

一城辣椒色 半城鲜辣香

程玲仙



周末回老家,看见邻居围墙上十余盆辣椒一字排开,枝蔓清瘦,叶片疏落,可那挂满枝头的果实,红得鲜活透亮,在风里轻轻摇曳,织成一道独特的风景线。

我的家乡——常山,是鲜辣美食之乡。这里的人家喜欢在房前屋后开辟菜园,夏秋时节,辣椒当仁不让地成为园中“主角”与餐桌上的“味觉担当”。

辣椒,也是常山菜的灵魂。此地无菜不辣,无辣不欢。无论是家常小炒,还是宴客大菜,总少不了辣椒的身影。以“将军鱼”为代表的常山“十大碗”,是“鲜辣常山”的金字招牌。“农家小炒肉”“红烧大头鱼”“土鸡蛋炒辣椒”等,皆是鲜辣风味的鲜活代言。

“农家小炒肉”是常山人餐桌永恒的经典。土猪肉爆炒至焦香透油,辣椒辛香扑鼻,一口下去辣意冲顶,继而脑门暴汗,酣畅淋漓。“红烧大头鱼”则是许多餐馆的“压桌菜”,鲜鱼辅以秘制辣酱文火慢炖,出锅前撒紫苏、辣椒,香辣交织,肉质紧实,尽显本味。“土鸡蛋炒辣椒”看似简

单,却是主妇们的拿手菜,金黄嫩香的鸡蛋间杂青红椒丁,色诱人,辣过瘾,是当之无愧的“米饭杀手”。

在常山,每道菜都辣得人吐舌,也香得人尖叫。这辣,无论它是菜肴的“配角”,还是自成一碗的“主角”,都备受追捧。

记得儿时,玩累了跑回家,盛一大碗剩饭,就着酸辣微甜的“糖醋煎红椒”大快朵颐。味觉被唤醒,痛感也随之激活。至今,那种既辣且鲜、痛并快乐着的记忆依然鲜活。

不过,我最怀念的还是妈妈做的“香辣索面”。自家晒干的小尖椒磨成粉,用山茶油浸着。煮面时舀一小匙,加酱油、陈醋,冲入开水,撒上葱花,便成一碗“葱花红油汤”。柔滑的贡面浸入其中,瞬间热力四射。吃一口唇齿留香,干一碗回味悠长。

常山贡面本就是金名片,相传明朝时曾与本地辣酱一同进贡。皇帝食后大汗淋漓、大呼过瘾,常山之“辣”自此声名远播。

俗话说,“浙江吃辣看衢州,衢州吃辣看开常(开化、常山)”。常山地处浙西,气候湿润,尤其冬春湿冷难耐。辣椒驱寒祛湿的功效,使之自然成为先民的选择,既抵御湿冷环境,又鲜爽下饭。

当然,吃辣并非衢州专利。鲁迅先生就曾坦言,吃辣椒是为取暖解困。可见辣味文化在交流中亦影响着周边。

与衢州类似,吃辣文化已深深融入中国许多地区人们的血脉。若说川渝是“麻辣”宗主,湘赣是“香辣”高手,那么浙江衢州,则以“鲜辣”在江南饮食中独树一帜。

在这里,辣从来不是莽撞的挑衅,而是一份用烟火气写就的诚挚邀请。它泼辣而深情,热情而酣畅。诚邀八方来客,循着这缕浓烈的香辣味,走进一个活色生香的“鲜辣”江湖。



寒香点豆腐

周雷



吃食这东西,最是奇怪。有些山珍海味,吃过也就忘了;偏是些家常物事,倒能在舌尖盘踞一辈子。譬如这冻豆腐,名字听着就带着股子寒气,每到北风起时,心里头便不由得惦念起来。这惦念里,有故乡的回忆,更有母亲在灶间忙碌的身影。

做冻豆腐,先得有好豆腐。母亲是不买市上的成品的。她总要自己动手。头天晚上,便将粒粒饱满的黄豆倒在清水里泡着。第二天天蒙蒙亮,石磨“嗡嗡”的声响便会在厨房里响起,乳白的豆汁沿着磨盘流下来,汇到木桶里,散发着生豆子特有的青涩气息。

磨好的豆汁倒进大锅里,灶膛里架起木劈柴,火舌欢快地舔着锅底。不多时,锅里便“咕嘟咕嘟”地泛起泡来,这时,母亲会撇去浮沫,将滚烫的豆浆舀到一口大缸里。最关键的一步来了,点卤。母亲用的是一块石膏,放在火上微微烧过,研成细末,调成水。卤水徐徐倒入,手臂稳稳地画着圈,缸里的豆浆起初还是一片混沌,渐渐地,竟神奇地分离开来,成了絮状的豆花和清冽的浆水。

豆花舀进铺着白布的模子里,压上石板,沥尽水分,一方方嫩白如玉的豆腐便成了。但这还不是冻豆腐。母亲将豆腐切成巴掌大小的方块,整整齐齐地码在竹匾里,端到屋外廊檐下。初冬的夜晚,寒气是透骨的。只需一夜,那软嫩的豆腐便被冻得硬邦邦的,表面还结着些晶莹的冰凌子,煞是好看。

