味道江湖



美桥说食话

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。

蘑菇形喷泉喷涌着,东湖便像一头换气的巨鲸。水汽被风吹到我的周围,有淡淡的鱼腥。这活了千年的湖,依然活着。

湖面被锦鲤拱起穹庐,忽地又散成涟漪。那个罅隙,听到有人问:“豆瓣抄手,你吃过没有?”

他又拍拍我的肩,如老熟人一样。他穿着夹克衫,手拿保温杯,大约刚刮了胡子,下巴有针眼大的血痕。

“记得我不?卖菜老头。”他笃定认识我,将杯子放进手提袋,右手伸进裤兜,掏出漆黑的烟杆,那上面刻着的莲花闪出白光。

那朵白莲花使我恍然大悟:“您换装了。”

我记起他沾着新泥的黑鞋,在青蒜苗与油麦菜堆起的“山峦”间,羞涩地躲着。那些青蒜苗肥瘦不一,恣意地伸着胳膊,油麦菜轻薄淡绿,蓬松松地散开,如庞大而娇美的月神蛾。这一切,无疑透露出他是本地人。

买了他的菜,我开口问他,哪家豆瓣抄手最好吃。

“你试了才晓得,就像小马过河。”他花白的头发支棱着,仿佛有股磁场正扯着它们。

在新繁,豆瓣抄手出现有四十余年。当相关店名跳到我眼前时,老人敷衍却又无懈可击的回答,让我心下明晰,又心生矛盾。

“刚剃了头。”他说,右手摸了摸莲花,又抬手抵到额间,往后拢他的寸头,“你吃了哪家,感觉如何?你晓不晓得,小小的餐馆,也有江湖。”

我突然怀疑:我即将讲的,是不是该奔着故事发展;我寻味的初衷,是不是想觊觎高手的秘诀。

我在电视上见过她,为了调味料雨露均沾,她用双手搓动那盆肉馅,仿佛搓洗一堆衣服。又往肉馅里加水,顺势搅动,使其饱满丰盈,即使赴汤蹈火也不失水嫩。她居然将一大叠抄手皮摞在手心,取馅、包合。精瘦的抄手皮矮下去,鼓胀的抄手多起来,短短一分钟,她就能包三十多个。

我也见过他,他搅动的那口油锅,腾起透光的红浪。大火正逼出豆瓣的水汽,椒香、酱香充分析出,即将主导一碗抄手的基调。他单手托起的五个面碗,像一群杂技演员叠罗汉般稳稳立着,作料挨着分拣入碗,俨然一条生产线。

我找到他们的抄手店,始终不见他们的身影,唯满墙照片填补着我的期待。原来他已去世,她也不常待在店里。坐镇的师傅已是第三代传承人。

师傅揭开锅盖,煮我点的两份抄手。白雾如演示桶里被鼓风机吹起的鸭绒,模糊了他和善的样貌,淡化了他黑长的眉毛,却挡不住他额头隐现的微光。

骨汤冲入碗中,葱花瞬息神气活现,满溢翠色。抄手似憨厚的白熊梭进面碗,豆瓣红油如红蚁大军,很快爬满抄手全身。吃一口豆瓣抄手,如同见到质朴的故人。近乎于厚道的豆瓣味,像护雏的鸟妈妈撑起羽翼,呵护着那些粉嫩的肉馅。

白花花的是干拌抄手,表层几个因短暂脱水,呈现出磨砂质感。作料全在碗底,在我的翻动中,它们交换眼色,均匀着力。其酱香味更加浓郁,沙沙的豆瓣颗粒感,像棉袄上精致的盘扣。猪肉与豆瓣酱隔着面皮,如同生于两个地域,它们有意无意单独交流时,我好像察觉到,它们与回锅肉有亲缘关系。

“你吃的这家,生意红火的时候,能卖上千碗,如今应该很难突破了。”想起公园不宜抽烟,老人将烟杆揣回裤兜,淡淡地说。

“师傅说,日常两三百碗吧。”

“几家店顺溜排着,这家店夹在中间,食客大多走两头,多少会受影响。其实,好几家都出自同一门派,食客却总问谁才正宗,排列他们的江湖地位。”

“我吃过另一家,味道不同。”

“你已吃了下家?”他颇有些惊讶,“你这么瘦,肚量倒不小。”

事实上,我的小气影响了我对“下家”的好感。见老板态度冷冰冰的,我差点就弃它而去。但好奇心又使我硬着头皮坐下,我想是何种味道,吸引了源源不绝的食客。

如白的雪,红的梅,绿的林,干拌抄手上装点了辣椒面、花椒面、葱花和花生碎,以传统的辣椒红油调味,传递出赏心悦目的热烈。豆瓣抄手酱香轻柔,每咬一口,像是摇晃一张轻携纸,略干的肉馅,如抒写出另一种文字。

“那冷冰冰的老板,难道内心温热?”

