



B1 中外之味

吃秋

■王柯

当炎热褪去,一股凉气袭来,秋早已在 960 万平方公里的土地上留下了遍地的痕迹:不论是内蒙古阿尔山上的大片草原,还是吉林蛟河的红叶谷,抑或是南京栖霞山古寺,红的,黄的,铺天盖地地填补着,要把这广阔的大地染个金黄。人间的烟火气在秋季凉爽气候的烘托下,显得愈发浓重了起来。

一碗浓郁的黄豆猪蹄汤是秋天最好的补品,猪蹄的软糯在汤汁的收煨下沁着黄豆和枸杞的清香,是所有爱喝汤的南方人绝不会放过的秋日美食。炖汤的猪蹄一定要加入清水、姜片煮沸,好好地一去腥味方才可食用,一来是为了口感,二来也是对得起秋日的爽朗。



“安知南山桂,绿叶垂芳根。”桂花,在南方人人的嘴里吃出了千百种花样。桂花的清香不管是搭上了什么,都仿佛有了秋天的味道。桂花糕,一道从老祖宗那传下来的点心,经历了 300 年风风雨雨,萦绕在口齿心间的清香却不曾消失。桂花糕洁白如玉、清甜爽口,若是面案师傅心灵手巧,桂花糕可以精致得像个待嫁闺中的可人儿,我见犹怜,拿起来不忍,放下去不舍。“没有一只鸭子可以活着游过南京。”这是坊间对南京的打趣儿,在这里,桂花和鸭子在舌尖发生了奇妙的反应。桂花鸭,南京著名的小吃。桂花鸭的名字不仅指有鸭、有桂花,还是因为最好吃的鸭子在桂花盛开制作。光鸭擦盐,置于“井”字竹架上,架下砂锅里放这用料酒和桂花调匀的小碗,旺火蒸煮,小火慢炖,直至香气扑鼻。鸭肉外酥内嫩,桂花的熏陶使得肉质香而不膻、鲜嫩多汁,一口咬下去汤汁顺着喉头流进胃里,再冷的秋天也有了慰藉。生活在魔都里的人,不论有多忙,在秋天也要醉在桂花酒里。桂花酒和秋天一样 金黄的颜色。每斤桂花四两白糖,放入酒坛发酵两到三天,加入米酒或高粱酒,密封窖藏,一年后桂花酒即成。颇有讲究的上海人是要追求顶级家酿的,桂圆肉、白参、红枣加了进去才是生活的有滋有味。

北方的秋天似乎更加硬朗些,但是乐观的北方



人擅长苦中作乐。直爽开朗的河北迁西人,在秋天,斗笠手里总得攥着几个糖炒栗子才算得劲儿。迁西人在吃板栗庄重的眼神,像是开箱一份秋天的礼物,咔嚓一捏,一股热气从小巧的板栗壳烟烟袅袅地飘出,像孙悟空变了个戏法似的俏皮,倒也符合河北人的幽默。

在粗犷的草原上,游牧民族的幸福来源于秋天的一顿烤全羊。风味肉质食品总是色、香、味俱全,这种从石器时代就传下来的烹饪方式有着独特的魅力。从烤炉里出来的羊肉,色泽黄红、油亮,皮脆肉嫩,香酥可口,用手撕开来,可以清晰地看到肉质纤维的分离,吃进嘴里去,是口感分明的软糯,肉质丝丝分离却浑然一体。秋风拂过辽阔的草原,到处飘扬着烟火的气息。

说完今朝,再看往昔。古人是最讲究吃的,所谓王公贵族讲究“礼有以多为贵者,天子之豆二十有六,诸公十有六,诸侯十有二,上大夫八,下大夫六。”而民间平民的饮食之礼则

“乡饮酒之礼,六十者三豆,七十者四豆,八十者五豆,九十者六豆,所以明养老也”。吃往往与礼联系紧密,因而在吃上古人往往更加追求情趣雅致。就拿《红楼梦》来说,第三十八回《林潇湘魁夺菊花诗,薛蘅芜讽和螃蟹咏》中,吃蟹、饮酒、赏菊和赋诗混融一体,其中对吃蟹的描写

更是让人垂涎欲滴,“螯封嫩玉双双满,壳凸红脂块块香。多肉更怜卿八足,助情谁劝我千觞。”几句足足写出了螃蟹的肥美鲜香,真真是把吃蟹捧成了神仙才能干的事。那么古人是如何吃蟹的呢?从“持螯更喜桂阴凉,泼醋擂姜兴欲狂。”中不难看出,吃蟹的最好时节莫过于桂花金秋时节,而吃蟹的最佳伴侣便是蟹醋。《红楼梦》中的姐们哥们深知吃蟹的第一步是辨雌雄,遂有团脐和尖脐之分。白肚朝上,蟹脐呈半圆型的称“团脐”,为雌蟹,“尖脐”便是雄蟹。而就节气而论,民俗常说“九月团脐十月尖,持螯饮菊花酒天”。在古人的观念里螃蟹寒凉不宜多食。“脐间积冷饕餮忌”以致黛玉夹了几筷子便不再多吃。由此对螃蟹的制法本身亦提出了许多要求。自古以来,南北异质,南方多用清蒸,北方当数水煮,还有煎炒面拖、醉制,不一而足。吃蟹时候的准备工作也马虎不得,剥蟹不经他人之手,而在食蟹结束后“洗手”,要用菊花叶、桂花蕊熏的绿豆面儿,可以去除腥味,所谓“指上沾腥洗尚香”。

