

> 峥嵘岁月

2005年秋,一群年过八旬的美国老兵,在抗战胜利六十周年时来到昆明。他们手持一张模糊的照片复印件,用生涩的中文对陪同人员说:“摩登粑粑……”他们在寻找一种记忆里的味道。

1938年,战争的阴云迫使北大、清华、南开三所高校南迁昆明,组建西南联合大学。毗邻校区的凤翥街,从此浸润在琅琅书声与南腔北调之中。

凤翥街有家摩登经营的“凤翥麦饼店”,开张数年,生意不温不火。昆明人一贯称饼子为“粑粑”。老板有一对俊俏伶俐、正值芳华的双胞胎女儿,姐姐莫美珍、妹妹莫丽珍,她们是店里的“活招牌”,更是父亲的得力助手。

起初,联大的北方学子见着和家乡相似的面食,倍感亲切,常来光顾,让麦饼店火了一把。可好景不长,不久后热情便淡了。有学生向莫家姐妹抱怨:“你们这粑粑,隔夜便硬得像砖头,硌牙。椒盐又太咸,吃了光想喝水,课堂上憋得慌。”店里的生意,复归于清淡。

某日中午,父女三人正对空店发愁,门口走过一位女学生正把金黄色的美国奶油蛋糕往嘴里送,美珍突然眼前一亮,马上指着那蛋糕对妹妹说:“丽珍,你想吃奶油蛋糕味的粑粑吗?”说时,不觉口中已唾液顿增。

“当然想……”

妹妹立刻悟出了姐姐的创意——这玩意儿她们都吃过,并且吃过还想再吃。姊妹俩抢着对父亲说:“美国奶油

一个粑粑的“摩登”往事

□ 张俊

蛋糕……能不能把奶油、奶粉加进我们的粑粑里?”

莫老板高兴得猛拍大腿,连日来店中的愁云瞬间被这一声震响驱散了,他连声道:“好!好!好!明天就试试!”

第二天中午放学时,成群学生被一股奇异香味吸引,脚步不自觉地加快,像被一只无形的手牢牢拽住,一窝蜂涌进了麦饼店。

莫氏姊妹笑盈盈地招呼:“大家快来尝,先尝后买!这是美国奶油做的破酥粑粑,又香、又甜、又软和!”她们将金黄的粑粑撕成小条分给学生。正饥肠辘辘的年轻人一尝,外酥内软、油润不腻的滋味瞬间征服了他们的味蕾。小店顿时被挤得水泄不通,父女三人忙得脚不沾地,心里乐开了花。

自此,凤翥街的清晨,总在奶香与人声中苏醒。

渐渐地,店里出现了新面孔——前来助战的美国“飞虎队”大兵。而“摩登粑粑”之名的由来,最富戏剧性的传说正源于此。

据说,某个硝烟暂歇的午后,一位美国飞虎队队员循香而至。看到锅中金黄的饼,他仿佛回到了家乡农场。莫美珍递上一个刚出锅的粑粑,用昆明话告诉他:“这粑粑是用我们姊妹俩的名字命名的,叫‘莫珍粑粑’。”恰在此时,一声爆炸闷响,干扰了飞行员的听觉,把“莫珍”听作了他所熟悉的英语“摩登”。他咬了一口粑粑,恍然大悟般对同伴大喊:“上帝啊!这么好的味道,真是‘摩登粑粑!’”

于是“摩登”(Modern)——这个代表时髦、时尚的海外词汇,从此与这一昆明小吃紧紧相联。这个因爆炸而产生的美丽误会迅速传开,据说还被战地记者刊登于美国报纸,飘向大洋彼岸。

飞虎队员为何对众多昆明美食中的摩登粑粑情有独钟?我到欧洲旅游时,亲身感受到西方做早餐的面包(不是高档点心)并不爽口,其味类似于我们的光馒头。这样,既可以吃咸味,夹一片牛肉或火腿、午餐肉;也能吃甜味,蘸果酱、奶酪或泡牛奶、咖啡。可是当年这“洋标配”哪里找?单独吃嘛,怎么下咽?当他们从粑粑中吃出了奶油、奶粉的家乡香味时,怎能不激动?

名字的来源还有另一版本:空袭警报时,女学生们常拿着粑粑冲进防空洞。在潮湿的洞穴里,她们捧着油纸包争论:“叫‘奶油粑粑’太俗气,我们是新女性,该叫‘摩登粑粑!’”

