

晚风·龙光塔

菠萝的海

没错,你看到的是“菠萝的海”,不是“波罗的海”,乘坐高铁从雷州半岛的徐闻县急速驶过,窗外是如海似洋的菠萝园,硕大的广告牌“菠萝的海”闪过,惊鸿一瞥。

菠萝头顶王冠,身披鳞甲,一副“生人勿近”的架势。南美洲原产地的玛雅人深信,菠萝的鳞峇铠甲能抵御恶灵。欧洲殖民者初见菠萝时,玛雅人用黑曜石刀划开粗糙的果皮,露出黄灿灿的果肉,蹲在路边大快朵颐,汁水顺着花白胡子往下淌,擦也不擦,吃得甚是痛快。欧洲殖民者不知如何称呼菠萝,也不知菠萝从何而来,只见果皮如松树皮般粗糙,果肉如苹果般清甜,便生拉硬扯,造出一个单词——pineapple,意为结在松树上的苹果。

明末清初,菠萝漂洋过海到中国落户。菠萝怕低温、怕积水,徐闻县四季无冬和红砂土排水性恰到好处,无意间成全“菠萝的海”。现今的中国年产菠萝200万吨,每3个菠萝就有1个产自徐闻县。于是,从岭南到漠北,从市井到庙堂,这颗带着异域血统的水果,用它的甜蜜与酸涩,在锅碗瓢盆之间演绎着美食传奇。

坐落于上海南京西路1001号的凯司令西餐厅曾是张爱玲的最爱,充当过小说《色戒》《半生缘》场景。上世纪80年代,凯司令售卖过一款海派菠萝冰,取用新鲜菠萝榨汁,加入冰屑和炼乳,上桌前撒上一小撮细砂糖,祛酸增甜。玻璃杯外凝结着细密的水珠,杯底沉淀着纤毫的果肉,吸管轻轻一搅便漂浮上来,在淡黄色的汁液中翩翩起舞。老克勒坐在临窗的卡座,一勺一勺舀着吃,还

得配上一杯西湖龙井,美其名曰“苦茶解甜腻”,一坐就是半天,悠笃笃地回味十里洋场的荣光与潇洒。

菠萝在香港被称为“旺来”,蔡澜力荐茶餐厅的惠灵顿菠萝叉烧包,层次丰富,酥脆掉渣,酸甜平衡。依我看来,用惠灵顿菠萝叉烧包代表菠萝美食是有争议的,茶餐厅能把菠萝的口味发挥至登峰造极,经典菜式非咕咾肉莫属。挑菠萝,要闻其香,轻拍其腹,声闷者甜,声脆者酸。港厨偏要反其道而行之,选取青黄相间的半生不熟,因为熟透了就没了筋骨。菠萝与里脊肉看似不搭,实则灵魂绝配,高温爆炒出锅,咕咾肉内心柔软多汁,甜中带青涩的酸,暗戳戳挑逗着味蕾。

西双版纳的傣族管菠萝叫“蜜多罗”,认为它是佛祖赐予的礼物。许多人讨厌菠萝的涩嘴味,全拜菠萝蛋白酶所赐,显微镜下,酶分子像微型剪刀切割蛋白质链条,刺激着口腔黏膜。然而,这也是天然嫩肉剂的小秘密,傣家人用菠萝汁腌制牛肉片30分钟,清水冲洗干净,上炭炉炙烤,每面10秒锁汁,七分熟时发生美拉德反应,满堂飘香。世间滋味,原来就是在这样的碰撞中,慢慢调和出来的,你也会明白为何傣家人的炊烟里,总飘着菠萝的甜香。

北京王府井有一家不起眼的台湾风味餐厅,大厨最拿手的是菠萝炒饭,尊名凤梨炒饭。先把整只菠萝一剖为二,挖去果肉切丁备用;再把泰国香米煮成饭,与咖喱、虾仁下油锅翻炒;最后撒上菠萝丁同炒,糖分焦化,菠萝汁渗透每一粒米饭。菠萝炒饭出锅倒入菠萝碗,扣上另一片菠萝壳,端上餐桌

情趣·健康桥

枣庄辣子鸡

枣庄,齐鲁大地的一个地级市,位于鲁西南,人口约385万。这儿有红色文化、旅游文化、城邦文化、运河文化,饮食中非常出名的,有枣庄辣子鸡,为省级非物质文化遗产。

从无锡东站乘高铁去枣庄,时程两个半小时,约550公里。初到枣庄,第一印象是城市整洁干净;其次,是东道主热情好客,印证了“有朋自远方来,不亦乐乎”的山东人品行。

当晚,主人安排晚餐在“枣庄老田家辣子鸡店”,是一家很有名的饭店,央视“舌尖上的中国”榜上有名。该店专做辣子鸡。鸡的做法出名的有新疆大盘子鸡、符离集烧鸡、德州扒鸡、沂蒙炒鸡、开封桶子鸡、常熟叫花子鸡和无锡老周家的吊鸡露等,不一而足。

