

掠过寂寞的皮蛋

大多时候,人都是寂寞的。从热肠滚落到人间,鸭蛋也寂寞。

在乡场某个僻静的角落,河风卷着冷舌,屡次试探那双被泥巴雕塑的大手。淡漠的鸭蛋钻进他手里,沾满调和了石灰和谷壳的泥巴。鸭蛋不知道,有一种化学反应,能让它片刻具有奇妙的微温。青绿的鸭蛋持续在手里滚动,寂寞的人伸长手臂时,就有了数字在画面上十个百千的演变。当人们取走那些包好的鸭蛋后,他勾着弯弓一样的腰杆拾掇器具,像生命的年轮不断锐减,最后寂寞地归为零。

这是很多乡镇都能看到的手艺人,出品的是皮蛋。

同许多菜一样,皮蛋也来自传说中的偶然事件。有说它源于鸭子将蛋生在炉灰之中,卖茶的主人清扫时惊喜所得;也有说是松花江边一对养鸭夫妻,在石灰池里发现被江水泡过的鸭蛋……终归,在特定因素的催化和时间酝酿之下,蛋白的性质,由液态变成了固态。所以,皮蛋最初叫作变蛋。迥异的形态和口感,寒凉的个性散发出冷冽的鲜味。变,是沉寂生活里的死水微澜。

鸡蛋也能制作皮蛋,但它外壳较薄,气孔也不均匀,蛋白凝固的范围较窄,远不如鸭蛋稳定性高,更加考验手艺。这门手艺,还包括精确拿捏诸如盐、茶叶、草木灰和生石灰等料的配比,以及对腌制时间的掌控。这门手艺,决定了一枚鸭蛋剥开粗陋的外衣后,呈现何种色泽以及纹理;决定了剖开它的内心,是坚实的团体,还是流散的败兵;也决定它是嘴里的细嫩香滑,还是余味里的麻口蜇舌。

松花皮蛋的诞生,让做皮蛋成为一种生活的艺术。《川菜志》中这样描述永川(今属重庆)松花皮蛋,“创始于清道光年间。成熟的皮蛋蛋白和蛋黄上均显有松叶花纹;蛋白呈茶褐色或桃油色的琥珀状,半透明体,富有弹性;蛋黄外黄内绿,蛋心是彩色硬心或鲜红半固体溏心,固而不硬,稀而不流。”每个物种都有自己的颂词,做皮蛋的手艺人,精准地提取了要素,掌握了语句的轻重缓急,让寂寞的鸭蛋抒写出唯美的诗篇。

剥好的皮蛋,会变作调皮的滚蛋,遇到陌生的刀客,往往将它切得七零八落,甚至可能误伤手指。以柔软的棉线化作利剑,去应对那种顽劣和圆滑。一定程度上的以柔克刚,会让皮蛋分裂成均匀的花瓣,将它如旋风状摆入盘中,中间浇

上酱汁,便如绽放着的一朵奇花。

在入湘之前,母亲最拿手的,是制作青椒酱汁。青椒切碎,先于锅内焯掉水分,后放菜油烧热,加姜蒜末炒制,再调上食盐、酱油和香醋。皮蛋的碱味,被酸辣中和,带着镬气的椒香,将味觉引向巅峰。到湖南过后,母亲又利用当地特色,做剁椒酱汁。生剁椒,无形中携带被时光遮蔽,受到冷落的悲凄,也需用热油加姜蒜末炒制,增加一些在泥土里蓄积过阳光的刚强。炒后的剁椒酱,油脂浸染婉约的胭红,又缓缓地渗进皮蛋,像情侣抛开初始的生涩,少了初入门槛的怯懦,咬在嘴里,如胶似漆。

在湖南岳阳的土菜馆,皮蛋被厨师切成零乱的小块,听天由命般坠入捣好的青椒里。青椒先蒸熟或用油炸熟,再入擂钵,加盐和大蒜捣得细碎。擂棒的加持,使皮蛋懂得见缝插针,辣椒在舌尖刺出猛烈的火花,皮蛋化作清溪去悉心浇灭。这道菜,叫青椒抖皮蛋,是胃历经历过的冰火两重天。

在浑浊的浓汤中,寻找一粒顽石,它呈墨绿,或色如炭灰。浸泡在汤中的娃娃菜,像海洋之上裸露的冰川,顶上铺着火腿丁、顽石般的皮蛋粒……这是某些餐厅的上汤菜式。据《广东菜》记载,上汤一般用瘦肉、老鸡、去皮生火腿,加水慢熬而成。但普通人家或餐厅为求简便快捷,以骨汤或瘦肉汤代替,用汤煮好菜叶,再用汤汁加皮蛋粒和火腿丁熬到浓稠,浇淋在菜叶之上。

皮蛋瘦肉粥,是粤菜众多粥品中,较为朴实的一种。据说,香港人在吃此粥前,要放葱花或者薄脆,而广东人则加一点香油。家庭煮皮蛋瘦肉粥的方法很多,可用咸瘦肉,也可用鲜瘦肉。煮好粥底是关键。在多年的摸索实践中,我发现腐皮是助推一锅粥浓稠乳白的功臣。盐分渗入瘦肉的肌理,会激发出它的鲜香。我习惯将鲜瘦肉撒入食盐,充分揉搓,再撒盐腌制,并覆膜冷藏一天以上,做成咸肉。煮粥,在淘洗的大米里,加一个皮蛋搅匀,用花生油拌好。煮锅添宽水烧开,放拌好的米,彻底搅拌,防止粘连,再加入泡透的豆腐皮煮开,撇掉泡沫,以中火熬煮。取另一口锅,将咸瘦肉充分煮熟,用硬勺捶打成丝。当锅里的米粒融为一体,咕嘟作响,熬成粥底后,投入嫩姜丝和咸瘦肉丝略煮即成。皮蛋瘦肉粥,有一种说不清道不明,让人常常惦念的味道。岁月腌制的咸香和时间演