时隔60年,“飞虎队”老兵终于“侦察”到卖摩登粑粑的餐馆,在离昆前专程前往。当金黄油润、奶香扑鼻的粑粑上桌,老人们连声“OK”,争先挥动刀叉。这味道带他们回到了烽火中的青春岁月。

这“摩登粑粑”早已超越食物本身,它是烽火岁月里一抹温暖的亮色,是东西方文化一次充满趣味的碰撞。它的香气,穿越数十载硝烟与和平,至今,仍在我们的耳畔与舌尖,袅袅不散。

(作者原工作单位:华润昆明医药有限公司,79岁)

> 人生絮语

胃口不开说鸡枞

□ 张俊

在食品比较丰富的当今,嘴馋的人越来越多,挑食的人也越来越多。很多人都有这样的经历:在农贸市场转半天,不知买什么菜回家。称一斤肉吧,体重早就偏重了,已不敢多吃肉了;买一条鱼吧,又担心人工饲养的鱼生活在污水里;挑几样蔬菜吧,这也吃腻了,那也不好吃,很是使人犯愁。只有夏秋两季最好,各种野生蘑菇琳琅满目地摆在菜市场里,使人心花怒放,食欲大增。

云南是野生食用菌的王国,可口的食用菌多得不胜枚举,在诸多食用菌中,又以鸡枞最负盛名。鸡枞虽然不是我们云南一省的独产,但最好的鸡枞出产于云南,却是不争的事实。清初有一名叫田雯的官员,他在很多地方做过地方官,其中在云贵两省当官的时间较长,他在其著作《黔书》中说:“鸡枞菌,秋七月生浅草中,初奋则如笠,渐如盖,移晷分披如鸡羽,故曰鸡,以其从土出,故曰枞。种有二,惟紫者可茹,白能伤人……又有肥瘠之分,肥者味厚,瘠者则薄,理所固然也……滇以永昌、蒙自为佳,黔则普定,所产味不及滇。”对鸡枞很有研究的美食家田雯,对云南鸡枞情有独钟,可见云南鸡枞是鸡枞里的上上之品了。

当然,由于田雯并非土生土长的云南人,他的足迹又不可能遍及云南全省,因此他对云南鸡枞的认识,不可能很全面。其实,云南鸡枞的质量不仅从总体上胜过外省,盛产优质鸡枞的地方也不仅仅是永昌、蒙自两地,如富民县赤鹭乡的鸡枞,其味之美大约还要略胜永昌、蒙自鸡枞一筹。赤鹭乡在富民县城北约17公里,这片红土地,土壤肥沃、森林茂密,所产的鸡枞特别肥硕、鲜嫩。清末云南学者罗养儒在《纪我所知集》一书中写道:“滇省鸡枞,以近省之富民、迤西顺宁(今凤庆)、迤南蒙自为最有名。其美好处是肥而且嫩,味特清甜也。至云南其他处固有所产,究不若此三处之所产者能使人朵颐也。此三处鸡枞,在比较上,昆明人则曰,当以富民所产者居第一。果然,富民赤鹭乡之鸡枞,实别有一种鲜甜味也。”

昆明人对鸡枞有多种吃法,有的人喜欢清炖、烹炒,清炖、烹炒则鲜甜异常,其味胜过清炖鸡;有的人喜欢油炸,油炸则香、鲜无比,用它做米线、面条的帽子,更是爽口得使人舔掉了鼻子。然而,梁园虽好并非久恋之家,鸡枞虽美味却价钱太昂贵,一般人家只能偶尔尝一次鲜,解一回馋。我有一个朋友,他的几个子女都在日本工作,每到出鸡枞的季节,他们夫妻俩都要多次跑到富民买上十几斤鸡枞,洗净晾干后炸成油鸡枞寄到日本。据说他们的子女在日本多年,最爱吃的佳肴还是故乡的油鸡枞。

(作者原工作单位:昆明市电机厂技校讲师,76岁)

> 昆滇往事

过桥米线“变脸”记

□ 马俊英

今天,过桥米线早已化作彩云之南一纸流光溢彩的名片。

一提起这碗米线的来源,人们几乎众口一词,将它归功于蒙自那位聪明的秀才娘子。然而,鲜为人知的是,之后这道美食为何能穿越时空,引得天南海北的食客魂牵梦萦?其中奥秘,离不开一位“二传手”的妙手点化。

上世纪三十年代末的昆明城,在黄包车的铜铃声和报童清脆的“号外”声中,“明早德鑫园,米线前见”这句邀约,曾是街头巷尾最时髦的话语。

而今还有几人知道德鑫园旧时门庭?知道它凭什么“独领风骚,味压群芳”?

