

德国的中国领事馆经常会给我们这些留学生开讲座,用微信报名就可以在网上传,话题包括各种热点咨询问题,比如怎么申请绿码上飞机等等。去年我参加过一次,正说着话题,一位暖男大叔不知怎地说了恋爱的话题:姑娘们,千万别跟德国人结婚,我们中国人肯定跟他们过不惯的,德国人啊,他们不吃晚饭!

关于德国人吃晚饭,这个奇葩习惯曾经带给我的震惊超过了其他一切文化鸿沟。我前些年刚到德国就生病住过一次院,病房发午餐的时候我还挺高兴,虽然很难吃,好歹是热的。想起当年在美国,工作餐有时候只有冷的三明治,我觉得德国还不错。结果晚餐时间,我又得到了一份早餐。是的,我没笔误,就是一份早餐——几片面包,加上让我们自己涂抹的黄油和果酱。也就是说,德国人的一日三餐是首尾呼应的一个闭环,一天早晚吃两顿冷面包。

出院之后我慢慢开始学德语,学到德语“晚餐”这个词顿觉心悦诚服,直译就是“晚上的面包”。再看看人家英语,晚餐叫作“正餐”,顿时感受到了热腾腾的烛光晚餐,吃完这样的晚餐才能让人不会饿得半夜翻来覆去睡不着,不会脚趾冰凉,通宵做噩梦。话说德国人为了展现自己的国际化,经常在德语里直接混用一点英语单词,语言学术语叫作“英语借词”。我相信,只有一个词他们没脸借,那就是“正餐”。吃两片冷面包就上床,难怪德国出了这么多怀疑人生的哲学家。

德国是唯一一个让我觉得身在欧洲却不在欧洲的所在,工作狂的国度,早上四五点钟起床是司空见惯的美德,别人跟你约个早上七点很正常,我八点起床都不好意思让邻居知道。每天日程从天黑排到天黑,两个日程间空隙超过十五分钟都奢侈。所以吃饭这件事能省就省。德国人反反复复吃的日常食物,有几个给我留下过深刻的心理创伤。比如咖喱肉肠配薯条,这简直就跟英国的炸鱼配炸薯条一样,标配。还有炸猪排,里面的猪肉以薄为美,外面的面包粉以厚为美,炸出来的口感跟嚼木头一样,再配上直接由大包装冰冻方便成品炸出来的薯条。德国人有烟熏肉肠,烧烤其实挺好吃的,可是德国人喜欢切成丁用来煮汤喝,请想象一下烟熏汤的嗅觉,加上黑乎乎视觉,就跟喝刷锅水没两样,洗的

还是一口烧糊的锅。

最遍地开花的小餐馆在德国有三种,一是意大利餐馆,二是土耳其烤爸爸,三就是中餐馆。然而请不要脑补美好的画面,需求决定市场,德国人的口味几乎摧毁了这三大流派的世界级美食。酸甜酱和番茄酱调味的中餐,配上和炸猪排同样原理的炸鸭子。我在意大利钟爱的那种烤炉里饼底又薄又脆的披萨完全绝迹,德国的披萨饼底和生日蛋糕底有得一拼,让我诧异,为什么不干脆改名叫“番茄酱咸味蛋糕”。

可能正是因为吃饭这件事在德国是那么不被重视,大多数品牌连锁超市也都很不上心。超市里各种肉肠管够,其他的肉就鸡腿牛排和猪排几个品种,鱼只有冻三文鱼,活鱼活虾你想都别想,蔬菜只有生菜、胡萝卜、卷心菜和洋葱,土豆管够不过经常是发芽的,如果没有鸡蛋和橄榄油,收银员会让你过一周再来看看。

在这种能把中国胃逼疯的环境里,一位聪慧能干的中国朋友在德国斯图加特附近开了一家“金师傅”中国点心工坊,上周给我寄了一箱包子、粽子和烧卖。我迫不及待清空了我家冰箱冷冻格,把德国食品统统扔出去,恭恭敬敬把中国点心请进去。昨天下班以后,拿出几种在电饭煲里蒸熟。对着热腾腾的包子咬下去的那一刻,我都快感动哭了,那是家乡的味道啊,所有儿时的回忆都在那有弹性的白面香气中,在那豆干香菇菜馅里。

