



美食文苑

悠悠豆酱香

我写豆酱,是怀念一些人,一些乡野的旧时光。

一般重煎隔夜鱼,鱼肉都会失去弹性;而且鲜甜的味道也不存在。我的母亲是个典型的潮州妇女,懂得将那隔夜煎过的色拉鱼变得温柔起来。我们看着瓷碟里重生的色拉鱼,仿佛在淡褐色的浅汁中泳着。鱼的旁侧有一粒粒的小褐色豆豆。褐色的小豆豆与姜丝横站直躺。

□ 吕传彬

那年我念小二,味蕾也活泼了;也懂得开始辨别自己喜欢的味道。没想到用褐色与姜丝来煮这隔夜的鱼,竟是如此的贴切。我想都是碟里那些褐色的小豆豆主持的味道游戏。

母亲告诉我:这是豆酱。我顿然想起阿布杂货店左侧木架上有这么一大罐的东西;深褐色的。有时也看着妇女们用根本制汤匙匀了一下,阿布说:5分钱。那是很久很久以前杂货店的一番光景。那年代,大家的生活都平淡节俭,能吃的食物都尽量不丢掉。

好的豆酱味道咸中有香甜,并不是一味苦咸,而豆酱的色泽,淡褐清亮,才称是上货。这些年来,我的厨房空间少不了一罐的豆酱。时隔一阵,我还是会买些搭配它的食物来刷一刷自己的味蕾。

豆酱有一种漫不经心的真

挚,传统中不失现代;一抹一抹轻轻与你的味蕾相触,然后小叙一番,它也不久留,只懂得让你期待下一次的相聚再说美好。我喜欢把豆干切丁炸至褐黄,再将豆酱蒜头指天椒留烂再洒少许的糖少许的醋煮调淋上,这味道真的很热很烫贴。

然而,在许多瓦弄好吃的食店里,都下有一些豆酱去烹煮。这是一个古早的烹饪方法。你不妨试一试,肯定错不了。还有,炒米线的当儿,韭菜与豆酱也扮演着重要的角色。

小味小吃,随意情致,豆酱悠悠香。

我也喜欢潮州人的水豆酱。潮州的水豆酱,有着简约的风情,令人心动。潮州水豆酱一般上唯一不完整的就是咸了些,但若处理的妥当,味道精彩;因为太多则咸,太少则淡;太多太少都难成好味!

一般将嫩姜切丝还有指天椒薄皮酸柑少许的白糖再倒些

水豆酱。豆酱带领的佐料都说出了灵性。用它来沾蒸鱼,我就会吃个满心欢喜。味蕾圆满的滋味并具体开朗了起来。我小时候,母亲喜欢买小江鱼仔来沾它;然后配着冒烟的粥,这种再平凡不过的味道可真的不平凡。这种永远令人难舍弃的温暖和亲切,并不是属于大家的感受。我尝过我拥有过,算是件生命中幸福的事。

有人说:这不惹眼的东西,缺少的是满脸锦绣的样貌;它只是配料中的一介草民。我听后好委屈,替它难过。

堂皇一些,就说烧肉吧!大伙人都知道烧肉的沾料是有用到豆酱来配成的。或许你会吃到它的存在,或许你不会;但它的位置就在那里,如此稳重,如此随便平常,如此亲切可喜。古朴是豆酱另一面的魅力。用它与蒜头剥碎来蒸排骨也是饭桌上的一道不同的风景。

我知道海南岛4大名菜之

一的加积鸭的沾料就需要采用到豆酱。我的海南大姨就曾经弄过这道菜。可惜当时却没好好的将它学习一番,我好遗憾无法亲自下厨做成老爸故乡的传统味道。有些传统的味道,随着日子慢慢消失;渐渐被遗忘在新的一代里。许多年少的一代已失去了味蕾知觉。他们喜欢吃不用心经营的味道,他们慢慢地降解了他们的味觉。在许多的失去,在许多的寻觅找寻中,人都有味道弱点。以前拥有过的,最真最贵;最单纯最完美。正当一切完整味道再次被简化,当一切简化的味道已不再完整,我们开始对有时味的怀念,更深更远了。

我这一生一个人,自个花在厨房的时间也不算短,古朴的豆酱给了我一个很特别的启示——越简单的东西,就要越用心去处理。豆香的本味本色,经过发酵转变成了豆酱的香醇,温贴口舌。香醇的温贴,在豆香中徐

徐走出来,温顺细软,我切切无法释怀。我这些年经常离家远行,十天三两个月是常事。西餐以外,我时不时想念起一些小小的味道。这种小小的味道,虽然无法与其他食物的身份和样貌相争比,但它们却能在许多食物里自在地脱颖而出。没有喧嚣,如此安稳,如此自信。

