

泡菜与西瓜酱:美味的下饭菜



吴童从事的是一种新兴职业——徒步俱乐部的领队。他从不回避自己的身世,自从十岁那年父母离婚之后,家对他来说,就是姑妈的泡菜坛子。吴童的姑妈住在眉山。今天,她要迎接吴童回家。

四川泡菜,口感爽脆、滋味酸辣,是四川人家中必备的看家菜肴。川菜味型丰富,要想塑造复合的味道,泡菜是必不可少的调味料。

要制作地道的泡菜鱼,不能缺少泡姜和泡椒。热油逼出香辣气息,释放出酸性物质,不仅让鱼肉更加细腻,还能去腥、提鲜。加入大叶薄荷,可以为酸辣的汤汁增添一种奇异的芳香。

吴童从小就住在姑妈家,刀子嘴豆腐心的姑妈生怕带不好他,无法向他父母交代。每次回到姑妈家,姑妈都会问吴童想吃什么。其实,吴童觉得,家里无论做什么都是最好的美味。

姑妈做的泡菜,都选用应季最鲜嫩饱满的蔬菜。腌制前洗干净,晾在屋檐下,微微脱水。盐和凉白开按1:50的比例混合。加入萝卜、仔姜、豇豆,再放上辣椒提味,蒜头杀菌,花椒增香。

一切就绪,便是请出“老盐水”的时候了。“老盐水”相当于发面时使用的酵母,有了它,坛子里的杂菌就能得到抑制,使得乳酸菌的数量占上风。在乳酸菌的作用下,蔬菜中的糖转化成乳酸,造就了泡菜酸爽的风味。

往坛沿儿里倒进清水,可以阻隔空气和细菌。十几天的时间,微生物的辛勤劳动,赋予蔬菜新的活力。它们褪去艳丽和生涩,变得清亮、脆嫩、酸冽。

还有一种泡菜是吴童的最爱,

那就是泡椒凤爪,姑妈的手艺来自奶奶。带到户外与朋友分享,更是绝佳的野餐食品。

又一次出发,吴童突然决定改道,去乐山看望独居的父亲,也为父亲带去了泡椒凤爪。由于还要赶路,吴童与父亲相聚的时间只有一个小时。值班室里,简单的饭菜,半年多没有见面的父子,相对无言,心头各有一番滋味。

潮湿温暖的四川中部,适合另一种传统腌菜的制作——芽菜,原料取自晒干后韧性好的芥菜。做芽菜的诀窍就是要加红糖,这样可以使颜色变成金黄,很好看。将花椒、八角、山柰磨成粉,和在芽菜里面,又香又甜。经过时间打磨的滋味,腌菜有时比鲜菜还要诱人。

有一类食物,既能当菜,又能当佐料。只需一点,却是主食最佳的陪伴。这就是下饭菜。

七月,闷热的黄河冲积平原,沙质土壤孕育的西瓜已经成熟。西瓜甘甜的滋味并非只能享用一季,还可以做成西瓜酱。

三伏天是每年下酱的时候。第一步,做酱豆。姥姥选了小粒黄豆,煮到入口酥烂。将黄豆摊开,慢慢冷却。

全家十口人,养大了女儿的姥姥又开始抚养第三代。漫长的夏天有很多事要做,但姥姥知道,做事和下酱一样,不能心急。

将黄豆晾到半干,裹上炒熟的面粉。面粉中的蛋白质和淀粉能给黄豆的

发酵提供养料。再垫上稻草,就是温床,将黄豆铺在上面,疏松平整。被子既能控制温度,又能阻隔杂菌。40年的经验告诉姥姥,霉菌的长势决定了酱的风味。

姥姥已经70岁了,她有两个儿子、两个女儿和三个外孙。只有到每年春节的时候,儿女们才会回来。一个春节过去,姥姥又开始期盼下一个春节。她很少给孩子们打电话,总是让他们不要挂念。

做西瓜酱的第二步是切西瓜,这是外孙们最喜欢的环节。姥姥将瓜瓤心儿留给小外孙。西瓜连瓤带皮的部分糖分不高,更适合做西瓜酱。一年中最热的十天,菌丝成熟茁壮,显现出合格的黄绿色。

再撒上盐、姜丝、花椒、大料、香叶等调料。西瓜新鲜,汁水丰盈,不断翻动揉捏,让所有食材都饱吸甜美的西瓜汁。

最后,将食材装入酱缸。封进缸里的不仅仅是美味,还有期盼。40天后,美味即成,纯正的酱香伴着微甜,一小碟就能让人食欲大开。

而对姥姥来说,西瓜酱最好的滋味是要等到儿女们回来。那是一年中幸福的光。



中央电视台纪录频道《舌尖上的中国·第二季》

深夜食堂的一碗茶泡饭

幸福有很多很多种,而你会以你最喜欢的那种方式获得。其实幸福有时只是深夜食堂里的一碗需要烫烫地吃下去的茶泡饭,清爽、微甜,带着辣辣的回味。



这个晚上有点儿起风,雪没下,却出奇的寒冷。我在银座逛断了腿,一个人倚在电线杆旁,等下班的朋友来与我汇合。深夜十一点,各大商场早已拉上卷闸门歇业,这座城市最喧闹的一片区域按下了静音键,只剩灯红酒绿,静静地迷离。

