

从上世纪八十年代起,来福建总有五次以上了。大疫后第一次出行,首站榕城。住进了大红灯笼高高挂已经完全“现代化”的三坊七巷。

福建的吃,可留恋的品种太多,名气最大的当数“佛跳墙”。这次落地第一餐承当地朋友盛情,我们在“聚春园”吃到了应该算是正版的“佛跳墙”。疫情宅居想读些轻松的书,随手抽出费孝通先生的散文集《言以助味》,大家小文,读过多次,仍觉得有趣。社会学家谈饮食,篇幅耐读。细读1994年写的《榕城佛跳墙》,算是我此次出行前做的功课。他说这道名字奇特不俗的封在小酒坛中的菜启封时“一阵淡淡的略带一点家乡绍兴酒香的不同寻常之美味扑鼻而来,略舀半匙,一看是一块一块认不清是什么的细片,连汤入口,鲜美别致,另有风味,不忍含糊下咽。”费老说:“这道菜其实是集山珍海味于一坛的大杂拌,要用鱼翅、海参、鸡、鸭、干贝、香菇、鲍

鱼、笋尖、鸽蛋等三十多种原料和配料,经过精选剖切,更番蒸发加工,分层纳入坛内,加上恰到好处绍兴酒,层层密封后,用文火煨制而成。”“此菜品尝起来醉香浓郁,烂而不腐;色调瑰丽,清而不腻;唇齿留芳,余味无穷。”费老随后探究了“佛跳墙”名字的来历和几种传说中的烹制方法,有“乞丐”说、“周莲”说,甚至放盐不放盐都有所讲究。还提到当年为了赵朴初先生专门制作过全套“佛跳墙”的福州名店“聚春园”。

费老出生于莼羹鲈脍之乡的累世望族,承庭教从名师,负笈英伦,历经坎坷之后的学术地位、行政级别都很显赫,毕竟是见过吃过的。晚年称自己“口音难改,口味亦然”。他能在学术活动乡野调查间隙,有兴致写出这样的文章,足见大学问家的情志和对这道美味的兴趣。

物离乡贵,在北京不大会吃到正宗的“佛跳墙”。我不禁想起母亲家的另一道菜,想想也可以叫作“江湖版的佛跳墙”。祖籍四川,长居北京,自小父母家日常的饮食以川味底色的南方风味为主,除了“担担面”和极不正宗的水饺外,家里的伙食永远是米饭。父母在一个单位工作,办公楼、家属楼、幼儿园、食堂都在一个“大院”。平时我们都吃在食堂,周末的一天,母亲精心安排的

“佛跳墙”的江湖

叶稚珊

饭菜永远是杯盘罄空,那个年代多子女的家庭都有这样的记忆,谁家会为剩饭菜发愁呢。印象最深的是每年除夕母亲必做一锅什锦汤,母亲一定亲自去市场挑选真正的土鸡,她能从鸡的脚爪辨别挑选出健康且正当年的母鸡,金华火腿、蹄膀、海参、虾(河虾)、香菇、鲜冬笋、鱿鱼卷、炸丸子,少许木耳等。可能是家里孩子多,汤做好之后母亲总喜欢最后放一些花菜。瑶柱和鲍鱼太金贵,四川人也不大认。无论除夕餐桌上有多少“年菜”,什锦汤总是众矢之的。正宗的佛跳墙应该是坛装,母亲家是一年只用一次的大号高深的砂锅,鸡汤炖好后捞出,拣出头脚鸡骨,将鸡肉撕成条放回汤中,鱿鱼要切花刀再分成小长方块,焯后便成了好看的卷。丸子要自家斩成的肉泥,调好,油炸再入汤。香菇、海参要自己发的,冬笋最好是当季鲜嫩的,物流不畅时,也会用“玉兰片”代替。这一锅汤前后要花多少时间和精力,我们当时不曾想过,母亲也从不抱怨。年夜饭的餐桌按例会有仪



《绝对笑喷之弃业医生日志》(以下简称《医生日志》)号称是每个英国人都读过的现象级畅销书,出版当日即导致英国亚马逊全网瘫痪3个小时,半年狂销100万册,并荣获多项大奖。现在已

林医生见状就很体贴地对这位母亲说:“进手术室之前一下吧。”男孩母亲闻言,毫不犹豫

作者亚当·凯曾经做过六年的妇产科医生,这本书就是他在从业期间写下的真实日记,只不过在结集成书的时候,为了保护书中涉及的朋友、同事以及病人的隐私,他在书中修改了一些人物的细节特征,也对姓名进行了处理。“好笑”或说“有趣”,是这本《医生日志》的亮点或卖点之一,所以中文译本直接把书名翻译成《绝对笑喷之弃业医生日志》。很多人拿起这本书的初衷也恰恰是想让自己爆笑一下,给后疫情时代莫名沉重的减压减负。书中好笑的故事比比皆是。

