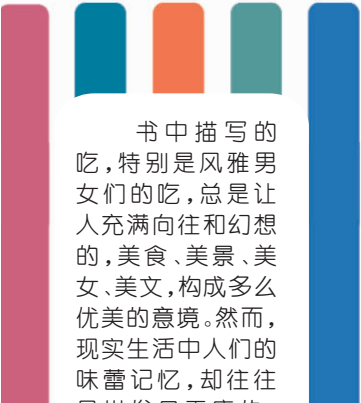


长假系列之四



书中描写的吃,特别是风雅男女们的吃,总是让人充满向往和幻想的,美食、美景、美女、美文,构成多么优美的意境。然而,现实生活中人们的味蕾记忆,却往往是世俗且平庸的,大多数人最难忘的恰恰并非山珍海味,而是童年或某个特殊时刻尝过的简单食物。一碗南瓜粥,一块白豆腐,一份站台上卖的最普通的米线,都有可能留存在记忆深处,而且味道绝不亚于宝玉黛玉们口中的螃蟹。



■美编:
编辑:孔昕迪

秋日食蟹,在《红楼梦》里似乎是一种既能品尝美味又能展示才情的雅事。螃蟹虽然以其横行而得名“螃蟹”,虽然以其声而得名“郭掌”,虽然以其外骨而得名“介士”,虽然以其内空而得名“无肠”,但是,因蟹黄味美,螃蟹又被称为“内黄侯”,并获得了“从来叹赏内黄侯,风味樽前第一流”的赞誉。《红楼梦》里写的吃螃蟹,有始有终,有起有伏,有诗有笑,热闹开心,欢乐的情趣四处弥漫。

《红楼梦》第三十八回,史湘云请贾母等吃螃蟹赏桂花,众人都说道:“倒是他有兴头,须要扰他这雅兴。”可见,《红楼梦》里把食蟹看做一种雅兴。要说起来,《红楼梦》里的人大都爱吃螃蟹。不论是贾母还是别的人,都知道螃蟹是至鲜至美的佳品。贾宝玉说,他一看到螃蟹就“兴欲狂”,连平时娇弱婀娜的林黛玉也说见到螃蟹要“喜先尝”,而丰满美丽的薛宝钗一见到螃蟹,更是“涎口盼”,泼辣的王熙凤一见到螃蟹,先是剥蟹肉给这个那个吃,后又因事不得空儿再吃,竟要平儿

和朋友一起去吃饭,我独独点了一碗南瓜粥,朋友打趣:“跑到大酒店里点南瓜粥,除了盛粥的器皿美丽精致之外,实在不见得有什么好处。南瓜粥的味道也不敢恭维,既不好吃还又贵,改天带你去郊区品尝正宗的南瓜粥。”

和朋友驱车数十里,到郊外一农庄,朋友的朋友归隐田园,在此隐居,我们前去叨扰。农庄里有果树花木绿色菜蔬,扁豆上架依秋风,南瓜附地而生,田头地垄,白色或黄色的雏菊见缝插针,在风中摇曳。

我偏偏喜欢南瓜,橙黄色,像灯笼,有些耀眼。早熟的被摘下来,

我所说的并不一定是最正宗的地方小吃,却是给我印象最深的地方小吃,尤其是在众多旅途中走马观花一望而过的地方小吃中最难忘的。

吃过开封米线,我却并没到过开封这个城市。那只是火车在开封站停车,无意中在站台邂逅的。

旅途中,到达每个站台后,站台上的卖货车推来推去是很常见的。我很少到站台上去买东西,贵是一方面,卫生是另一方面,更重要的是,站台上卖的与火车上卖的

红楼食蟹

索取几个,好“拿了家去吃”。

《红楼梦》里的男女是很雅致的,他们吃螃蟹时,是一边赏着桂花一边品尝螃蟹的美味的。赏着桂花吃螃蟹是薛宝钗给史湘云出的点子,这就把吃蟹的雅致和赏花的雅致水乳交融在了一起,真是雅致中的雅致。而且,吃螃蟹的地点选在了大观园的藕香榭,“原来这藕香榭盖在池中,四面有窗,左右有回廊,也是跨水接峰,后面又有曲折折桥”,“那山坡下两棵桂花开的又好,河里的水又碧清,人在河当中亭子上,不敞亮吗?看看水,眼也清亮。”在藕香榭这样一个幽雅的环境里,吃着螃蟹,说着话,吟着诗,赏着花,观着鱼,弄着水,自有一种难以言说的风雅。

