

厨子“玩火”与“耍水”

汪建国

儿时玩火，头发前端烧成了烫发，挨了母亲的一顿好揍，又在一次河中耍水时差点丢掉小命，屁股上也受了父亲几大重板。这使我对水火产生了极大恐惧：水火无情！

1982年干了厨子这行，接触最多的是油水和汤水，刚开始在师父指导下学吊高汤——将清洗后的大骨、家禽、鱼骨放在大铁桶中，加入清水，此时的桶面犹如暖春平静的水面，投在水面上的姜片、葱结，恰似小舟、竹筏憩停其上，怡然、静然。开火后，水在火的不断作用下，桶底连串白泡悠悠上浮，似乎有无数条鳅鱼从水底上蹿，“水面”不再平静，大泡不时发出“呼哧、呼哧”的响声，如万马奔腾。经过几个小时的物理变化和化学变化，原先桶中一泓清水魔幻般变成了奶一样洁白飘香的高汤。

对水的妙用是始于师父传授爆腰花这道菜，主料是新鲜的猪腰，辅料是红皮洋葱、黑木耳和青红椒。我把两只猪腰除尽臊气，每只剖上五分之四深度的十字花刀，斩成菱形小块，再将辅料备好，顺手拿来料酒、盐，准备将腰花上浆。师父向我摆摆手，笑着说：“这时用水要大方。”原来早已备好的一大碗含料酒的葱姜水被均匀分成两小碗，切好的腰花投入其中一碗并抖落开。约莫过了一刻钟，他让我把腰花捞起，挤尽血水，又如法再放置另一碗葱姜水中划开，又过了约十分钟，师父让我捞起腰花挤干上浆。我为了展示半年多的炉灶功底，兑料酒、少量盐、蒜汁，炆点白胡椒粉，师父微笑看着，待我正伸手拿水淀粉时，手却被师父快速打回，我不解地挠着头。他告诉我，腰花虽挤去了大多水分，但内部毛细管中还会滞留少量水分，若用通常的水芡粉上浆，就会因水量过剩而脱浆，爆炒时就起不了锁住腰花内部水分的作用，爆出的腰花干柴而不嫩，所以需要改用干芡粉。接下来，师父让我上炉操作，不同的是，他先调好稍咸、略带酸甜并带有少量淀粉的芡汁，让我用手指和一下并尝了味。当我爆好腰花，把配料炒有六成熟时，师父吆喝投放腰花，并将预先调好的芡汁快速均匀泼入勺中，口中嚷着：“大翻勺两下，快出锅。旺油包汁，完美！”我被吓得不轻，原来这是徽菜传统的泼汁法，技术含量极高，多一滴汁则吐，少一滴汁则干。师父指着刚出勺的

腰花，很深情地告诉我：一名有功底厨子要学会耍水，制作爆炒溜余菜时，水如同有素养的小媳妇，时时适可而止，刻刻进退有度。这是我对厨子“耍水”的感悟。

徽菜历来重油、重色、重火功，重火功就是厨子耍会玩火，巧妙调控火力大小，准确判别油温、水温，根据不同菜肴精于选择满勺火还是运用局部火，是旺火还是慢火。传统徽菜中的红烧划水、爆双脆就是飞火烧菜、花撒四门，快速出菜，才有了划水的鲜嫩、双脆的脆爽；锅贴鱼、萝卜牛肉煎饼是微火煎贴才形成一面软嫩鲜香，一面酥脆金黄；豆花余肉、徽味双石樽靠的是慢火余养，既溢出美味，还保持好看的形状。炉灶厨子耍精于玩火，蒸煲厨子何尝不是？对不同属性食材的蒸制，精准掌握时间和火力大小尤为重要，比如说盘龙鳗鱼、白汁桂鱼就需用旺火沸水速蒸，而虾仁蒸蛋、芙蓉蟹斗只能用中等小火徐徐蒸，花鼓蹄膀、京葱扒鸭都要旺火沸水长时间蒸，才会酥烂脱骨不乱其形，鲜滑爽口不失其味。

火变化莫测，甚至翻脸无情的。我初上炉灶时，因没有掌握火的属性，就曾把油淋灶鸡淋成焦黑的雷公，把酥炸带鱼酥成了炭一般的黑棍，也曾对油温拿不准、油量控不好，导致猛烈的炉火如火龙直窜房顶，差点酿成大祸。现今双手和胸前留下很多金钱疤，那便是被油水喷溅形成的创面，我把火留下的印记自豪地当成从厨信念和理想的见证。

火又是厨子忠诚的好友。煮、余、蒸、扒、炸、炒、烹、煎，哪一项缺少火无私的奉献？！游离在炉灶间，我总爱凝视炉中红色火焰边沿那淡淡的黄色轮廓，恐怕就连高超的艺术大师也难调这绝美的色泽，而锅勺中的水汽升腾至头顶，变成天中祥云，又酷似空中的骏马，形成了一幅垂直立体的天、地、人的画卷。水有意火亦有情，水火相容才是精妙绝伦。厨子要是能悟出这样的道理，那才是大厨。



