

寻味
秋天

那些寻常百姓的秋日口福



秋风漫过市井,秋天的滋味,大半藏进菜市场的各色风物里。一块魔芋豆腐,一坛鲜香的韭菜花酱,一笼蟹黄饱满的河蟹,一捧热气腾腾的板栗,便是属于人间秋日的味道。这些吃食没有名贵的出身,皆是寻常百姓的秋日口福。一蔬一果,一味一情,吃的是四季流转,品的更是藏在烟火里的旧日回忆。

一笼蒸蟹忆旧秋

秋风一起,蟹脚就痒了。这是一句老话,我们那地方吃的是河蟹,河蟹个头不大,但肉质细嫩,尤其是到了秋天,蟹黄满满当当地鼓着。

我小时候,一到秋天,父亲就爱去河边钓蟹。一根细绳,系一截去了壳的田螺肉,放进水里。蟹这东西,贪吃,钳子一夹,就再不松口。你慢慢提上来,它还紧紧抱着那点吃食,直到出了水,才知道上了当,张牙舞爪地乱挣起来。父亲说,钓蟹容易,难的是稳。手不能抖,一提要快,慢了就跑了。

那时候的河蟹,不像现在的大闸蟹,一个个被绑得结结实实。我们那儿的蟹,是野的,个头不大,但极有精神。青褐色的壳,钳子很厉害,被夹一下,能疼上半天。母亲洗蟹的时候,总要拿刷子先刷壳,再刷肚皮。那蟹在盆里挣扎,弄得水花四溅。

蒸蟹是最原味的吃法。锅里的水烧开了,把蟹一只只码在蒸屉上。蟹在热水里渐渐安静下来,颜色也慢慢由青转红。蒸好的蟹端上桌,一家人围坐着,各自埋头拆蟹。吃蟹是慢活。先掰下腿,再揭开盖。蟹黄是硬的,橘红色,用筷子挑着吃。蟹肉一丝丝藏在蟹身里,得细细地剥。父亲吃蟹很有章法,拿蟹的关节,一节一节地剥,剥得干干净净,剥完的壳能拼回一只完整的蟹。我学不会,常常吃得满地狼藉,手上、脸上都是蟹黄。父亲说,蟹是寒物,要用酒来配。他喝的是黄酒,温得热热的,我不喝酒,就喝姜茶。蟹的鲜,姜的辣,混在一起,是秋天里最妥帖的滋味。

古人吃蟹比我们有趣。袁枚在《随园食单》里写,吃蟹要“自剥自食为妙”,不要假手于人。他还说,蟹宜独食,不宜配菜。这话有道理。蟹味极鲜,和别的菜同食,便夺了味。所以有“持螯赏菊”一说。一手持蟹螯,一手持酒杯,眼

前再有几丛秋菊,便是雅到极处了。

有一年秋天,我去苏州。在一家老店里,吃到了极好的大闸蟹。那蟹比我们河里的蟹大许多,蟹黄也更丰腴,腥气却小。店里有专门拆蟹的工具,什么蟹八件,一件一件的,极精巧。但我用不惯,还是用手剥。旁边的人说,吃大闸蟹用手剥,是暴殄天物。我笑了笑,没说话。蟹味之美,在于那一口鲜,至于怎么个吃法,倒不妨各随其便。

如今,又到了蟹肥时节。菜市里,卖蟹的摊子渐渐多起来。我买了几只,回家蒸了,独自一人,就着姜茶,慢慢地剥。剥着剥着,就想起了过去那些围桌食蟹的秋夜。那光景,是再也不会有了。但蟹还是会一年一年地肥起来,秋天的味道,也一年一年地,在唇齿间留下来了。 [浙江·宁波] 荣子婷

韭菜花酱

激活秋天的味蕾

秋天的韭菜叶可食,茎可食,花亦可食。西风一吹,满畦的韭菜便争先恐后地挺出了白色花簇,状如玉手托桃,放眼望去,畦中一片银白,这些白色的花簇,便是“韭菜花”。花至半开最窈窕,趁着韭菜花欲开未开之时,将其采摘下来,洗净,稍晾,然后放进石臼里,捣成花泥,然后放进坛罐罐,用盐腌制一周左右,东北平原上大名鼎鼎的“韭菜花酱”便制好了。

