



美食文苑

遗留在唇齿间的美味

□ 苏一凌

少年时代,最难忘怀的是祖母做的兰花豆和松花蛋。

松花蛋在家乡,叫变蛋。后来到城市里生活了,才知道了这个带点诗意的名字。松花松花,那是产在松花江上的鸭蛋吧。不止一次,在超市里看着商品栏上的标签,我会心里喃喃地念叨着。变蛋在小时候的乡下,是难得一吃的稀罕物。那是奶奶偷偷藏下,要等到逢年过节,或者做了什么让她老人家高兴的事情,她才拿出来奖赏的。每次都是那么一点点,那种吃到肚子里的咸香,像是秋收过后的红薯地里刨到遗留的红薯那般洋溢到嗓子眼的兴奋和喜悦。因为难得一次的享受,所以弥留唇间的香甜经久不散。为得到美味讨好大人的那份用心,也煞是谨慎可爱。

记得那时候,奶奶习惯在我面前说母亲的一些坏话。因为母亲是长媳,下面大大小小的叔叔姑姑还没有成人,祖父年近五十就早早地去了,父亲实际上担当着长子父责的角色。所以祖母特别害怕母亲会霸占她的家产。其实那时候哪有什么家产,几栋破屋,都是父亲成家后一间一间为叔叔们娶媳妇置办的;吃的倒没有觉得断顿儿,但

穿的衣服也是缝缝补补浆浆洗洗的。祖母忍不住在我耳边说了母亲的一些坏话,又反复叮嘱不让我告诉母亲。我心里当然向着母亲说话了,总觉得母亲不是奶奶说的那种人,就私下里偷偷告诉她。结果母亲很生气,家里就无端地多了一些是非。可是祖母身边又没别的孩子,她有什么牢骚只有说给我这个小孩听,又想收买我不告诉我的母亲。她用小刀子一点一点刻泡在碗里的蚕豆,是要下很大功夫的,我看见过她有一次不小心弄破了手,包扎了好几天。她把泡好刻出兰花样儿来的蚕豆,晾干了,放在油锅里炸,炸好了就藏起来。要很久才会拿出来几颗,馋得我小嘴。我吃的时候自然暗暗下决心,决不告诉母亲奶奶说她的话。可是吃完之后,有时候又忍不住偷偷地说了。

那时候不记得家里养几只鸭子,快过年的时候,奶奶会悄悄把我叫到她的屋里,端出一个冒着油花的小瓷碗儿,姜黄的鸭蛋黄儿凝结成一个一个小块儿,那已经变成黧黑颜色的蛋清也被分得一小块一小块地沉在碗底儿。抓上一个馒头蘸着吃,那个香简直透到脾胃里。那种味觉和视觉的感念回味,漫进骨髓里一辈子都不会消散。我很怀

念奶奶的小黑屋,在年幼的心里,它不亚于阿里巴巴藏了许多宝贝的山洞。每当奶奶悄悄拉拉我的衣角,说到我屋来,我的心里就会心花怒放,腾云驾雾一般跟她去了她那个冒着桐油灯的“老巢儿”。

还有一种叫豇豆的小吃,晒得干干的,上面蒙一层薄薄的白色盐粒,是我小学一位要好的女同学留给我的永久的回味。我现在还能毫不吃力地记起她的名字,要归功于她给我提供的这道美味。别的人都记不住了。她有一个姐姐在比我高一级的教室里念书,也许是她真的能通灵的缘故,不止一次听说,她坐在教室里闹鬼缠身的事儿。整个学校的人都惊动了。后来闹得凶了,就只好回家呆着,不念书了。也许是因为这个原因,作为她的妹妹,小同学们都有点怕她,不大愿意跟她接近。而我和她却非常要好,当然是因为她可以抄我的作业。我身边又没有别的伴儿,我们算是很好很好了吧,她隔三五就会偷偷地塞给我一把那种晒得干干的豇豆,有时候我们也会悄悄躲到校园外头的杨树下,一块分享完了才进教室。后来再熟一点,她就把我引到她家后面的桃园。我