“那你客观地说,哪家更好吃?”老人反过来问我。

“小马过河。”我将答案还给了他。

味道江湖,实在难分高下。一念之间,好坏游移;一念之间,新旧更替。

正如20世纪80年代,在东湖附近,卖豆花的师傅,煮好一碗抄手,心头突然闪过一念,将豆花蘸料浇了上去。

邂逅呷酒粑

□胡高兰

自从在渠县尝过一回呷酒粑,我一下子就爱上了那清甜微香、软糯温润的滋味。

呷酒粑外形并不起眼,普通的饼面上点缀着暗红小点,看着略有些发干。我本不偏爱饼食,总觉得干硬噎人,若非文友蓝紫强烈推荐,说这是当地特色,一定要尝一尝,我是不愿轻易品尝的。

轻轻咬下一口,微甜松软,入口绵润。温热的面饼在舌尖缓缓化开,淡淡的面香里裹挟着一股特别的发酵香气,不冲,不烈,只让人觉得亲切。本打算浅尝便放下,谁知吃完一个还意犹未尽。身旁的文友打算去后厨问问,买点带走。我心里却盘算,此行匆匆,好在如今网络发达,回家搜一搜教程,自己动手试试又有何难。

很快搜到一则制作视频,可惜没有文字解说。视频里,一名小妹从坛子里舀出几大勺暗红色颗粒,盛入透亮的玻璃碗。这一抹红,瞬间让朴素的食材有了亮色。她凑近闻了闻,隔着屏幕,仿佛都有独特的香气悠悠飘来。随后加入面粉、白糖,用筷子翻拌,添清水调成黏稠的糊状。土灶里柴火噼啪,火苗灼灼,锅被烧得滚烫,油光锃亮。舀一勺面糊入锅,用木勺的圆底轻轻摊平,一面煎至微黄,再翻面慢煎。最后用锅铲盛起,放进竹篮。屏幕上,用筷子夹起这块金黄的粑粑,正是那日我吃过的模样,真恨不得钻进屏幕,再咬上一口。

我连忙搜罗具体做法,用料并不繁杂:上好呷酒、优质面粉、少许醪糟、适量清水、食用油。做呷酒粑,核心就在“呷酒”二字。渠县呷酒本是红高粱蒸熟发酵而成,带着自然的酒香和微甜。把泡散后的呷酒高粱拌入面糊,再下油锅炸熟,红褐色的颗粒便藏在饼中,成了呷酒粑最特别的标记。它不靠浓重的调味取胜,仅凭高粱发酵后的清香,酿出这一缕朴素绵长的味道。做法看着简单,可没有地道呷酒,终究是复刻不出本味,想到这里,我不由得有些怅然。

我总觉得,呷酒粑的动人之处,恰恰在于它的“不起眼”。

它没有华丽的名字,也没有夸张的卖相,就像地方风味里藏着的一句家常话。刚出锅时肯定最好吃,金黄的外皮带着热气,咬开后,软糯的面饼裹着高粱的微香,酒意极淡,不醉人,只让人想起乡间酒席、街边小摊和午后厨房里的烟火气。

为什么一块普通的呷酒粑能让人记这么久?或许是它身上有地方吃食共有的脾气:不装饰,踏踏实实地把本地人的口味藏进饼里。渠县人熟悉呷酒,也熟悉这份发酵后的香甜,呷酒粑,便成了寻常日子里小小的满足。

离开渠县,仍时常想起呷酒粑的味道。它算不上什么珍馐,却让人觉得亲近。一方小饼,一碗呷酒,背后是一方水土养成的口味。如果有机会再去渠县,我定会坐下来,再点一份刚出锅的呷酒粑。