



味蕾的刺激

唤醒了青春记忆

那年,我十九,她十八。
我们相遇在重庆大学。我在新生报到的傍晚,选择去校外商场逛逛,这应该是我这辈子最正确的决定。
是因为她冲过拥挤人群,以毋庸置疑的底气来到我身边,以一见钟情的速度彻底介入了我波涛不惊的生活,
山东汉子的内敛,碰上南方姑娘的热情,总是难以招架的。
我带她蹦极跳伞飞山车。
她带我逛街扫货唱情歌。
大学,让我们跑遍了重庆小街胡同的各色美食,小吃,我从看见辣就冒汗到最后的无辣不欢,归功于她的坚持,只因她喜欢看我吃辣的可怜样子。
在一起的日子总是幸福而飞快的,大学四年感情的厚度经不住距离1654公里的长度,同是独生子女的我们,被毕业季的“大潮流”冲开了。
至此,重庆是我心里封存记忆。
毕业后的5年,我工作、交际、相亲,各种事情应付自如,就好像她从来没有出现过我的生命里。
直到那天和《食指》主编宝哥在一之间·重庆本位菜馆吃饭,吃了一条鱼(酸菜鱼),它对于味蕾的刺激,把我青春记忆打开了。

这是一家重庆风味的餐馆,位于经十一路顺六酒店的四楼(八一银座西200米路北),这间菜馆在闹中取静的地方,不易被一般人发现,但是一旦去过了,那绝对会成为常客。毕竟每一份美食,都是老板多年阅历和故事凝聚的精心之作。整个菜馆装修环境属于现代时尚风格,基本上全部都是包房,给朋友聚会提供了一个



安静的环境。
鱼片的白如她一样纯净,入口的酸犹如她的羞涩。这道菜酸辣爽口,汤汁浓郁但是不重。鱼片滑嫩入口即化,酸菜脆嫩爽口。一个菜吃不了几种不同口感,丰富多彩。经理在一旁解读这道菜,我只记得,酸菜是重庆空运过来的,山城当地的天然气候能使腌制的酸菜更好的发酵,加以活鱼炖,吃起来更鲜,更酸爽。我以为离开重庆我再也吃不到这种味道了。
还有一道菜,让我难以忘怀。
一只鸡(歌乐山辣子鸡)。

据经理介绍此菜用料特别讲究,主料选用的是南山放养的土仔公鸡现杀现烹,以保持鲜嫩肥美,辅料选用上等辣椒,这样烹出的菜品,香气四溢,诱人食欲,麻辣酥香,鲜嫩化渣。这道菜很考验厨师的功力,尤其是对火候的把握,上乘的辣子鸡必须色泽鲜艳,与辣椒交相辉映,不能发黑,鸡块必须入口酥脆,带有干辣椒过油的清香,香咸适口。火候非常难掌握,可以说是“多一分则焦,少一分则不熟”。麻辣椒香的歌乐山辣子鸡,就像看到热情奔放的她,令人回味无穷。
席间还有一道菜别有一番滋味,那就是干锅辣鸭头。

辣鸭头锅子端上桌时,香气四溢,满屋飘香。一个鸭头从下巴中间至脑门下刀一劈为二,脑髓及肉都分割得恰到好处,然后被干辣椒、芝麻粒簇拥在精致铁锅里端上来,还未吃就已经闻得出那股麻辣鲜香劲。菜刚落桌,我就迫不及待的尝了一个,入口五味生香,让人垂涎。让我惊喜的是鸭骨特别酥香而不腻。

(张一林)

湖畔鲁菜专营店

泉水让美食更出味

近日,齐鲁晚报美食工作室《食指》创刊,得知这是财金主编周爱宝先生跨界主编,宝哥的几个忠粉相约湖畔鲁菜专营店小聚,祝贺创刊开门红,也品尝一下正宗的鲁菜。
湖畔鲁菜店位于县西巷与明湖路交叉口路东,是一家以泉水菜、泉水茶为特色的鲁菜饭馆。楼梯口有3盘石磨,泉水自磨眼中汩汩溢出,立刻让人想起小时候的豆腐磨坊。踏着露天楼梯,直接来到新坊巷二楼。门前有一个十几平方的庭院,摆满了花草,鱼缸里的鱼儿在自由自在的游弋,门框两旁分别挂着一串红灯笼,让食客有了回到家的感觉。服务人员把我们领到水香亭房间,这是一间玻璃框架结构的房间,南面可以直观县西巷的车水马龙,东面可以看按察司街的老市井,可以说此处风景独一无二。北面的墙上,有苏轼的《念奴娇·赤壁怀古》,包括宝哥在内,今晚聚会5人,有4位是古密州遗民,大家都说,这间房间就是专门为我们准备的,话题也就从苏轼谈起。

