

人间物语

忆林

初识扬州菜

年味

张振楣 文

王晓娟 文

初识扬州菜,就让我惊艳。50年前的往事,有些遥远,也有所淡忘。但只要提起扬州菜点,说起扬州百年老字号富春、菜根香,半个世纪前的情景,宛若眼前。

那是我有幸第一次去扬州、第一次品尝原汁原味扬州菜:去扬州参加全省七市菜谱座谈会。

中国四大名菜之一的扬帮菜,虽然久闻其名,但生活在江南水乡,受世俗影响,对地处苏北的小城扬州、包括扬州菜,还是有所隔膜,甚至不屑。

承东道主精心安排,5天会议,一日三餐都在下榻附近的国庆路上,步行几分钟即可到达。早餐在著名的扬州百年老店富春茶社,中晚两餐在菜根香,也是扬州名店中的佼佼者。

于是,每天早中晚,我们穿过黛瓦粉墙的街巷,迎着小城特有的市井风情,去赴与扬州美味的约会。有两天下起了小雨,徜徉在宁静如梦幻般的丝丝雨声中,不由从心中吟出“小楼一夜听春雨,深巷明朝卖杏花”的诗句。

第一天晚餐,来到菜根香。餐厅挂灯结彩,四周曲廊环绕,颇有古典园林的韵味。那朱红的庭柱、橘黄的华灯、斑驳的树影、红木的花镜、古典的餐具,恍惚使人走进历史的画面……

那晚吃的菜肴,有炒虾仁、炆虎尾、炒什锦、炒三鲜、鸡丝汤等。虽然是便饭菜,但每道菜都十分精致,色彩淡雅,对我这个初次接触扬州菜的无锡餐饮人来说,似是另外一个天地。差别大的是炒虾仁。不少地方包括无锡追求的是洁白鲜嫩,扬州却是象牙色,在烹调时佐以香醋。当地人介绍,扬州师傅是在虾仁起锅前将醋泼到锅沿上,使香醋在瞬间气化,来增加虾仁的

香味。炆虎尾选用鳊鱼的背部、靠近尾巴的净肉烹制而成。并介绍扬州师傅将小小的鳊鱼分档取料后,可以做成108道鳊鱼宴。扬州菜的讲究可见一斑。

第二天早餐在富春茶社。名为茶社,却以扬州名点传世,且是规模不小的高档菜馆。让人好奇的是,富春茶社还有自己的茶园,自产自用。走进富春,只见露天树荫下放着一大圆桌候客,和风拂面,画意盎然。一派扬州八怪笔下的闲适和孤傲。

呷上一口芬芳馥郁的清茶,顿时齿颊生香,神清气爽。

点心宴领衔的自然“三丁大包”,发酵后的包子,特别洁白、松软、劲韧,馅心是鲜嫩的鸡脯丁、肥腴的猪肉丁、爽脆清口的笋丁,三丁的鲜美渗透进包子皮中,皮与馅正好相得益彰;接下来的“翡翠烧卖”,皮薄如纸,碧绿的荠菜糖猪油馅心隐隐可见,咬一口,甜味纯正,清香盈口,“翡翠烧卖”中的“翡翠”是甜馅,却甜得鲜洁不腻,诀窍是“若要甜,放点盐”。烧卖还在口中,“千层油糕”又端了上来。这油糕夹在筷子上,两端还在微微抖动呢。一尝,甜润软糯,入口即化。赞叹不绝之际,一大盘“什锦煮干丝”隆重上桌。“煮干丝”是扬州名肴,干丝的细,火功的足,汤料的鲜,口味的醇,是富春的独特民风。这以后,席上又陆续增添了菜肉包子、干菜包子、豆沙包子、鲜肉蒸饺……简直眼花缭乱,应接不暇了。压台品种是“鱼汤面”,一筷挑下去,面条细滑如丝,汤色浓白若乳,这汤是将小鱼用纱布包扎后放锅中久煮而成,鲜美浓厚。

