



食/故/事

一碗海鲜面

■张慧霞

记得第一次吃海鲜面还是在上大学的时候。朋友是闽南人,海鲜面是她记忆中的家乡味道。每次跟我说起海鲜面,她的那双大大的眼睛总是亮亮的。

好不容易有机会带我吃海鲜面,热腾腾的一碗面刚端上桌,她就眼巴巴地等着我说出溢美之词。事实上,我有点接受不了海水孕育出来的那种特有的腥腥的味道。面对蛏子、花蛤、小章鱼等有点怪异的食材,我无从下嘴,更无从品尝出面中那种特有的鲜味。年轻时固执,也掩饰不住吃不习惯的厌恶表情,在她的眼里,是我不懂好吃的东西。

再次品尝海鲜面已是二十多年以后,海鲜面是那个海滨城市的特色美食,小伙伴早早做了攻略,探明了哪个渔村有好吃的海鲜面。

时隔二十多年,觉得自己温和了许多,对饮食也多了些许的包容,牛羊肉也都吃了,香菜、生姜、大蒜、荆芥和某些动物的内脏等以前无法接受的食材,现在也已经接受了、习惯了。

一大早,我对海鲜面充满期待。

那是一个小小的海鲜面馆,面朝大海。老板娘是一个热情好客的姐姐,见人就赶快出门招呼,话语中满是笑意,做起事情利利索索。店面不大,摆着几张桌子,桌椅、灶台都收拾得妥妥帖帖、干干净净。老板娘说:“今天海浪太大,早起没有出海,这些海鲜都是昨天打捞的,但也是新鲜的。”我们是她早上的第一批客人。

和老板娘说话的时候,老板则默默地打开冰箱,那是一个皮肤黝黑、身材消瘦的男子,话很少,悄无声息地向我们展示昨天打捞的皮皮虾、小杂鱼、花蛤和一种煎过的海鱼。

“他呀,常年在海上,风吹日晒,看起来显得老一些。我们家的海鲜都是他从近海打捞回来的。”说这些话的时候,老板娘的眼神充满深情和不舍。这时的男子已经走出家门,在面馆的外面忙碌起来。

望向对面的大海,有一叶扁舟随着海面起伏,近几日天气不好,风很大。老板娘说:“我们自家捕鱼都是这样,不用电力的。下次你们来,可以住我们家,旁边正在建的就是。”

村子里满眼都是各式各样的房子,大都用来开办民宿,漂亮极了。

做面并不复杂,不是通常的大锅,而是一人份的小锅,屋子里用的是两口灶的燃气灶,一次出两人份。

往烧热的炒锅里倒入一些食用油,油热后加入一人份的各种海鲜,一块熏鱼、一条叫不上名字的小海鱼、两只皮皮虾和几个花蛤,随着锅中发出滋滋的响声,海鲜的味道一下子被激发出来,然后加入开水,汤汁顿时变成乳白色。汤汁再次烧开后,加入一勺猪油,据说这也是海鲜面好吃的关键所在。锅里不加葱、姜、蒜,保留单纯的鲜味。加入鲜切面,面煮好后加入一把嫩绿的小青菜。调味料也很简单,加入适量的细盐、鸡精和酱油即可。一碗鲜香扑鼻的海鲜面就好了。

因为同行的人较多,我主动排在最后一轮。去外面看海水一浪一浪打到岸边,在路边偶然发现鲜嫩的薄荷,忍不住摘了一些叶子,回来后丢入冒着锅气的面里,面又多了几分清新。

天冷,几口汤下肚,既暖和了自己的身体,也品出了海鲜的鲜味。

皮皮虾是我上大学时一个唐山室友的最爱,当年每次聚餐必点的食材。因为皮皮虾形似蜈蚣,多足,有点瘆人,我一直避而远之。为什么不尝试一次呢?这次决定尝试一下,于是我袖子一捋,开始剥虾。皮皮虾的肉并不多,只是个儿大,可能还没到肥美的季节,但味道却是十分鲜美。

一碗海鲜面,吃出了花蛤的多汁、鱼肉的鲜嫩、鱼丸的爽滑和面条的劲道、汤汁的鲜香、青菜的清脆,最后连一口汤都没剩下,心满意足。

想起汪曾祺劝诫年轻人的一段话:一个人的口味要宽一点、杂一点,“南甜北咸东辣西酸”,都去尝尝。对食物如此,对文化也应该这样。

对人生的态度是不是也是如此呢?迈出一小步,世界会不会又大一些呢?

