



外婆的姜烧酱油味

◇ 米 果

走在白天与黑夜交接的暮色中,倘若巷尾飘来邻人烹煮晚餐的香气,恰巧有姜烧酱油的味道,不自觉的就会在步履之间定格,仿佛被时间下了蛊,时空磁场瞬间翻转,随即跌入记忆的缸底,缸底摇晃着焦黄的糖蜜色……

大约从小学三年级开始,爸妈出国旅游时,就让将军北埔乡下的阿嬷或高雄哈马星的外婆轮流陪伴我们。而外婆陪伴我们的时间是最长的。

外婆有着能做一手好菜的手艺,战后曾经在台北城内某医生公馆和桃园的纺织厂老板家里掌厨帮佣,据说料理出一整桌宴客酒席不是问题。因此,爸妈出国的日子,我完全不介意父母离家该有的思念,整天就等着外婆能变出一餐

桌好料来解馋。微妙的是,我并不记得那些年,外婆做过什么菜色,唯独一种味道,直到现在都记忆深刻。姜烧酱油的味道。

外婆吃早斋,农历初一、十五也吃全素,这姜烧酱油的做法,有时候是香菇泡软之后切成细丝快炒,有时候炒“竹仔枝”(后来才知道那是素料的一种,类似豆皮)。总之,热油锅,先把姜丝炒过,再把香菇或“竹仔枝”加进去,淋上酱油、少许糖,盖上锅盖,慢火烧到汤汁稍微收干,就好了。

吃素不能吃蒜,唯独姜是被允许的。我问过外婆,她也不知道为何姜可以列为素菜。但是有别于葱、蒜、辣椒等辛香料,姜的味道很清雅,辣不至于辣口,呛也不至于过呛,温温顺顺,尤其添了

酱油和糖,那味道仿佛是夜里一轮明月,美到不行。

嫩姜切丝煮鱼汤尤其好,可以去腥味,又抢不走鱼的鲜味,起锅前,滴几滴米酒,尤其冬日趁热喝,从舌尖一路温到心窝。嫩姜跟青葱一样,通常是传统市场买菜的人情赠礼,当日若买了蛤蜊或丝瓜,也不必明说,仿佛是市井交易的心领神会,老板娘随即折一段嫩姜塞进袋子,俨然是早就约定好的事情。

几年下来,跟卖菜老板娘的交情像山泉水一样,涓滴成无言的默契,馈赠的嫩姜不知不觉累积到一个程度,也就随手拿了柜子里的干香菇来泡,泡软之后,捏掉水分,切成细丝,酱油姜丝炒一炒,又是一盘下饭的配菜,天底下



怎会有这么美好的做菜义理啊。

而今,这姜烧酱油味,变成一道思念外婆的情感料理,有时候也懒得起油锅爆香姜丝了,拿单柄小汤锅,把泡过香菇的水,小火烧滚,撒一把姜丝,淋少许酱油,酱油本身就有甜味,连糖也省了。就用这酱汁当底,煮冻豆腐或豆皮,小火闷滚,起锅前,淋几滴香油,配干饭或稀饭,或初一、十五,或任何思念外婆的时候。这姜烧酱油料理,仿佛变成一座

跨越阴阳的桥,桥的那头,外婆穿着旗袍,16岁从桃园乡下卖到台北城内的“下奎府町”当养女的青春模样,月光下,哼着《月夜愁》。

不管是什么样的菜色,简单也好,复杂也罢,一旦有了感情,吃起来就有牵挂的黏度,外婆如果知道我仅仅记得这姜烧酱油的滋味,遗忘了她那些足以办整桌酒席的拿手菜,不知道会不会一手摇扇一手戳我额头,笑我是笨蛋。



椒盐鸭下巴

美味旅行

乌镇的野火饭

◇ 孔明珠

今年立夏刚过,恰逢乌镇第一届戏剧节,乡亲穆穆与小金听说我要去参加开幕式,在微信上贴图片引诱我去当地农村参加一场真正的野地垒灶、柴禾明火、铁锅烹煮的乌镇野火饭大宴。此建议正中下怀,当机立断招呼几位朋友一同前往。

