



煲煲好的鱿鱼啫啫煲,吃啫啫煲一定要争先恐后,借着那股锅气和声响,迅速吃下。资料图片 松鹤楼的响油鳝糊,可谓触动听觉的高手。

新京报记者 王远征 摄



小宽

餐桌好声音

清朝美食家袁枚写过《随园食单》,其中有一章名为“戒单”,其中有一戒是“戒耳餐”。袁枚所指的耳餐是:“贪贵物之名,夸敬客之意,是以耳餐,非口餐也。不知豆腐得味,远胜燕窝;海菜不佳,不如蔬笋。”

我倒是想把“耳餐”这个概念延伸一下,那些讲究形式,触动听觉的热热闹闹的菜品可以称为“耳餐”。美食从来不单纯是一个味觉概念,还涵盖着视觉、嗅觉,当然还应该听。如果你在中国大饭店的夏宫吃饭,厨师长侯新庆可能会为你做一款鸡粥,这是吃鸡不见鸡的典型菜品,犹如川菜之中的鸡豆花。鸡肉打成蓉,做成粥,洁白清雅,犹如临水照花。妙的是搭配在旁边的馓子,酥脆,咀嚼在口,就是一阵一阵的酥麻,我喜欢吃馓子那种簌簌的声音,远胜其味道。

类似馓子这种食物,早而有之。在古时候,这叫“寒具”,寒食节禁烟火,需要用这些东西来

充饥。古时候南京的寒具很有名,传说“嚼着惊动十里人”,可见其酥脆。我一边吃馓子,一边喝鸡粥,如果你在旁边贱嗖嗖地问我:脆吗?我也会贱嗖嗖地再咀嚼几下,说:你听。

类似的菜品有许多,传说慈禧年轻时喜欢吃炸猪皮,别有称号是“响铃”,形容其酥脆。到后来,“响铃”这个词慢慢从猪皮上脱落,被安放在豆腐皮之上。如今江南有道名菜就是炸响铃。炸响铃要用油豆皮,在里面裹上馅,炸好之后,放在嘴里,犹如含着一个铃铛,在牙床上叮当作响。

我喜欢松鹤楼出品的一道响油鳝糊,也是此中高手。鳝糊端上桌来,搭配着热油,当着食客的面,把热油浇在鳝糊之上,顿时噼里啪啦响个不停,那种声响犹如一种呼唤,唤醒体内的馋虫。这道菜需要大量的胡椒和蒜头,算是重口味,而热油的功效是激发出鳝糊的香味。这也如同英雄登场放礼炮撒花的过程,噼里啪啦声中,我们行注目礼,然后拿起筷子,吃好喝好。

如果说响油鳝糊的声响是空山鸟语,那么三鲜锅巴的声响

就是排山倒海。在眉州东坡酒楼,依然还有这道传统的川菜,锅巴用油炸酥,再用鸡汤将虾仁、番茄烧好,连汤带汁倒入其中,那种清脆的响声叫人食欲大增。在抗战时期的重庆,许多餐厅里都有这道三鲜锅巴,可是给它换了个名字——轰炸东京。每当热汤浇在锅巴上的时候,大家都要起立给这道菜鼓掌。一道菜有时不仅仅是一道菜,也是大众心理的一个映射。抗战时期的“轰炸东京”,更古老的“油炸桧”皆是。锅巴之美,不仅仅在于其声响动听,还有其味道合适,混合了各种料汁的鲜香,那种入口酥脆的缠绵,犹如一次法式长吻。

而在粤菜之中,也有如此浓墨重彩的美味,那就是各种啫啫煲。我平时爱去的是一家名为煲煲好的小店,专做各种啫啫煲,这种煲类菜品先将瓦煲重火烧热,然后放油,之后下主料,再放葱姜等配料,加入花雕,原煲上桌,揭盖之后,依然嘶嘶作响,盛况空前。尤其是里面的主料是田鸡、鱼头、肥肠,那种开盖之后的噼啪声,简直如同中彩票一般惊喜。

在美食传统中,煲是慢工,

而啫则是急活。许多北方人见到“啫”这个字都有点吃不准,其实念ze,本身就是一个象声词,那是一种急促的,催人上劲,赶快吃两口的象声词,吃啫啫煲一定要争先恐后,借着那股锅气和声响,迅速吃下。不然只消一会儿工夫,那响声不在了,口感顿时疲软了几分。

如果说那些餐桌上清脆的声响都是“少壮派”,也有一种美妙的声音是“遗老派”。这种声音就是:咕嘟咕嘟。小火慢炖的一道汤,滚开的火锅,一道脆笃鲜,都冒出这种孤独的咕嘟声,下面是文火,汤汁里不停升起一些小泡,带来一些翻滚声,这种声音不适合群居,而是一个人的午夜,伴随着饥肠辘辘,肚子里发出咕嘟声,锅里带着咕嘟声,两者配合着,完成着一次孤独的美食之旅。

在上周五晚上,许多人都在看《中国好声音》,随便刷一下微博,就能看到各种评论和吐槽,诸如李代沫不该被徐海星PK下去,如何留恋王乃恩。那时我正在北京郊区的影棚里录制一档叫《中国味道》的美食节目,我装模作样地跟几个烹饪大

师坐在评委席上,看着各路草根选手在台上煎炒烹炸,心中不由得想起那些在餐桌上依然欢唱的美食,已是凌晨,肚子饿得咕咕叫,那时我眉头微蹙,别人以为我在细心看选手烹饪,其实只有我自己知道,我正在心中默念:响油鳝糊、炸响铃、三鲜锅巴、啫啫肥肠……对那时的我来说,那些食物上桌迸发出来的美妙声音,简直比“中国好声音”还好声音。

链接

中国大饭店夏宫:朝阳区建国门外大街1号中国大饭店2楼
眉州东坡酒楼:大兴区亦庄经济开发区宏达北路18号大地商务楼1楼
松鹤楼:朝阳区三丰北里2号楼悠唐生活广场二期4楼
煲煲好:朝阳区朝阳门北大街甲12号

本版采写/新京报记者 赵子云

责编 刘映 图编 高玮 美编 顾乐晓 责校 张彦君



消暑度假 金山岭

旅游班车带您去金山岭长城

发车时间: 3月24日至11月11日期间, 每逢周六、日和法定节假日早8:00发车, 下午3点从金山岭长城发车返回北京。

发车地点: 北京东直门东外斜街45号, 974、975、942路公交车东直门终点站(原东直门长途汽车站), 全程高速(京承)2小时到达景区。

“一日游” = 往返车票 + 景区门票 + 单程索道(如遇特殊原因索道不能运营由电瓶车代替) 费用共收: 120元(原价225)