

最近,总有“时光飞逝、岁月如梭”的感叹。你瞧,过年的鞭炮声仿佛还在耳畔回响,春天的六个节气一眨眼就过去了。4月19日,谷雨,正是秧苗初插、作物新种的时节。柳絮飞落,杜鹃夜啼,牡丹吐蕊,樱桃红熟,浓浓的春意里,热闹非凡。

春色无边,不时不食,众多食材在这个时节里迎来它们最美的时刻,很多餐厅更是在春季纷纷推出时令新菜单。在这个正是犒赏自己的大好时节,抛开冬季的寒冷单调,咬了一口最鲜嫩的春天才是正经事。

生生不息,才是春天的意义。莫负春光,让味蕾在这个时节里尽情享乐吧。

莫负春光



春色大好味蕾鲜

□屈扬帆 屈依杨

盼望着,盼望着,春天来了,脱下沉重的冬装,约上三五好友,春游、踏青,看过桃花,摘过草莓。不知不觉间,这首春天的交响曲已经演奏到了尾声,我与春天的约会,看似圆满,又似乎还有一丝意犹未尽。

也是巧了,下班后的某个饭点,拐进崇和门旁边的一条小巷子里,一家饭店引起了我的注意——小鸟厨房。走进门,冷藏柜上,蔬菜水果肉类海鲜,琳琅满目,丰富富地摆了一桌。有了!我眼睛一亮,“老板,给我来一桌‘春天的味道’吧!”第一个跟我见面的,正是我指名要见的“油焖春笋”。民间素有“尝鲜无道春笋”的习惯,虽说竹笋一年四季都有,并不是特别强的时令食物,但春笋让人念念不忘,还是因为它是一年中最鲜美的笋。

清明过后,下过几场雷雨,春笋就在一夜之间“承包”了我们的餐桌。笋是一种怎么做都好吃的食物,红烧浓郁,清蒸鲜嫩,我独爱的是油焖春笋。以重油、重糖油翻炒的油焖春笋色泽红亮,香气扑鼻,入口犹带笋汁,香甜逼人。特别是油焖的做

法不仅可以去除春笋的涩味,而且可以提春笋的鲜味,在浓香厚酱中细细品味春笋的鲜美,只觉得油重,清爽依然。春笋属于低脂肪、低淀粉、高纤维的健康食品,春节里吃得太油腻了,用它清清肠胃,对身体也有好处。

最是一年春芽时,鲜嫩爽口味道赞,打头阵的油焖春笋打开了我的味蕾,紧接着,一碗碧绿的清炒豌豆也端上了餐桌。春天是豌豆上市的季节,盘子里青翠欲滴的小豌豆挺着圆鼓鼓的肚子,薄薄的皮里裹着满满的“汁儿”,调皮地在盘子里滚来滚去,用筷子几次都夹不起来。好不容易抓住了它,送入口中含在齿间,圆圆的豌豆像一个个饱满的气球,轻轻一咬,就“啪”地一声炸在了舌尖,鲜嫩的汤汁滑入喉咙,青嫩爽口。那股子来自天然的香与纯,嫩与鲜,正是不折不扣的春天的味道啊。

正所谓,一年之计在“鱼”春啊!两道菜过了大半碗饭,临海人的餐桌上,又怎么能少得了海鲜呢?春天,鱼儿经过一个冬天的精心“屯肉”,正是最鲜嫩肥美的时候。台州人吃海鲜,讲究个应季时

令。什么季节吃什么海鲜,很有一番说头。海边人说“正月雪里梅,二月桃花鳊,三月鲳鱼熬蒜心,四月鳊鱼勿刨鳞”,的确,下乡人谁不知“三蟹四鳊”,农历三月鲳鱼的味道最是鲜美。

