

钱江晚报桐庐生活创刊六周年“桐庐味道”访谈(一)

又到霉干菜飘香时

本次主持:桐庐资深美食学者·许马尔

今年春天,有对老夫妻有事约我去他们家一趟,我在他们家露台看到晒满了霉干菜,这时才知道当下又是霉干菜飘香的时节了。近年来,晒霉干菜的人家已经越来越少了,能见到的恐怕也就是像这对老夫妻这类年长者还在坚守着这一老的传统。

过去,每年的阳春三月,阳光明媚,草长莺飞,正是芥菜的收获季节,而这时也是桐庐民间家家户户晒制霉干菜的最佳时光,那时候,十有八九的人家都会在这个季节里洗菜、晾菜、切菜、腌菜,忙忙碌碌地晒制霉干菜。

其实,霉干菜是我们桐庐人的一种乡土文化,可以说它是象征桐庐风土人情的一种食材。我们这代人见到霉干菜,就由不得会想起当年我们母亲烧制的一碗碗霉干菜蒸肉来了,那油光乌黑、香气四溢、菜香肉味互相渗透的味道,让人难以忘怀。



我们这代人大多是吃霉干菜长大的,所以对霉干菜印象也特别深刻,当年无论住校读书的,或者出远门的,一罐霉干菜是少不了的。其实,那时候的霉干菜蒸肉和萝卜焖肉是差不多的,有句俗语叫作“萝卜焖肉只见萝卜不见肉”,也许只有条件稍好的人家,才会在霉干菜里放上几片薄薄的五花肉片。人们喜欢霉干菜,倒不是因为它有多么的美味,主要还是霉干菜在夏天不易变质,其他菜过了一个晚上就酸馊了,而一罐霉干菜足足可以吃上个五六天,再说那时候也只有吃霉干菜的条件,就连语言都会带上一种霉干菜的腔调。

桐庐民间一般会用多种蔬菜来腌制霉干菜,较长用的有芥菜、长梗白菜、雪里蕻、萝卜缨等,其中芥菜又有大叶芥、细叶芥、辣芥等,虽然萝卜缨也可以腌制霉干菜,而且这个菜也比较清香,但入口较为粗糙,所以用萝卜缨腌制霉干菜的人家就比较少。大多数人家喜欢用芥菜和雪里蕻来腌制霉干菜,而雪里蕻腌制霉干菜更为鲜嫩,也是最为清香的,尤其用雪里蕻的菜秧来腌制,那可是精品霉干菜了。雪里蕻,桐庐人的传统习惯叫蓊蕻菜,它属一年生草本植物,为十字花科植物芥菜的嫩茎叶,实际上这种蓊蕻菜就是芥菜类蔬菜中叶用芥菜的一个变种。《广群芳谱·蔬谱五》:“四明有菜名雪里蕻,雪深,诸菜冻损,此菜独青。”谓此菜于雪时反茂,故名。

过去,桐庐人腌制咸菜有两种方法,一种叫“毛菜”,一种叫“光菜”,冬天的长梗白菜大多是用“毛菜”来腌制的,在腌菜之前是不用洗菜的;而腌制“光菜”则要把菜洗干净晾干后再腌制的,霉干菜就属于“光菜”一类,先把菜洗干净再腌制的,在烹制时就不用洗菜了,而且晒干菜一般都要放在团箕等器具上晒制,团箕等器具在晒菜之前,都会将其擦拭得干干净净,所以这种菜也很干净,就连菜卤都是可以直烧制毛笋、豆腐等菜肴的。

民间任何可以给人们食用的食材,均有它们自身的本味,而这种本味人们是不喜欢的,比如鱼有腥味,鸡鸭羊肉类有膻味,蔬菜类有青草味、苦涩味等,要使食材在它们的本

味基础上调制出它的真味来,使其成为一种人们喜爱的美食,一般有四种方法来处理,即高温、调料、配料、发酵,霉干菜就属于第四种方法。

霉干菜之所以这么鲜香,关键还是一个“霉”字,这个霉字按现在的说法它就是需要一个发酵的过程,霉干菜是经过发酵后的一种食材,故在干菜前要冠上一个“霉”字,这和霉豆腐是一个道理,而且霉干菜需要二次发酵才会有更加奇特的鲜香质地。