宋神宗熙宁七年(1074)39岁的苏轼在杭州任职期满调至密州,从淡妆浓抹总相宜的西子湖畔,来到了蝗灾旱灾严重的蛮荒之地。那时他的弟弟苏辙正在济南任职,兄弟俩想离得近一些,毕竟济南密州都在山东境内,可让人唏嘘不已的是,苏轼在密州两年,竟没能和弟弟见上一面。但,苏轼在这个时期,做出了突出的成就和独特的业绩,成为他光辉一生的重要阶段。在密州写的诗词中,其中有四首占据了苏词的前十名,一是怀念亡妻的十年生死两茫茫,二是豁达超脱境界的诗酒趁年华,三是打猎归来的老夫聊发少年狂,四是写中秋节的巅峰之词明月几时有。说密州是苏轼的创作黄金期,一点也不为过。

在公务闲暇之余,苏轼游遍了周遭的常山、马耳山、九仙山等,还把城北一个荒废的台子修葺,苏辙根据老子所言“虽有荣观,燕处超然”起名超然台。修好的第二年春天,苏轼就叫呼朋唤友登台尽赏密州春光。一种来自于天地间默契的喜悦悦遍了他的身体,发出了“且将新火试新茶,诗酒趁年华”的感慨。

苏轼在密州不仅留下了大量的传世之作,还让两座名不见经传的山,名扬齐鲁。九仙山因苏轼的“奇秀不减雁荡”现在已是国家AAAA级旅游区。常山因



苏轼非同寻常的打猎,也平添了豪迈的气概,使其名声显赫。在《宝眼看金融》一书里,宝哥也多次提到这座山,抒发自己的乡情和乡愁,现已成为诸城的一座文化名山。

鲁菜,是我国四大著名菜系之一,技艺精湛,源远流长,在我国的烹饪文化中占有重要的位置,素以“用料广泛、制作精细、善于调味、工于火候”著称。菜肴花色变化多样,有清、鲜、脆、嫩、酥、软等特点,为国人所推崇,影响所及,遍布华北、东北地区,成为北方菜的代表。

鲁菜主要以济南菜和胶东菜组成,山东有3000多公里的海岸线,有着丰富的海产品资源,可以说,无海产品不成席。正说着,服务员端上一盘干炸虾仁。色泽鲜艳,黄中透红,形如金钩,外焦里嫩,大家直夸厨师好手艺。正文兄嘱咐服务员,趁大家肚里还有空,先上镇店硬菜——酱焖大鲈鱼。在别的店里一般都是吃鲈鱼头,湖畔鲁菜馆是上整条的。鲈鱼拾掇干净后,打上花刀,勺内倒入花生油,葱姜蒜爆锅,然后飞甜酱,出来酱香味时,加入泉水、料酒、白糖、醋、盐等调料,小火焖10分钟即可。此菜鱼肉细嫩、酱香浓郁,特别鲜美。大家不忍心下筷,一顿狂拍才食指大动。

就在大家喝着泉水茶,聊着苏轼,品着鲁菜时,服务员又端上一盘葱扒蹄筋,这可是地道的鲁菜代表菜,蹄筋从中间劈开,切成长约5厘米的段,玉兰片、菜心、火腿切成同蹄筋一样长的片,菜心从中间劈开。勺内加入开水,加入少许料酒、精盐,把主料和配料一块下锅,余透捞出控干水。待锅里花生油5成热时,加入葱姜爆出香味,这时把蹄筋、玉兰片、菜心、火腿扒入入味时,放入清汤,精盐味精,然后勾芡,淋上葱油,汁白芡亮,鲜香味醇。这道菜最能体现厨师的扒菜的功夫。盘子一旁还放着干冰,冒着白雾如同凉气,在这个季节里让人顿时清爽了起来,让人忍不住大快朵颐。

接着,服务员又端上了爆炒腰花、酱香牛尾、炸藕合、农家炒笨鸡、老菇豆腐、五香甜末、油条等,吃得我等小辫朝天肚儿圆。诸位食客,让我说动了吧,心动不如行动,咱们湖畔鲁菜专营店约起吧。

(林毅)