



寻觅记忆中的江鲜美

□ 陈荣平

若问什么样的美食能“蛊惑”着我的思乡之情,我会给一个坚定的回答:江鲜。儿时在家乡所吃的江鲜,极其鲜美可口,此生难忘。

我的家乡在芜湖一个叫做天然洲的村子,村落四面环江,景色怡人。每每想起家乡的场景,王勃的那句千古绝唱“落霞与孤鹜齐飞,秋水共长天一色”便印入脑海,那种青天碧水、天水相接的自然美景,直至现在暮入中年,我都一直念念不忘。

记忆中,江中自然生长着种类繁多的鱼,江中的刀鱼身体瘦长,有着良好的流线型,腹肌结实,只要简单烹饪便已是鲜美至极。江里捞的绒蟹,洗刷干净后就放在饭锅头上蒸,米饭未熟时,螃蟹的清香已经隔着锅阵飘散。一揭开锅盖,金灿灿的蟹黄淋在热乎乎的米饭上,不需要配菜,一大碗米饭就已是舌尖上的美味;还有江鳗,有时捕到直接现杀,江里舀水放锅里煮,连鱼鳃都不去,略微放点盐,不加其他佐料,鱼汤就极其鲜美,鱼肉白嫩,也有丝丝鲜甜,那境况真是心旷神怡,别有一番风味。清蒸的鱼,无须过多调味,

展现的是它的原味,越是野生的鱼,越能体现鱼本身的肉质细嫩、清雅幽芳。唇齿之间,如探触清水般纯净,如绿柳拂月般安宁。

村里的小伙伴们都是游泳健将,我也不例外,时常一个猛子扎到江里,露出头来手里便抓着鱼,刀鱼便是其中之一。母亲是烧鱼能手,每逢捞着刀鱼回家,她便生了火,放些许油稍稍煎一下,再淋点酱油,轻微翻炒,一道红烧刀鱼便出锅了。没有辣椒、胡椒粉、味精等佐料,却仍可以保留鱼肉的鲜嫩细腻;一阵风吹来,500米外都四溢着浓郁肥滑的鱼香。那种人与自然和谐宁静的共存,是多么惬意的一种意境啊。

除了江鲜,乡村一些自然生长的野菜也是人间美味。“荻笋鲥鱼方有味,狠无佳客共杯盘”欧阳修诗中吟唱的荻笋便是我家乡随处可见的一种野菜。荻笋炒饭、荻笋包子、荻笋炒韭菜……任何一种简单随意的烹饪方式,都丝毫不会掩盖它独特脆嫩的口感。

家乡还有种芦苇,成熟后的芦苇有解毒的功效,河豚的毒素就可以用芦苇根泡



水喝来解。有时候觉得,这个世界真是奇妙,吃河豚的季节,芦苇根也随处可见,真是天地融合,苏东坡要是知道就不用“拼死吃河豚”了。

离开家乡来南京打拼,成了一名厨师,冥冥中觉得,或多或少与我儿时的生活有关,或许就是想将儿时的味道一直保留下去。摸爬滚打、跌跌撞撞这么多年,烹、煎、炸、焗、烤、烧等各种中餐的烹饪方式可以说都尝试积累过了,对食物的多元化口味也是更加包容,但我仍觉得,最能体现食物本质风味的烹调方式还是蒸煮,尤其是鱼类。

记忆中,六七十年代就有专门的渔业队进行江鲜捕捞,捕鱼都有规定时节,渔网大小也是按规定“抓大放小”,不到1两5的刀鱼是不可以捕捞的这些规定被淳朴的村民们一直执行着。

我个人对于江鲜有着难以割舍的情愫,就像懵懵懂懂的初恋一般,时不时地萦绕在脑海中,今日提笔以来回味下我的这份江鲜之恋,再者也想呼吁更多的同行,我们每个人从自身做起,从点滴做起,为我们的子孙后代保护这片大自然的恩赐。

江鲜美,江尤在,鲜尤存,恋时竟断肠。
(本报对原文有删减)