陈美桥 一个梦想着“左手柴米油盐,右手风花雪月”的达州八零后女子,喜欢把美食用文字融入人间烟火。期待自己笔下的美食文字如同一根小小的火柴,在璀璨的城市灯光里发出一丝亮光,让你发现这世间还有最简单纯朴的温暖和爱意。

美
桥
说
食
话

化的碱性,仿佛能中和一个人在生活里遭遇过的某种辛酸。

记得有一年,有外媒把皮蛋评为最恶心的食物,我总感觉有失公允。恰巧那时,在一档娱乐节目中,看到几个外国人正要生吞活蚯蚓和毛蛋,不禁毛骨悚然。毛蛋,指用鸡蛋孵化的胚胎,虽分死活两种,但往往已五脏俱全。我不敢观看他们生吃毛蛋时,那令人作呕的表情,更不知有没有一个吃食界的孤勇者,挣扎地将它们咽下,以扫去在追名逐利之时,偶尔的彷徨和寂寞。

豌豆尖与豌豆凉粉

□李淮

我国在汉朝有了豌豆的栽培。豌豆从秋天种下地,生长在冬季,生命周期延续到第二年的春日,在田间地角,道路两旁,坡坡坎坎上面肆意成长。记忆里,就知道没有整块的田土种植豌豆,只在田埂的边角,土地的犄角旮旯,谷物的夹缝中,看见豌豆苗稚嫩的身影。

圆鼓鼓的豌豆,无论土地是贫瘠还是肥沃,地盘开阔还是狭窄,都能够生长。乡人爱在房前屋后,浅浅土窝里撒下三五粒豌豆,没怎么管理,也不见施肥浇水添加营养。几天后,弱小的苗芽,顶开土壤的被盖。一芽一苗到芽苗齐长;嫩苗苗豌豆尖到豌豆开出紫色、粉紫色、白色小花朵;结出月牙状的豌豆荚;青豌豆到成熟的褐色豌豆粒。

秋日寒露,冬天霜雪,春来雷动,几番风雨几度修葺,豌豆苗苗即豌豆尖,几寸长就可做菜肴。成熟后,以人间美味

的身份上果腹,这可不是每一种植物都能够做到的成功展示。

豌豆的成长阶段处于豌豆尖时,鲜嫩可口,青绿好颜值,上得杯盘入得火锅,进得汤水。素炒豌豆尖是一盘菜,粉蒸酥肉上面有豌豆尖飘着,肉丸子汤里豌豆尖绿油油嫩嫩吊人胃口,热情如火的油汤还有火锅里烫一筷子豌豆尖,味道就不摆了。

豌豆尖是当年四川人的美食,苏东坡被贬至黄州思而不得,并因故人巢元修“嗜之”,为其取名“元修菜”;南宋时期的林洪才会“时询诸老圃,亦罕能道者”,后得之,欢喜得不得了,说明其味道受到不少人喜欢。

豌豆逐渐成熟,青豌豆可素炒又可加肉丁肉沫当荤菜炖煮,成品清香宜人,不属于大鱼大肉,营养丰富老少咸宜。成熟的豌豆磨粉后做成豌豆凉粉,浅褐

色,口感略粗糙,但很好吃,有嚼头。儿时,每年都有两三回,母亲会带我出门,在附近街头一家饭店里去吃豌豆凉粉。

一碗凉粉5分钱,小小的土巴碗里,豌豆凉粉打成长方形条块,横七竖八挤在一起。凉粉上淋着浇头,熟油辣椒红亮亮、酱油醋橘色有质感、蒜蓉白色是点缀、姜末花椒粉黄色有看点、青葱葱花节节调皮地散状排列。色泽、香味、形状勾引着我两只眼睛瞪得圆圆的,滴溜溜地在豌豆凉粉上打转转。等我吞着口水咽着唾沫端起碗,筷子拿手上,用母亲的话说,佐料都没有拌均匀,就把一筷子豌豆凉粉喂进了嘴里。豌豆凉粉特有的嚼头、质感,一下子充满了口腔,与舌头牙齿亲密接触,在味蕾上铺陈,如水与水的融和、火与火的燃烧,几次咀嚼,或者没有认真咀嚼,囫圇着就吞进了胃里。我想,有没有佐料都好吃。吃了几筷子后,

我才抬起头冲母亲一笑:“太好吃了!”母亲看着我贪吃凉粉的样子,用手拍拍我的背,慈爱地说:“慢点吃,没人跟你抢。”

电影《小王子》里有句话回味无穷:“所有大人都曾是小孩,虽然只有少数人记得。”豌豆凉粉是我当娃娃时的最爱,现在的餐厅、食府、酒店、农家乐……难觅豌豆凉粉的踪迹,但我记得舌尖上的豌豆凉粉,犹如我永远记得母亲的容颜。

豌豆尖与豌豆凉粉,寻常可见的食材,做出了人间几十年难以忘记的味道。所以,不在于食材多么豪华金贵,而在于食材的地道和做工的用心。就像对人的判断一样,不在于衣服光鲜和语言华丽,而在于人内心的纯真和本性。它们也许没有登过大堂之雅,也许不能入菜谱的经典,但在历史进程和人生体验中,与哲理并存,与生活同在,与乡村共荣,与母爱齐名,个中滋味,酣意犹长。