



美食文苑

一朵盛开在食欲上的花

□ 二毛

现在许多素菜馆里,几乎都会有一道仿荤炒腰花,这说明腰花早已深入人心,是一朵和味蕾一起盛开在食欲上的花。

小时候最喜欢吃妈妈用自家的泡椒、泡姜炒的腰花,但每次都吃不够。于是常抱头遥望星空:要是猪的全身都长满腰子那该有多好,随时都可像割韭菜一样割下心爱的腰子炒上一盘。

早在清朝,有一个叫袁枚的诗人大厨,把腰花婀娜多姿的吃法,写进自己的美食巨著《随园食单》曰:“腰片炒枯则木,炒嫩则令人生疑,不如煨烂,蘸椒盐食之为佳。或加作料亦可。只宜手摘,不宜刀切。但须一日工夫,才得如泥耳。此物只宜独用,断不可掺入别菜中,最能夺味而惹腥。煨三刻则老,煨一日则嫩。”显见,袁老先生把煨女朋友的方法用来煨猪腰了,美妙。

当今诗人宋炜也是一个腰花的爱好者。去年冬天我回老

家重庆,哥们儿赵凌霄、卢平请我去他们开的“老院子”餐厅吃饭,并叫宋炜也一起过来喝酒。席间,宋炜说他昨天路过菜市,当看见绿嫩嫩的豌豆尖时,眼睛一亮,立马冲去对面肉铺买了两个猪腰子,然后回过头来买了一大把豌豆尖。回家赶紧将腰子洗净去皮,切成花,用盐、豆瓣、白酒、水豆粉码起;用酱油、醋、料酒等芡粉兑成汤汁。只见半仙宋炜口若悬河:起一个七成油热的菜油和猪油的混合油锅,放入花椒和干辣椒及姜片 and 蒜片炒香,然后下腰花快炒,跟着下豌豆尖快炒,迅速下汤汁炒转起锅上桌。可以想象炜哥接下来一口香脆腰花,一口柔嫩豆尖,再一口白米饭的抒情吃相。其实炜哥做的是一道改良过的川菜传统名菜“火爆腰花”。

在像腰花一样盛开的记忆中,让我最难忘的是1976年的那个寒假。我去哥哥插队当知青的乡下帮助他劳动。有一天

黄昏,他去街上赶集用南瓜叶包了两个腰子回来,然后去自己种菜的园圃拔了两棵蒜苗,又在旁边沙堆里刨出一小棵老姜,就这两样佐料。

只见哥哥将腰子洗净切成花状,用盐、白酒、醋、红苕芡粉码起……那天晚上虽然是点煤油灯在灶头上吃的饭,但黑暗中油渣的脆、腰花的柔和、蒜苗的香,却升起了至今依然闪耀的幸福光芒。

有一年,我陪央视朋友一起去采访肝腰合炒的一家馆子,它炒出来的肝腰合炒既嫩又脆且入味的秘诀是,起先就把豆瓣等几乎所有的调味料与肝腰同时码放,等油八成热时直接倒入锅中,炒转几下便迅速起锅而成。也就是说,要让腰子像幸福一样



绽放,就必须趁油热闪电般地将原料、调料一起下锅翻转起锅。至于腰花的香还靠再翻炒时加入几滴白酒和菜市场里卖的那种自制手工豆瓣。

如果肝是腰的原配搭子,那么鱿鱼就是猪腰的“二姨太”。我曾在自己家里用鱿鱼和猪腰创制过一道“鱿腰合炒”。由于鱿鱼和腰子受热程度不同,我先把鲜鱿鱼切花码味下鸡油锅里快爆几下捞起,又把腰花码味下猪油锅快爆几下捞起。然后再起一个混合油锅(鸡油和猪油),加泡椒、泡姜、蒜片、芹菜炒香,

