

TA NEU 天府新视界

来到四川,很多外地游客吃了甜水面之后,会觉得这道餐食“名不副实”。

在川旅游多日,地道的餐厅几乎都是无辣不欢,外地的胃却有点难以负担。好不容易看到菜单上的“甜水面”,就像看到舌尖上的慰藉。这三个字平平淡淡,即使面端上来后看到辣椒身影,此刻也还是觉得可能只是视觉的纸老虎,斗胆搅拌后,来上一筷子,结果辣味指数爆表,得赶紧开一支冰冻豆奶,用真正的“甜水”去压住这一碗“说话不算话”的面。

1

甜中藏麻的甜水面是川人性格写照

其实很多四川小吃,都是“名不副实”的。可那又怎样呢?毕竟,广州的“老婆饼”里没有老婆、“鸡仔饼”里也没有鸡。

那么,甜水面为什么让一个“甜”字打头阵呢?其实,正确的断句应该是“甜水/面”,甜水,指复制甜酱油,是在酱油中加入红糖、八角、香叶、草果等香料慢熬而成,这是各家从差异化到祖传秘制的主要环节。把“甜水”淋在比筷子略粗的面条上,再配上辣椒油、蒜泥、芝麻酱、花生碎等,吃的时候充分搅拌,务必让每根面条均匀裹上调料。这种甜中藏麻的复合味型,分明就是川人的性格写照,看起来和气温婉,骨子里却倔强热烈。

这些川菜名字,为何『名不副实』?

□叶无远



钵钵鸡。本报资料图



凉拌折耳根。图据新华社客户端

2

『三大炮』堪称美食界的行为艺术

好了,如果把这两种形容倒过来,另外一种食物当仁不让。

“三大炮”,听起来像是玩真人CS,其实是糯米和红糖相伴的传统小甜点。它的命名,来源于制作过程中糯米团被摔向案板时发出的三声巨响——“砰、砰、砰”。在过去传统的市集上,“三大炮”的摊位总是最热闹的所在,师傅以特定角度将糯米团甩向案板,它们弹跳着投入簸箕中黄豆粉的怀抱。整个过程行云流水,配合撞击声,堪称街头美食界的“行为艺术”。“大炮”有点虚张声势,铿锵之后,拿到手的不过是一小碗家常的软糯甜蜜。

有人说,吃个糯米团都搞出这么大阵仗,小题大做。换个角度,能把吃糯米团都搞出仪式感,不正是川人热爱生活的一种表现吗?当然,是不是一定要上升到这个高度不重要,好吃才是关键。而且,有反差,才有足够的记忆点。

3

『钵钵鸡』鸡肉不是唯一的主角

如果说“甜水面”“三大炮”是反差“猛”,那另一些川菜走的就是“反诈”教学路线。

比如“钵钵鸡”,光听名字,是不是自动脑补一个土菜钵钵里头盛满麻辣鸡块,约等于精致凉菜口水鸡的plus版本。但真正端上来,第一眼见到的是密密麻麻的竹签,等把竹签从红油或藤椒汤里头拿出来,每一串尖尖上有一片藕、一片土豆、一小坨牛肉、一块鸡胗……终于来了一块鸡肉,主角都算不上,只是“路人甲”般的存在。

钵钵鸡的诞生与乐山三江交汇的码头文化密不可分,据说清末民初,船工们为快速补充体力,将煮熟的鸡肉串浸入盛满调料的瓦罐中,即取即食,方便快捷,于是在码头集市流行开来。味道好,自然可以做延展,万物皆可入钵,鸡肉便不再是唯一的主角。

还有“蚂蚁上树”,用最朴素的词汇点燃了旺盛的好奇心。蚂蚁那么勤劳可爱的小生灵,怎么能做成菜?树又是什么树?难道四川人吃东西都这么生猛吗?这种命名方式精准地击中了大家对禁忌食物的天然好奇。待热气腾腾的菜端上桌,谜底揭晓时那份恍然大悟的乐趣,早已超越了菜品本身——原来不过是家常到极致的肉末炒粉条,每一根晶莹的粉条上都沾着细碎的肉渣。从比例来看,怎么都不会是蚂蚁和树,不过不重要了,用名字制造期待,用味道超越期待。

四川人的幽默感和想象力,在菜名中有了发挥和发酵,在柴米油盐中也能得到让人“想不到”的乐趣。“鱼香肉丝”里你不可能找到“鱼”,因为它只是形容词;“奶汤面”里也不可能找到牛奶,因为这不过是对用猪骨、鸡架熬出的浓白高汤的一种赞美;“耗子打洞”让人没有食欲但激发了好奇心,结果端上来的是豆豉炒空心菜,有种想象力掉到了棉花里的感觉;一看“凉拌猪鼻拱”以为含肉度爆表,菜上桌却发现是几家欢喜几家愁的折耳根(鱼腥草)……

真的不能好好取名字吗?当然不能,那样,就不好耍了呀。

据“天府新视界”微信公众号



甜水面。本报资料图