过午饭特意一个人走到她们村庄后面的这条路,一个是图清静,一个也是为了能远远地看一眼她是不是站在哪棵桃树下等我,给我准备好了一个桃子或一把豇豆要塞给我。因为看不见她,我就是再想吃,也不会跑到她家里去找她。记得她引我看过她家的桃园一次,我很紧张,生怕碰见她家大人。再邀请我去的时候,我纵然很想那些美味却也不敢去了。现在想来,除了她留给我的味觉的回忆,更多的是少年的陪伴。那时候学习成绩总是遥遥领先,班里的女生没人理我,我也不去理人,就是清早起来,天还黑着,也敢一个人走两里地的路,去学校念早自习。有这么一个主动对自己好的女孩子便少了很多内心的孤单。

但是,她后来小学没念完就不上学了,我也转到镇上去念住宿中学。一般是一星期回家一次。一到周末,下午的课就不能安心地上,心里雀跃着回家可以美美地吃上一顿母亲焖在锅里的美味。想着母亲知道女儿今天回去早就准备好的馅饼或菜卷,连走路的姿势都是跳跃的。路上,那些淘气的男生,吹来吹去的口哨声,也不再惹人紧张心烦,而是很好的伴奏了。那

时候,父亲是第一个利用农闲走出村子开始到外面做生意的人,他还兼着村里队长的事。我们家孩子虽然多,但吃的方面并没有特别显得口紧,只是打牙祭的时候还是选在有款的好日子。影响最深的是母亲做的切得细细的有肉末打卤的面条,那种油锅里炆出的肉味和葱香,多年之后我们姊妹再回家乡,想要热热地喝上一碗儿时的面汤,那种饥饿和香醇的感觉再也体会不出来了。

母亲做的一种烙得很干的加了芝麻的焦面叶,也是我喜欢带到学校去分享的美味。那时候妈妈会做一种辣辣的炸了很多红油的豇豆让我带到学校的食堂里去。周一回校的时候,大家都从书包里拿出自己家带的菜放到一起用餐。每周,便是母亲做的菜,最先吃剩下一个空瓶底儿。因为离家也就一公里的路,抽空回去就会再装上一大瓶。

不过,这些东西,母亲现在都不会做了。我每每把她请到家里来,最想吃的就是那时候她炸出来的丸子和藕。但是,无论怎样调配,也没有年少的那些滋味了。除了各方面的原因外,味觉的蜕化、变异就像一个新出来的生命一样,它在逐年地衰老更替。

■ 食界传奇

烤乳猪



烤乳猪是广州著名的特色菜,“满汉全席”中的主打菜肴之一。也是许多年来广东人祭祖的祭品之一,是家家都少不了的应节之物,用乳猪祭完先人后,亲戚们再聚餐食用。

关于烤乳猪由来说法不一,其中脍炙人口的是:传说上古时有个猎猪能手,平时以猎取野猪为生。他的妻子为他生了个儿子,取名火帝。儿子稍长大后,父母每日上山猎猪,儿子在家饲养仔猪。有一天,火帝偶然拾得几块火石,便在圈猪的茅棚附近敲打玩耍,忽然火花四溅,茅棚着火,引起一场大火。火帝是个不知事的孩子,平时也没有见过什么好玩的,见茅棚起火,不但一点儿也不担心害怕,反而感到很开心。他惊奇地听柴草的劈啪声和仔猪被烧死前的嚎叫声。待那些猪叫声停止了,这场由火帝引起的火灾也自行熄灭了。在被烧过的废墟中一股闻所未闻的香味飘散而至,是什么东西这么香?火帝捡开杂物,循味探寻。他找来找去,惊奇地发现,这诱人的香味发自皮烧焦肉烤熟的仔猪。那诱人的色泽,诱人的香气,令火帝垂涎三尺。他情不自禁地用手去提那猪腿,却被猪皮表面吱吱作响的油猛烫一下,他忙用嘴唇去舔那烫疼的指头,却意外地尝到了香美的滋味。火帝的父母狩猎回来,见猪棚化为灰烬,仔猪全被烧死,正要喊来火帝问个究竟时,只见火帝向父亲呈献上一道美味——一只烧烤得焦红油亮、异香扑鼻的烧乳猪。父亲不但没有责备儿子,反而高兴得跳了起来,儿子发明吃猪肉的新方法了。据说,人类最早得知动物烧熟更加美味可口便是从此时开始的。代代相传,今天的烧乳猪早已改进烤法,且烹技十分精细,成为驰名世界的中国绝菜之一。

