责编/李菁 审读/邱立波 美编/严勇杰 照排/余佳组



炊烟里的爱

□陈芷≒

老徐是我家先生,人很胖,天 天喊着太胖,膝盖受不了,要减肥, 但是面对食物却有着一种与生俱 来的深情,爱买、爱烧、爱吃。

他爱买、会买。每天早上,第一件大事就是上菜场。一年四季,严寒酷暑,风雨无阻,哪天早上没去菜场,这一天就像掉了魂一样——坐立不安。买菜还特别早,尤其是冬天,天才蒙蒙亮,就要出门。我多次对他说:"这么冷的天,人家十点才出去买,你晚点去不行吗?如今菜品充足,菜又不会卖完的。"他却说:"早点去,菜新鲜。摊主刚刚拿到,还来不及分拣、浸水,海鲜还是整盘、统货的,这时买来便宜,鲜度足。"

我们宁波人爱吃海鲜是出了名的,但对大多数人来说,要买到称心如意的海鲜,并不是一件容易的事。特别是买大白蟹和皮皮虾,要挑到膏红肉质鲜美且饱满的更难。老徐在买这两样海鲜时,多次发生挑到一半时,摊主就不肯卖给他了。摊主往往说,被你这么一挑,我剩下的不好卖出去了。每次买回来的蟹蒸熟后,蟹盖只只都是弹开的,膏又红又硬,肉质一丝丝;皮皮虾每一只剥开外壳,全是整条红膏,口感特别鲜美。

别看老徐人胖,但做任何事情 出手都很快。尤其一进入厨房,他 身手之敏捷,让所有人不得不佩 服。

看他烧菜像在观赏表演。双 灶齐开,一只蒸或炖,另一只炒。 只听"哧啦"一声,菜的香味就钻进 了你的鼻孔,只见他左手颠锅,右 手翻炒,随后关小火,起锅装盘。 轻松自如,一气呵成,蔬菜在锅里 连喘息的机会都没有。这时你仔 细观察,盘中的菜色彩亮丽,香味 扑鼻,而且还在发出"滋滋"声。若 禁不住诱惑,此时夹一筷放进嘴 里,保证烫起泡。接着清洗锅、铲, 再次把锅坐上灶台,开大火,眼睛 时不时瞟一眼灶上的锅,同时监督 着另一只锅中的菜,手在砧板与菜刀之间起舞。等锅的温度刚好,下一道菜也切、配完成,又开始下锅煮了。清蒸的鱼、蟹,时间把握精准,品一口生熟刚好,多一分嫌熟,少一分嫌生,满口鲜味十足。

老徐做那些需要绝大耐性的菜肴更绝,如红烧五花肉、牛腩煲、鱼头煲、烤大头菜等。菜在煤气灶上慢慢炖煮着,人却坐在客厅的电脑前斗地主。好几次,我看他斗得那么专心,怕菜会煮糊了,走到灶台前,打开盖子去看一看或拨弄一下,结果每次他都会说,被你一看又要多煮几分钟了。后来次数多了,我也习以为常,不去瞎操心。他是稳坐电脑前,那些鱼呀肉呀从没有烧糊过,而且摆上餐桌的各种煲,打开盖子,还在"咕嘟咕嘟"翻滚着。每道菜,总是以色香味俱佳呈现在家人面前。

为了满足家人的味蕾,他更是每一道菜都从原材料开始把关。如我们宁波人爱吃的红膏减炝蟹,他经常从渔民船上买到活的红膏白蟹,自己腌制。冬天特别受欢迎的,当数热气腾腾的三鲜砂锅,锅底用仔排,在砂锅上炖半个多小时熬制而成,肉丸子、蛋饺用上好的土猪肉,自己动手包,又加上活皮虾、娃娃菜、胡萝卜、蘑菇、黑木耳、粉丝,食材丰富,营养全面。像黄鳝糊辣(方言,黄鳝羹)不买现成的鳝丝,而是先买来手指粗细的黄鳝,现剖现煮。

他也爱吃。有些人在厨房里经过这样烧煮后,胃口大减,会喊着累了,不想吃了。可他却不同,喝一杯小酒,夹一筷菜,而且每一口都吃得津津有味,连剩下的汤汁都不舍得倒了,总是全心全意地享受着舌尖上的美味。看着他心满意足的样子,我想:如果食物有灵性,他的胃一定是它们最好的归宿。

