



肠粉和斋濑

□ 张舒广

人年龄越大,越是会总结。其实也不是故意要总结,而是随着生活特征的展现,那些现象重复多了,反映到脑里的刺激点多了,自然显露出其同质同量的特点。

2001年,我被单位调到西区分部上班,刚去的一周,我天天在周围试早餐,最后选定了一家名叫成成面店的街坊小店。这家店早上卖粥粉面,中午晚上卖牛腩饭、排骨饭之类的快餐。

我每天早上八点去成成面店吃早餐,都是点那两样:肠粉和斋濑。事实上,我并不是特别喜欢肠粉,到现在基本上也不吃别家的肠粉。其实这家的肠粉只是一般,切得不整齐,随意摆放在碟中,那是花边都快磨没了的划痕斑驳的旧碟,有的还有一两个豁口,粗茶大碗的风格,远没有那些时尚餐厅的精致漂亮。但是它家自有杀手锏,招牌秘籍就是自制的辣酱。辣酱味

很正,和肠粉是绝配。虾米的鲜腥和豆豉的微苦在油辣椒的辛辣包围中,大包大揽地唤出了肠粉的质朴米香味,令舌尖产生激烈的对抗和融合,吃得我鼻尖直冒汗,回味悠长。

对于濑粉,我也只吃清汤的,也就是斋的,因为它是配角,它的出现,只是为了搭配热火朝天的辣酱肠粉,温和地中和一下后者那呼拉拉的爽,舒缓一下辣味带领下急行军的速度,吃两口肠粉,唆一口濑粉,这两者便是和平相处,相得益彰了。虽然总吃不完那些濑粉,但它又是忠实的肠粉伴侣,像咖啡伴侣一样起着柔和温滑的作用,因此必不可少。

店里生意极好,总是挤挤攘

攘的。有值早班的警察兄弟,赶着上班的银行职员,拎着电脑包的公司白领,更有衣着随意的街坊男人和街坊邻里,带小孩的阿婆阿公等等。店里的服务员超级厉害,你只需一进门讲清楚要点的餐,随便找个位置坐好,不用拿牌写位,她们必定能迅速而准确地把早餐端到你面前。有时人实在多,忙到踢脚时,服务员便扬头大声喊着“边个口既腩粉?”然后可能听到某壮汉大声答:“里豆里豆!呃!”——最后那声“呃——”,拖得很长,是一种又满足又调侃的语调。有时听到小孩哭个不停,或者旁边的人没完没了地讲昨天打麻将赢了多少怎么赢了的电话,一派俗里俗气的市井氛围。平日



里怕吵的我,却并不反感这种热闹,反倒觉出一种欢天喜地的生存感,让人由衷地爱吃饭,爱生活。

成成面店是做街坊生意的,很便宜,肠粉1元,斋濑1.5元,坚持了好多年,前几年才涨到肠粉1.5元斋濑2元,吃久了觉得不好意思,每次消费的很少,却吃掉人家那么多辣酱,像是占了便宜似的。有次想着多消费点,就试了一份3.5元的牛腩濑粉,浓浓的肉汤味和肠粉直打架,口里一片混沌,终是吃不下。其实牛腩粉单独吃还是不错,但和肠粉配的只能是清汤味的斋濑。

时间久了,收银大姐只要见到我就会高声朝厨房喊:“肠粉斋濑!”再后来,它家不再做濑

粉,我试了试斋河粉,却总觉得搭配不协调,别扭了好久,直到离开西区。好多年了,偶然怀旧,周末时接爸妈妹妹去吃一次,那收银大姐长了几条皱纹几根白发,但还认识我,见我几次去晚了肠粉卖完了,便说你如果要来打个电话,我给你留着吧。后来又去过几次,去前打个电话,一开口大姐就知道是我。再后来,它家也不做肠粉了。

对于吃,我是个执着、固执的人。可能感情也是一样,我要是断掉了某种感情,那一定是到了非断不可的地步了。持续时,我很包容很专注,被惹急了也最多动摇却不会计较,因为断掉后,再想恢复,就几乎是不可能的了。

色香味全

鼎湖上素



食界传奇

半月沉江

半月沉江原名叫当归面筋汤,是一道汤菜,是福建的汉族名菜,属闽菜系。以水面筋为主要材料,烹饪以煮为主,口味酸辣,味鲜清香。

半月沉江有个典故,据记载,1962年郭沫若先生到厦门视察工作,到南普陀寺

游玩用餐时,当归面筋汤一上桌,看到一碗圆形的菜肴,一半香菇为黑色,一半面筋为白色,宛如半轮月影沉在江底,色泽分明,加入当归味如鸡汤,郭老连声赞叹,立即将这道菜命名为“半月沉江”并在饭后挥毫题写《游南普

陀》诗:我自舟山来,半月沉江半月沉江普陀又普陀。天然林壑好,深撼题名多。半月沉江底,千峰入眼窝。三杯通大道,五老意如何?“半月沉江”点出“当归面筋汤”的绝妙形象。从此,半月沉江一菜身价百倍。

美味旅行

武汉三鲜豆皮

□ 史运玲

湖北旅游归来,令我念念不忘的,不是八百里神农架的幽深叠翠,不是太极峡山门的巍峨壮观,也不是五龙河栈道遭遇青蛇时的惊慌失措,而是我在湖北吃到的美味小吃三鲜豆皮。

是在停车的短暂间隙,在早餐店与它劈面相遇的。它是那样的一枝独秀,卓尔不群,让我在琳琅满目的众多早餐中,一眼就看见了它——金黄透亮的饼,粒粒大米晶莹剔透,宛若珍珠;暗红色的各类肉丁,透着光亮,散着浓香。我对它一见钟情,毫不犹豫地买了两个。因行程匆匆,来不及询问名称,以致回河南后,费了好大周折,才弄明白它叫三鲜豆皮。这小吃不算贵,每份才4元,却是武汉著名小吃,因其色香味俱全,还一举夺得过中国饮食行业的最高荣誉“金鼎奖”。

武汉“老通城”饭馆的三鲜豆皮最为远近闻名,这里的豆皮不仅馅中有肉、蛋、虾仁,还有猪心、猪肚、冬菇、玉兰片、叉烧肉等,制馅讲究,煎制精细,煎好后金黄透亮,鲜艳夺目,馅心鲜香,油而不腻,吃起来松嫩爽口,滋味鲜美。据

说毛泽东主席曾品尝过四次,次次赞不绝口,外地人和外宾到武汉来,更是以能吃到老通城豆皮为快。

三鲜豆皮,类似中原人常吃的鸡蛋饼夹馍。其做法是:将一份去壳绿豆、两份湘产糯米混合磨浆,在锅里摊成薄皮,待其将要成型之际,将鸡蛋均匀涂抹其上,翻转,然后,在豆皮上分层铺上已经制成熟品的糯米馅、各类肉丁馅及葱花,将豆皮的周围边沿叠上,包成方形,浇上少许猪油,并将锅中的豆皮切成小块,一块块翻个身后起锅即成。

做糯米馅时,需用清水浸泡七八个小时,沥干蒸熟,即下热油锅,加盐、温水炒到散而不粘并有咸味时,即成糯米馅。做肉馅时,注意要将肉、火腿、虾仁、香菇等切成丁炒熟。煎饼时,亦需要用猪油。亦有人做此小吃时,将糯米馅和肉丁馅直接揉在一起后卷入豆皮,这样虽然省事,却在观感上少了韵味。分层卷入的豆皮,望起来有色彩有层次,豆皮金黄鲜艳,糯米洁白晶莹,肉丁暗红透亮,一望之下,就让人垂涎欲滴。