飧/文/化

桌上鱼

■颜巧霞

我的家乡是水乡,盛产各种淡水鱼:鳊鱼、鲤鱼、黑鱼、草鱼、虎头鲨、昂刺鱼……鱼多到说不完。回忆小时候,村子里的人家虽说都不富裕,但是餐桌上从未不差鱼菜,只不过日常上桌的鱼都是些不值钱的小鱼、杂鱼,使用红烧、酱煮、熬汤等一些寻常的家常做法。

直到孩子生日、老人寿诞、儿女婚嫁的时候,一切都要讲究起来,上桌的鱼寓意要好、个头要大。当家主妇去菜场买鱼,左挑右选,十分谨慎,最终选择寓意“鲤鱼跃龙门”的鲤鱼。做法上绝不能敷衍,刮鳞、去内脏,鱼肉开花刀,清洗干净后裹上面粉,然后下油锅小火煎炸,直至两面金黄,最后放在椭圆形的白瓷盘里,浇上酸酸甜甜的红色番茄酱,色香味俱全,让人忍不住想要尝上一口。宴席上,必有一位大人起头说:“快来,尝尝这油爆鱼。”另一位大人会说:“你先来,你先来。”站在桌旁的孩子等不及了,扯着大人的衣裳,用手指指着蜜瓜色的油爆鱼。大人赶紧拿起筷子,夹起一块鱼肉放在孩子的碗里。孩子大口吃起来,鱼肉嘎嘣脆,比炸蚕豆香、炸豌豆脆,就连鱼骨、鱼刺也都能吃。

日子渐渐好起来,办宴席的主妇在菜场上转了一圈,土腥味较重的鲤鱼已无法满足需求。她们问卖鱼的老板:“有鲜活的季花鱼吗?”她们听研究美食的厨子说,油爆鱼油太多,不利于身体健康。难得办一次宴席,当然要让亲朋好友吃得又好又健康,那就买价格昂贵的季花鱼。季花鱼就是鳊鱼,“桃花流水鳊鱼肥”中的“鳊鱼”。明代医学家李时珍将鳊鱼誉为“水豚”,意指其味鲜美如河豚。还有人将鳊鱼比作“天上的龙肉”,这样的菜上桌会众口一词地说好。

宴席上的鳊鱼普遍采用蒸食法,先将鱼去鳞、去内脏,接着在鱼肉上开花刀,然后往鱼肉上抹上料酒,盐,再撒上适量的姜丝,放在蒸锅里蒸,蒸熟后撒上一些葱花、蒜末,淋上热油后上桌。有会吃的食客大呼一声:“季花鱼来了,让我找找‘花’。”这“花”就是鳊鱼肚子里的幽门盲囊,不仅深受一些食客的喜爱,而且按习俗要让给宴席上年岁最大的老人享用。老人必定会说:“给他们小的吃。”有人劝道:“您老自己吃,他们小的日子过得好着呢。”尊老爱幼的传统美德世代相传,大家都想把最好的东西留给老人和孩子。

如今,生活越来越好,厨房里的家用电器一应俱全,清蒸鳊鱼也已经成了一道寻常的家常菜,大家有了想买就买、想吃就吃的自由。



味/随/笔

把春天嚼进嘴里

■何雨亭

春风拂过,唤醒了沉睡的万物,也唤醒了人们对美食的渴望。这个季节,总要尝一尝时令的美食。那嫩嫩的香椿叶,紫中带着些许红晕,在枝头轻轻摇曳,成为餐桌上必不可少的春之味。

中国人食香椿的历史已有数千年。最初食香椿,是因为一个叫孟诜的人发现其食用价值和药用价值。香椿的叶与籽皆可入药,有资料记载:“香椿可以祛风解毒,椿叶可生发。”香椿自古就为人们的健康保驾护航,不禁让人感叹大自然的慷慨。不仅如此,香椿更是引无数文人墨客为其留下赞美的诗句。

其实,在我家门口就有一棵香椿树,静静伫立在天地间,等待着春天的到来。这棵树是何时栽下的,我不得而知,但看它如此高大,想来是有些年头了。

每年三四月份,香椿叶长到巴掌般大小的时候,最为香气浓郁、鲜嫩可口。在此期间,父亲满心欢喜地踩着木梯去采摘。他小心翼翼地爬上木梯,动作十分娴熟,只听“嘎巴”一声,香椿叶便轻松到手,一道简单又可口的香椿炒鸡蛋即将闪亮登场。

香椿叶处理起来颇为讲究,不仅要用清水清洗干净,还要用煮沸的水快速焯烫。这样做可以去除香椿叶中的部分苦涩味和亚硝酸盐、草酸等潜在隐患。父亲将香椿叶丢进沸腾的锅中,煮开后立即捞出,沥干水分。焯过水的香椿叶变得更加翠绿欲滴,诱人至极。

将这些香椿叶切成小段,放进准备好的鸡蛋液中,用筷子搅拌均匀。起锅烧油,油热后把食材倒入锅中,用锅铲不停翻炒。很快,整个厨房充满香椿独有的香味,令人垂涎欲滴。

一盘热腾腾的香椿炒鸡蛋端上桌,隔着老远就能闻到香味,让我忍不住想要大快朵颐。于是,我大步来到桌前,拿起筷子夹起一块便送入口中,春天的味道如潮水般涌来。那一刻,我仿佛把春天都嚼进了嘴里,沉醉其中,不愿醒来。

食香椿的时间并不长,也就一两周左右。一旦过了最佳的采摘时节,香椿就会迅速变老,那份独有的清香也会随之消散,故而香椿在这个季节显得尤为珍贵。

又到一年食“椿”季,我们应时而食,一起品味经典的春天美食,一起感受独特的春天味道。