

地表最强吃货为每道菜写诗

一位主业是美食家的诗人想要做场中国猪文化文献展。循着线索去,我们在他东四十条的餐厅见面了。其人二毛,“莽汉派”诗人,成名于上个世纪80年代,穿着一件绅士风衣,眼睛大而有神,聊诗歌的时候斯文,聊美食的时候江湖。

**“在现实和未来之间,
烹饪是唯一的通道”**

二毛8岁开始做菜,但不是穷人的孩子早当家那样的老套故事,纯粹是痴迷美食。有多痴迷呢?他用了近半个小时讲柴火灶做饭的妙处。“天然气、微波炉、电炒锅是阴火,炭火、柴火是阳火。我专门和一个热物理学家探讨过,柴火温度就只有三四百度左右,适合于烧、煨、煮、焖、笃、小炒等;天然气火达到五百度以上,只适合于爆炒。”二毛讲起美食滔滔不绝,不仅有古今美食文献和现代物理学原理作依据,还带着诗歌的画面感,“天然气的火尖锐而猛,柴火猛而柔,火域宽广。柴火烧出来的肉是润糯的,炒回锅肉、烧红烧肉最好吃。”

回锅肉是他对美食的启蒙,也在心中埋下了痴迷猪文化的种子。

小时候,吃肉是大事。母亲拿着五口人的户口领五斤肉票回来,得管全家整个月伙食。拮据的生活中,生长着物尽其用的主厨智慧。肥肉熬成猪油存起来,油杂用来炒菜煮汤;猪骨可以用海带、萝卜炖一大锅,肥瘦相间部分最珍贵,专做家传回锅肉——把锅烧红,将猪皮熨贴上去烙,之后在温水中浸泡,再用刀刮至金黄,不仅去除猪的臭味,而且猪皮毛孔被放大,烹饪时能充分吸收调料。炒制过程中依次加入料酒、白酒,起锅前加米酒,这样能为回锅肉增添一层深远的甜和广阔的香。

二毛喜欢扒在灶台边看母亲做菜,有回二毛伸手“偷吃”,不小心把整盘回锅肉打散在地。那是每月只能炒一盘回锅肉的艰难日子,母亲把肉捡起来,用开水冲洗后,重新炒。

母亲在他二十多岁时过世,而这份记忆里的甜传承到了二毛的灶台。

上个世纪八十年代,二毛居住的家乡酉阳成为现代诗的重要阵地,涌进了各地的诗人。经济条件刚起色,大家没钱下馆子,二毛就往家里招呼诗人朋友,大家吃的都是应季食物,回忆起来尤其有滋味。

朋友们心照不宣地散步到二毛家附近,如果看到他房间亮着灯就直接上去。如果来的人太多,二毛会把门板卸下来放在方桌上,大家围坐唱着《莫斯科郊外的晚上》,用老式录音机小声地放流行音乐。餐桌上少不了二毛准备的下酒菜,其中一道特讲究,只有大晴天能吃到——用当地土豆切片,焯完后放大太阳下晒干,再用油锅炸到焦脆,蘸椒盐配酒,满口飘香。二毛取名叫“太阳的味道”。聊得正欢,谁也不愿去打酒,烧水壶上拴个绳子,把钱放在壶里吊下去,喊一层杂货店老板打20斤散白酒。



二毛和他的菜谱

无数个夜晚,诗和远方在美食美酒的香气中氤氲。二毛和聚会中的常客成为后来“莽汉诗”的重要诗人。“对美食的依恋和想象,成就了 my 诗歌,但是反过来我在诗歌中的想象也渗透到了烹饪里。”

美食和诗歌的交织在二毛童年时便产生。母亲只念过几年小学,但能把很多歇后语说得头头是道。做家务闲暇,她喜欢给二毛出谜语,“红口袋,绿口袋,有人怕,有人爱,打一吃的,答对了今天就煮给你吃。”二毛猜出来是辣椒,便吃到了妈妈做的虎皮尖椒。在这种想象力游戏中,二毛心里的诗意也随之萌芽。

九十年代,二毛边试水餐饮文化边开始以美食入诗歌。尽管从孔子开始就有文人讨论美食的文化传统,但现代诗中以美食寓情的二毛算得上最先锋的一位。

当他研究重庆菜和成都菜的区别,便用两地人文气质形容菜色,写下“成都平原丘陵,风和日丽,重庆菜高山流水,月黑风高”,思考现实与未来的关系,他说“在现实和未来之间,烹饪是唯一的通道”,就像一盘家传回锅肉,肉下锅了,香气就能带他到童年时妈妈的灶台边。

美食诗在文艺圈流传开来。尽管当年在公园大声读诗的少男少女都看短视频,二毛仍笔耕不辍。现在他用文字下厨,用诗意佐味,受到越来越多关注,干脆出了一本《二毛美食诗选》,用诗句讨论一只螃蟹的做法,也谈论锅气飘散出的日常哲思。