秋天,无论大人小孩,都喜欢“贴秋膘”“抓秋膘”,即使过了“立秋”,也有意在秋天里为身体积存些营养,以应付漫长冬季的到来,所以肉食是必不可少的。吃肉食时,韭菜花酱又是不可或缺的。不论吃哪类火锅,都需要韭菜花酱来调味,涮羊肉、涮牛肉、涮猪肉乃至干炖狗肉,都需要韭菜花酱佐以下咽:有了韭菜花酱,吃肉不腻,不肥,望之生津,食之有味,饱后消化顺畅,肠胃舒服。

[辽宁·鞍山] 钱国宏

中秋板栗口口香

朋友从山里给我快递一个小竹篓,拆开一看,是板栗,地道的山货。

老家有句土话,“三个板栗一碗饭”,说的是它淀粉足,耐饿顶饱,跟粮食差不多,但又比粮食清爽,带着点山野的清气。“秋林栗更肥”“擘黄新栗暖”,古人也爱吃这个,一个“肥”字写它肉厚,一个“暖”字写它吃下去熨帖。

板栗不光好吃,还能入药食补,养胃健脾、补肾强筋,像是把整座大山的元气都收纳在了那金黄色的果肉里。

板栗金贵,平常难得见着,非得等到中秋,和仔公鸡一起携手闪亮登场。毛栗就随意多了,秋天的集市里,沿街叫卖的小贩担子上,几分钱就能尝到。小时候我拽着母亲衣角讨上五分钱,能买上一小竹筒,其实也不过二三十粒,“多乎哉不多也”,倒在手心里还热乎乎的,剥开又香又甜,那是童年里最朴素的念想。

[安徽·合肥] 叶炎

山野蒟蒻 人间秋味

秋天一到,菜市里便多了一种东西。长得圆不圆,扁不扁,像一块沾了灰的石头。有的磨成了浆,凝成块,切成片,码在竹筛里,这东西就是蒟蒻,我们那里叫魔芋。

魔芋这东西,名字里带个“魔”字,听着有些邪乎,其实山里头到处都有,一蓬一蓬地长在阴坡上。叶子碧绿宽大,地下的块茎,才是能吃的那部分。秋天挖出来,大的有十几斤,刮了皮,磨成浆,加草木灰水,煮一煮,凝一凝,就成了魔芋豆腐。

我小时候,最怕看祖母做魔芋。刮皮的时候,那浆汁沾在手上,痒得钻心,祖母却不怎么怕,她的手早被这浆汁腌出来了,只是微微发红。她说,做

魔芋不能戴手套,戴了,那手就钝了,刮不干净。

魔芋的吃法,粗看简单,细想也有门道。切了片,下热水锅焯一焯,可以去涩。焯好的魔芋,炒着吃,炖着吃,或者干脆凉拌。我们那里,最家常的是酸菜炒魔芋。自家的酸菜,切碎了,下猪油爆香,再放魔芋片,大火炒。酸菜的酸,魔芋的滑,两样一相遇,就成了。魔芋本身没什么味,却极会吸纳旁的味。

炖魔芋,则是冷天里最好的。牛肉,或者老鸭,和魔芋同炖。魔芋吸足了肉汤,胀得软软的,一口下去,汁水四溢。这时候的魔芋,满嘴都是肉的醇厚。有位作家说,有些菜是“借味”的。魔芋恐怕是借味里的头一名。它什么也不是,可和什么在一起,就

是什么味。这倒有几分像水,注入壶里是壶形,倾进杯中是杯样。菜里头,能这样谦逊的,不多。

古人吃魔芋,也是有些年头的了。《本草纲目》里有它,不叫魔芋,叫“蒟蒻”。我读到“蒟蒻”二字时,觉得比“魔芋”雅了许多。后来一想,也对。什么东西,一进了《本草纲目》,便都庄重了起来。可魔芋终归是山野里的东西,我还是爱它本来的名字。“魔芋”多好,带着一点山野的奇幻。

秋渐渐深了。那天路过菜市,见着那魔芋,我想,我该再买一块回去。酸菜炒了,下饭。吃着那口滑,那口酸,那口辣,便觉得,这秋天,到底还是秋天。 [广东·深圳] 杨骁