Zhang Jiawei

热劲消苦味

张佳玮
自由撰稿人
Free Lancer
杂食动物

意式浓缩咖啡 espresso，讲究的是一口闷。我在南欧，时不常看见个风风火火的汉子，抢进咖啡馆，“Espresso！”然后手不停脚不停等着，柜台里递出一小杯来，翻腕仰脖，“墩儿”下去了，付了账，夺门就走。

冯骥才先生写老天津的酒鬼，进门喝山芋干酿的糙酒，也是这般格局。一口闷，满天星。这么喝是有道理的：浓缩咖啡这玩意，如果慢慢放久了，越放越涩，香味流失，很难喝。好的浓缩咖啡，表面有一层油脂，意大利语所谓 crema，就是护着。但这也护不了多久。赶热一口闷完，热劲能消许多苦味，香味还浓郁。好多事，都是这样子：等不得，一口的事。

说到热劲消苦味，古龙某个小说里说过句话：再劣的茶，只要热喝，就能下口——就像女孩子只要年轻，就总是可爱的。后半句很古龙，政治不正确，但前一句是对的。想想早年间，澡堂、饭馆、传达室端上来请您稍等的那些热浓茶，不算好，但热。一碗热茶，好像就能抵消点子劣茶的质地，能让人觉出“对方可是专门烧热了水，诚心想要招待你呢”之感。

有热的解苦，也有冷的。啤酒冰透，开瓶，迎着泡沫一口下去，先是觉得冰凉到发疼，再便是爽快清冽之感。苦味是稍后才觉出来的，但那时候已经无所谓了。如果一杯啤酒放一会儿，泡沫全消，变成室温，就只是一杯苦水了。

我以前在上海时，吃过一个河南馆，有个菜叫铜锅蛋。很好奇，点了。须臾，师傅端上来一个小锅，上面高高浮起一层，如雪花，如云层。师傅催说快吃，吃，滑嫩轻薄，质感有趣。师傅说这是锅烧热了，蛋清打上去，受热膨胀所致。现在想起来，似乎跟舒芙蕾欧姆蛋道理差不多。蛋白打发，加热，烘焙。总之，有这么层浮凸的感觉。如果不急着吃，那大概就冷了，憋了，没趣了吧。

这么一想，大多数大火大热的东西，似乎都经不住久放。重庆的牛油锅底捞出来的酥肉或毛肚，该趁热吃。烫得嘴里搁不下东西，也得赶紧，这样才有个脆劲儿。不然，酥肉冷了，毛肚老了，牛油底也冷凝了，远看像蜡烛烛泪。蛋炒饭，大火快炒出来时，饭最好吃。蛋金黄，饭筋道，葱花绿油油。等久了，蛋变暗金色，饭也冷硬难嚼，葱花软塌塌。吃还是能吃的，就得配碗紫菜汤之类才像话。希腊的串烤，老板经常问我是现在吃还是稍后。稍后，那就不搁酱了；现在吃，希腊酸奶酱就上去了——因为酸奶酱敷在滚热冒气的肉上，相得益彰的香味；搁一会儿，酸奶酱真的濡了肉，肉就会略酸，嚼头也没了。同理，热薯条才香脆，带白气的粉蒸肉才迷人，热烤面包才有恰到好处的嚼头。

时机到来时，不管吃相好看不好看，凑着那个时间点吃，才能获得最大的快乐。

我妈总抱怨大油大火的吃法，人很容易显得粗气，“吃相不好”。但世上的确有许多东西，是吃相不好、急吼吼地吃，才有好味道的。那是镬气和炒功造就的、稍纵即逝的美味，不是慢吞吞的冷餐爱好者可以理解。

苏轼有一首诗写春菜，琢磨荠菜配肥白鱼，考虑青蒿和凉饼的问题，想宿酒春睡之后起床，穿鞋子踏田去踩菜。说着说着，就念叨北方苦寒，还是四川老家好，冬天有蔬菜吃。说着说着，想到苦笋和江豚，都要哭了。于是：“明年投劾径须归，莫待齿摇并发脱。”家乡的东西永远好吃，但等牙齿没了头发掉了，也吃不出味来了。辛弃疾说得更直白些：“莫避春阴上马迟，春来未有不阴时。”你总想着等个完美时机再说，但其实是等不到的。

大多数东西，好吃的时候有其时机。时机到来时，不管吃相好看不好看、高雅不高雅，凑着那个时间点吃，才能获得最大的快乐吧。