鲳鱼的吃法也有多种,在我这儿,鲳鱼和年糕是绝配。鲳鱼味美嫩肉,那口鲜被吸入了原本淡而无味的年糕中,混着汁水嚼上一口,鱼肉鲜美,年糕滑糯,别有风味。

爱吃鱼的人恐怕都有一个共识,鱼样样都好,就是多刺麻烦,鲳鱼的好处就是肥腴而少刺,可以大快朵颐而无后顾之忧。但这道菜一定要趁热吃,冷了的话鲜味就会“跑掉”,腥味也会出来了。李渔在《闲情偶寄》说过:“鱼之至味在鲜,而鲜之至味又在初熟离釜之片刻。”我深以为然。因此,鲳鱼烧年糕上桌后,我便急忙把鲜嫩的鱼肉先吃了,等到鱼肉吃完,年糕已经吸饱了汤汁,用它下饭,是最合适不过的。

“春洲生荻芽,春岸飞杨花。”万物生长的春天,为我们提供了丰富的美味。春光大好,你的味蕾是否也在期待一场春天的邂逅?

茸蒿笋试春盘

□屈扬帆

春天应该怎么吃?

柳丝吐绿,春花萌芽,春菜初生。趁它姹紫嫣红都开遍,我们折草为食,以花入菜,怎么清雅怎么来!这就是文人雅客向往已久的春宴。

肆意绽放在山林老树旁的紫藤花,田间野地里的野葱,野水芹,荠菜、蒲公英,芒菜,深山竹林里吸收大地精华的春笋,山间香椿树上刚刚冒出来的嫩芽……在这个满山春色,野菜遍地的季节里,春是拿来吃的,更是拿来看的。

不久前,尤溪下涨村家家户户都推出了春宴,这可不不仅仅是噱头,一道道菜沾满春的气息,这是大自然的馈赠,更是春天赐予大地的美味。究竟有多有趣,多好吃?擦一下口水,且听我慢慢道来。

在春色满桌的宴席中,最引人瞩目的莫过于紫藤花炒饭。在一颗颗油光发亮的饱满饭粒间透出淡淡的紫?凑近了闻,还有紫藤花特有的香气,朦朦胧胧,悠然而起。无论从色彩还是香气,或是紫藤花入菜这样的创意,都像极了少女的心事,这注定是一道把浪漫演绎到极致的菜肴。下涨村自古就有紫藤花炒饭的旧习,当地有句俗语“做戏做到紫竹担,黄胶花炒冷饭”这黄胶花就是现在学

名紫藤花的东西,旧时食物缺乏,很多戏子轮流走村去唱戏赚钱,每次唱戏唱到紫竹担这个地方,当地人就用紫藤花炒饭招待,或许这就是下涨以及周边几个村庄,旧日待客的最高宴请吧。

野生的紫藤花有着馥郁的香气,凑近了闻甚至有点刺鼻。但是摘取顶端的花瓣,用滚水焯过,浓烈的紫罗兰色就变成了淡紫,而浓郁的香气也变成了幽兰一般似有若无的香气。“紫藤花有微毒,所以做菜之前一定要焯水,这样就可以吃了。”大师傅告诉记者。其实这道菜也简单,就是把隔夜冷饭放油锅里炒香,放上糖、料酒、酱油和盐,然后将焯好的紫藤花瓣依次撒进锅里,翻炒几下即可。吃起来,紫藤花的香气融合了饭粒的香气,仿佛吃下了一整个春天。

不仅是紫藤花,事实上春天里的不少野菜都有微毒,需要焯水后再入菜。比如说苦苣菜、香椿之类的都需要焯水去除毒性,留下馨香。笔者酷爱苣菜特有的苦味,说不上为什么,就觉得这苦中包含着特殊的香气。期间,香椿炒蛋应该是这席春宴里知名度最高的菜了吧,全国上下,不论南北,春到必吃香椿脑。每年春季谷雨前后,摘取香椿发的嫩芽,洗净,下沸水稍焯,捞出切碎,鸡蛋磕入碗内搅匀,油锅烧热,倒入鸡蛋炒至成型即可。操作简单至极,却风味独具。

