



美食文化

## 笔尖下 de 美味

□ 路云兮

挥毫泼墨意转九曲,煎炸烹煮香萦千年。史以卷载,民以食生。柴米油盐酱醋茶,不以史生,不以史灭,如影随形在沧桑之中沉淀。笔尖下洇染余香美味,名出八大菜系、三大流派,形出传统农家,不浮雕饰,一片冰心在玉壶。

我喜淡偏素,一如性情,于乱取静。最不忘而又最难忘地莫过于那一碗其貌不扬却洇出浓浓饭香的锅巴,于平淡中显真情。

从小在农家长大的朋友知道,农家有土灶,淘米下锅,定量定水自是常话。之后,下面的火候当然也很重要,开始可以使火候大些,慢慢地渐变为文火,为了防止米饭变焦,导致香味口感变质。待锅里水沸腾后,可以用勺扬一扬,如此重复2~3次后,就可以根据情况将多余的米汤

用勺撇除(米汤可以盛入小碗,加糖喝口感最佳)。饭煮好后,不急掀锅,宜闷10分钟左右,是为定型,亦做蒸。如果想吃锅巴,此时可以再往锅膛里塞两三把细草(一般稻草最宜)。如果想吃油锅巴,只需在锅边钏一圈油即可。一锅就可以够一家人享用,锅巴酥脆爽口,具备特有的浓郁的厚重的饭香,常吃不厌。

锅巴有文吃和武吃两种吃法。文吃就是用手慢慢地掰着吃,这种吃法很斯文,也很受用,因为这样可以吃很久,品很久。如果桌上有肉汁,可以用手拿着或用筷子夹着蘸着汁就饭吃,如此锅巴会更酥、更脆,特别是油锅巴别有一番风味。武吃就是整块的吃,这样就可以大快朵颐了,如果你想“饕餮”,用手直接抓一整块的锅巴,也不怕有人抢



着分享你的美味。当然还可以将肉汁倒入碗中泡锅巴,肉汁与饭香融为一体,那叫一个酥脆爽滑,使人回味无穷。

不仅如此,饭还有菜饭,红豆饭,胡萝卜饭等,其锅巴因其不同的食材,融入不同的味道,从而口味也不相同。如果锅巴因为没有蒸好而导致不太脆,那也无妨可以盛起来,直接用手将它捏成饭团。既可以直接吃,也可以就着各种汁吃,其滋味也是十分可口。我还对锅巴的“兄弟”——“锅贴”情有独钟,就是

煮粥时,留在锅边的一层薄薄的脆脆的膜,特别好吃,有时刷锅时就直接站在锅边即食。

可惜的是,随着生活水平的提高,电磁炉,电饭煲等逐渐进入寻常百姓家,土灶等也在渐渐地退出人们的日常生活,自制锅巴等家常类的小吃也很难再吃到。科学技术的发展虽然在很大程度上提高了生活质量,但也间接地导致一些传统饮食文化的消失。

可以说,我们上一代吃锅巴只是为了“果腹”;我们这一代吃

锅巴不仅仅是“果腹”,更是对童年,对尘封记忆的怀念;而我们的后代如果能有幸吃到锅巴,不再是“果腹”,也不再是怀念,只是仅仅在经历和体验。它注定要在昨天变成历史,而它也只定格于昨天,只属于我们以及我们的父辈。

一种文化的消逝,卷帙可以真实记载,供后来人研究复原其那年质朴。只是,任其美食家勤勤恳恳,如实的记录,任凭其技术再先进,也复原不了那年那时那人那境那感。

美味旅行

## 心美食才美

□ 菜丛

美食因为地域差异,很难公平论断好坏,此话听来比较客观,就如同喝惯美式咖啡的人,实不足以谈论土耳其咖啡的好坏一样。我在一家知名的星级咖啡厅喝过土耳其咖啡,才发现其实是咖啡少了滤纸而已,残渣经过冲泡后留于杯底,味道和口感我不太能接受。但是,吃的文化来自于习惯,而习惯成自然,所以当你在当地人问:“咖啡好喝吗?”就算苦着脸,你也得说:“不错。”