我好几次从香港回来,行李箱里总有一罐大埔的豆酱。集莲表妹住在香港大埔;发现大埔制成的豆酱比别的地方精致。她时常用它来蒸鲩鱼头,那味道真的令我着迷!我也用香港大埔的豆酱蒜头指天椒捣碎来蒸麻坡的西刀鱼;温暖无比的鲜味,缓缓在口里舒展开来。好的味道,总是让人有着无限可能的享受空间。

以我所讲,由我之心,豆酱这客串的身份味道如果在许多食物中缺了席,那嘴里心里,肯定有些寡淡。迷人的豆酱香,悠悠又香香。



党参鱼头汤



食界传奇

潮汕牛肉丸

潮汕牛肉丸是潮汕小食中的一种,制作原料主要有牛肉、淀粉等,也是广东有名的小食,讲究手工制作,口感爽脆,可分为牛肉丸、牛筋丸两种,其中牛肉丸肉质较为细嫩,牛筋丸则是在牛肉丸里加进一些嫩筋以提升嚼劲。

在清末及民国初期,有许多乡下农民挑着小担,在潮州府城走街串巷,叫卖牛肉丸汤。聪明的潮汕人看到客家的牛肉丸很有特色,便将它移植过来。但

潮汕人并不是简单地将客家牛肉丸照搬过来,而是吸取其优点,不足之处加以改进。

如传统乡下捶打牛肉丸,是用菜刀的刀背,这样效果差,且力度不够,影响打出的肉浆质量,潮州人便改用两根特制的铁棒,每根3斤重,面呈方形或三角形,用双手轮流捶打,左右开弓,直至把牛肉打成肉浆。

又如传统乡下农民煮肉丸是用清水,一向讲究原汁原味的潮汕人则改用牛肉、牛骨熬

汤来煮牛肉丸,这样就保证在煮牛肉丸时,肉丸的肉味不会渗透到汤水中,从而使牛肉丸更具浓郁的牛肉味,同时还增加用沙茶酱作酱碟吃。

由于潮汕人制作的牛肉丸比传统农夫技高一筹,更为精细考究,故潮汕制作的牛肉丸口感爽脆,具有浓郁的牛肉味,特别好吃,制作不久,很快便盛行整个潮汕地区,大受潮汕人的欢迎,成为一种最为大众化的潮州民间小食。

清香筋道美味构棒

□ 连晶华

构棒是构树的嫩花穗,蒸着吃很好吃,是我非常喜爱的春日菜品。自从儿时记事起,每年的春天,我就会时不时地缠着奶奶,让她带我到乡下的老家去。因为,乡下老家的老宅子后院里有两棵构树。每每春日,空旷的老家宅子后院,只有它们生机盎然,蓬勃葱茏。

和嫩叶一起出生的幼穗,拉长了不过寸许,未开花时似一条条不太肥胖的毛毛虫,有人形象地叫它“构棒槌”,我们老家人习惯称之为构棒。只见它们构棒穗挂满枝头,穗柄处绿叶参差,鹅黄碧翠。绿绿的构棒穗像极了杨穗,也就是杨树上的杨蒲穗。不过,构棒穗的体积要小一点。大一些的绿茸茸的像毛毛虫,小一点的甚至有些像桑葚,颜色暗绿。构棒穗雄起枝头,一簇簇,张扬地“仰天长啸”,仿佛“十八般武器”,桀骜苍穹。等到它们丰盈饱满时,奶奶就会让住在老家对面的姨妈,姨妈的儿子和女儿过来,把满树的构棒穗摘走,供大家食用。

慈祥的姨妈会把构棒穗浸在水里泡一会儿,洗净控干

水分,用少许棉籽油拌一下,再撒些玉米面拌匀,然后上锅用大火蒸十几分钟后,揭开锅便有一种清香之气扑鼻而来。待放凉后,就把事先捣好的蒜泥,切的很细碎的蒜苗或者韭菜、小香葱之类的配菜、香油、调料等,全倒进拌菜盆里,掺上蒸菜搅拌。很快,别具风味的构棒穗蒸菜就做好了。因为构棒穗摘得多,会吃上好几顿,姨妈就会变着法子给我们做着吃。有时,姨妈也会先炒几个鸡蛋和青椒块,然后倒入蒸好的构棒穗中搅拌均匀,出锅即可食用,是非常好吃的一道美味菜肴;有时,姨妈会将构棒穗蒸熟后,将葱姜蒜末炸锅,爆香后加入事先切好的肉丁,待肉变色后稍加些酱油,再炒一会儿,然后加入构棒穗,就做成了肉丁构棒穗了,吃上一口,感觉比纯肉还筋道柔韧、爽口好吃。不管姨妈用哪种方法做出来的蒸构棒穗,我都觉得非常好吃。

自从儿时第一次吃过蒸构棒穗之后,那种特别的味道就让我感觉真的很美,而对它念念不忘了。构棒穗筋道、清香的味觉,也一直在我的舌尖上舞动,至今仍记忆犹新。