有个阑尾破裂的男孩在被推入手术室之前,即将给男孩主刀的科林医生,给

式感,什锦汤一定是盛在一个父亲钟爱的半西式的汤钵里放在桌子中央。我们都规矩,不会在汤钵里翻搅或盛出太多,但小心思里都惦记着厨房里那口大锅。轮番起身去盛饭,最后的结果总是餐桌汤钵中的菜还在,厨房大锅已经见了底。现在能回想起的还是母亲看着我们这些已经老大的孩子,会意的笑。虽然是双职工家庭,但父亲在家的位置总是不一样。年龄不大,却有些旧式“老太爷”的做派。平日家里习惯父亲的饭食稍稍有些特殊,至今记得母亲在厨房会轻声嘱咐我们“你们吃好的日子以后多着呢。”我们也懂事,心照不宣在饭桌上从不挑三拣四。

父亲不在了,我们各自婚嫁,但年三十一定聚在妈妈身边,厨房的事情抢着做,但这道汤母亲仍不假手于人。第三代独生子女也都长起来了,他们明目张胆地排着队到厨房,心安理得地捞鱿鱼卷,冬笋。我们和母亲一起笑着看着他们。想想,家里一下子增加了这么多人,多大一锅汤才能满足?仍是那口老砂锅,仍会留下一些汤底。

母亲也不在了,我们姐妹每家除夕仍会凭着回

忆这道家传菜。丸子还记得自己炸,不能偷懒。试用了一次“稻香村”的炸丸子,不行,“料”味太重,影响了一锅汤的鲜美。但也有偷手,海参、鱿鱼都买泡发好的,纯正的散养的老母鸡太难找到了。玉兰片很少见,鲜冬笋倒很容易买到了。

似乎没喝几次汤,孩子们又都有了自己的小家。这几年的除夕,我们都聚在某个第三代的家里,他们凭各自的条件复刻着记忆中姥姥的味道,我们倒成了“座上宾”,不用起身,听凭端到手边的关照。这是一道只要有兴趣平时也完全有条件做的菜,但却成了一种家族过年的仪式,忆往怀旧和对父母的怀恋都在这一锅汤里。

这一锅汤,在岁月更替中还会延续多久?估计也就到此为止了。再下一代,自小远庖厨,现在也已经有了价位不同的预制版“佛跳墙”,奉送养眼的砂锅和各种料包。手指一点,就到了嘴边。

“佛跳墙”究竟该不该放盐,汤色清亮还是浓稠,我们都不矫情计较,也不必非得从一锅汤中扯出人生况味。像费老说的那样,我们也是“口味亦然”,即使有时觉出味道和记忆中的不一样了,那应该也是汤里的江湖没有变,只是我们的年岁长了。

5月19日,是任溶溶先生百岁冥寿。我还记得第一次见他的情形。

那是2003年11月,我受邀参加上海儿童文学崇明岛年会。年会先颁发陈伯吹儿童文学奖,最后压轴的是“陈伯吹儿童文学杰出贡献奖”。蹒跚着走上台一位满头银发的长者,他慈眉善目,中等身量,体态微丰,黑色对襟中装典雅讲究。老先生站在台中央神情恍惚且羞涩,双手握着话筒迟迟不语,全场安静地等待。

一分钟、两分钟……大家忍不住又一次鼓掌,这次有很多鼓励的成分。老先生对着话筒依然语塞,忽见他一低头,两行热泪簌簌地滚落,圆圆胖胖的脸哭成一朵带雨的花。所有人都好像被定住了,没人动弹,好像整个大厅都凝固了。老先生孩童般地提起衣袖擦擦两颊,众人像重新醒来,崇敬、感动的掌声再次轰然响起。

老先生再不说话,就真不知道该怎么办了。已经有人准备上去递纸巾。他大概不想麻烦人,马上抬起头,挪了挪站久的脚跟,胡乱揩了把脸。不想又一串眼泪滚滚热乎乎地滑落,他只好捂着半边脸抵着话筒呜咽着说,“我是何德何能啊获这个奖……谢谢大家……”