色香味全

蒜泥白肉



食界传奇

捆猪蹄

捆猪蹄又称捆猪蹄,是江苏省新沂市的地方传统名菜。是一种即开即食的肉制品,皮香肉嫩,咸淡适中、风味独特,含有丰富的胶原蛋白。

关于捆猪蹄有个传说:朱元璋幼年时曾在新沂的舅舅家放牛,与邻居王屠夫交情要好。每次朱元璋放牛回来,王屠夫总要送些好吃的给他,其中熟猪蹄是朱元璋的最爱。一天,一位倒骑毛驴的白

发老头来到王屠夫的肉摊,抓起熟猪蹄就吃,一下吃了一盆,吃完便倒骑毛驴扬长而去。王屠夫追上问他要银子,白发老头不慌不忙地说:“要银子没有,要话倒有一句‘骨从蹄中剔出来,保你永远发大财’。”说完,就不见了踪影。王屠夫虽觉老头来历蹊跷,但话却有道理,经过一番琢磨,便动手把蹄爪剖皮,剔去筋骨,填满瘦肉,配齐香料后用布捆扎起来,放到鸡汤里煮。

煮熟后其形仍如猪蹄,香美可口,果然上市就被抢购一空,生意兴隆,发了大财。朱元璋也更是常吃不厌。后来,朱元璋做了皇帝,请王屠夫进宫为他做捆猪蹄,王屠夫不从。他恼羞成怒之下,以捆猪蹄的“猪”与“朱”同音,下令禁止他做捆猪蹄。王屠夫见捆猪蹄人人爱吃,销路又好,不想放弃,捆猪蹄这么香,便把“猪”字改为“香”字,捆猪蹄就变成了捆香蹄。

美味旅行

洛神花之味

□ 徐祯苓

仲夏之初,我获朋友相邀,去了趟花东纵谷。踏出花莲火车站,直见袅绕云雾的中央山脉,视觉清凉,但袭来的却是热气。朋友在东华大学念书,抱怨每年中暑不消说,艳阳把人身上的皮都脱下。花莲真的太热了。

前来接送的司机,见我满身大汗,说:“夏天来我们花莲,就要喝上一杯洛神花茶,消暑气。”我二话不讲,岔出行程,立即要司机推荐一间茶店。想身上的余温都让洛神花茶涤净。

我一口气喝光洛神花茶,酸甜适度,摇晃透明塑料杯,杯底散着几枚洛神花残骸,暗红偏黑,卷缩花瓣,溺毙的模样。我以为洛神花应该长得近似向日葵,仿佛小型雷达,侦测太阳,虽不至于那般朝气,在功能上,那落入茶水的洛神花,应该寻到体内热气,悉数逼出后,只留沁凉。

每年自深秋至初冬,花东纵谷种植一畦畦嫣红的洛神花田。问了当地人洛神花的名称由来,是英文 Roselle 口译而来,虽有玫瑰之像,缺少了点本土韵味;所以我更喜欢另一种想象,关于华人神话的联想——洛神花,多么神话的命名,仿佛花神下凡,生长在纯净的寿丰乡间。寿丰,长寿与丰收,勾连起桃源仙境。想起曹

植的《洛神赋》,把洛神描写的优雅美丽:“肩若削成,腰如约素。延颈秀项,皓质呈露。芳泽无加,铅华弗御。云髻峨峨,修眉联娟。丹唇外朗,皓齿内鲜,明眸善睐,靥辅承权。瑰姿艳逸,仪静体闲。”洛神的姿容体态,平行位移至洛神花上,食物变得富贵。

一直以来,以为只有台东盛产洛神花,殊不知相邻于台东的花莲,亦出产洛神花。且无论特产店,或山居商店,都有洛神花的加工食品。

最令人惊异的,莫过于深开于慕谷慕鱼的洄涧冰店,在高山环绕下,周遭杳无人迹,这间冰店的存在已十分稀罕,我正好奇这间冰店的意义,司机好心劝告:“趁现在观光客没上来,赶快买冰吃吧。”我疑惑着。看墙上张贴的手写价目表,价格不贵,点了店员主动推荐的洛神花冰。店员氤氲的从冰柜里拿出微微沁烟的棒冰,深粉红的色泽,只稍咬一口,即能吃到洛神花。我一边赏景,一边享食,风味皆宜人。过不久,山下的游客一窝蜂的上山,冰店前门庭若市,像嗜甜的蚂蚁围攻冰城。那时,不单是洛神花的痕迹漫漫,人的足迹也浩浩。

花莲应是洛神花另一个故乡了。
(节选)