我以前曾经有个德国邻居,仰慕中国饮食文化,让我教他做中餐,回报是承诺学会以后就帮我免费做饭洗碗一个月。我花了很大力气纠正了他用果酱拌米饭以及在鸡汤加酱油的习惯,好不容易能做出正常的中国家常菜了,他开始履行承诺,天天下班后来我家做晚餐钟点工。大约才坚持了一周,这天晚上,他做了红烧鸡腿,卷心菜炒胡萝卜配米饭。我招呼他盛饭一起吃,他从随身的小纸袋里掏出两块干巴巴的面包,尴尬地一笑:我实在受不了每天晚上吃这些了,让我今天吃回冷面包吧,这样我才能睡得好。

说好的热爱中国饮食文化的。好吧,究竟什么是美味,世界之大,众口难调。有时候我想,也许美味仅仅就是漫长岁月习惯回味的味道吧,酸甜苦辣都成了习惯,最后都会甘之如饴。子非鱼安知鱼之乐。

在上海,我与食物的距离大多是依靠人机交互拉近的。甚至,在买菜应用的备注栏,我常常填着:“放家门口即可,谢谢。”我害怕门铃响起后与骑手小哥的正面交锋。在骑手送来的蔬菜中,常常有微小的瑕疵,比如南瓜屁股、大小极不均匀的西红柿以及表皮带着微小伤痕的黄瓜,但我并不在意。因为我不知道,我的厨艺与这些瑕疵究竟哪一点才是烹制菜品的最终败笔。

在故乡,买菜是父亲的任务。他无法接受人机交互的买菜形式,相反,他的买菜极具古典主义的仪式感。夏季清晨,天色微明,阵阵凉意扑面。他甩开粗壮的胳膊,拎着一大竹篮大步出门,到菜场去。父亲极其执着于本地生长的蔬菜,从不相信菜贩,流连于拎着篮筐的老人之间。凭借青少年的农务经验,他坚信这些老人卖的菜来自于自家菜园,因为这些菜数量少、个头小、外表丑。而一旦确定它产自小作坊的自家菜园,菜品仿佛就有了保证。偶尔,我跟他身后。他在菜场转一圈又一圈,询问不同蔬菜的价格,

苏州逢年过节的硬菜、婚宴上的重头戏:蹄膀。“吾师辛稼,喜食肉,特别是蹄膀,情有独钟,故呼‘冤家’。平日出席宴请,如席间有此佳肴,必请他先下箸‘卷单被’。张老平时事事谦逊,然见此却当仁不让。”97岁的张继馨常常回忆道。

自我拜张继馨为师之后,得知张老师也好食蹄膀。每每请老师们聚餐,我总会点上一份,哪怕张老没来,睹菜思人;王锡麒也会牵记:“继馨欢喜的‘冤家’喏!用筷子将那层蹄膀皮一卷,像卷单被,也是他老师张辛稼最喜欢的。”

蹄膀,是张辛稼、张继馨师徒俩眼里的欢喜“冤家”。为了孝敬老师,当年的张继馨可谓动足脑筋。20世纪70年代,鲜肉需凭票供应,蹄膀成了不可多得的稀物。张继馨总是想尽办法每月弄两只蹄膀,孝敬恩师张辛稼。

拿起,凑近端详,又放下。不到走出菜场的那刻,你永远不知道他到底想买什么。也许他问了多次豇豆,最后买来的是西红柿。那种红中泛青、凹凸不平、看上去发育极其不良的西红柿。他坚信它来自距离城市不远的菜园,是没有经过农药洗礼的天然农产品。而对于水产品,父亲执着于“野生”。他经常标榜自己眼光毒辣,但在面对我的提问时,却

到菜场去

陈思

从未说清野生鱼和养殖鱼的形态差异……

如果哪天家中请客或者我刚刚回家,父亲的菜场之旅将长达半天。清晨,他拎着竹篮从家中出发,到第一个菜场,买完回家卸货,又拎着竹篮重新出发,到第二个菜场,一般出门三次才恋恋不舍地结束这段旅程。待他回家时,太阳已上中天。到了午饭时间,他会细细讲述早上的买菜路线,如何与小贩闲谈砍价,隆重介绍这