忆往昔,看今朝,人们对于秋季美食的享受从不曾马虎,再苦再累的日子只要有了口吃食,都过的下去。古往今来,日月更替,在四季流转的土地上,孕育出四季分明的饮食文化,在这风味流转的人间,



盘点世界各地的黑暗料理

■袁昊



1. 第一站

瑞典(死亡鲱鱼罐头)

瑞典是一个位于斯堪的纳维亚半岛的国家,北欧五国之一,首都是斯德哥尔摩。它西邻挪威,东北与芬兰接壤,西南濒临斯卡格拉克海峡和卡特加特海峡,东边为波罗的海与波的尼亚湾。瑞典与丹麦、德国、波兰、俄罗斯、立陶宛、拉脱维亚和爱沙尼亚隔海相望,海岸线长 2181 千米,总面积约 45 万平方公里,是北欧最大的国家。也诞生了世界上最臭的食物之一。

就是这个无限靠近海洋,出门就是海的国家,才有机会大量捕捞鲱鱼,由于捕捉的太多了,节约粮食的瑞典人民不想浪费可爱的小鲱鱼,就把它放到罐头里,顺便加一点浓盐水,盖子一盖,自己去逍遥快活去了,只留可怜的小鲱鱼们在罐子里发酵。久而久之,罐子里的细菌疯狂繁衍,鲱鱼的身体被一步步分解,最后发出恶臭。重点来了,它到底有多臭呢? 由于细菌发酵产生气体,鲱鱼罐头一般都是膨胀的,那种快要爆炸的膨胀,一种奥特曼即将发射激光的膨胀,所以飞机上一般不让带鲱鱼罐头的,是担心高空中部气压变小而导致罐头爆炸,从而影响到下一航班的乘客。据说,连喜欢吃粪便的狗狗闻到了这种味道都会大吐不止。

还有就是曾经有人出现过因为闻鲱鱼罐头而出现昏厥并就医的情况。所以,瑞典人民将这种“美食”发明出来并流传了 300 多年,实在是无法企及。



2. 第二站

意大利(与虫共舞的活蛆奶酪)

提起意大利,也许你第一时间想到的是“古罗马竞技场”或者是“甜言蜜语的意大利人”亦或者是各种“高级定制”? 这些都没错,意大利确实是一个集“历史”“浪漫”“时尚”于一身的国度。但是其实意大利的美食也是源远流长,甚至对整个西方国家都产生



了深厚的影响,素有“西餐之母”的称号。

又是欧洲,又是一个接近海洋的国家,又是熟悉的沿海城市,只不过海是靠着地中海。仿佛海洋有魔力一般,靠近海洋的人民总是能从海洋中获取食物的奥秘。虽然接下来的主角与海洋没有半点关系,但我还是可以扯的上一关系。

活蛆奶酪盛产于意大利的撒丁岛,当地人酷爱奶酪,卡苏马苏奶酪就是当地一种传统的奶酪。卡苏马苏的制作在当地已经有了上千年的历史了,这种奶酪是一种硬壳奶酪。和普通食用牛奶发酵而成的奶酪不同,卡苏马苏是使用撒丁岛上本地的羊奶,含脂量更高,做出的奶酪相比起来拥有更浓郁的奶香。一块普通的羊奶酪是做卡苏马苏的基础,接下来我们要把一块儿这样普通的羊奶酪放置在最引人注目的位置,吸引苍蝇来产卵,苍蝇需要在臭气熏天的大便和奶香四溢的奶酪之间做一个两难的抉择。接下来的时间,就是等待着这些苍蝇卵渐渐成长为一个一个白嫩可爱的小蛆虫,这段时间他们在奶酪里吃喝拉撒,消化系统产生酸,促进奶酪的发酵,把原本坚硬的奶酪变的松软,这个阶段大概需要 2 个月。

发酵仿佛是黑暗料理必不可少的过程,发酵的背后可能是无数细菌的努力,也可能是白色条状小动物(蛆虫)的成果,但不同于鲱鱼罐头,这种奶酪是真的好吃(如果把蛆虫去掉的话),这已经被很多美食博主验证过了。据说,这种食物被判定为有害人类健康,已经被禁止售卖,如果想要品尝这种美食只能去当地了。上文说到活蛆奶酪和海洋有一点关系,你看,一群蛆虫游荡在奶酪中,是不是形如海洋中的鱼呢。



写在结尾

不管怎么样,每一种食物都是当地人智慧的结晶,流传至现在,虽然在它处不被待见,但请允许他存在,存在于当地人的风俗里,存在于曾经逝去的平凡的光年里,存在于地球文化里。当有外星人来访时,或许他们会欣赏这些被地球人称为黑暗料理的食物。