更何况在藕香榭里的红楼男女都是才华不俗,再加上秋日桂花飘香,又时逢重阳,大家的诗兴更高。贾宝玉先说道:“今日持螯赏桂,亦不可无诗。”于是,这位怡红公子洗手提笔,先成一诗:“持螯更喜桂阴凉,泼醋揄姜兴欲狂。饕餮王孙应有酒,横行公子却无肠。脐

一字排开在窗台上,在秋天的阳光下,看上去温暖明亮,像色调明快的油画。依旧趴在蔓上的,顶着喇叭状的黄花,挂着晶莹剔透的露珠,坦然、舒展。

生命的清新与美好,得到充分体现。感动之余,摘下一个南瓜,托在手上把玩,问了一个愚不可及的问题:“为什么有冬瓜(冬瓜)、西瓜、南瓜,却没有北瓜?”朋友的朋友笑了,说:“北瓜也有,就是俗称的西葫芦,葫芦科一年生草本植物,因为味道不够鲜美,产量又低,所以人们不大认识它。诗经《邶风·七月》曰:七月食瓜,八月断壶。壶即葫芦。”

站台米线

并没有什么区别,无非是啤酒饮料矿泉水、香肠茶蛋大碗面等等,没有特别吸引人之处。

可是当列车缓慢行驶进开封站,大老远就看见站台上有一辆辆卖货车,热腾腾冒着一大团热气,冲天而起,在这个冬日里,给人一种热腾腾的温暖感。等到列车停稳,卖货车靠近,才看清,冒热气的是一个盛着热汤的大桶,旁边整齐地放着好几排白色的一次性碗,就像大碗泡面的碗,但它是六边形的,里边铺着

豆腐好滋味

因为个人的偏爱,豆腐,几乎成为我每回上馆子必点的一道菜了。

豆腐的滋味当然是淡泊的,然而,也就因了这淡泊,比起总以浓重袭人取胜的其他美食来,自是格外意味深长,内涵深刻,耐得了年年月月日日品尝仍旧一点不觉厌烦,容得下各样食材调味的荟萃交融共冶一炉却依然不失本色。

所以,问起诸多饕客,最爱的总是豆腐,毕竟,遍尝四方天下无数山珍海味奇饕佳肴后,回过头来,还是一片清清淡淡的好豆腐最醇厚最踏实最有滋味。

说起豆腐的做法,印象中,中餐里,不外是以鲜的、咸的甚至浓口味的食材与之配搭提味,寻常的

间积冷馋忘忌,指上沾腥洗尚香。原为世人美口腹,坡仙曾笑一生忙。”接着,林黛玉写道:“铁甲长戈死未忘,堆盘色相喜先尝。螯封嫩玉双双满,壳凸红脂块块香。多肉更怜卿八足,助情谁劝我千觴。对斯佳品酬佳节,桂拂清风菊带霜。”薛宝钗也不甘示弱,她写道:“桂霏桐阴坐举觴,长安涎口盼重阳。眼前道路无经纬,皮里春秋空黑黄。酒未敌腥还用菊,性防积冷定须姜。于今落釜成何益,月浦空余不黍香。”《红楼梦》不仅写出了吃螃蟹的兴致,又把吃螃蟹安排在观景赏花吟诗中,真是食蟹独有的雅兴。

不过,吃螃蟹也有讲究。好几篓子的螃蟹,三四十人吃螃蟹,不能一盘子一盘子整个儿地端上来,王熙凤吩咐道:“螃蟹不可多拿来,仍旧放在蒸笼里,拿十个来,吃再拿。”吃螃蟹要吃热的,冷了会更腥。

吃螃蟹要蘸姜醋。贾宝玉在诗里说“泼醋揄姜兴欲狂”,这是因为螃蟹又寒又腥,要以姜醋化解,而

李时珍在《本草纲目》里记载:南瓜,葫芦科植物,三月下种,四月生苗,蔓可长到十余丈长,节节有根,附地而生。南瓜有中空的茎,叶子的形状像蜀葵却大似荷叶。八九月时开黄花,呈喇叭状,结的瓜很圆,皮上有棱如甜瓜,一根藤可结瓜数十个,瓜的颜色绿黄不一,经霜后将它收置于暖处。南瓜味甘,性温,无毒,能补中益气,但多食发脚气、黄疸,不能同羊肉一起食用,否则令人气壅。

中午,餐桌很丰盛,除了南瓜粥,还有玉米面饼子、炒扁豆、烤地瓜、拌土豆丝、清一色的素食。朋友的朋友给我们讲解了南瓜粥的做

一大块荷包蛋和五六块鸡肉,而更下边的米线是等到吃的时候才从底下翻出来的。一问,才五元钱。交钱,卖货人马上从大桶里舀出一大勺热汤,浇在碗里,顿时,碗里也是热腾腾的。急不可待地端回车厢座位,翻腾起来,透过雾蒙蒙的热气,碗里现出四种鲜艳的颜色:银白色的是米线,金黄色的是泛着油花的鸡肉,翠绿色的是韭菜和葱花,鲜红色的是小辣椒。还没吃,先让味觉和视觉抢了先。

