队地出现在贫瘠的马路边、公园的草丛里;至此,开车分心得很,但也因此找到了许多荠菜群聚地,竟然足够包起饺子来,只是遗憾已无法和父亲分享这份奢侈。

童年的端午,每逢节日,母亲包的是标准客家粽,蒸熟的糯米拌以炒香的虾米,以及切成丁的香菇、猪肉、豆干、萝卜干等包进粽叶中蒸透,相对于别人家大块肉还加了咸蛋黄的粽子,这客家粽还真有些寒酸。而父亲包的粽子更是简洁

明了,除了圆糯米什么都没有,煮到透烂蘸白糖吃,唯一引起我兴趣的就是它那造型,呈长圆锥形,被父亲命名为“胜利女神飞弹”。长大后,大鱼大肉吃的多了,才发现客家粽的香是其它门派的粽子无法比拟的,至于父亲的白粽子,更是愈年长愈能品出它的清香隽永,单纯的糯米香、粽叶香,佐以绵密的白糖,是足以让人翘首巴望一整年的。

有次我去芬兰,一下飞机便听闻,早到的几位记者已在四处寻找中国餐馆,被我狠狠嘲笑了一番——中国人总是如此,好不容易出国,不好好享受异国美

食,却只想回到自家厨房取暖。不想,才吃了两天的培根、火腿、面包、沙拉,我的脾胃也犯起了思乡病;还好有先见之明,带了几包泡面,晚上回旅馆,一碗热腾腾的汤面下肚,真是满足不已。

到芬兰的第六天,终于忍不住地自打嘴巴地跟着那些记者朋友,觅得一中餐馆,打开菜单,价格贵的吓人,但包括我在内的一行六人谁也没抱怨,全员只顾埋头大吃,盘盘见底,就差把人家的饭锅也给清空了。

这我不禁想起牛牵到纽约还是牛,自小养成的胃口,就像烙印般,想改也改不了。



色香味全

菠萝油条虾



食界传奇

三杯鸡

三杯鸡发源于江西省,色泽酱红、原汁原味,色香味俱全。后流传全国各地,经改造形成各地不同特色,至今已有数百年。

相传,南宋末年,民族英雄文天祥抗元被俘。一位老婆婆得知文天祥即将被杀,就带了一只鸡和一壶

酒到狱中探望他。在一位江西狱卒的帮助下,老婆婆见到了文天祥。这位狱卒把老婆婆带的鸡收拾好切成块,在瓦钵中倒上三杯米酒,用小火煨制。一个时辰后,两人把鸡肉端到文天祥面前,他心怀亡国之恨吃完了最后这顿饭。这个狱卒回到

老家江西后,每逢文天祥祭日,必用这道菜祭奠他。后来,厨师将三杯酒改成一杯甜酒酿、一杯酱油、一杯猪油,而且用江西宁都特产的宁都三黄鸡做原料,这就是现在大名鼎鼎的江西三杯鸡了。2008年,这道菜入选了奥运主菜单。

美味旅行

恋上凤凰

佚名

在去凤凰之前,就有人向我推荐了血粑鸭,说是凤凰最为有名的特色菜,它既有鸭肉的鲜美味浓,又有血粑的清香糯柔,是少有的具有浓厚地方特色的美味佳肴。下车找到客栈之后,我和同学几人简单地收拾了一下,便打算出去搜寻当地的特色美味。

几经周折后,我们在沱江边的一个小坡上找到了那家餐馆。从外观看,这家餐馆面积不大,整体上都是木质结构而成,给人一种古朴、自然实在的感觉。一个看似是餐馆老板的中年妇女笑容满面地迎了上来,把我们带进一间有张能坐八到十人的圆形木质饭桌和三扇小巧的拱形窗户的包厢。坐在包厢里,沱江的潺潺流水声萦绕耳边,从窗口望出去,沱江边的夜景扑面而来,环境好极了。

老板向我们介绍推荐了餐馆最具特色的菜——血粑鸭,我按捺不住内心的喜悦,我们来对了地方。在老板推荐下,我们还点了凤凰酸鱼、烧茄子……

没过一会,当服务员把一大盘色泽鲜美的血粑鸭放到桌上时,大家都情不自禁地闭上了眼睛,虽然这道菜尚未入口,却早已是异香满鼻。鸭肉的香、辣椒的香、油的香,还有说不出的香,相交萦绕,周围的空气充满了诱人的香味。拿筷子夹上一块,轻轻地咬上一小口,我觉得,这和往日所吃是天壤之别。鸭肉紧而不柴,嫩而不腻,滑而不油。顿时将平时脑海中“鸭子就是肥腻腻的”的印象一扫而空。

舌尖所触之处,微辣,门齿咬处,略辣,待咀嚼时这辣味却加深了,深藏在鸭肉内的每根纤维中,仿佛这鸭子生来就是辣着的。说入味也未有出其右的了。真是一道色香味俱全的地道佳肴。

餐馆老板见我们吃得那么满足,脸上现出一种欣慰的笑容。这一餐,也使我们恋上了凤凰……