



杂说炒面

□ 蜀水巴人

炒面不是什么稀罕东西,街头巷尾,南北风行,特别适合于深夜果腹。饿了,就那么等在摊主的档口,亮灶旺火,一阵子锅勺叮当,一大盘炒面旋即端在了你的面前。鸡蛋丝青菜丝姜丝葱丝,偶尔夹杂一点点儿肉丝,陪伴着油汪汪的炒面,温暖着你的胃口,抚慰着你馋虫耸动着的乡情。

但是,吃过之后还能让人再记起来的炒面,不多。

至今记着那年夏天,初到上海后吃过的那种炒面。印象中当时的上海人夏夜歇凉,完全就地取材,随遇而“卧”。夹一床凉席,拎一把大蒲扇,室外找一块干净的空地,密密匝匝就可以躺下来,施施然一副天做被地做床的模样。离“街边卧室”不远处,就是闹猛的夜市,卖元宵的卖小笼包的卖冰棒的卖茶叶蛋的,一字儿排开。歇凉的酣然入梦,叫卖的高声揽客,各忙各的,相安无事。夜幕掩映下的这幅场景,仿佛不是白天曾经喧嚣过的街道,而是藏在里弄中的一个杂院。在一个个夜市摊位前溜达,最终选定了老板口中的“炒面”。一大盘子炒面,油亮的很打眼,面条有筷子粗细,俏了一些青菜,加了不少的酱油,浓油赤酱,乍看上去还以为是一盘什么大菜。价格虽然不高,但模样身板儿气场很足。伸筷子一尝,味道不差,稀里哗啦,吃了一个风卷残云。

不能不佩服我们富有创意的厨师,仅仅一个炒的技法,就可以囊括多种多样的食材。肉蛋海鲜可以炒,自不必

说。时令水果可以炒,许多主食也可以拿来炒。著名的扬州炒饭,原本家常的蛋炒饭,一跃居然成了饮食界非遗传承的项目。米,可以炒;饼,可以炒;小馒头小花卷,可以炒;连酥脆的小麻花儿,也可以炒。板着指数一数,炒米炒面炒饼炒粉炒冰,一口气数下去,够你数上好一阵子。

论起炒面,广东人和上海人有的一比。广东厨子干炒牛河向来是强项,河粉换成面条,照样炒得风生水起。用于炒面的面条,有的做法是先过油,再炒;有的做法是先把面条煮熟,过水后再炒。无论油炸,还是水煮,面条的初加工只能够八分熟,否则,炒出来的炒面糊锅粘牙,完全失掉了筋道的嚼劲儿。这样软塌塌的东西,没有几个人喜欢。上海炒面多用老抽添色,广东炒面常加豉油提味,故而,同样一款炒面,广东的叫成豉油炒面,上海的则叫做重油炒面。重,说的很是明白,必须舍得用油才合卯榫。

面条当然不只是能炒,也可以焙,焙面入饅,譬如河南的鲤鱼焙面。梁实秋先生在《雅舍谈吃》中谈到焙面,说像面条一样的细面,其实是“马铃薯擦丝油炸而成”,原本和面条没有多大关系。不知道他吃到的焙面是另类的做法,还是当时的厨工偷懒,拿马铃薯丝儿糊弄人。真正的鲤鱼焙面里的面,必须是白案师傅拉出来的极细极细的“丝面”。顶级的师傅拉出来的焙面,一根针的针眼里,可以同时穿进六根丝面。这样的面条入油锅中炸制,覆在做好的鲤鱼上,鲤

鱼焙面才算是名副其实。没有焙面这一覆,就像选美状元没戴桂冠一样,美而不妍。开封的老字号“开封第一楼”,除了小笼包子,也卖鲤鱼焙面,雪丝一样的焙面,就是拉面师傅的杰作。当然,做这道菜的鲤鱼,都是塘养的水产,而梁实秋先生那时吃的,有可能还是真正的野生黄河鲤鱼。正宗的野生黄河鲤鱼,金鳞、红尾,嘴边伸着两根极长的“胡须”。这样自带“三宝”的东西,现今哪里去寻哩!

厨工炒面,颇费一把子力气。急火快炒才能保证面条的卖相和口感,所以,炒起来动作幅度很大,有时候和跳舞相似。颠勺颠得像杂耍一般,长长的面条上下翻飞,让人眼花缭乱。一盘炒面出锅,要不了几个钱,却比一碗粥更容易填饱肚子,馋酒的人还可以用来佐酒。实惠、实用,也让许多人对炒面心生好感。

吃遍中西的美食家蔡澜先生,有一次去上海吃饭,饭后在微博上发了一个九宫格图,浓油赤酱的重油炒面排在第五位,稳稳的C位位置。蔡澜先生给这款心仪的老上海特色菜,取名“上海粗炒”。言其粗,实指面条较粗,也意味着只是一款普通炒面,看上去做工不细,却好吃,而且还自带着一种怀旧的情怀。

