



被岁月改变的“口味”

□ 梅莉

一家人在外面吃饭,有一道菜上面撒了几根绿意葱茏的芫荽(俗称香菜)作点缀,先生和孩子都不喜欢,挑了就要扔,我赶紧制止,别扔,你们不吃我吃。

记得以前我不喜欢它,它有一种特别的气味,有人喜欢到骨子里,自然有人不喜欢。是什么时候我又爱上它了?究其根源还是在父亲那里。父亲从前喝点小酒的时候,最爱一道下酒菜,就是芫荽花生米拌香干,红色的花生米与碧绿的芫荽是绝配,浇上麻油香气溢屋。我独不爱,总觉得芫荽的香味太冲,就像一个个性太强的人,我会本能地想回避一样。可是父亲屡屡让我尝一尝,他认为世间这等美味有人竟然不吃简直是匪夷所思。也不知从哪一天起,我悄然接受了芫荽,并且渐渐被它的香气迷住,直到现在。

与榴莲相遇也是这样。起初闻到它的气味,几乎是掩鼻

而逃。臭,真臭!这么丑而臭的东西为什么会被誉为“水果之王”?有一次,去朋友家里小坐,她从冰箱里取了一盒冷冻的榴莲让我品尝。朋友说,榴莲是她的大爱,可是家里其他人都不喜食,说是太臭,拒绝共享,所以,希望发展我做她的知音。因为盛情难却,我端着那盒榴莲,一小勺一小勺地艰难吞咽着,几次想放弃,却又不好意思。冷冻过的榴莲如同水果冰激凌,但却不是我好的那口,那是我第一次吃榴莲,味同嚼蜡。只是不知从哪天算起,我竟被它悄悄俘虏。爱上了以后,评价自然就不一样了,会替它辩驳,“彼之砒霜,吾之蜜糖”。如今,我几乎隔一阵子就要去水果超市抱一个大榴莲回来解馋。剥好后,一盒一盒分装密封,一部分冷藏,一部分冷冻。家里无知音,只我一个人慢慢品尝出它独特的美味。



每种食物与人一样都有它的个性,有的温和、有的浓烈、有的特立独行。与浓烈派的芫荽、榴莲缘起时,都不是一见钟情,开始甚至是反感与讨厌,可是后来能渐渐爱上。这样的改变令我也觉得吃惊,可见岁月

有双能化腐朽为神奇、点石成金的魔术师。其实,被岁月改变的又何止是我们的味觉呢?

朋友小岸,做姑娘的时候口口声声说要找一个儒雅、幽默、满腹经纶的知性老公,最好是大学教授之类。谈了几次恋

爱,都是戴着眼镜、文质彬彬、书生气男友,她最后嫁的却是个运动男,一米六不到的她站在一米八的型男身边,小鸟依人般露出亦真亦幻的幸福笑容。我问她不是喜欢学者型吗?怎么会违背初衷,改变“口味”,喜欢上另类气质的男子?她说,爱是说不清也道不明的,与斯文男子在一起,发现他们身上缺少运动男子的生命活力和对她的执着追求精神。于是,渐渐被现在的老公简单、质朴的生活理念、对生活充满热情的阳光之气所吸引。

我们与某种食物、某个人结缘,就像是谈一场恋爱,一见钟情端的是靠美貌与惊艳,可是那份烈火烹油的浓烈炽热在岁月流逝中却最不容易保持。开始不喜,或者是无感,后来逐渐被吸引、被征服。这种慢热的过程,更像一场老式恋爱,或是温火煲汤,慢慢见到对方的好。

色香味宝

香煎牛仔骨



美味旅行

永嘉麦饼

□ 清风

浙江省永嘉麦饼可谓早已名声在外了,几年前,我还在读师范,同班的永嘉同学返校时偶尔会带上一两个本地麦饼,那时就被这美味所吸引。喷香的味道在轻咬第一口时就传到了嘴里,馅中夹带的肉丝又总能恰到好处地发挥香油的味道,融和着菜干的酸味,细细咀嚼,美美品尝,总是吃到忘不了。同学之间戏称这是一种抗拒不了的诱惑。