上世纪九十年代末,随着拓宽金碧路的推土机轰鸣声,羊市口的德鑫园化作尘埃。万幸的是那独步春城的舌尖至味,早已被巧手庖厨薪火相传。笔者作为德鑫园的铁杆食客,在它门庭若市时,不仅多次在德鑫园中大饱口福,而且探清了它“独领风骚,味压群芳”的奥秘。

时光倒流至1930年。玉溪凉米线摊主戴应德,领着自己相中的“童养婿”——同乡少年、12岁的范云鑫,一头扎进了省城昆明。当时,个旧人孙三的“仁和园”已在昆明经营滇南过桥米线整整十年,食客络绎不绝。戴应德便学着孙三的路数,挂起“德鑫园”的招牌,卖过桥米线。岂料这招牌挂了六年,生意始终不温不火。

转机突然来了。范云鑫十八岁那年,与戴家千金拜堂成亲,婚宴吃的就是过桥米线,经岳父首肯,由范云鑫主理宴席。

这天,德鑫园张灯结彩,一碗碗米线

端上喜宴。戴应德举箸一瞧,怎么这盘中米线,由纤细的干浆变成了粗圆的酸浆?那白中透黄的“象牙汤”不见了,其他配料都变了……

戴老板三步并做两步冲进厨房,抄起漏勺就往熬汤的大桶里狠狠一捞——捞上来的,竟只有光秃秃的鸡架子!鸭子呢?筒子骨呢?熬汤的精髓全都不翼而飞了!

“好你个小崽子!”戴应德瞬间脸色铁青,锅铲敲得案板震天响:“反了反了!如今还是老子当家!我把你个乡下娃娃领进戴家,把姑娘和这德鑫园都托付给你,你翅膀硬了?竟敢偷梁换柱!你要砸我戴家的招牌,断全家的活路!”戴老板声如雷霆,震得满屋锅碗都似在打颤。

乖巧的“童养婿”早已作好挨臭骂、吃耳光的准备,扑通一声跪在岳父脚前。待岳父的怒火稍歇,小范才巧妙地“认错”,骂自己“嘴馋”,瞒着师傅,尝遍了昆明街头的多家米线馆。

小锅米线让小范体验了什么叫作“鲜”。其秘诀就在那碗中——用的全是昆明本地柔韧爽滑的酸浆米线。而德鑫园与仁和园固守的都是滇南干浆米线。想在昆明扎根,非得抓住昆明人的舌头不可!

他把两种米线的优劣细细讲给不肯尝别家一口米线的老岳父听。酸浆米线最擅“揽味”,不管你是什么汤,一泡进去,那鲜香滋味瞬间就钻透了米线的筋骨,入口格外鲜甜滑软!

他还品过仁和园那纯鸡汤底的米线,

发觉那汤的滋味,竟比自己店里用鸡、鸭、筒子骨熬的三合汤更加纯粹、鲜甜、直透心脾!趁岳父回玉溪老家那几日,他斗胆做了几次“试验”:酸浆米线沉入那黄金般的纯鸡汤里……头一筷子入口,那极致的鲜甜滑爽,竟震得他自己半晌回不过神!

讲完这番话,小范立即为岳父烫了一碗新配方的米线,恭恭敬敬捧至灶台边。戴应德余怒未消,板着脸啜了一小口。汤勺在唇边停顿了三秒——只见他喉结不易察觉地滚动了一下,又挑起几根米线送入口中,接着又接连挑了两三筷,急切地送入口中。忽然,他那双原本因怒气而瞪圆的眼睛,充满了难以置信的惊奇。这位米线行业的老江湖,瞬间辨出了此中商机,放下勺子,连声说道:“嗯!味道不错!……真不错!……要得!”这场充满火药味的“戏”,终于以“文戏”收场。

这新口味,在婚宴上立即赢得了满堂宾客交口不绝的赞誉。一碗最对昆明人胃口、汤鲜味浓、米线爽滑的“昆明版”过桥米线,呱呱坠地了!这种“变脸”,看似简单的食材替换与重组,实则暗藏玄机。创新思维管这叫“组合创新”——把原有的好东西拆开,再以新的、更优的方式组装起来。

自此,德鑫园一家独大,独擎昆明过桥米线的大旗多年,成为昆明专营过桥米线的头牌酒楼!干浆米线这个品种虽然还是在昆明站住了脚跟,可是销量始终比不上酸浆米线。

(作者原工作单位:昆明市中医医院退休干部,76岁)