

奇妙的吃食

□李浙闽

在令人眼花缭乱的各地菜肴中,总有一些别具创意且特别美味的,给人留下难忘印象。这些菜品往往在菜名、食材和烹饪手法上不按套路出牌,而是异想天开、另辟蹊径、无中生有、独含意蕴。



呛蟹。杨辉/摄

1 菜名藏玄机,烟火真滋味

一般来说,大家从菜名上是可以看出或者猜出这是什么菜,有些甚至是一目了然的。长篇小说和同名电视连续剧《繁花》中,上海黄河路上的“排骨年糕”,汪小姐和阿宝吃到嘴里的就是排骨和年糕。最近热播的情感剧《菜肉馄饨》,剧情的引子“菜肉馄饨”,就是由白菜和猪肉做成的馄饨。绝大多数菜名大抵如此,看了菜名,就知道吃什么了。

但如果这个菜从菜名上看不出是什么菜,那就往往深藏玄机、大有名堂,不可小觑了。最典型的就是源于宁波的(也有一说是源于安徽的)江南名菜“腌笃鲜”,这款由腌猪肉、鲜猪肉、鲜春笋、百叶结炖制而成的什锦砂锅,你仅仅从菜名上,是看不出有这些东西的。同样原理的还有一道福建名肴,无论是原名“福寿全”,还是后来因文人所赋“坛启荤香飘四邻,佛闻弃禅跳墙来”之句而更名的“佛跳墙”,你从菜名上,怎么猜得出这是一道包括鱼翅、鲍鱼、海参、干贝、番鸭、猪脚、虾肉、鸡肉和冬菇、冬笋、鲜果、竹笋等众多食材制作而成的“大杂烩”呢。

寻常百姓天天享用的膳食里,也有仅从名字上看不出究竟的。最常见就是面点“片儿川”,它由普通的“光面”加上用冬笋、雪菜、瘦肉片制成的浇头而成,它怎么会是“片儿川”呢,但它就叫“片儿川”,吃起来鲜香无比。我在余姚或宁波工作期间,每次到杭州开会或出差,总要找一处烟火气十足的小面馆,吃上一碗“片儿川”,从当初的5元钱一碗吃起,吃到现在的二十几元一碗,次次照吃不误。选个看得见人流车流的靠窗位置,或坐在伸手摸得到梧桐树叶的二楼露台,嫩绿的春季,金黄的秋季,尤其是冰雪覆盖的冬季,一碗面下肚,连汤喝完,常常满头大汗,令人煞是过瘾。



呛河虾。(资料图片)

2 “呛”成鲜,甬味独绝

在炒、炸、煎、煮、蒸、烤、炖、熏、卤、腌各种烹饪手法之外,还有一个宁波人独有的“呛”法,代表作品就是“呛蟹”,原来多用东海梭子蟹作为食材,是宁波家家户户过年上桌的必备佳肴。后来宁海和三门青蟹也加入了这个行列。再后来,余姚、慈溪一带百姓把毛蟹也“呛”了起来,阵容不断壮大。

记得有一年,央视来余姚拍摄端午专题节目,主持人是央视大牌朱军,访谈嘉宾有聂卫平大师、当年风头正健的国学名嘴于丹和当地的文化名家。这位聂大师,尽管玻璃瓶底一样厚的眼镜下面,他的眼神看上去总是处在沉思状态,但时不时冷不丁的几句冷幽默,常常赢得满堂大笑,但他自己却保持镇定相。他的善吃也是全国闻名的,尤其是吃蟹的水平,可谓首屈一指。因此,酒席上他的专注度主要就在蟹上。

那天,余姚方面提供的就是当地的“呛毛蟹”,或老百姓口中的“酱毛蟹”。聂大师一点也不客气,吃蟹水平也确属可以,全程以“呛毛蟹”下酒。中途我让服务员来清理一下他面前不断堆积起来的残余蟹壳,他不让清理,说要等到酒席结束后,集中展示一下今晚他的战果。他大概是第一次吃到这么好吃的江南“呛毛蟹”,酒兴也上来了,众人敬他来者不拒,其间还频频出击,那天他应该是有些喝高了。

次日早餐,摄制组一行在包厢左等右等,不见他下来,只得去敲房,大师还在酣睡中。那天,他匆匆吃了一些早点,就随队伍赶往了河姆渡拍摄现场。后来,央视端午专题片播出时,聂大师妙语迭出,很是精彩。也有眼尖的观众发现,在朱军采访于丹时,大师在一旁打起了瞌睡,引发了网友围观和善意的热议。我知道,那是那晚“呛毛蟹”惹的“祸”。

毛蟹能呛,河虾能呛吗?当然能呛,而且更具江南风味。鲜活河虾洗净,倒入原先放好腌汁的玻璃碗里,盖上碗盖,一时间群虾乱舞,动静非凡,动静越大,腌汁就越融入虾身,就越鲜美。待河虾精疲力竭,偃旗息鼓,即可开盖食用。腌汁的配方各有秘传,但其中少不了高度白酒,一是为了杀菌消毒,二是瞬间醉晕活虾,使之在醉生梦死之际成为美味。在我的记忆里,每次吃这道“呛虾”时,总会有一二只酒量极好、佯装醉死的河虾,在打开碗盖的一刹那,一跃而起,腾空而出,再弹落桌面,技愕四坐,常常引发惊呼一片。

3 小吃里含大哲理,美味可入心

现在小吃的名堂也花样翻新、创意不断、“味”象环生。所谓:乱世主食,盛世小吃。什么意思呢?就是说无论是战火纷飞的荒乱岁月,还是生活贫瘠的困顿年代,普通人家图的只是如何填饱肚子,那有什么心思和多余食材去搞小吃那些花花肠子,那时走亲访友,最好的上门礼物就是一袋大米。现在倒好,来到了营养过剩年代,有些人甚至不吃主食了,吃些蔬菜水果之类的,来努力维持基本营养和优美身材之间的平衡。但对于多数人来说,这么好的生活条件,美味还是要享用的,于是,善于满足人类口腹之欲的各类小吃就大有用武之地了。不久前,宁波市小吃协会正式成立,就是顺应了这一大势。

在名目繁多的小吃品类中,既有无中生有原创的,也有对传统小吃糕点进行改良优化的。在一次由宁波市小吃协会举办的甬城小吃名品评选活动现场,其中有一款月饼的口感特好,赢得评委们众声赞誉,师傅私底下告诉我们说:秘诀在于盐。怎么会是盐呢?师傅接着说:因为,月饼总归是甜的,所以大家便老想着在甜上做文章,怎么再将甜往高处托上几分。其实,万物有序,相左者亦能相生。盐是百味之宗,能调百味之鲜,它将月饼至味吊出来后,自己作为对手,却藏了起来,隐而不见了。用盐、调盐,正是月饼甜得恰到好处之关键。我听了以后,顿感惊讶,怎么感觉这话富含人生哲理呢?人生过程,如果总是顺风顺水,锦上添花,当然是好事,但却算不得最好。如果路遇对手,棋逢好手,将你挡一挡,甚至斗一斗,倒有可能成就了意想不到的更好的你。

大千世界,芸芸众生,民以食为天;主副料理,七荤八素,食以味为魂。而在众人天天相遇的各色吃食中,不经意之际,一些奇妙的菜品常会由眼入口,进而由口入心,在尽享美味之时,引发无限的遐想。



月饼。(资料图片)