



重庆泡菜,化平凡为神奇

□陈小林

泡菜是一种诱人食欲、营养丰富的大众化食品。红橙黄绿青蓝紫的食材,一起挤在百宝箱般的坛子里,享受着风味各异的盐水“点化”,最后出沐而成清雅爽脆的各式泡菜。泡菜看似不起眼,却被称为重庆菜之魂,对于重庆居民来说,泡菜蕴涵着亲情,家里有泡菜坛,那才是一个有生活气息的家。对于重庆餐馆而言,泡菜坛是开店必备神器,泡菜是须臾离不了的食材。既可作调料,又能当辅料。

重庆人天生诙谐、风趣,根据食材在泡菜坛中浸泡时间的长短,把泡菜分为洗澡泡菜和深水泡菜两大类。

洗澡泡菜,也叫:跳水泡菜,是指食材在盐水(泡菜水)中浸泡的时间不是很长,就像洗个澡一样快进快出,

新鲜的青菜头、莴笋头、黄瓜、莲花白、彩椒、红白萝卜、子姜等等,入泡菜坛(或瓦盆、钢钵等容器,甚至保鲜盒)中,浸泡一天半日,约七成熟便可捞出来,水灵灵、活鲜鲜、脆生生、清芬微酸,爽口回甘。每当酒过三巡,菜转五味,喝麻了,吃腻了,没喝麻、没吃腻,总有洗澡泡菜作为饭后收尾。舌清口爽,安逸得板。

现在洗澡泡菜在食材使用上非常广泛,从常用的萝卜、青菜、子姜、辣椒等,拓展到了禽畜肉类、海鲜山珍,而且玩出了新花样。瞧,把猪腿肉煮熟,片得薄如纸张,放在用辛辣微酸的野山椒水、花椒、醪糟汁、白糖及适量泡菜老盐水混制的盐水中浸渍,捞出摆盘,淋上红油辣椒、红酱油等作料。这种白肉既保持了原有的咸鲜微辣回甜的特点,同时还带有几许口感别致的悠然酸爽。看,把大虾余断生过凉,入小玻璃泡菜坛中“跳水”,连坛上桌,另配味碟蘸而食之。这些浸泡与凉拌、蘸食等相结合的吃法,给人一种口目一新、回味无穷的多重感受。

深水泡菜,把食材入坛,泡上十天半月或一年半载,甚至三五几年。这类泡菜味道酸醇、咸鲜、馥香,微辣、回甜。如泡菜、萝卜、泡姜、泡辣椒、泡苦蕒等等,深水泡菜多用于烹调中的调料和辅料。

泡菜,笋壳青菜(一种叶用芥菜)在泡菜坛内泡制一年以上,经乳酸菌作用形成的酸味泡菜,成品色泽深黄,酸味浓厚。是酸菜鱼、酸汤牛肉等酸菜菜式必不可少的原料。酸菜与鱼的邂逅,泡酸菜的乳酸与鱼肉氨基酸的配合,能将酸香发挥到极致。鱼肉吸收

了汤汁酸爽,则更显示出自身柔嫩细滑,这样的组合称得上是黄金搭档。当然,酸菜滑肉片、酸菜煮面块也是不错的选择。

泡萝卜,是将白萝卜放入泡坛内,用泡菜盐水密封浸泡而成,泡萝卜一般要泡一年以上,成品酸味浓郁持久,除了用于炖汤,也用于其他烹饪方式,是烹制酸萝卜炖老鸭、酸菜火锅的主要辅料和调味原料。酸萝卜炖老鸭,老鸭是必需的,泡萝卜则是决定汤汁口味的精髓。在郁闷之时,劳累之后,喝一碗热汤,啃几块鸭肉,尝几条萝卜,立马会有心旷神怡、周身通泰的感觉。泡萝卜还可以炖猪蹄、焖牛肉、煨羊汤、烧鸡块、炒肉丝等,只有你想不到的,没有泡萝卜不能配搭的。

泡辣椒,是一种非常具有特色的调味食材,因在泡菜坛中经过微生物的作用,辣椒中的糖类和蛋白质转化为醇类物质,一经高温便能产生芳香微辣的气味,所以使用泡辣椒烹制的菜肴,呈现一种辣味隽永、香味味美的独特风味。用泡椒烹制海鲜海味,能使主料细嫩鲜香十足,以至于许多鱼店酒家,为了保持自己的独特风味,会在远离市区的山清水秀、空气洁净、山泉淙淙的崇山峻岭中开辟出一处属于自家的泡菜基地,几十坛上百坛地泡制辣椒。