是城南菜场的菜,中心菜场的鱼,东门菜场的肉……四面八方的食材装在大竹篮中,跨越城市,汇聚一桌。我的味蕾早已无法判断它们是否优秀,因为父亲早已在精神上说服了我——它们百里挑一,堪称绝味。

在上海暂住,父亲常常无法尽兴。我曾住住一条恩格尔系数极高的街道,短短一百米,早餐店、水果店、菜店、肉店、水产店每种必超过三家,但就是没有他钟爱的自家园子的老人,没有售卖野生鱼虾的小贩,也没有菜场的紧凑与热闹。在这种情况下,他仍坚持考察完一条街的所有店铺,与所有店主一切磋后,大袋小袋地拎回“战利品”。此时,他缺少一样顺手的工具——那只巨大的竹篮。

大概因为家乡有着太多挑剔而传统的父亲,叮咚买菜于去年正式退出了家乡市场。奇怪的是,回到故乡,曾经连骑手都不愿意见的我却愿意走进菜场,看看那拥挤的人、磅秤上的菜、水缸里的鱼虾,世间最普遍的烟火气令我心情开阔起来。人与人需要见面,不如试试放下手机,到菜场去。

1984年6月,首都人民大会堂需布置巨幅《苍松图》,要张老(辛稼)创作,由于尺幅达二丈四尺

见方,故只能商借东吴饭店大会堂来创作。该图费时三日而成,东吴饭店领随车带回。据说回家后再加上,两顿就吃光哉。上海沧浪亭的葱油蹄膀面,苏州松鹤楼的冰糖蹄子,大众菜馆的元盅小白蹄……说到吃蹄膀,王锡麒可以报上一连串,“小导特设宴庆贺。那时,张继馨正巧小住此店,也被邀请作陪。宴前,张继馨与饭店经理商量:能否增添一只红烧蹄膀?”

蒯府蹄膀

陈晓雯

酒过半巡,张辛稼醉眼蒙眬间双目突然明亮起来,喜形于色:一只热腾腾香喷喷的蹄膀,上桌啦!自然,大家请张辛稼先动筷。谁知道筷子上去,“冤家”巍然不动!原来临时加菜,时间有限,火功不到位。张辛稼望“冤家”而兴叹。张继馨当场与饭店经理商量打包回去再加工。张辛稼眉花眼笑,将“冤家”

子哉。太平镇上有一家走油蹄不错。要吃前蹄,猪皮厚,油里一余,厚肉皮松起皱,又松又香……”

“喔哟,先生啊,听得我流口水哉。”

“哈哈”,王锡麒先生自己也笑了。一个对生活有品质的年长者来说,一直念念不忘的是以往的美味。用小蒯的话来说,王老师一直爱吃蒯爸爸烧的乡下喜酒蹄膀。

蹄膀,向来是江南地区宴请宾客最隆重的压轴菜,也最考验厨师的本事。大灶头大铁锅里几十只一起烧出来的,与家里小灶炖出来的一样。

一遇到乡里村民有办大事的酒席,被请去主烧蹄膀的蒯爸爸,总会留两只大铁锅里烧出来的蹄膀,让小蒯带给王老师吃。过年前,蒯爸爸自己也会烧上一大锅,小蒯赶在大年夜当天给老师们分别送去。除了这两个欢喜吃蹄膀的老师,还有上海几位画家,“上世纪九十年代后期经常送至上海,如大画家刘旦宅、百岁画家王康乐、‘郁牡丹’郁文华等老师,在春节时都会吃苏州我家的蹄膀。”小蒯补充道。只是蒯爸爸年龄大了,去年基本不出山了。王锡麒闻之,叹:“又吃勿着哉。”

小蒯听到了,记在心,鼓动弟弟蒯伟刚将父亲的手艺传承下来,让老师们依旧能吃到传统纯正的味道。于是,香山蒯祥后人蒯伟刚,盯着香山、柴火灶、大铁锅、杉木锅盖,选太湖边家养猪的优质猪前蹄,经过几十道工序,十几种香料,秘制而成。数小时的柴火慢炖,揭开锅盖,喷香。你看,色泽红润油亮的皮下面有一层“棉絮”。这只蹄膀,酥而不烂、肥而不腻、入口即化。一时兴起,王锡麒题写了“吴王宫饗 传承久远 香飘万里 誉满八方”。口口相传,文艺界、美食界资深老饕们纷纷一尝。