麻婆豆腐,家常豆腐不谈,记忆较深刻的,如“百花酿豆腐”,巧妙将虾的鲜、豆腐的嫩、酱汁的浓郁融于一体,滋味独到;“老豆腐”,将豆腐以水煮过,以鲜汤煨过,和鲍鱼、香菇、火腿、干贝入笼同蒸,长时间一道道手续处理后,饱吸各种食材精华的豆腐已呈多孔的蜂窝状,奇妙口感不言而喻。

日本的豆腐理念则明显与中餐背道而驰,讲求的是原味。最具代表性的,京都的“汤豆腐”,白水里煮的白豆腐,蘸点柴鱼汁酱油葱花辣椒便可入口,仗的全是制豆腐的真功夫与豆腐本身的真滋味,是我最最钟爱的豆腐吃法。黄豆之外,芝麻、南瓜、菠菜、蛋……各样蔬菜材料也可取而制成豆腐,目的

且蘸了姜醋,味道更鲜美。只是,螃蟹虽然是佳品,却不能多吃。贾母临走的时候嘱咐史湘云:“别让你宝哥哥多吃了。”又嘱咐湘云、宝钗:“你们两个也别多吃了,那东西虽好吃,不是什么好的,吃多了肚子疼。”林黛玉深知这一点,她只“吃了一点子螃蟹”,而且是“夹子肉”。吃螃蟹主要是用手剥,因此必须先洗手。王熙凤在热螃蟹端上来之后,“就要水洗了手”,“又命小丫头们去取菊花叶儿桂花蕊熏的绿豆面子”,以备吃完螃蟹之后洗手用,去除手上的腥味。

史湘云做东,请贾宝玉、林黛玉、薛宝钗等人吃螃蟹,虽然是吃,却是《红楼梦》里写得很美的一回,真是让人艳羡。

另外,贾母摆宴大观园,刘姥姥吃饱喝足,闹够笑够,这时,又摆上几盒点心,有一样是一寸来大的小饺儿,贾母问是什么馅儿,回答是螃蟹馅儿。刘姥姥喜欢吃螃蟹馅小饺儿,又舍不得吃,稍尝了些,就去了半盘子。可见,螃蟹馅做的小饺儿,味道也是很不错的。

法:南瓜洗净,去皮,剥瓤去籽,切小块,和米一起煮,煮至香甜的气息渐渐弥漫开来,改小火,半个小时后,一碗温润的南瓜粥就煮好了。

经过一个夏天的日照和生长,秋天的南瓜是最有营养的。常喝南瓜粥可补中益气、清热解暑、降脂降糖,是现代入推崇的保健食品。

秋风渐起,喝一碗南瓜粥,会觉得香甜醇厚、暖心暖胃,身边的车马喧嚣、浮躁功利会渐渐退去,还有什么放不下的呢?得失之间,实在不值得计较太多,让我们的心回归安宁平和。乡野村趣,返璞归真,恬淡怡然,是秋日一碗南瓜粥给我的启示。

等到吃完了,才发现一个车厢里至少有一半的人买了。从来没见过站台上的东西有这么多人买。我不知这个小吃是不是开封的地方特色,但它是没到过开封的我对开封的第一印象;我不知这小吃是否正宗,但我感觉它很真诚;我不知这小吃是不是最好吃的,但我觉得它是站台上最好吃的。

旅途还没到达目的地,我已决定回来时还要走这条线,只为再吃一碗,当然也可能是两碗三碗站台上的米线。

无他,一样为的是让你能够更清楚踏实地品尝食物的真味原味而已。

最为豪气派头十足的豆腐呢,当数“射雕英雄宴”里的一道“二十四桥明月夜”。那次,出身香港与台湾两地的大厨们,在踏踏实实考据金庸的书后,费尽心思与技巧,将嫩豆腐小心削成二十四个小圆球,镶入剖开的金华火腿里,扎妥入锅一直蒸透至火腿鲜味尽入豆腐中。上桌盛盘时,每人只得小小豆腐两球,悒于其因文字广泛流传而积累出的震耳名声,每人莫不小心翼翼,以小匙一点一点挖取品尝,果然,火腿的鲜咸浓香悉数融入豆腐的恬淡清新中,成功激荡出好菜必定具备的丰富多元口感,的确令人倾心。

□王吴军

□王晓宇

□崔书君

□新月