东透的豆腐,内里的结构全变了。冰晶将它撑开,形成无数细密的蜂窝。这蜂窝,便是冻豆腐的魂灵所在,是它日后能吸饱汤汁、滋味万千的诀窍。

冻豆腐的吃法,最是能见出北方人家的实在与智慧。它自己没什么滋味的,妙就妙在能纳百味。最寻常的是炖。将冻豆腐在凉水里化开,挤干水分,那豆腐便显得蓬松而富有弹性。切几片腊肉,与白菜、粉条一同下到铁锅里,添上水,用文火慢慢地炖。灶膛里的余烬温吞地煨着,锅里“咕嘟咕嘟”地响,腊肉的咸香、白菜的清甜,丝丝缕缕,都钻进了冻豆腐那无数的蜂窝孔洞里。待得掀开锅盖,热气“轰”地一下扑面而来,夹起一块冻豆腐,须得小心地吹凉了,咬下去,滚烫的汤汁立刻在口中迸射。豆腐的肌理变得极富韧性,在齿间缠绵,比鲜豆腐更多了一番咀嚼的趣味。

若是有客人来,母亲还会做一道“冻豆腐嵌肉”。将化开的冻豆腐切一个口子,用调好的肉馅细细地塞满,再上锅去蒸。肉馅的鲜汁被牢牢锁在豆腐里,出锅时,豆腐饱胀,色泽诱人。一口下去,有豆制品的清香,更有肉馅的丰美,层次分明,是待客的体面菜。

汪曾祺先生曾说:“一个人的口味要宽一点、杂一点,‘南甜北咸东辣西酸’都去尝尝。”这话我极赞同。但走得再远,尝过再多的新奇,心底最眷恋的,还是那口朴素至极的家乡味。母亲的冻豆腐,便是这样。

炖萝卜汤

裴金超

小时候,家乡的天气总是冷得特别早。那时候,村里的家家户户都会种上几垄萝卜,以备不时之需。而那些萝卜就像是我们村庄里的孩子,在寒凉的天气里依然顽强地生长着,等待着成熟的那一刻。

以前的日子,萝卜无疑是冬天的主要蔬菜。每到大地封冻之前,人们会到萝卜地里,一个一个将它们从土壤里“解救”出来,拧掉依然翠绿的萝卜缨,然后一根根放入箩筐,满载而归,成为冬日里不可或缺的一部分。在那个物质并不富裕的年代,萝卜成为了冬天餐桌上的“主角”。萝卜虽然平凡,但它却有着不平凡的营养价值,富含碳水化合物、维生素及磷、铁等无机盐,常食能够增强人体的免疫力,抵御寒冷的侵袭。而它又以简单多样的烹饪方式,滋养了一代又一代人。

记得那时,用萝卜腌咸菜是最常见的做法。家家户户都会挑选一些个头适中、质地脆嫩的萝卜,洗净后切成条状,撒上盐巴,再拌入辣椒、花椒等调料,腌制在坛子里。几天后,那坛子里便散发出诱人的香气,迫不及待地夹起一筷子,放入口中细细咀嚼。那咸中带酸、酸中带甜的味道,瞬间在舌尖上散开,无论是搭配米饭还是面条,都是很受欢迎的下饭小菜。

而炖萝卜汤,则是秋冬季节里的一道暖胃佳肴。母亲会挑选几个又大又圆的萝卜,洗净切块,放入锅中,加入清水和简单的调料,慢火炖煮。一家人围坐在火炉旁,一锅热气腾腾的萝卜汤端上桌来,那浓郁的香气瞬间弥漫了整个房间。汤色清澈见底,滋味却很醇厚,每一口都仿佛能驱散身上的寒气,带来一丝丝暖意。大家一边品尝着汤的鲜美,一边聊着家常,那份温馨与满足,至今仍让我难以忘怀。

当然,萝卜的吃法远不止于此。萝卜包子、萝卜饺子,都是家常美味。将萝卜擦成丝剁碎,拌上



葱花、姜末、盐巴等调料,这样的馅料既保留了萝卜的清甜,又融入了调味料带来的层次感。将精心调制的馅料包裹进柔软而有弹性的面皮之中,待到热气腾腾出锅之时,一口咬下去,面皮的柔软与馅料的鲜香相互映衬,味道格外适口。满口的汁水与萝卜的清新甘甜交织在一起,让人回味无穷,幸福感也随之涌上心头。

渐渐地,生活逐渐宽裕,才有了萝卜炖肉、萝卜猪肉饺子、羊肉萝卜饺子。其中,鲜嫩的肉质与脆甜可口的萝卜相互渗透,彼此交融,共同孕育出鲜醇诱人的美味。随着生活水平越来越高,萝卜在餐桌上的地位,也悄然发生了变化。从最初的绝对主角,到后来的配角,再到如今的点缀,萝卜的占比越来越小,甚至少于肉类的比例,但菜肴里依然少不了它的身影。然而,在我心中,萝卜却始终占据着不可替代的位置。

《本草纲目》和《新修本草》中记载:萝卜能助消化,止咳化痰,还能清热生津止渴,可用于热病口渴或消渴多饮,可防止胆石形成,是维护人体健康不可或缺的重要食材。