泡姜,生姜在泡菜坛中泡制后,保留了姜的鲜、香,辛辣味有所减弱,但更加脆,加热油炒后,有种特殊的香味。能增味、提味、拌味、和味,有除异增香,开胃解腻的作用,泡姜多用于烹鱼和制作家常味型的菜肴,在制作鱼香味型菜肴时,除了泡辣椒以外,泡姜也是必需的,若用生姜代替,没有了那种泡菜坛里带来的醇厚,品味自然降了若干个档次。

制作一坛完美的泡菜,需要好的泡菜坛和好的泡菜盐水,重庆人做泡菜很讲究,一是要选择荣昌生产的圆润饱满、古朴典雅,无孔无缝,不跑气,一拍嗡嗡然回响持久的土陶坛或单面釉的细瓷坛,二是像“经佑”先人那样“经佑”泡菜盐水,像养花那样养泡菜。高手制作泡菜,坛面锃光发亮,无一点污渍水痕,坛沿水新鲜干净,无任何杂质。坛中的泡菜盐水颜色黄亮浓稠、清澈纯净。这样的盐水泡出的菜,即使是泡了几年,吃起来依然如头天泡的一样鲜嫩如初、香脆爽口。

水灵脆嫩的洗澡泡菜,成就了不凡的味蕾传奇,酸爽辛香的深水泡菜,幻化出惊艳的舌尖诱惑。泡菜,是巴渝先民留给我们的一份传世美食瑰宝。泡菜,与火锅、豆花并称重庆菜三绝。它,超越了吃本身,是重庆特有的地方民俗文化的重要组成部分。

(作者系重庆市烹饪协会顾问)

最爱垫江石磨豆花

□夏红波

生于垫江长于垫江,从小就吃妈妈做的石磨豆花长大,对石磨豆花特别钟爱。长大后走了很多地方,虽然其他地方也有豆花卖,但吃后始终没有垫江的石磨豆花对味。

在我的童年记忆中最难忘的就是用石磨磨出来的豆花。在乡下只有下雨天或者有什么节日抑或有重要的客人来临,家人才会磨豆花。因为在那个年代,生活都还没有脱离温饱,吃肉是件很奢侈的事情,改善生活的方式就是磨豆花了。

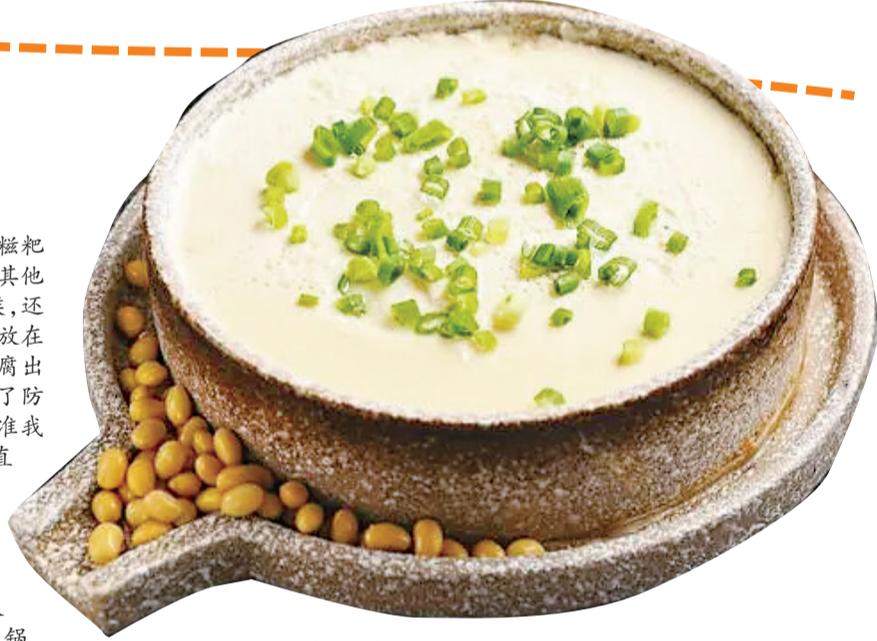
而要吃到豆花还要有耐心,因为石磨豆花,之所以好吃,是因为在做的时候特别讲究。首先是选豆,要挑选饱满无霉变的黄豆,其次是用清水洗净后,再用井水来浸泡,浸泡到黄豆变成比原来的一倍大就可以了。然后用石磨把黄豆磨细,在磨的过程中水豆的比例是2:1,只有这样磨出来的豆浆才细腻。推磨是件力气活,也是技术活。小时候看见父亲推磨,看他气定神闲自如迅速地推着磨盘不停地转,总是按捺不住心中的那份激动,也要推磨,双手搭上磨棍,便狠起用力,将石磨推得飞快,想将黄豆早点磨完,可是没有两下就累得手臂酸痛没有力气了,还有次闹笑话居然把磨推反了,磨不吞料。在一旁添磨的母亲总是边笑话我,边教导我不要搭“冲冲力”(蛮力),使力时要均匀,要不快不慢的,不后面怎么推,有些事情是急不来的。看着站在石磨一旁添磨的母亲,随着石磨的转动,手臂时伸时缩,总是能很准确地把手上勺里的黄豆放在磨眼里,因新鲜我也要试试。可是我眼看磨眼要转到我站的位置,不是手还没有伸到磨眼,就是把黄豆添进磨眼,手还没有撤回转动磨钩就碰到了我的手臂。我站在那里不知所措,可是父亲手上并没有停,这时母亲就说快添,都推空磨了,然后拿过我手中的勺,她又继续添。并说推空磨会加速石磨磨齿的损耗,要爱惜,全家人都要靠它呢!