一席春宴中,记者最喜欢的则是野水芹春卷了。春卷之所以名为春卷,当然是和“春”有着说不清道不明的关系。在这个季节,民间就有

“吃春”的习俗。“吃春”又称为“咬春”或者“啃春”。

同为芹类,野水芹和西芹截然不同,唯它生长于天然山溪清澈小涧的环境中,不是青山秀水的清丽之所,还长不出这天然馨香的野味。是故,野水芹的味道有来自溪水中的淡淡清香,唇齿间留有特有的清甜,爽脆而富有水分。相比西芹,它更具有下里巴人般的气质,野而不粗。摘取少许野水芹,洗净切段即可,它和芹菜相似,适合清炒,无须过水焯烫。加入笋丝、肉丝、甜椒、香菇……等近十种作料,于热锅炒香。用特有的春卷皮,细细包成卷状,抓在手里就像小小的麦油脂,煞是可爱。下油锅滚了番,外皮炸得金黄酥脆方才装盘。咬一口,满满的馅料里透出野水芹的清香和鲜美。怎会有如此有灵气的食物?此等口感,才不负那“水八鲜”之美名。

春笋味道最鲜嫩,以其笋体肥大、洁白如玉、肉质鲜嫩,美味爽口被誉为“菜王”。烹调时无论是凉拌、煎炒还是熬汤,均鲜嫩清香,是人们喜欢的佳肴之一。游客把嫩嫩的春笋挖出来,拿到农家乐制作,品尝春天的香甜。

吃罢春宴,再来一壶尤溪春茶,这一席方才作罢,熨烫得胃和味蕾都妥妥帖帖的。这山林野趣,春色无痕,唯有美景和美食不可辜负不是?

有骚客吃完下涨春宴后有感而发,赋诗一首:芽信层叠薰风漾,水声婉转鸟羽翔。道是山深花月长,几寻不厌推下涨。频看难得少差强,春卷一瓣作心香。

极好!极好!



本版摄影 李欣 屈扬帆



春季来临,万物复苏,百花争艳,人类的味觉也奏响了新的篇章。中国美食讲究“不时不食”,在这个生机勃勃的季节,赏春和吃春的好时光均不可辜负。

在华侨大酒店,新推出的春宴就把春天搬到了菜桌上。餐盘里,一道道菜肴犹如这个季节一般姹紫嫣红,红的像火,粉的像霞,白的像雪,精致的、鲜嫩的、可口的,就像刚打扮完毕,正准备出门的小姑娘,欣欣然向你眨着眼。

负责主厨的是来自温州的“中国烹饪名师”“浙菜厨王”吴海澎。人如其名,吴大厨制作的菜肴,和他的名字一样充满诗意。大海广阔,人虽渺小却不乏巧思;春意无限,有了大厨的设计感和想象力,精致的选材才能与春之美邂逅,充满艺术感的“盘中春景”让人往往不忍动筷。

打头阵的,是杏仁豆腐、桂花膏和食蔬沙拉卷。水嫩嫩、娇滴滴的杏仁豆腐放圆盘中央,整块豆腐颜色几乎和盘子融为一体,上面只撒了少许黑芝麻,以两片小绿叶做点缀。虽然没有奢华繁缛的装饰,但小清新的色调与豆腐本身的形态相映成彰,Q弹可口、软滑细腻的口感呼之欲出。

桂花糕由一层椰奶、一层桂花糖水制作而成。一块块桂花糕黄白相间,错落有致的造型在四周豌豆、绿叶的陪衬下愈发显得别致。仔细看,最上面的绿叶片上,还有几滴小水珠,仿佛刚下过一场小雨,打湿了桂花糕,所以每块糕点浑身都是晶莹剔透的。

另外一边,食蔬沙拉卷也是一派“春意盎然”的景象。以往我们吃沙拉,都是满满一大盆,而经吴大厨改良后,这道沙拉被裹进了越南春卷皮里。白色半透明的春卷裹着紫甘蓝、嫩绿的生菜和金黄的油条沫,倚靠在橘黄色的苦菊旁,掩映在一片片绿叶下,或竖立或横躺,整体看去,仿佛一个微缩版的蔬菜园,混着青草味儿,还有各种花的香,都在微微润湿的空气中酝酿。