我才知道老先生就是大名鼎鼎的翻译家任溶溶老师。当年80岁的老人家翻译了大量脍炙人口的世界儿童文学经典,其中有我最爱读的怀特童话三部曲《夏洛的网》《吹小号的天鹅》《精灵鼠小弟》,以及我过目不忘视为珍宝的《铁路边的孩子》。他创作的《没头脑和不高兴》早已是家喻户晓的经典。在我看来,他获再大的奖也应该啊。

我忍不住一再惊讶,记得文字里的他是那么地欢天喜地天马行空,没想到今天以泪相见。多年后,我见过太多太多面孔,叫我念念不忘的仍是任溶溶老师的哭脸。他的眼泪像一颗颗圣洁高贵的珍珠,那是怎样一种谦卑、洁净的情怀啊。

晚宴我们女生一桌,男生一桌。都坐好了,发现男生桌太挤,好说话的朱老师就被挤到我们这桌来。众男生起哄说他是护花使者。任溶溶老师脱下外套,卷起格子衫衣袖,起身嬉笑着走过来,指着朱老师大声宣布,“他是我们今晚派出的白马王子!”那神情活像“五三班的坏小子”。

第二天郊游,大伙儿三五成群不停地合影。玩累了,我独自坐在花坛边发呆。一会儿,当年腿脚不便的周锐老师搀扶着任溶溶老师也一起坐过来。我鼓起勇气,拽着敬重的任老合影。

照片上任老神情肃然,好像在沉思。很奇怪,那是我第一次也是最后一次与任老相遇。花坛边我们坐了好久,碧云天,黄叶地,秋色连波,波上寒烟翠。我们无言,只是静坐。之后二十年,我总在报刊杂志上寻找和阅读任老的新作。每次都迫不及待,就像久违的老朋友,见面总要上前仔细端详一番。

文字里老先生越发地喜笑颜开,一篇篇叫人开心,一年年让人放心。开心放心的是他九十岁、九十五岁、九十九岁仍然笔耕不辍,还在写还在出版,关于他的好消息总是叫人欢欣。

而我总是悄悄想起他的眼泪。听说这个最快乐的人其实挺好哭。最有名的是他闻说旧居拆迁,立刻跑去找老友大哭一场。那可是真正的旧居啊,一楼,没阳光,书桌小,该多深情和率真才会这样念旧呢。所幸拆迁是误传,任老虚惊一场,接着痛痛快快地在他心爱的旧居里终老。

任老百岁,出版社推出他的著作和译作,那真是皇皇巨制啊。想起他年轻时被下放做猪圈,养猪之余自学日语为乐,学会多国语言,一生专注翻译与创作,后半生专门为孩子们工作。他开垦的那片文字森林,流淌着醇厚的文学品味和灿烂

的。菜多了,话多了,碰杯干杯也多了,两瓶酒就在不知不觉中见底了。老何要送我回宾馆。初春的南宁已是花发成阵,暖风宜人。望着老何返道而去的背影,心里更是暖洋洋的。回到房间,倒头便睡,想必是酒意替代了睡意之故。我从小认枕,这几十年里只要在外过夜,第一晚保证睡不着。此次照例是两本厚书加一册笔记,专门对付漫漫长夜。然而这回不同,一觉黑甜无梦,直到叫早铃声频响而起,神清气爽,身心愉悦。想到多年前在青海与老何彻夜谈诗,于我是无法入眠,于他是放弃入眠,由此还可以判断到底谁更爱诗。想到这里,不免有些羞愧起来。只望老何哪天来沪,我也有机会请他体验有朋自“本地”来的美好感觉。

多么庆幸我在年轻的时候,遇见了可亲可敬可爱的任老。喧嚣中他始终安静一隅自然深耕,思无邪,行无邪,悲欢无邪。他的眼泪一如我梦中的醴泉——醴泉有正味,甘而饮之,可愈痼疾。那是一个学养、修养、童趣和智慧等身的老人赠给我的最珍贵的礼物。

任溶溶的眼泪

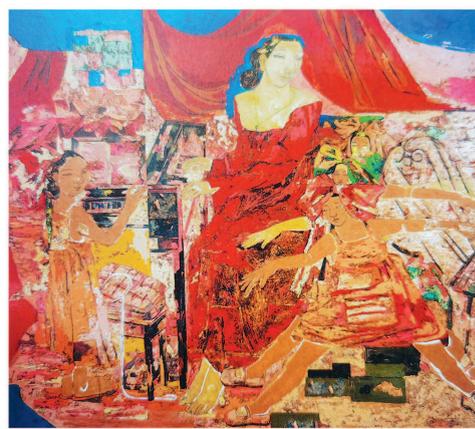
韩青辰



诗二首

华振鹤

顾村公园访樱花
春到申城三月天,
浅樱万顷似浮烟。
游人摆拍各姿态,
戏蝶翻飞舞自翩。
游苏州同里退思园
小园清景逐时新,
柳影湖光出世尘。
独立高台遐想客,
凡间自许有闲人。