随着磨盘的转动,豆浆绕着磨槽流入桶中,再用滤帕过滤,将浆和豆渣分开,把滤好的浆倒入锅中,然后烧火煮。这时一般我都是坐在灶前烧火,然后烧海椒(有青椒则烧青椒,没有就烧干海椒),烧好后放在砂钵,和着花椒、大蒜、炒熟的黄豆等舂成像糍粑一样有黏性且香的海

椒,再淋上烧熟的菜油就变成了糍粑海椒。母亲则是在灶后忙碌准备其他的菜。在把豆浆倒入锅中的时候,还要把一双筷子按照十字架的样子放在锅中,而且从豆浆倒入锅中到豆腐出来这段时间是不能乱说话的,为了防止我们说错话,母亲一般都不准我们讲话。问为什么,原来则是一直流传下来的规矩,放筷子是让家里已故的老人回家吃豆花,说话就是怕惊扰到它们,让豆花减产。等到锅中的豆浆烧开了没有了泡沫,就可以熄火了。然后再将胆巴拿出来,加上点锅里的豆浆兑成胆水,把胆水均匀地倒在锅中,直到豆浆的水变清,变黄亮就可以了,这时豆花就做好了。在往锅中加入胆水的时候也是技术含量特别高的活,胆水的多少直接影响豆花的口感,过少则太嫩,筷子夹不起,过多则太老。

豆花做好后,把锅里的那双筷子拿起来,然后用土巴碗一碗一碗盛起来,端出去让客人蘸着烧制的糍粑海椒吃。那时我总是要吃一大碗豆花,再喝一碗窖水。每次我看见母亲吃的都和我们不一样,她吃的是舀剩后锅里的豆腐锅巴,母亲总说那个好吃,我嚷着要吃,母亲总会说小孩子吃了脸皮厚,不让我吃。后来长大了才知道,那是母亲深沉的爱。

随着改革的春风吹拂,老百姓的日子越来越好了,想吃豆花也越来越容易,什么时候想吃了,什么时候就可以做。不想自己动手也可以吃到,到外面的食店说声来碗豆花,马上就可以饱口福了。现在垫江的石磨豆花店,都在店的角落安有石磨,豆花都是用石磨磨出来的。吃起有小时候妈妈做的那种味道,于是早饭吃豆花便是固定的内容了。走到外地虽然有些地方也有豆花卖,但因为是机器磨出来的,要么像豆腐脑,要么像吃豆腐,找不到豆花的感觉,吃后感觉那豆花始终没有垫江的石磨豆花香!



都说垫江因为太平牡丹而称为丹乡,我觉得“丹乡”之名应该还因为我们垫江的石磨豆花,不信你看那一碗碗冒着热气,洁白鲜嫩,宛如凝脂的垫江石磨豆花,是否像一朵朵盛开的白牡丹呢?如此漂亮的美食让人不忍下筷,吃在嘴里清香怡人让人不舍咽下,这样质朴的美食真叫人一吃就难忘。朋友来垫江时,我请你吃石磨豆花。

(作者系重庆市垫江县作协会员)