经过蒯氏家族四代人的手艺相传,承载了江南人味觉记忆的“蒯府蹄膀”,走出乡村婚喜宴席,渐渐成了民间街坊相传的美味。

一口回忆

孙未



孙未

春天的气息

听松

冬天遗留下来的萧瑟仍未退尽,田野上大片喜人的绿色还未见踪迹,但我们迎风而行的面庞能真切地感受到春日无处不在的温柔,她轻柔的抚摸亦无法不令人动容。

喜欢歌唱的鸟儿站在高高的枝头,在暖阳的抚慰下扯开嗓子唱着一曲令人兴奋的希望之歌。吵醒了沉睡的枝条,探出一些星星点点的、令人不忍去触碰的嫩芽,这些枝头窜出的嫩绿已将春天的序曲奏响,这希望的色彩已将我们心中的热情点燃。

飘荡的浮云亦不甘落后,随风幻化出奇百怪的形状。它时而似欢快的小鹿,时而像蹒跚学步的孩童,时而又似流动的春水,时而又像起舞的飞仙。当然,更多时候呈现的形状根本不是我们所曾见过的画面,亦不是我们所能想象的熟悉景致。她就这样,乘着春风,漫过山冈,荡过原野,游过村寨,在我们的头顶盘旋,为我们的寻春之旅增添了些许诗意。



夜光杯



北国之春(摄影) 沈丹锋

无风无雨的天气里,我会陪着父亲外出散步,遇着阴雨连阴天,父子俩便待在室内,四目相对,打上一套24式太极拳。太极拳是一门神奇的武术,你瞧电视里张三丰凭借太极拳以柔克刚,举手投足间自有一番“他强任他强,清风拂山岗;他横任他横,明月照大江”的从容写意。儿时的我在看完电影《太极张三丰》后,心向往之,便往家中大缸加满水,效仿青年时期的张三丰双手击水,期望从中悟出太极拳的真谛。

太极拳虽简单,可也不能乱打一通。本科入学,学校的期末考试中有体能测试,所

有新生都得打上一套太极拳,不及格是给不了学分的。班上男生那时都是武侠迷,金庸、古龙、黄易的几十本小说传阅满层楼。每一个寝室都是一个自立山头的门派,每一个好汉都有个响当当的名号。彼时要串门,进门前都得喊上一句:“点苍派风火神龙刘某某特来拜见。”

好景不长,“大考”在即。那还是酷暑的夜晚,江湖人物灯出场,各门各派会于“武当山”。不管此前练的金钟罩还是摧心掌,昏黄的廊灯下,一群光着膀子的“好汉”跪请武当派大师兄

神奇太极

简父

传授太极拳。一炷香后,一个穿着花衬衫裤子的好汉出场了!话不多说,抱手起势,一套24式太极拳打得行云流水、琳琅满目,及收拳收势,“大师兄”点上一根香烟,淡淡吐了个烟圈,事了拂衣去,深藏功与名。撑开一片天,那是青城派的二师兄使得“白鹤亮翅”;划出一道云,这是峨眉派的小师妹舞的“云手”。这条狭窄的廊道上一群帅帅的太极粉丝。一次,意大利的一个交流生到我寝室来做客,看到此景,叹为观止。随即就说要加入我们,还让我给他

取了个名号唤作“玉面郎君”。

父亲中风后,医生交代要常运动,促进身体血液循环。遇上天气不好,父亲便让我和他在客厅过几招太极拳,遇到高探马和右蹬脚,父亲脚使不上力,打起拳来姿势做不到流畅,看起来也不帅。实在不行了,他便停在一边静静看着我,一套拳下来,我已汗流满面。

如今的我三十出头,和父亲在电话里聊天,他也不再关心我的工作,更多的是在意我的身体,叮嘱昔日的“武当派大师兄”切莫忘了24式太极拳。

七夕会