

情趣·健康桥

吃辣有味

| 张曙峰文 |

要想吃得香，饭里加点辣。一旦有了辣，吃啥都开胃，哪怕白饭也很下饭。这是我很多年来的经验，也经常这样实践。同样都是辣，做法又不一样。十五世纪，辣椒传入中国，从云贵开始散枝开叶，成为许多地方的调味品，又不尽相同。川渝是麻辣，湖南是香辣，贵州是酸辣，江西是咸辣……萝卜青菜，各有所爱。而我，都挺喜欢。

虽然是敏感性体质，讲话多早已有慢性咽炎，喉咙不适还常咳嗽，按道理不宜吃辣，却改不了这习惯。真的是明知山有虎，偏向虎山行。都说江南人吃甜，什么菜都加点糖，清代王季珠有诗曰：“新蚁芬芳初浸面，子鸡和淡薄楂盐。不奇桂辣椒辛味，知是吴民性喜甜。”但我不喜欢太甜的食物，去各地游玩，吃各种辣也都适应。世事往往这样，越是禁止，越想尝试；越不适合，越感兴趣。吃辣吃得香，吃得爽，以至于那时候去四川、去重庆、去贵州，人家都不相信我是江南水乡来的人。

饮食口味，往往带有地域性，所谓一方水土养一方人。很多地方人们爱吃辣，带有祛湿、驱寒等作用。但随着社会发展，辣已经被越来越多的人接受。在南京上大学的时候，到门口小店或路边摊吃面，店家阿姨总要问一句：“啊要辣油？”坊间传来传去，变成老外遇到阿姨一问，以为在说英文：“I love you！”感叹南京人讲礼貌、国际范，连老太都会懂英语。辣椒，作为舶来品，早已风靡世界，没有边界。去意大利佛罗伦萨，我们找了家名店用餐，看见桌子上也放着一小瓶辣椒，随客人取用。

很多年前去成都，赶时髦涮火锅，只见偌大的大厅里，热气腾腾，飘荡着一股麻辣味，好多男人光着膀子大快朵颐，有点直呼过瘾的英雄气概。那种氛围，外乡人也很容易被感染，直奔主题而去。最爱吃辣的时候在冬天，外面天寒地冻，在家煮一锅白菜粉丝，放一点白切羊肉，热气腾腾地端上来，盛上满满一碗，放一勺辣酱，又烫又辣，吃得浑身发热甚至出汗，既满足口感食欲，又驱寒除湿，才真正体会一个爽字。

红红的辣椒，不仅是食物，也是很多地方独特的风景。多年前去婺源篁岭，顺应自然山势地形，家家户户在屋顶搭起晒架。一到秋天，红辣椒、黄玉米等农作物晒满农家屋顶，远远望去，粉墙黛瓦的徽派建筑，搭配着一个一个如调色盘的竹匾，映照在青山夕阳炊烟里，那便是一幅世外桃源的美景。在丹巴甲居藏寨，好多藏民家门口就挂着一串串红辣椒，既好看，还喜庆。

吃辣的人，往往性格刚烈火爆一些，据说重庆人很容易吵架，一个不顺眼、一句不对路，就可能引发“火星”。无锡人有句老话说：“不识相，要吃辣糊酱！”就是提醒人家要有清头、知好坏，要明事理、懂进退，免得吃不了兜着走，头撞南墙。生活中，不乏甜酸苦辣。适可而止，知止不殆，这也是做人的原则。



甜甜蜜蜜 插画 戎锋

晚风·龙光塔

一汤定乾坤

| 吴翼民文 |

方始品评浇头。这符合吴地“听戏听腔，吃菜品汤”的说法——“吃菜品汤”与“吃面吃汤”一个道理。当然这三者是有机连在一道的，缺一不可。比方说，浇头丰富多彩，汤水多半差不到哪里，因为烹制浇头的汤汁丰富就保证了面汤的质量，最基本的焖肉和爆鱼浇头烹调出色，就保证了面汤的底色不差，如果再有了各式现炒的浇头，如炒虾仁、炒鳝糊、炒腰花，最简单的炒肉丝，考究些的，炒三虾、炒蟹粉，浇头过桥兑入面汤，这碗面的面汤要寡味也难。所以好的面馆，首要的工序是“吊汤”，“吊汤师傅”是不可或缺的。“秀记”面店的“吊汤师傅”即由我母亲慷慨自任呢。