成行那天江南烟雨朦胧,把一切绿色景物洗成高精度反转片,乌镇东栅小金奶奶家粉红色的蔷薇花在竹篱笆上摇曳。在这个巨大的氧吧里,我深深地吸着新鲜空气,想尽可能狠地洗一洗肺,尽量足地储存在肺里带回上海慢慢享用。小金奶奶家门前是树林和一大片菜地,豌豆、蚕豆、竹笋、韭菜、大蒜,各种蔬菜应有尽有,为了保证“活杀”的新鲜,我们当场采摘,围在一起剥豆。

至于野火饭,茅盾用文字那样描绘过:“‘野火饭’是家乡的一种便餐,用肉丁、笋丁、豆腐干丁、栗子、虾米、白果等,加上调料,与大米混合拌匀,煮熟即成,吃时再配以鲜汤。”从茅盾描绘的文字中,我们已经猜到,野火饭实质上就是我们上海人经常做的“菜饭”,浦东本地人管它叫“咸饭”,内容可以混搭。这次我们用当季新大米,掺和了一些糯米。小豌豆、咸猪肉、竹笋丁与米混合在一起,略微加了一些盐,加几大勺猪油,倒入硕大的

铁锅内,加开水,用锅铲翻匀。

小金奶奶家门前菜地边,用砖块垒起两座简易灶头,膛中柴火已经点燃。乌镇老乡说,过去乡下到了立夏烧野火饭,小孩子最高兴,因为古来就形成了这样的风俗,那几天可以大鸣大放去隔壁邻居家偷摘豆子,大人不会骂的。立夏时分,豌豆蚕豆都刚刚成熟,隔壁田里鲜嫩的豆子仿佛在向他们招手,自家不摘去他家摘,偷来的东西特别香,小朋友们叽叽喳喳的,快活极了。

就在焖野火饭的时候,好客的小金与子夜饭店的大厨已经将红烧小龙虾,炒螺蛳,葱油蚕豆,凉拌黄瓜,油焖青竹笋,韭菜炒鸡蛋做好了,最最奇妙的是清水一煮捞起来的蒜苗,粗得像芦笋一样,但是却粉嫩,蘸酱油吃,好吃极了。

真正的主角上场了,端起一小碗野火饭,鼻尖闻到烟火气,碗内红绿黄掺杂,挑起一撮放在口里,米饭粘在牙齿与唇颊间,香糯感滚滚而来,不能自已,瞬间吃完一碗,接着再来一碗。

小金奶奶家很久没有那么多人来做客了,对于同行的几位乌镇朋友来说,做野火饭也是久违事情。一时间,大家都有些说不出话来,默默举杯中,有人眼中闪着泪花。童年,旧事,一些褪色的美好,在那里,也在这里,我的乌镇。

食界传奇

拔丝山药

拔丝山药,汉族传统名点,年节食品,是过年迎春菜式中的一道甜点,又甜又黏,甜脆香酥,软嫩香甜。

关于拔丝山药有一个古老的传说,故事发生在唐朝。相传一天,李密邀魏徵饮宴,商议如何攻占荥阳。李密要快攻,速战速决,魏

徵就是不提攻打荥阳之事,李密十分着急,又拿他没办法。正在纳闷之时,厨师端上一盆色泽金黄的菜肴,李密下筷就吃,随即“哎哟”一声,唇边已烫起个水泡。此时,厨师又送上一碗凉水,魏徵夹起山药往凉水中一涮,然后放入口中,并叫

李密也照此法品尝。李密一试,香甜脆嫩十分可口,吃着这道菜,顿悟“心急吃不得热豆腐”的道理,随即冷静下来,与魏徵一起周密策划作战计划。结果一举攻下荥阳,活捉守城主帅王世充。——这道菜就是“拔丝山药”。

(辑)