多数人把吃视为旅行是否快乐的要素,但是经常会发生乐极生悲的后果,尤其是标榜吃得好、住得好的。有一次,我到泰国,跟着的旅行团被称为“泰好吃团”,果然名副其实,从早餐吃到消夜,旅行一周下来,增胖不少,回国后第一个工作就是减肥。这时候,旅行变成负担,而非享受,因为吃的因素已经不是旅行中的期待,反倒成了任务。

心理学家认为,所谓美味其实和饥饿有关。上世纪90年代,我到俄罗斯旅行,一天,我为了找当地的特色美食,一整天都没怎么吃东西,最后终于吃到传统的俄罗斯大饺子,得到很大的满足和感动,当时我真的相信这是天下第一美味。

两年后,我又被俄罗斯大水饺勾起味觉记忆,还特地到了哈尔滨,准备再搭火车到中俄边界的绥芬河吃大

水饺。想不到在绥芬河散步时,误入了一家饭馆,吃了地道的羊肉炖汤,又是上等的美味,尤其是下雪的冬天,暖呼呼的羊肉炖汤真是妙不可言。

有人说:“曾经饥饿过的人,对食物就少挑剔,这话是经验之谈,但是把粗劣的食物看成精致美食,则需要更高的修养和对食物的尊重。”

有一次我搭火车,上车前怕长途旅行饥饿,准备了一大包的食物。坐在我旁边的旅客是对老夫妻,一路上都是无声静默,我心里想着,他们为什么不饿?也不张罗着吃饭?我已经饥肠辘辘,便吃了起来。

过了一阵子,老夫妻在座位上准备用餐,老大爷从旅行包中拿出一块白布铺在腿上,然后取出几个鸡蛋,再从一个小盒子中拿出盐撒在鸡蛋上,咬了一口后,把鸡蛋交给大娘,等大娘吃完了,两人都喝了随身所带的水之后,重新把白布收起来,结束了“丰盛”的晚餐。

几年后,我仍无法忘掉这一幕,对食物的尊重,写在这对老夫妻的脸上。大概是因为懂得食物得之不易,对食物有所尊重,再差的东西都变成美食了。这时我才明白,真正的美食,不是金钱可以购买到的,它能带来的精神上的满足,需要用心去体会。

色香味宝

## 香辣口水鱼



食界传奇

## 冬瓜四灵

冬瓜四灵是江苏徐州地区特色传统名菜之一,属于江苏菜系,是以冬瓜为主料,冬瓜碧绿,汤鲜汁醇,营养丰富,是地方菜中的佳品。

关于冬瓜四灵有个典故:据记载,清乾隆二十八年(公元1763年),著名书法家、东阁大学士刘墉到南京公干,往返两次都途经徐州,均在易乐居菜

馆用餐,对易乐居的名菜甚是赞誉,第一次餐后曾书:“彭城魁元无双士,雍巫疗撰第一家”的对联相赠。第二次是地方设宴饯行,席中有一主菜冬瓜四味,是以冬瓜加火腿、鸡肉、鱼肉、甲鱼肉烹制而成,色形并茂,荤素相兼,四味有别,深得刘墉赞赏,故又题诗相谢:“龙肝凤髓岂能品,麟滋龟味何处

寻。途经彭城易乐居,一餐品过菜四灵。”他将火腿、鸡肉、鱼肉、甲鱼喻为“龙凤龟麟”四灵。冬瓜四灵菜名由此而来。刘墉亲手书写的诗与联并悬于易乐居后堂。后来徐州各家大饭庄均经营此菜,并各请名人书此诗,联悬于厅中,以招揽顾客。至此,冬瓜四灵得以广泛流传。