一顿早餐居然吃了一二十个品种,只只是精品。在无锡,早上来一碗馄饨再加几只小笼就算丰盛了,一顿早饭吃几十种美味,想想都不可能。

扬州菜点的繁荣和近乎奢华,得益于漕运的兴盛。历史上扬州曾是盐商中转之地。达官贵人的高消费促进了餐饮业的畸形发展。如今的扬州虽然名声不大,但在历史上曾出现过国家级的人文高度,演绎过无数达官贵人所向往的纸醉金迷。菜肴是人文的标识,扬州菜在中国名菜中脱颖而出,顺理成章。

接下来几天的中晚餐有:煮干丝、什锦鱼茸、清炖狮子头、炒虾蛄、煎虾仁、烩蹄筋、炒鱼丝、鱼圆汤、醋熘鱼片、鱼香肉丝、红烧肉、金葱鸭子、虾仁焗蛋、什锦菜心、三鲜汤,等等。

会议期间,东道主两次宴请,菜单如下。

菜单之一:
什锦全盆、炒虾仁、红松鸡、白汁蹄筋、酥鱼、火腿土司、白松鱼、月宫海底松,点心:翡翠烧卖、火腿猪油酥饼、豆沙果饼。

菜单之二:
四冷盆:盐水鸭、拌海蜇、肴肉、卤肫、番茄鸡丁、锅烧肫、烩蹄筋、炒虾蟹、熘爆鳝、炒三丁、拔丝苹果、雪花紫菜汤,两点心:葱油饼、蟹肉包。

可以看出,在突出扬州风味特色的同时,扬州师傅并不排斥外帮菜,而是适度引进,让扬州菜更加多彩。

扬州菜中最出神入化者,莫过于煮干丝和清炖狮子头了。用料极简单而厨艺要求极高。将两厘米厚的方干批成16片以上、1毫米左右厚的片,再切成那么细的丝,简直是难以想象的。就此刀功你不得不服。狮子头制作的两大关键,是肥七瘦三和细切粗斩,也是有违常情让人瞠目结舌,结果是出奇制胜,誉满全球。

可见扬州厨师的胆识,胆是创新,敢于挑战常规;识是见地,善于动脑筋。

出于对扬州美味的赞赏,每次餐后,我都习惯把吃过的品种记下来。有天晚上,参会的苏州代表张祖根特地来找我,要我把记录菜名的小本本借给他抄一抄。16岁进苏州松鹤楼当学徒的张祖根,是苏州烹饪界的权威,在全省烹饪界亦颇有名气。我有些不解:“你是松鹤楼的顶级大师傅,难道还要向菜根香学习?”张师傅露出小学生一样的笑容,王顾左右而言他:“徐笃无锡聚丰园也不错的。”他掏出老花眼镜,认真地一个字一个字地抄写起来。我突然有些感动,什么叫大师?什么叫名师?在那短暂的瞬间里,似乎若有所悟。

在富春茶社杨柳依依的树荫下,在菜根香张灯结彩的夜色中,扬州的美味与扬州人的热情交织一起。我想,正是淳朴的智慧与适度的张扬相结合,历史的吟唱和文化的熏陶相交融,才积淀成一道道超过你想象的、风情万种的扬州菜。

我这个自小在乡野长大的农村土妹子,是真切品尝并细细咀嚼过“年味”的人。

儿时的年味,仿佛一下子就能从心底喷涌而出,熟悉而又新鲜。说熟悉,岁岁年相似;说新鲜,岁岁年不同。

说到儿时的年味,首先浮出脑海的是:一碗接着一碗,一碗醋香扑鼻的扣肉,一碗撒满葱花的氽鱼汤,一碗飘满黄油的鸡汤,一碗萝卜大骨汤,一碗红烧鱼块,一碗酿面筋,一碗百叶包,一碗蛋饺,一碗八宝饭……那“一碗接一碗”,记忆犹新,特别美味,特别温暖。或许一个人的味觉,就是一种奇妙的身体记忆,以至于过去了四五十年,当你闭上眼睛,静静回味:咬一口,喝一口,马上就能唤醒所有与家乡、童年、亲人有关的回忆,以及那些并不富有,却感觉无比富足的、有声有色又有味的日子。