后来母亲告诉我，她除了每天把焖肉和爆鱼端正好——烹调焖肉是要压盆汤的，把厚厚的陶瓷盆压在肉上面，至少文火要煮五个小时以上，肉酥而形不变；至于爆鱼要选八斤以上的青鱼开片，方始像个模样——她最耗工夫者就是变着法子吊出好的高汤。譬如鳝骨、虾壳、鱼鳞、大骨、鸡壳均是“吊汤”的好原料。从前太湖多的是鳊鱼，且说这鳊鱼是太湖地区的一种小鱼，永远也长不大，有鱼小刺

多、肉少汤美的特点，价廉物美，用来“吊汤”非常实惠鲜美，取其汤而舍其鱼，实在再理想不过啦。但“吊汤”太过辛苦，父母通常三点钟就要出门，父亲拈去排门板，母亲即投入烹制浇头及“吊汤”工作。到五点半左右，面店就要迎客，在大冬天尤其艰辛。我曾经问过母亲，“吊汤”那么艰辛，何不搭用味精？母亲立即让我噤声，说是一旦用了味精，顾客是吃得出来的，以后再不会上面店吃面哩，好不容易打出的招牌绝不能让味精给毁了。她告诫说，有个厨师应邀去客人家“落镬”（到客人家办宴席，谓之“落镬师傅”），为图方便和节约成本，搭用了味精，被客人家品尝了出来，结果“落镬”费用一笔勾销，所以一定要诚实做好“吊汤”这一环节，来不得半点虚头巴脑。

后来父母的面馆公私合营进了上规格的饭店，父亲被聘用为会计，母亲则因家务缠身而放弃了职业，其时开始饮食行业改造——工农兵化，加之食品匮乏，一碗面不再要求做精致了，自然“吊汤”的环节也舍弃了，味精长驱直入后厨，面客自然不再奢望也。

众生·人民路

嗨啦啦的韭菜鸡蛋饼

| 倪钰萱文 |

的配料，一块里脊，一根脆骨肠；外加他秘制的酱料。色泽金黄，浓香扑鼻，脆而绵柔，原汁原味的阿海韭菜鸡蛋饼就完成了。

最近实在是馋得没有办法，趁周六下午放假，来到阿海的店里。

“今天人不多啊。”我说。阿海忙着煎饼，看了我一眼，说：“人是不多，饼还是一样做，前不久才做了20块，外卖刚走。”

说是常客，但自从进入高中后，放学不经过阿海的店，就不常来，听说上美团外卖了，那以后我就不用亲自跑来了。

这时，一个正在等饼的阿姨突然问：“之前在城北看到的那家店是不是正宗的？”

“正宗的，我妹妹开的加盟店，我授权的。”阿海回答。

“那味道……”

“那肯定没我做得好！”他得意地说。

“虽然原材料都是我提供的，但每个人做得肯定不太一样。像我老婆那家的味道和我的也有出入。上次有一家加盟店做得不好，我让他关门了，鸡蛋饼的味道实在不行，全国有十几家分店，再赚钱也不能砸招牌不是？”他滔滔不绝地讲着，手下却一点儿也不停，“来，你的饼。”说完，把做好的饼递给了那个阿姨。

难怪阿海开了那么多家分店，口碑却不减当年，想起阿海招牌下的那行“全国连锁”的小

字，我百感交集，谁能想到从小吃到的农家饼竟然已是拥有全国几十家连锁店的名店了呢！

“那这一年可得用掉多少里脊肉、多少脆骨肠啊！”我感叹。

“今年在火腿肠上就花了十来万了。”他比了个数字，“不过最要命的不是这些，是韭菜。”他一边说，一边用镊子夹了两把韭菜放在了饼皮里。

“韭菜？”我不解。

“对！”他一指地上，“就这一箱韭菜，我和我妹整整挑了六个小时，一根一根地挑，累人呀！”

“这哪要一根一根地挑？”

“当然要了！这韭菜，还是我在乡下和几户农民签的协议，专门种的。露天的，绿色无公害。”

我下意识地看了看那些韭菜，根根分明，又粗又青葱，嫩得像能掐出水来，突然体会到了阿海的良苦用心。

“来，你的饼好了！”阿海把饼递给了我。

我接过饼，咬了一口，满口流香，浓浓的韭菜味，还是和小时候一样的味道。

如今的城市，有多少阿海一样的新市民，怀揣理想，艰苦打拼，一如韭菜鸡蛋饼，历经油烟煎炸，却充满了金黄的色泽。包裹其中的韭菜，依然那样绿意盎然，生机勃勃，香气扑鼻。