枣庄辣子鸡,选用本地散养的小公鸡,偶尔也用大公鸡,用当地人话说:“没有一只鸡活着走出

枣庄。”可见,枣庄遍地鸡走地,是餐桌上的主打菜。

枣庄辣子鸡是传统名菜,以鸡肉和辣椒为主要原料,配以花椒、生姜、蒜头、佐料等。辣椒是一种螺丝形的薄皮椒,店家说,只有枣庄有这种辣椒,颇有自豪感。我跟服务员说:“拿几只生的辣椒来看看。”果不其然,一对“母子椒”呈螺丝形。

辣子鸡与辣椒结合是绝配,色泽红润,香辣可口,总体感觉微辣,味醇厚,味道好极了。辣,辣椒,枣庄人的饮食密码。螺丝椒,又是枣庄特有的芳香物质。辣椒能祛湿散寒,满足饮食需求,辣椒皮薄肉厚,辣度适中,带有浓郁的香气。

辣子鸡是枣庄菜肴中的灵魂,辣是引子,鲜是内核。二者在砂锅、铁锅和大锅中完成味觉的升华。

辣子鸡选用农家散养的公鸡,是因为出肉率高,鸡肉紧实鲜

家庭·广瑞路

小舅的饭碗

沈建华 文 |

我小名叫“三华仔”,我妈妈兄弟姊妹六个,三男三女,小舅最小,1958年生人。

那时生活困难,用半碗小米加上小筐野菜熬上一锅稀粥,用一点自家腌制的萝卜干搭搭,一家人围坐在一碰就嘎嘎作响、祖传了几代人的“八仙桌”上充充饥,一天一顿或两顿,是那个年代外婆家的日常。

外公、外婆和妈以及大舅、二舅他们太饿就没有办法上生产队挣工分赚钱养家,所以每次盛饭时,往往总是先盛而且用的是碗底较深、容量较大的“海碗”,轮到小舅时,用的是碗底很浅、盛一点就要外溢,长得有点像“小水瓢”一样的“瓢碗”,所以,每次吃饭时,可怜的小舅总是坐在那张一条腿有点残缺、四条腿都放不平的小板凳上,先一眼不眨、眼巴巴地看着给他盛饭的大人,等大人拿起“瓢碗”盛饭时,他就开始直嚷嚷,“我不要那个‘瓢碗’,我不要那个‘瓢碗’!”但任凭他怎么哭闹,也改变不了他用“瓢碗”吃饭的现实!

所以,每每吃饭,小舅一半吃的是数得清有几粒小米的野菜稀饭,一半吃的是自己的眼泪,吃完了,还要仰长脖子、伸出舌头,恨不得把小小的脑袋钻进碗里,拼命地把碗舔干净。大人们看着心疼,有时甚至悄悄地抹眼泪,但又能奈何?

幸运的是,经过十多年农村的艰苦历练,他长大成人了。

1978年10月,在那个充满寒气的深秋,带着对未来、对前途无限的憧憬,他踏上了北上的列车,来到陕西韩城某部队服役,成了一名光荣的解放军战士。临走时,背着里面装着他小时候一直用着的那只“瓢碗”的空瘪行囊,走到我们四面透风的教室门口,轻轻地对我说,“三华仔,你要好好读书,我当兵走了。”望着小舅远去的背影,瞬间眼泪模糊了我的双眼,是对亲人远行的不舍?还是担心幼嫩的肩膀承担不起小舅的嘱托?现在的我,已经记不清了。

1980年7月,军队和全国一样恢复了高考,小舅如愿以偿,考入了徐州工程兵学校,成了一名当时多少年轻人梦寐以求的“准军官”,一个可以穿“四个口袋”军装,毕业后每月可以领到四十多块钱工资,把饭碗牢牢端在自己手中的国家23级干部。那时的他,别提有多开心、有多高兴!第一时间,就往家里发来电报,“已被军校录取”。捷报传来,全家老少兴奋了好几天!

考上军校后,小舅每次来信,叮嘱我们小辈们最多的就是要好好读书,找到属于自己最真实的“铁饭碗”。在他的教育和影响下,我们九个表兄妹,六个考上大学,三个当了兵,无论在地方工作,还是在部队服役,大家都在各自的岗位上干得有模有样,都找到了属于自己的那份天地。在部队服役三十年的我,从战士成长为正团职干部,先后在两个团级单位当主官,2016年被中共中央授予“全国优秀党务工作者”荣誉称号,还光荣出席了建党95周年庆祝表彰大会。

1982年遇上了百万大裁军,小舅和其他军校学员一样,一毕业就转业到地方工作,成了中煤集团五建公司某处的一名干部,从技术员做起,一路奋斗着,最终成长为该处的处长,成为有数千名干部职工单位的“一把手”,直至2018年退休。

“不管时代怎么变迁,不管形势怎么发展,大到一个国家、一个民族,小到一个人、一个单位、一个人,饭碗都得靠自己找,也要靠自己端住端牢。”这是小舅常常挂在嘴边的一句话,振聋发聩、情深意切,也激励着我们一路踔厉奋发、勇毅前行。



秋行山

插画 戎锋