师范毕业后的几年内,一直忙于工作,都没有什么机会品尝到这种美食。不曾想到,会有这么一个机会在永嘉待一年,永嘉麦饼自然就成了我平时里最消遣的“零食”了。

这种麦饼外表没什么奇特的,略微有点黑乎乎的表面,肥肥大大的体形还会让人觉得呆板,如果将它堆在布袋里,那就成了农人上山下田累了时的餐饭;如果将它放在盘子中和其他菜一同上桌时,它又可以成为招待亲朋好友的一道鲜美的食物;如果将它切成形状均匀的片状时,它也可以成为灯下烛间浪漫十分的调味剂。也正是这种朴实无华的特点,让它走进了所有农户的家里,几乎家家会烙,人人会做。在永嘉,麦饼还有好几种特色。我所在的岩坦地区,那里的麦饼也是独具特色,制作纯以原汁原味,入口清爽为特点,让人很是喜欢,岩坦麦饼中最有名的又当推

福佑麦饼。

福佑地处岩坦入口处,因此,来来往往的车子都需要经过福佑,逐渐在这里形成一套完整的“路边快速麦饼服务店”。我们坐车到潘坑,经过福佑时,司机总会问上一句,看看有没有人要买麦饼。往往此时,车窗都会被乘客打开,路边麦饼店的老板娘就会过来,热情的询问需要几个,然后便是提饼、装袋、找钱,动作干净利落,才瞬间工夫,车子就会启动,而此时,老板娘也已在给第二辆车上的乘客准备麦饼了。我们的车上,一阵阵麦饼的香味充满了整个车厢。

除了福佑麦饼以外,永嘉的沙头麦饼也是别有风味,在麦饼制作上增加了一些厨艺的加工。不过,最推陈出新的就莫过于上塘的麦饼了,它很好地传统工艺和现代观念结合,将传统的麦饼进行更深一步的美食化,使麦饼散发出全新的味道。不过,类别只是根据当地一些制作特点稍做分别罢了,总体上还是十分有特点的永嘉麦饼原味。

现今时代,食物淘汰的速度就如同时装换代,更新非常的快,但是,永嘉麦饼却一直是长留在人门的嘴边。那不是麦饼具有多么潮流化的元素,也不是麦饼的宣传有多么到位,而是麦饼本身就是一门艺术,一门学问,这学问正是代代永嘉人徒手打造出来的。

食界传奇

盐焗鸡

盐焗鸡是广东久负盛名的一道特色传统佳肴,制法独特,味香浓郁,皮爽肉滑,色泽微黄,皮脆肉嫩,骨肉鲜香。

关于盐焗鸡由来传说不一,其中广为流传的是:相传从前梅州长乐(今五华)有一个商人,为人谦恭诚实,游走于岭南各地,以贩卖日杂食品为生。梅州长乐商人信誉好,结交了

不少以诚相待的朋友,一年年关,商人完成一次货物贩运,还采购了一批当地特产准备回家。当地朋友情重,特以特产“三黄嫩鸡”相送。商人便想带回家中给妻儿品尝,但梅州长乐路途遥远,活鸡不易携带,于是他将鸡宰杀制成白切鸡,用盐包封在包袱里。行至半途,前不着村后不着店,商人决定

就地露宿一宵。安顿之余,眼看天色渐暗,肚子饿了起来,吃干粮又不解馋,便从盐包里掏出白切鸡,与随从烤着吃。出乎意料地,大家发现这样弄出来的鸡肉味道非常好,齐声赞叹。商人心细,留了几块,带回家给妻儿品尝。妻子厨艺高超,尝试后亲自依法炮制,盐焗鸡由此诞生。