儿时的年味,一般起始于小年夜。小年夜前后一两天,忙碌整一年的父母以及村上的叔叔婶婶、伯父伯母们终于不再起早贪黑去农田、桃园、自留地了。村上两个心灵手巧的同族叔伯,一早就在自家屋前支起一条宽宽的长凳,长凳一头固定两块磨刀石,一块用于粗磨,一块用于细磨,凳腿边则放半桶水。那两个同族叔伯磨起刀来煞有架子,他们劈腿呈骑马状跨在长凳上,先用手轻轻捏捏刀背,再眼眯看看刀刃,计划着从何处起磨。一般磨刀,粗磨在砂砖上进行,细磨则要在油石进行。当看到邻家男人开始磨菜刀、磨剪刀时,左邻右舍的主妇们也会跑回家里,从自家灶间拿来一两把厚重的菜刀、钝锈的剪刀,拜托邻家男人帮忙磨一磨,邻家男人从不含糊,爽快答应。

菜刀、剪刀磨好了,接下来就是家家户户杀鸡、宰鸭了。这些鸡、鸭、鹅都是自家养的,平时都舍不得吃,留着生蛋,精打细算的主妇会将一部分鸡蛋鸭蛋拿到街上去卖,换取一些油盐酱醋。那时,家家户户平日桌上的荤菜,见得最多的就只有偶尔有碗蒸蛋羹,一盘韭菜炒鸡蛋之类。只有到过年的时候,家庭主妇们才舍得杀只鸡鸭,一家老小才能吃到美味的鸡肉、鸭肉。主妇们拎着宰杀好的鸡、鸭、鹅,脚步轻快地来到村东边,在那口村上唯一的水井边去给鸡鸭鹅褪毛,再洗干净。水井四周围满了人,有拔毛的、有提水的、有拿刀的、有闲聊的,更多的则是一群又一群孩童,在绕着人群玩耍、嬉戏,就连平时因为各种各样的矛盾,心生齟齬互不理睬的几对妯娌,也在一边给鸡鸭褪着毛,一边好言好语相互温和地交流着,好不热闹。

当各家父母在自家灶间大展年夜大菜时,我们一群玩嗨的孩童,早已跑到离小村不远处的麦田里、田埂旁,继续各种土味游戏,时不时还抬头瞧瞧不远处小村上空的炊烟。年夜饭的炊烟,家家户户烟囱里飘出来的都是青烟,烟气很淡,袅袅婷婷,飘入蓝天,融入云层。这样的炊烟,是用“硬柴”烧出来的,“硬柴”是各家男人在年前就准备好的桃枝、其他树枝或枯树根之类,这些“硬柴”,很硬、很脆,但耐烧,火力旺而明亮。

我家的年夜饭一般都是母亲掌勺,父亲当下手——烧火,“硬柴”很省力,往灶膛里塞一把树枝,再用火钳捣鼓几下,在里面搭一个三角架子,一架空,氧气就足,这树枝柴禾就噼噼啪啪声不断,很热闹,也添喜庆。随着青烟慢慢扩散开,各家各户的香气随即四溢开来,浓浓的香味由远及近,我们一群孩童早已嗅到自家飘出的香味,那是我家的大骨萝卜味,那是我家的鸡汤味,那是我家的豆腐氽鱼汤味……于是,呼啦一下,各自奔向最美味最温暖的窝去了。一跑进灶间,在香味扑鼻的诱惑下,我们姐弟几个越发迫不及待,揭开锅盖,夹了一块肉就往嘴里塞。满腔爱意的母亲看着我们,笑在眉头喜在心,轻柔地说:“慢点吃,慢点吃,别烫着……”洋溢着父母真情的声声安慰和扑鼻的香味儿,把我们姐弟的味蕾刺激得尤为强烈。

儿时的年,就这样,隆重而来,悄然而去。一年又一年,迎来了春光,送走了冬寒。一年又一年,用上了电灯电话,也住上了楼上楼下。一年又一年,年味却已渐行渐远……

儿时的年味,我很想念!



好日子 摄影 苗青