**美食也是艺术
别人采风他采菜**

湖南和四川交接的一个小镇子,二毛拎着烟酒敲开一户人家。“我是从北京来的,想学做菜,能不能看你

们炒菜,和你们一起吃顿饭?”二毛托朋友打听到这家的婆婆和儿媳很会做菜,想要上门学习。对方把他请进去,于是二毛就跟着那家人买菜、择菜、做菜。那趟,他收获了两个属于这家人的独家菜方——碎豆腐炒榨菜皮和盐菜扣肉炒鸡蛋。

不忙时,他会在川渝黔滇等原始生态地区转悠,向民间烹饪高手求教,再改良融合到自己餐厅天下盐的菜式中。画家和作家创作前要采风,二毛笑说他这种行为就叫采菜吧。

二毛相信真正的美食已下沉到了四五线城市,“真正的美食在当地,当地的美食在民间,民间的美食在家庭。”抛去八大菜系的框架和网红餐厅的套路,他要在民间找到野生美味。就像他写作的“莽汉诗”式的粗犷直给,他喜欢带着泥土味的食材和不按常理出牌的神来之笔。

菜市场是他找灵感的另一个好去处。每次回老家,二毛一定要去菜市场逛几圈。看到土猪肉时最兴奋,如果那天想做回锅肉,天蒙蒙亮就要守着抢一块臀尖肉,老饕也叫它“第二刀”——屠夫下手第一刀是带猪尾巴的一小块,接下来割的一刀就是全身最弹糯的后腿二刀肉,故得此名。

定居北京十五年,二毛每次去他返乡前,固定要带土猪肉走,后来演变为不管去哪个城市,都要去那里的菜市场寻些北京没有的菜回来,典型的诗人做派。云游回来,呼上三五诗友,做一桌小菜,谈诗谈美食,仿佛回到80年代的浪漫,著名诗人北岛、芒克、万夏、李亚伟等都是座上客。

菜谱中的诗意

当诗人决心做美食,用功的方式都带着点墨香。

不仅走街串巷收集民间美食,二毛还往老菜谱中探寻味道的美学。“天下美食那么多,谁都没办法全吃完,但要研究的广阔透彻只有一种途径,就是多看菜谱。”

宋代的蔡襄痴爱荔枝,写了本《荔枝谱》专门讲荔枝的吃法,民国时期有本《野菜谱》通篇教人欣赏野菜的美味,中国第一位留日医学女博士杨步伟上世纪40年代在美国撰写出版的英文《中国食谱》,不仅有胡适和赛珍珠作序,还是欧美老饕的中餐启蒙……这些菜谱在他手中被解构、重塑,都成了回馈食客味蕾的养分。

拎个旧牛仔包,从成都杜甫草堂的旧书摊到北京潘家园旧货市场,三十多年间他收来了明清、民国和近代的数千册菜谱。不得不提他收藏的一系列国宴菜谱,正是领导人主持重要外事活动中宾客桌上的那一张。

最珍贵的当属1975年9月30日周恩来主持国宴的菜谱。五年前,二毛在潘家园的地摊上一眼看到,和摊主几句攀谈下来,对方看他是个行家,爽快地让出来。根据他的考据,那是周恩来逝世前最后一次主持国宴。

在一本上个世纪七十年代的菜谱中,他发现陕西有道叫鸡面的名菜,深得武则天欢心。这道菜的做法颇为奇特,要取刚刚放血的鸡身上那块胸脯肉,捶打至泥状,接着擀成面条状,丢进沸汤煮,起锅后淋上高汤汁。

“民间传说,武则天和丈夫李治太喜欢吃这道菜了,所以把墓地也选在了做这道菜最正宗的咸阳。”二毛乐用神秘的语气分享这则秘闻,说罢,一扬手,“我也照着谱子做了,没有那么好吃,哎呀!古代人和现代人口味不一样!”作为京城一位高级美食玩家,二毛对川菜有自己独到的理解。尽管全国各地的川菜馆子无辣不欢,从选菜到装潢都铺满了红火的辣椒,但在他看来辣仅仅是川菜文化中的一种口味。只不过这十年生活节奏越来越快,高油麻辣的水煮鱼、毛血旺等川菜迎合了人们解压的需求,逐渐演变成了川菜文化的主力军。

他的观点在收藏老菜谱过程中也得到了验证。《北京饭店名菜谱》记录了上个世纪五十年代末到六十年代初期店里的经典菜色,二毛考古般按照味道给每道菜分类、统计,最后发现整本书143道川菜中仅有几道菜是香辣口味,其他川味名菜都是像开水白菜、雪花鸡淖、竹荪肝膏汤这样以鲜味为主打。“我从收藏的菜谱中无比惊讶地感受到中国美食的博大精深,这在近代菜中看不出来。”在钻研菜谱的过程中,经常有这样超乎日常经验的惊叹时刻。在文本中,他与美食的对话超越了时间和空间,谁又能说不是一种诗意呢?

(图文来源:中国新闻周刊)