“还没吃饭呢,好饿,我们去吃点什么吧。”“好冷,去吃点什么热热的东西吧。”

我们乘地铁去了上野公园附近。狭窄的小巷内密密麻麻挤满食店,热闹地镶嵌在林立的高大建筑

之中,仿佛是另一个天地的入口。“一天结束,人们赶着回家之时,正是我的一天开始之时,营业时间从午夜十二点到早晨七点,人们称之为深夜食堂。”那部风靡的日剧里描述的深夜食堂,原来只是这喧哗城市中再常见不过的生活一角。东京人习惯于一天繁碌的工作与应酬之后去这样的小店放松——“食堂”,日语单词里这两个亲切的汉字,精准勾勒出一幅温暖的画面。

生活最初,不过是柴米油盐酱醋茶。最简单的快乐往往不易

得,在于心境,在于节奏,对于每个人来说都一样。“菜单只有这些,如果客人点其他的,我会尝试去做,这是我的经营理念。你问我有客人吗?还真不少呢。”《深夜食堂》中那位总是穿着深蓝色浴衣、夹角拖鞋、长了一张马脸和一双刀疤眼、看起来不苟言笑的老板,却有一颗最细腻的心。他的温柔,透过双手,融化于他亲手烹饪的那些看似简单其实饱含着丰沛“关怀因子”的食物里,再通过食客们的味蕾与胃,治愈着他们的心。

我们推门走入的这家店连店名都找不到,开放式的厨房内一片热气腾腾的忙碌,一排木头餐牌下是条凳和吧台餐桌,狭小的店堂内挤满食客——眼前的一切,都是典型的《深夜食堂》模样。这就是旅行的奇妙,刚才你还在自己的节奏中,推开一扇门,就抵达了另一个世界。

“我要金枪鱼刺身,炒乌冬面,一杯清酒。”

“那么我要一客茶泡饭。”

“哦?茶泡饭!”

“嗯,茶泡饭。”

我想吃茶泡饭,在这个冬日的晚上,东京最繁华的街头。《深夜食堂》中我印象最深的一集,茶泡饭三姐妹。那三位三十多岁的单身女子,是马脸大叔家的常客。每次来时,一人要一碗茶泡饭,分别加入梅干、鲑鱼和鳕子,“茶泡饭三姐妹”的名称就这么得来。大龄单身的茶泡饭三

姐妹,依然相信着世间还有纯粹的真爱,正如她们每个人所坚持的茶泡饭口味一般。

茶泡饭,顾名思义是将热茶浇在白饭上。这种再草根不过的平民美食,大概也只能在这样平凡的小食堂才能上得了菜单。在日本文化中,却被升华为“细水长流的生活”这种哲学符号,除了《深夜食堂》,就连小津安二郎的电影中也有专门的引用。饮食的口味其实很私人,然而真正能打动人心,却往往不是山珍海味。

“我印象中最美好的食物,是有一年在深冬的夜里,路口小店的一碗番茄蛋汤。”曾有人这么对我说。深夜寂寥中灯火通明的小店,白日里再奔波劳累的人这时候总要放松下来。来来往往的老客,不经意间流露的情绪,聊天的话题,一粥一饭间的偏爱与选择……何况,美好的事物无需巨大,只需天时地利人和:点点滴滴,流动着最浓郁的人情味,一碗茶泡饭带来的幸福,或许就是这个道理。

食物很快就端上来了:踩着夹脚木屐的老板长了一张圆圆脸,一笑起来很腼腆。“那么,我倒茶了。”他躬下身,说着把热热的茶水浇在覆着一层金枪鱼松的米饭上。热腾腾的白雾间,清淡的茶香与微甜的鱼香扑鼻而来,让人禁不住像茶泡饭三姐妹一般,从身体深处发出一声感慨:“哇!

好幸福!”一点也没有夸张的成分,当下,当刻,一切元素都在完美地撞击着浓郁而奇妙的美好——这,就是所谓“稳稳的幸福”吧。

夜色掩护下,白日里整座城市的浮躁与明亮都已退潮,午夜的小巷中,时间在老挂钟上变得缓慢,慢得,似乎把整个人生都拉长。就着热乎乎劲儿吃下去的茶泡饭,清爽,微甜,要几秒钟后,才有芥末辣辣的回味——汤汁中泡软的米粒,温热地拥抱着舌头与心脏,无法形容的好味道。一整碗吃干净,又点了杏仁豆腐和盐焗枝豆,朋友点的乌冬面也被我分走了一半。

“有这么好吃吗?”“是啊,出乎意料的好吃呢!”是啊,出乎意料。那么平凡的食物,却把一天的疲惫缓缓融化。喔,原来好吃到哭的食物,并不是我以为的北海道帝王蟹,也不是掏光预算才能吃上的神户牛肉。它只是一碗,需要烫烫地吃下去的茶泡饭。

深夜,杯中的清酒,一口一口碰撞着有点困倦的神经。恍惚间,看见隔壁桌的男人干掉了一杯啤酒后,突然像个孩子呜咽。他想起了什么啊?家乡、父母、失去的爱情、难以负荷的工作,还是,只是桌上那盘锅贴饺子配的辣酱太辣?

长的是深夜,短的是人生。

幸福有很多很多种,愿你,会以你最喜欢的那种方式获得。