

Shen Jialu

螺与窖菜可兼得



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

前不久在古北一家粤菜馆品鉴冬季菜，吃过鸡汤余南澳岛大响螺、云南黑松露堂烧5A和牛、金不换剔骨波士顿龙虾等，只觉风轻云淡。最让我心动的是他家的窖藏芥菜。或许有人会说：芥菜不就是穷酸人家吃怕了的咸菜吗，激动什么？对，在潮汕，腌过的芥菜也叫窖菜，当然是咸菜家族一员，而且有特殊的品格。

帅哥总厨从广东来，是腌咸菜的高手。小时候在家每年要腌一大缸，可以供一家人吃好几个月。入行后，他把家传手艺运用到极致，给芥菜无限变身的可能性。过水、撒盐、下醋、入缸，自然发酵三天后，颜色转成暗黄色，酸爽的口感就呈现出来了。初冬季节，凌晨时分，经过一夜的雾气笼罩，芥菜叶子水淋淋的，显示出无限生机。广东的芥菜大概不会遭受寒冻，所以内含水分足，茎叶纤维少，口感鲜嫩爽脆，炒菜、烫汤都是极好的。腌制过程也是一种品质的提升，而窖藏又是一番耐得住寂寞的面壁修炼。

田大厨将窖菜与深海婆参做了一道菜，盘中垫底的窖菜在切碎之后经过花生油的煸炒，让平庸的猪婆参获得了丰富的味道。在我的强烈要求下，他又炒了一盆窖菜炒藏猪肉丝。秒光，再来一盆柴鱼豆芽韭菜熘腰花，看上去没有窖菜的介入，但我吃出了酸爽解腻的芥菜汁，端的是点化之道。

中国烹饪的高妙就在于：用平凡无奇的食材，提升高端菜肴的品质和风味。响螺片余得卜卜脆，芥菜也腌得到位，这才是一个合格的广东师傅。

增城迟菜心是中国国家地理标志产品，俗称高脚菜心，是广东增城区小楼镇的特色蔬菜品种，素有蔬菜之王、菜心之冠的美誉。“冬至到，菜心甜。”南粤地区的菜心、小白菜是冬季当令叶菜，

而最为当地居民喜爱的便是增城迟菜心。小镇的地质特别适宜于菜心的生长，单株能长到一米高，中心顶着一束小黄花。增城迟菜心在立冬前栽种，经三四月后才能收割，因上市时间比一般菜心要迟，故有“迟菜心”的名称。

田大厨用猪油渣加花生油来旺火快炒，碧绿生青，茎松叶嫩，嚼之脆甜，舌本生津，别有一种生气盎然的香气。回家后我在某宝上搜索下单，哇，每500克卖到60元！

增城是广东的一块宝地，在特定的语境里，增城与美食几乎是同义词。增城的挂绿荔枝、丝

苗米、凉粉草、乌榄以及水晶葛粉、增城小楼冬瓜、王富来腊肉、白水寨番薯等，都是上好的果品和食材，也是厨师借题发挥的内容。我在粤闽风味的饭店里吃过增城的榄角，用来蒸鱼、烧肉、煲汤，是点石成金的法宝。

增城橄榄因为色呈乌黑而得名，非同一般的大，堪称橄榄中的航母。小时候吃过的拷扁

橄榄，用增城乌榄腌制而成，这个核被小屁孩视若珍宝，与伙伴玩“顶橄榄核子”的游戏，如入无人之境，百战百胜。乌榄核还可入中药，也可烧成乌榄炭，煮茶时能散发阵阵香气，这又是大爷们的讲究啦。

从单纯的审美角度看，乌榄核还是极佳的工艺材料。在增城我欣赏过核舟《赤壁夜游》，心灵手巧的工匠将一颗小小的乌榄核雕刻成一条游船，船上有舱，舱两边有花窗，开关灵活，舱内有苏东坡与他的学生黄庭坚在共读一本书，船头立着一个船夫。别急，船底还刻有《赤壁赋》一篇，六百多字，得用放大镜才能看清楚。“……取之无禁，用之不竭，是造物者之无尽藏也，而吾与子之所共适。”

能不让人叹为观止乎！

是造物者之
无尽藏也，而吾
与子之所共适。