然后把鱿鱼和腰花一起下锅炒转,勾汤汁翻炒即成。鱿鱼花和腰花的混炒除脆嫩以外,还有它们那种混合海风的蓝香,盛开爱的味道。

猪腰质地细嫩,它是猪的宝贝儿,是给人手感和口感都很美妙的肉。如果把腰花炒得有滋有味,我想没有几个小孩不喜欢。它离肥肉很远,离瘦肉很近,从内心接近着素菜。在当今的许多素菜馆里,几乎都会有一道仿荤炒腰花,这说明腰花早已深入人心,确是一朵和味蕾一起盛开在食欲上的花。

色香味全

红扒牛肉



美味旅行

东山镇小街

□ 晴月

那是在北戴河海滨度过的5个月。这5个月距今天已经流过了4年的时光。那是一段既短暂又漫长的日子,这段实习的经历,是我第一次走出一座象牙塔,来到另一座象牙塔的深切体会。

刚开始的工作是辛苦而乏味的。对于未经考验的我,一时难以适应,能够稍感安慰的便是融入了工作中纯真的同学间友情以及解决了肚皮之苦的食堂饭菜。

一个月后,我们渐渐适应了工作的环境,慢慢地发现,食堂的饭菜单调乏味,除了早晨和晚间能喝些稀粥,其它的主食便几乎是米饭,经常被我们讨伐的是那些口味单一、形式单调的配菜。于是每逢大家厌恶的食堂饭菜,出去改善伙食便成为了一种习惯,尽管这是一种需要自己掏腰包的行为。这里说的改善可不是指从馒头咸菜一下子升级到山珍海味的标准,而只是换一下口味,大脑皮层还总是固执地将这样的更换口味认为是一次改善,也无非是摒弃无辜的米饭,选择吃一次拉面而已。

那是东山镇一条比较繁华的小街,拯救味觉的行为赋予了这条小街新的含义,我们对于这条小街也有了更多的感悟。有时人多了也奢侈一

下吃点小炒什么的,但作为北方人难以割舍的情结,以及从经济实惠的角度出发,拉面,依然是出来改善所无可辩驳的重要选择。坐在餐桌旁,看着拉面师傅将一坨充满无奈的面团,揉搓,抻拉,旋转成麻花状,再次抻拉,如此反复,不多功夫,就变成了一根根面条的原始形态,再看师傅将大锅盖一掀,顿时一股蒸汽“呼”地腾起,瞬间吞没了师傅手中的面条。就这样,我们所期待的拉面就在一阵翻江倒海中诞生了。盛于碗中,浇上汤汁肉卤,服务员麻利地端到我的面前,我抽出一一次性筷子,撒上调味料,开始了一场面对面的“盛宴”。

每当有朋友来探访,那条小街便成了最佳的招待场所,选择一家饭馆,叫上几个小菜,杯箸相间,觥筹交错,闲叙旧日友情,畅谈未来人生。所有关于实习工作的悲伤与欢乐,也尽可以向朋友倾诉。在那五个月里,不知多少情谊的故事在街上那一个个忘记了名字的饭馆里上演过,我想,这条小街也许不只拯救了我们的味觉。当我们结束了实习,踏上回家路程的时候,我透过车窗,又看了一眼那条孤独但拯救了味觉的小街,思绪久久没有随车离去……

食界传奇

跷脚牛肉火锅

跷脚牛肉火锅,汤清见底,香浓四溢,牛肉牛杂耙软入味。据说是由四川省乐山市一位老中医发明而来,是川味火锅中的滋补佳品。

关于跷脚牛肉火锅有个传说:上世纪30年代初,百姓民不聊生,贫病交加。当时在四川乐

山有位擅长中草药,精通岐黄之术的罗老中医,怀着济世救人之志,在乐山苏稽镇河边悬锅煮汤药,救济过往行人。此汤药不仅防病止渴,还能治一般风寒感冒、胃病、牙痛等。其间,他看到一些大户人家把如肠子、牛骨、牛肚、草肚之类牛杂扔到河里,

觉得可惜。于是,他把牛杂捡回洗净后,放在有中草药的汤锅里。结果发现熬出来的汤味甚是鲜香。因味特汤香,又有防病治病的功效。所以,特意来饮者络绎不绝,堂堂爆满。久而久之食客们便形象地起了一个“跷脚”牛肉的别称,且流传至今。