平平淡淡的饭菜,平平淡淡的日子,但是满满的都是爱和幸福。

辣茄酱

□沈东淮

我有三大爱好:看书写作、野游、做菜。每每老婆惹我生气,我就"威胁"她说,要躲入深山不归,在文中把她抹黑,菜做得不对她的胃,这才保住了我在家中男人的地位。而所做的菜中,又属辣茄(方言,辣椒)酱最对她的胃。

辣茄酱,是宁波特有的汤羹类 美食,它的做法简单,价格实惠,老 少咸宜,口味鲜美。

在锅里下几大碗水,放入一个辣椒,加少许的盐与鸡精,倒入一碗毛豆子,毛豆子像潜水运动员,一下子沉到了锅底。接着下半碗冬笋丁,大火烧开。

等水烧开的间隙,把三块香干堆叠在一起,横竖刀切成骰子大小。把油豆腐一个个撕成四小块。把小麦粉倒入一个大碗里,加适量的水,打成略稀薄的糊状,像一碗浓稠的酸奶。粉糊不可太浓,浓了下锅容易煮成粉块。

等水开以后,打开锅盖,一粒 粒在水下憋坏了的毛豆子浮上水 面,像一颗颗绿翡翠。煮毛豆子切 不可煮得太老,一老就像老太太的 脸皮皱了,口感不好。等毛豆子煮 到七成熟后,加适量的酱油、几勺 菜籽油,下香干丁、油豆腐丁、榨菜 丝,盖上锅盖。等水开以后,再打 开锅盖,用勺子试尝汤的咸淡和辣 度。如果太淡了,就再加点酱油,便 可以下粉糊。下粉糊的时候,开小 火,边下,边用调羹徐徐地搅动。这 就像一个神奇的魔术,普通的一碗 粉水,一煮竟然慢慢有了浓稠感, 然后调成中火,用锅铲不停地在锅 底和四周铲动,以防止粉糊结在锅 底,把羹烧焦了。等羹的表面开始 起泡,像无数的雨点打在锅面,像 极了一个大莲蓬,又像是无数的鱼 在锅面吐泡泡。等锅面由小泡转 成大泡,调成小火,这时便可以拿 一个勺子,再试尝一下味道。如果 咸淡适中,就可以起锅了。

做得好的辣茄酱,颜色不黑也 不白,略偏黄色,浓稠度适中,味微 辣而鲜香,微微地烫嘴,一入口,唇 齿间满是被各种食材包裹着。以 上是素的做法,若是你喜欢吃荤的,可以再在里面添些鸡脚、鸭掌、鸡翅膀、五花肉等等,只是所下的料需剁得极碎,不然影响口感。若是没有毛豆子,可用黄豆替代,在以前我们家都是拿黄豆来做的。拿黄豆煮,稍微有点麻烦,需用水提前泡发,然后清洗干净,再拿到高压锅里焖烂。

这一味美食,在我小的时候是一种年食。每年过年前,煮鸡鸭和猪头肉时烧剩下来的水(宁波人叫"汁水"),就拿它来煮辣茄酱。其间还把鸡鸭身上咬不动的下脚料如鸡脚、鸭掌、鸡翅膀等等剁碎了,扔到锅里,一起煮开。说实话,这样煮虽麻烦,但用荤油做的辣茄酱,是素油没法比的。在以前,当然也包括现在,这"汁水"说起来就是高汤,"鲜得眉毛掉下来"不敢说,但不鲜才怪。

这样的辣茄酱,做好了要是吃不完,放一夜它就结冻了。它虽不像鱼肉冻、猪肉冻那样晶莹剔透,但别有一番风味。辣茄酱冷热两食都很美味,热的吃起来口鼻皆香,"火热哒哒滚",在于烫嘴;而冷的吃起来口感独特,回味无穷,越吃越香,吃得往往停不下来。这样一"甑"十来斤的辣茄酱,在寒冬腊月里,放个三五天是不会坏的。每次过年的时候,若家里没客人,老妈又懒得烧菜,切一盘鸡鸭肉和猪头肉,再撬一碗辣茄酱和五香牛肉,再配上些年前买的虾干和鱼干,就能美美地吃上一顿。

最近,寒冬腊月里,我煮这个菜已越来越得心应手,似乎已得了老妈的真传。饭后,老婆总深情地望着我,问:"你是怎么把这么简单的食材,煮得如此出神入化的?"我秘而不言。

其实这一碗平平淡淡的辣茄酱,哪有什么秘方?对于喜食大鱼大肉者而言,必是粗鄙之物。然平淡之物对于平淡人而言,如一箪食一瓢饮、一事一物,却处处显得弥足珍贵。这正如古人言的"布衣暖,菜根香",如此而已罢了。