桐庐人腌制霉干菜要先将鲜菜在太阳下晒至变软时,再把它堆在一起,上面盖上麻袋或遮盖物,这个过程就是让鲜菜进行发酵,待其菜叶子堆压成黄绿色,再将其一棵棵洗干净,并把它晾干水分,然后就可以切碎腌制了。一般腌制咸菜会将菜切成很短的片段,而晒霉干菜的腌菜则要切成一寸左右的长段,有的人家也喜欢整棵菜腌晒的。腌菜时,要把切好的菜放进脚盆里,撒上食盐用手反复地揉搓,等渗出一些菜汁时,便可装入缸瓮,压实并在上面撒上一层盐,再用箬壳把瓮口封严。待过半个月后,选择一个大晴天,就可以拿出去晒菜了。

霉干菜属于一种熟菜,在晒制过程中,还需要边晒边反复上笼蒸上几次,而且它是不怕蒸的,越蒸越细软、越有味、越有肉质感,通过蒸制干菜才会变成乌黑的颜色,也有的人家还会在霉干菜内加入笋丝一起蒸晒,然后晒干就可以放入器具内储存了。当然,也有的人家晒制霉干菜是不用上笼蒸煮的,而且将晒干的霉干菜在夏天时置于二楼的瓦片下,让它在楼上经过一个夏天的闷蒸发酵,此种霉干菜不仅可以长时间储存,而且时间越久越会产生一种特殊的香味,其颜色也会变成乌黑。其实这种方法类似于金华火腿的腌制,前些年我在金华一户腌制火腿的农家采访,金华火腿的传统发酵方法就是把一只只火腿挂在二楼的,因为二楼屋瓦下的夏天是特别闷热的,火腿的醇香味道就是在这种环境中发酵出来的。

我相信,很多人都吃过霉干菜蒸肉与霉干菜扣肉这两款传统老菜,因为这两个菜的味道鲜美而很受人们的喜爱,但要清楚这

两个菜有什么区别,恐怕大多数人还是说不上所以然来的。

其实,霉干菜扣肉与霉干菜蒸肉是两回事,确切地说这两个菜应该属于两个源流的菜肴,霉干菜扣肉是以吃肉为主的;而霉干菜蒸肉则是吃霉干菜为主,如今很多人会把霉干菜扣肉和霉干菜蒸肉两道菜弄混了。

过去,霉干菜扣肉,一般是在酒席上才能够吃到的菜肴,因为它属于花色菜的源流,只有在饭店酒楼或专业厨师才有条件来做这个菜肴,扣肉在烹饪时需要经大油锅炸制才会有好的质感,而一般家庭由于条件有限,再说难度系数也比较高,家庭主妇大多是不大会做的。

在霉干菜扣肉这个菜里,霉干菜其实属于一种调味用的配料,这和拿火腿肉或火踵来调味是一个道理,扣肉里加入霉干菜能起到发鲜入味的作用,这种烹调方法当年在我们严州府的菜肴里使用较为普遍,比如霉干菜蒸鳗、霉干菜烧乌鳢头、霉干菜烧鸭、霉干菜排骨,又比如霉干菜粽子、干菜饼等,这些菜点里的霉干菜均属调味品,它是为主料起到增鲜添香的,使菜肴味道隽美,别有风味。

而霉干菜蒸肉则是家常菜的源流了,它是以吃霉干菜为主的一种菜肴,而五花肉在菜里则起到润肉、增香的作用,要吃到这种肉酥烂味美的霉干菜蒸肉,一般在饭店、酒家就很难容易做到,因为它非一时能把菜烧出来的,只有家制的方法,才能够以从容不迫地去慢蒸久煮,使菜肴烧得较为入味。

霉干菜蒸肉一般都用猪身上的五花肉来蒸制,碗内先放上一层干菜,再放几片五花肉,而且五花肉要切成较大的薄片,使其与霉干菜的接触面大一些,一层一层混放好后,就可以把碗盆放入饭镬上去蒸制了。霉干菜蒸肉一般都要放在饭镬上反复蒸几次才会有好的味道,五花肉在长时间的高温下析出了油脂,使霉干菜不仅吸饱了肉的油脂后,变得红亮润泽、柔软入味,而且它还吸入了镬内米饭的清香,出锅时,浓香扑鼻,肉烂菜酥,入嘴时,糯而不膩,极具风味。