当食物化身艺术,总能给人以美的享受。华侨这场春季新宴,单是这些精致的摆盘,就为美味加了不少分。这些精致可口的菜肴,一定要品尝两遍,第一次用眼睛,第二次才用嘴。眼睛感受到了愉悦,吃进嘴里才更陶醉。

几道菜落肚后,天色逐渐暗了下来。华灯初上,我们的餐桌也越来越热闹了。第二拨上桌的雁鸭唇、捞汁西葫芦、爽口圆贝和锅烧鸭,摆盘更加立体,色泽也愈发诱人,恍然间,我们好像来到了宫廷晚宴之中。窗外是满目青翠的灵湖,桌上摆满了精致的餐具,一道道佳肴不停地勾引着我们的眼和胃。“当年甄嬛也不过如此吧!”

我最爱的是雁鸭唇,虽然盘子里量不多,但每一片的回味却很久。雁鸭唇,就是鸭下巴那一块小肉,吃上去就跟麻辣鸭头的鸭嘴巴上面的肉似的,但是肉质更厚,想来应该是鹅比鸭子大的缘故吧。制作时,先将其煮熟,随后冰镇,再用酱汁浸泡,最后撒上藤椒油,这样一来,不仅口感爽脆,而且麻麻的,让人“一吃钟情”,吃罢,又分外想念。

当然,也不必太苦思,因为另外一头,捞汁西葫芦来了。这道口感清爽的捞汁西葫芦打破了常规炒制或焯汤的做法,将西葫芦洗净切丝后,再用海鲜捞汁凉拌,这样便可以食用了。一根根西葫芦丝细而软软的,在灯光照射下绿得发亮,青得直逼我们的眼。倘若觉得雁鸭唇有点小重口,恰好可以用它来解解麻。

口感最丰富的,应该是爽口圆贝了。蒜蓉的做法太普通,土豆丝、水果丁,再加西生菜的搭配则让人眼前一亮。一颗颗圆贝呈S型,由高到低摆在盘中央,浅绿的西生菜托着贝壳肉,外边被炸得金黄的土豆丝覆盖,中间散落着几颗草莓粒,像是一群跳着舞的春姑娘,花枝招展地我们跑来。吃的时候,第一口脆脆的,第二口才是软滑的贝壳肉,第三口嘴巴再张大些,把外头的西生菜用舌头卷进来,伴着菜香的圆贝充满了春天的气息。

越接近主食,菜肴的色彩就更加丰富了起来。在色彩的搭配上,吴大厨像是在美院进修过的艺术家,让我不得不服。就拿锅烧鸭来说吧,一道菜里,一眼望去就有四五种颜色,主角锅烧鸭卤制过后,用脆炸粉炸成了暗黄色,搭配它的是嫩黄的南瓜皮、翠绿的蔬菜汁皮,还有红椒、黄椒、白酸和黄瓜,另外还有一碗浓稠黑亮的酱汁。光是看着摆盘和颜色搭配,我们就醉了。用皮将鸭肉包裹好后,捧在手掌心,愣是多看了好几眼才慢慢地吃下。

类似的,颜色搭配十分惊艳的菜还有很多,比如木瓜印牡丹、紫山药粥、黑蒜芦笋百合、富贵四宝蔬等等,吃罢,我觉得整个春天的颜色都在我肚子里了。

值得一提的是,因为是个温州土著,所以在做菜时,吴大厨也把温州菜“混搭”的特色搬到了我们餐桌上。所谓“混搭”,就是一道菜里由一荤一素两样不同的小菜搭配组合而成。以前我们一般联想不到的两个食材,搭配在一起竟也别有一番风味,比如蚕豆加猪肉、螃蟹加炒蛋、牛肉配沙拉等,不仅看上去菜色更丰富,而且吃多也不怕油腻了。

觥筹交错间,这场春宴渐渐接近了尾声。一行人散去,愉悦感不亚于看了一场春晚,不光胃饱了,眼睛也欣赏了一道绝佳的艺术品。趁春天还未远去,您不妨来华侨赴一场春之宴吧。

姹紫嫣红都吃遍

□王晏莹