去常德嗦一碗米粉

一碗牛肉米粉混合着常德人热诚、火辣与精明的味道,离乡愈久,眷念愈深。常德米粉好吃,湖南人都知道。牛肉米粉最是有名,早上七八点起床在街上溜达,碰到早点铺,进门跟师傅招呼一声:“来一碗牛肉粉。”但见师傅娴熟地抓把粉,放入竹篾箊兜兜着,在满满沸水的大锅里烫热几分钟,捞起来,盛在陶瓷碗里,浑白圆润,淋上牛肉、牛杂等各种浇头,嗦上一口,香辣软绵,美满一天。

要说常德米粉的历史,最远能追溯到东汉时期,伏波将军马援后裔马汝舟从长安奉调为武陵太守,落籍于常德。西北人爱吃面食,可常德人以大米为主粮,马氏家人遂参照面食的做法制作出了米粉,当地人逐渐接受并加以改良,使其口味变辣变咸,并加入其它佐料,慢慢就成了今天的常德米粉。

看形状,常德米粉有两大类:圆粉和扁粉,其中圆粉又有粗细之分,扁粉亦有宽窄厚薄之别。米粉店多为私家小店,散落在街巷中。讲究点的店铺,粉皮都是自己做的。粉皮的质量与口感,体现在柔韧性、软硬度、细腻感等方面。因此,用米的好次、用水的方法都直接影响到粉皮的品质。而且粉的蒸、榨、煮、漂就更有门道了,不是里手,充不得师傅,各家都有制作米粉的看家本领,但其工艺始终离不开“三漂三熟”,即大米要浸漂,磨浆搅拌成团后要蒸熟;榨粉机榨出的粉条要清漂,还要及时在铁锅中煮熟;食前下锅要洗漂,并用漏勺在沸水里烫熟。烫不烂,煮不糜,才有常德米粉的劲道。

俗话说“唱戏的腔,厨师的汤。”米粉的味道全靠汤来调。一千家米粉店有一千种调汤的手艺,浓淡鲜香总不同。用筒子骨熬汤是最

常规的手法,有的店家则以老汤为好,换骨不换汤。汤煮好后,汤碗要先备齐,盐油味偏重些,待米粉在沸水中浮起即捞出装碗,再淋上浇头,一碗混合着常德人的热诚、火辣与精明味道的米粉便随着袅袅的香气端到顾客面前。

说起浇头,也称为“码”,是常德米粉的灵魂伴侣,有讲究。常德米粉有汤粉和干腌粉之分,浇头种类繁多,牛肉、牛杂、猪脚浓郁香辣,肉丝和鲜则清淡等,由红绿辣椒混合各种食材炒制而成。诸多码粉中,尤以“清真第一春”家的红烧牛肉油码最为有名,其原料选用上等半瘦半肥牛肉,漂清血水,切成小方块,放在钵中,同时放入公丁、母丁、山柰、花椒、桂皮等10多种香料,用小火烧煮,这样做出来的牛肉油码,既保持了牛肉的原汁原味,又增添了各种香味,与米粉一起食用,口齿留香,韵味悠长。

再说吃法,常德人吃粉不说“吃”,而是“嗦”,嗦得尽兴、吃得畅快。首先,要把粉拌开,将香辣的浇头、浓郁的汤和米粉搅拌,让每根粉“雨露均沾”,等到拌出热腾腾的香气,再手一挑,口一吹,嘴一嗦,粉就裹挟着浓香全部进到肚子里了,初绵后韧,圆润弹滑,一丝辣劲儿透上来,身上微微冒汗,顿觉神清气爽。许多粉店还免费供应炒制好的酸豆角、咸菜榨菜作配菜,如果外地人嫌米粉过咸过辣,那就再配一碗醃糟清口,那滋味,自然是美得不得了。

因为如此美味的米粉,大概每位游历在外的常德人都有种“莼鲈之思”,因见夏雨骤,因见秋风起,乃思湖湘大地的牛肉干腌粉、牛肉汤粉、牛肉炖粉……光是幻想已足以使味觉神经兴奋,口干舌燥,以至年龄渐长,离乡愈久,对家乡米粉的热爱愈加历久弥新,眷念不息。

(新华网)