看来,无论参鲍大餐,还是街头粗炒,好吃,才是硬道理。



巴人说事

春日粥事

□ 路来森



春日食粥,恰逢大地回春,万物萌生,所以,粥之种种,应该是落实在一个“新”字,一个“鲜”字上。

若然“类”而别之,大致有如下几类:“芽叶粥”。春日,树木萌芽、发叶,其“芽”新,其“叶”嫩,所以,不少芽叶,即可以之做粥。如:柳叶粥、槐芽粥、枸杞叶粥、桑叶粥、榆钱粥等等。有一些芽叶,今人或许可不常以之做粥了,但在古代,却是常用粥食。谈及桑叶,一般人只是把它与“蚕桑”联系在一起,知道桑叶是用来养蚕的,其不知,叶之前的“桑芽”亦可食,可以做粥。清·曹庭栋《养生随笔》就说:“煮粥,用初生细芽,含苞未吐者,气香而味甜。”而且,它还具有一定的药用功能:“止咳明目,兼利五脏,通关节,治劳热,止汗。”枸杞,其叶、其果,皆可做粥,但在春天,枸杞主要是“杞叶粥”。明·高濂《饮馔服食笺》:“用枸杞子新嫩叶,摘来洗净细切,入盐,同米煮粥,食之清目宁心。”其功能是“治五劳七伤,兼治上焦客热,周脉风湿,明目安神”。每年春天,我都会做几次“杞叶粥”,通常是先用热水将杞叶焯过,除其涩味,然后与小米、大米,或者豆粉、面粉同煮,出锅的杞叶粥,甘滑中透着一丝丝清凉,爽口、润嫩、温润之极。多年之前,经济贫困,每年春天,都要猛喝“槐芽粥”,刺槐

芽,一芽一芽,热水焯过,然后与面粉,或者豆粉、玉米面等同熬,熬熟即可。好吃吗?难说,只能说“也只是春天的一种味道”罢了。榆钱粥,绝对是一种“时鲜”,时令性太强,时间太短,所以,每到榆钱婆娑之时,一定要熬几次“榆钱粥”,让这个特别的时令,在你的舌尖上绽放。榆钱粥的一个最大特点是“滑润”,滑溜溜地像春天一个个和煦宜人的好日子。

“野菜粥”。野菜,大多在春天萌芽生长,许多野菜,也只能在春天嫩时,才能吃食。故尔,春天,食野菜粥,是必须的。最常吃的野菜粥有:荠菜粥、苦菜粥、蒲公英粥、薄荷粥、茵陈粥等。

野菜粥的做法,大同小异,可入米,可入面,最好加少许油、盐,加以味道调和。野菜粥的最大特点是:粥白菜青,色彩分明,既食香又食色。一碗粥在手,就是春色一碗,春情一捧,浮漾黏稠的是满满的春意。

春一到来,荠菜生发最早,啜一口荠菜粥,清芬四溢,宛若晨曦一缕,新鲜、清明得不得了;苦菜粥,淡淡的苦味,犹如春寒料峭,薄凉的情味,刻下一份深深的春的记忆。蒲公英粥、薄荷粥、茵陈粥,则皆具药性,食粥亦是食疗,最是能彰显“药食同源”的自然属性。我们说“粥粥有道”,每一种野菜粥,都蕴含着一

定的自然、人生的道理。

“花粥”。春天里,百花盛开,鲜花花艳,于是,许多种花,就可入粥。如萱草花、藤萝花、刺槐花,甚至于地黄花等。

花入粥,春天,就在一碗粥里绽放了——绽放得五彩缤纷、芳香四溢。所以说,春日食花粥,吃到嘴的不仅仅是一碗粥,还是一份人生的浪漫,一种生命的风雅。美丽的花儿,不仅可以在枝头摇曳,也可以在一碗粥中“荡漾、浮泛”。更何况,花粥还有种种的食疗功能呢。如萱草花粥,可以“解郁,明目,利膈,治黄胆”;藤萝花粥,可以“通滞活血”等等。

花粥一碗,啜而食之,眼前,鲜花绽放;心中,花香四溢,内外皆美焉。

“蔬菜粥”。许多蔬菜,都可以入粥。但春天里,最简单而又最宜人的蔬菜粥,却只有一种——那就是“菠菜粥”。春天的菠菜,最嫩,最鲜,最时令。嫩菠菜,洗净,最好以“叶片”的形态呈现,如此熬出的菠菜粥,片片青叶,如海波荡舟,极具美感和诗意。若然粥中,加少许盐、鲜贝或者干贝,味道自当更佳,啜食一口,简直有“大海扬波”之情味。菠菜,甘、凉,具有养血止血、敛阴润燥之功能,所以,春食菠菜粥,大有益处。据说,高寿的蒋中正夫人宋美龄,一生最喜欢喝的粥,就是菠菜粥。

【二十四节气】

谷雨



诗 绪

谷雨

□ 陈海金

杨花飘舞
凌乱了季节的堤岸
软糯的春泥
酿出独特的芬芳
几滴饱含惊喜的燕语
在芭蕉叶上滚动耀眼的光芒

水面的浮萍
荡漾着游子草绿色的梦
禾苗拔节的声音
被一缕抒情的炊烟
谱写成田野蓬勃的希望

比雨更柔的,是风
比风更柔的,是采茶女的手
撩动一片片茶叶的深情

谷雨,走进农谚
走进暮春的深处
关于农事的絮语
滴滴答答
敲痛了一顶草帽粗糙的时光

暮春帖

□ 古月秋心

戏春风暮春雨
醒了竹外海棠花
东篱插活鸢的预言
步步高的乡音,扶不住
一场又一场花落
杨柳梳妆,一树春语
拂皱半塘浮萍梦

布谷的心事
贯穿时间,铺陈大地
南坡点播希望
北洼栽插梦想
点点意境拔节耕牛蹄印里
农事的火热

以溪流的方式,解读守望
阳光的画笔勾勒乡村的图腾
白墙瓦黛记录陈年旧史
柳絮的嫁期,诉说四月的暖
爱情,早已生根发芽
风把漫舞飞扬的故事
说给乳燕听