欢乐颂·我的祖国 (综合材料) 颜晓萍

编者按:出差、旅游,离开家到异地。首夜,有人睡不着,有人忙约会,有人惦记家事,有人搜地图……版本各个不一,凡俗的人生自是有趣。所有难忘的第一次,都是你的财富。“有朋自远方来,不亦乐乎。”那么接下来要做什么呢?当然是吃一顿了!这是“有朋”老何的话。飞机刚停在吴圩机场,一条短信立即蹦出,“有朋”老何邀请小酌。老何小我几岁,佻傥族人,长得矮小敦实,一张圆脸,两条细目,都满含着笑意。多年前我与他相识于青海,开同一个会,住同一间房,谈诗论文,彻夜不眠。至于如何知我来邕,纯属偶然——昨日他在宾馆开会,忘了手机,返回去拿,见工作人员正张罗明天的会。老何瞥了一眼出席的大会标,心中一动,便讨了一份出席名单来看,一眼就发现了我的名字。

“缘分啊!有朋自远方来,不亦吃乎!”听着手机里的大笑声,我想对他来说,确是如此;对我而言,则是有朋自

“本地”来了。

在宾馆等到黄昏,我便按老何给的地址出发了。出租车穿过繁华商区,穿过农贸市场,路面逐渐由宽变窄,最后停在一个小巷口——车进不去了。我下了车,径直向前,那餐厅就在巷子尽头,外面搭了几片竹棚,已是高朋满座、觥筹交错,只是不见店招。老何早在门口等候,引我到小包厢一坐下,便笑嘻嘻地取出两个葡萄酒瓶来。瓶上商标已经扯去,原来是他自酿和灌装的。这才知道佻傥族人大多善酿好饮,而且品类繁多,口味各异。先开的是葡萄酒,吃口爽快,不过略微酸牙,我浅尝辄止,转攻另一瓶。那一瓶是糯米酒,甜浓醇厚,十分可口暖胃。

凉菜早已在桌。除了本地人每餐必备的油茶,还有腌牛肉、烤鱼、酸豆角、拌凉皮,口味殊异。酒过三巡,老何把手一招,热菜连续而至。第一道便是本店的招牌——宜州脆皮狗肉。我从

未尝过狗肉,小心翼翼夹起一块,正在犹豫,抬头只见老何的嘴巴圆成了“O”形,只得勉强入口,竟是外脆里嫩,鲜香满溢。方才知道全广西的狗肉,从原料之佳到烹饪之法,概以宜州为最正宗。第二道是马山黑羊,热气蒸腾之中,见其肉色果然微黑,当是本色配以调料加持所致,食之满口膏腴,毫无膻味。第三道是荔枝柴烤鸡,鸡皮金黄,鸡肉黄白,乍看与普通电烤的没有两样,凑近则有微微果木清香,自是手指大动,张口大嚼。最特别的是“狼棒”——佻傥族人做的灌肠,以猪肉糜和糯米为馅,配以猪血、香料灌入猪肠扎紧,蒸熟后切成暗红的厚片。一片入口,肉香米香交织,嚼出来满满的幸福感。至于菜名,实为佻傥语的汉文音译,与“狼”全无关系,倒是让我想起了那首歌的下半句:“豺狼来了有猎枪。”老何点菜很多,豆腐圆、酸汤猪脚量足而味殊,都是宾馆里难以吃到

的。菜多了,话多了,碰杯干杯也多了,两瓶酒就在不知不觉中见底了。老何要送我回宾馆。初春的南宁已是花发成阵,暖风宜人。望着老何返道而去的背影,心里更是暖洋洋的。回到房间,倒头便睡,想必是酒意替代了睡意之故。我从小认枕,这几十年里只要在外过夜,第一晚保证睡不着。此次照例是两本厚书加一册笔记,专门对付漫漫长夜。然而这回不同,一觉黑甜无梦,直到叫早铃声频响而起,神清气爽,身心愉悦。想到多年前在青海与老何彻夜谈诗,于我是无法入眠,于他是放弃入眠,由此还可以判断到底谁更爱诗。想到这里,不免有些羞愧起来。只望老何哪天来沪,我也有机会请他体验有朋自“本地”来的美好感觉。

十日谈

异地首夜

责编:刘芳

旅行,选好搭档很要紧,请看明日本栏。