窗口 李登求 摄

与稻花鱼捉迷藏

明前茶

去年9月，在武夷山，民宿主人小赵每天端上的山菜，必有鲤鱼炖豆腐。我还是头一次吃到如此毫无泥腥气、肉质紧实细腻的鲤鱼。小赵领我去看到民宿后面的泉水池，他家养殖的鲤鱼全部出自高山梯田。每条鲤鱼不到一斤半，鱼身修长，鱼鳞闪烁银亮的金属光泽，鱼的胸尾鳍呈现罕见的金红色。小赵说，这些鱼都是养在他家田里的稻花鱼。

小赵的父母，还种着他们赖以生活的梯田。一大早，60岁的老赵就要去看顾他行将放水的稻田，查看微微倾斜的彩带般的梯田里，每一层最低处的养鱼池，是否已经蓄满了山泉水。他是种田40年的老把式了，我亲见他在一穗稻谷的底部，摘取三五枚谷粒，放在掌心轻轻揉搓，并用牙齿咬嚼，观察里面是否灌浆乳熟。没错，这里的谷粒已经饱满。老赵一声令下，稻田开始排水，随着水面的下降，可见鲤鱼的脊背在欢跃滚动，它们奋力摆动尾鳍，向每层梯田最低处的鱼池方向汇聚。在那里，老赵雇来的帮手们已经张开渔网，准备将这些鲤鱼捕回家去。

梯田上下有温差，因此，稻子的成熟也有先后，老赵从底层开始，每天只放两层水，收两层稻花鱼。有趣的是，老赵特意嘱咐帮手们，在每层养鱼池里留少量的鱼不捕。有人觉得诧异。老赵说，等收完稻谷，我自有妙用。

这是老赵家的忙季。一方面，稻谷的收获需要看管，另一方面，每天带回来的稻花鱼都要处理，除了一部分供应民宿的客人或出售给鱼贩子，另一部分立刻要做成武夷山当地有名的“田鲤干”。

老赵与老伴亲自动手，将几十尾处理好的鲤鱼放入大澡盆中，以葱姜去腥，料酒提香，加入五香粉、生抽和盐伴和调味。腌好的鱼放在草席或团匾上，在院落中吹晾到微微收干。老赵架起铁锅，用细米糠与少许糯米为导热媒介，在铸铁锅中熏烤这些鲤鱼，最后，他抬出铁网架子，用木炭微火将鲤鱼烘焙到完全干燥。据说在武夷山建县后，县衙就选择这种“田鲤干”作为敬献朝廷的贡品。如今，鱼干也是民宿客人回程时必带的伴手礼。鱼干吃法简单，只要改刀成鱼块，用清水泡半小时，析出多余的盐分，搭配辣椒、酸萝卜、蒜苗同炒，浓郁的香气立刻让游客忘掉要减

肥的警言，连吃两碗新米饭。

小赵乐呵呵地帮人添饭，解释说，养在稻田中的鱼，其实就是稻子的卫士。通常，武夷山的农民会在秧苗高度刚及一尺时放养鱼苗。此时，杂草已经在与稻子争抢营养，鱼儿欢游，不仅啃食稻田中的杂草，还将害虫、蜗牛、藻类一网打尽。到了稻子开花的时节，这些鲤鱼已经十分矫健，它们会一跃而起，吞食坠落的稻花，整个动作一气呵成，仿佛鲤鱼在玩撑竿跳。

养了鱼，稻田就不能打农药了，也不需要打除草剂，鱼粪会为稻田追肥，鱼儿们顽皮地追逐扰动，增添了稻田里的氧气，使得稻子不会因缺氧而倒伏。这样，种出来的稻米也是绿色有机食物。武夷山的稻农们聪明地利用了每层梯田最底端的蓄水池来调节稻田的水位，既不会让蓄水过深淹了稻子的根，又保证在天旱缺水时，鲤鱼能在其间自由游弋。

为什么稻田收获时，要留着蓄水池里的部分鲤鱼不捕呢？答案来了，在我快离开的那天，收获后的稻田开始漫灌，为之后的翻土平整做准备。底部蓄水池里鱼儿又游回了收获过的梯田里。此时，小赵为愿意体验下田捉鱼的游客们，准备了齐胸高的橡胶水衣。

我们笨拙地穿上水衣，像首次体验太空行走的宇航员一样，在泥水里小心翼翼地挪动。看到鲤鱼了！在稻田的泥水中，其金红的背鳍与黑色的脊背在阳光下散发着夺目光芒。人人变得兴奋起来，像鱼一样左右扑腾，忽然，有人双手高举，鱼到手了，她大喊说：“鱼好紧张，你看它的鱼鳞夹得好紧，急促张嘴，搞得我也紧张了！”话音未落，她手里的稻花鱼猛甩尾巴，差点脱手，甩出的泥点子沾了她一脸。游客先有点发懵，继而大笑，她叫过自家儿子，把鱼双手递给他：“快摸摸这尾机灵的鱼，一看就是游泳健将哦，你看它身体的流线型多美。”

这是人鱼大战，也是泥水混战。每个衣冠楚楚的城里人，都打碎了自己那层矜持的壳，他们在泥水中追逐、尖叫、笑闹，与稻花鱼玩起捉迷藏来。此刻，鱼是自然的精灵，不时在水田中蹦出的青蛙与蚱蜢，是自然的精灵，游客自己也成了自然的精灵。万物平等，且释放出生机勃勃的欢乐。