

老家“花莲”是台湾东部濒临太平洋的安静小城镇,小到什么程度?踩着自行车就能走个遍。通常,这种安静的小城镇,都有一座木造火车站,老家也不例外,站前还有个环岛。记忆中这座小环岛曾经是一座喷水池,不知什么时候,水池填平,改成了花园。

背对车站,穿过花园的右前方,有一排门面房,其中有一家牛肉面馆,应该是老家当年第一家也是唯一的一家牛肉面馆。此品品尝的第一碗牛肉面,就在这家低矮的小面馆。有一回家父路过站前环岛,发现了这家牛肉面馆,于是周末带着家母与我们兄妹仨,出来打牙祭。

祖母在世的时候,家里不让吃牛肉;祖母不吃,也不让我们吃。老一辈的观念里,吃牛肉伤阴德;牛是耕田、拉车的,就像家里的工人,不是一般家畜;就算牛老了、病了,拉不动犁、拉不动车了,念在任劳任怨一辈子,主人有义务养它到寿终正寝,绝没有宰了吃掉的道理。

不仅台湾,我国的农业地带,向来也有不吃牛肉的习惯。所以传统中餐里的禽畜类菜肴,大多数是鸡鸭猪羊,牛肉比较少见。就我个人的理解,中餐里的牛肉菜,应该起源于四川自贡;自贡是井盐

产区,从井里汲取盐卤的汲水泵,都靠牛来拉动;每个矿场都饲养大批拉汲水泵的黄牛,这些牛病死或老死后,就成为盐工们的蛋白质来源,因此传统中餐里的牛肉菜,大多源自川菜体系。

老家站前环岛的那家牛肉面馆,早就不见踪影。人生第一碗牛肉面,从此只能梦里相见。说来奇怪,当年那一口牛肉汤的味道,我始终记得;在我做的牛肉面,水平早就高过它许多,但就是调不出当年那一口味道。

到台北之后,陆陆续续也尝过不少牛肉面,早期台北著名的牛肉面馆聚集地,“桃园街”,虽然牛肉面馆扎堆,但口味大同小异,没有特别出彩的店。南门市场二楼的无名牛肉面馆,“咖喱刀削牛肉面”算是看家招牌,第一次发现这种新口味,虽然加了咖喱,但不完全是咖喱风味,它融合了清炖牛肉与咖喱两种风味,相当出彩,让我印象深刻。

今天赫赫有名的永康公园牛肉面,是我上大学之后营业的。当年永康公园牛肉面老头在世的时候,这家店真牛,公园边上支个天棚,基本是路边摊的架势,店里就老头自己,加上一位收碗洗碗的阿

牛肉面的乡愁

高文麒

姨,顾客自己到摊子边点菜,自己把钱丢进篓子里,一会儿自己端面;老头有事就停业、没买到好材料也停业,从不预告,摊子上也没有电话。后来挣了钱,在附近租了门面,一年之后,房东看老头卖牛肉面真挣钱,就要调高房租,老头二话不说,搬回公园边上的老地盘,继续摆摊。

记得是表哥带我去那里的,虽然我读哲学系,但总是跟体育系一起打英式橄榄球,胃口好、饭量大,当老头问我要大碗、中碗,还是小碗。毫不考虑就要了大碗,老头瞄了我一眼,欲言又止,还是给我做了个大碗,自己去端面的时候我就知道草率了,大碗足足有小脸盆大,满满当当差不多有一斤半的面条,加上牛肉、蔬菜,肯定不少于两斤。此后永远点小碗!中碗都不敢尝试。

永康公园牛肉面,应该是第一家全部用腱子肉的牛肉面馆,汤是一锅出的汤,不像其他牛肉面馆分成味汤与高汤。大块牛肉,汤汁醇厚,真的是“汤鲜味好肉大块”。老头过世之后这家店还在,只是搬到附近租了门面,口味大致还保留着原本的味道,是我每次回台北,必去的牛肉面馆。

还有一家也在永康公

园附近,叫老张牛肉面,这家虽然知名度不算太高,但它是“番茄牛肉面”的鼻祖!自从台北连续举办几届“国际牛肉面节”之后。牛肉面俨然成为台北美食的代表,百花齐放,百家争鸣!林东方、金生隆、洪师傅、段纯真等名店纷纷崛起,十分热闹,将台湾牛肉面推到了另一个高度。

我心里一直有个疑问,不少台湾牛肉面标榜自己是“川味”,明明是台湾牛肉面,为何叫川味牛肉面?

这个问题搁在心里好些年,最终得到一个相对靠谱的答案,台湾牛肉面应该是当年在台湾的四川籍老兵们发明的,当时这些老兵们,经常能配发牛肉罐头,可是这种西餐风味的罐头确实不怎么好吃,所以老兵们都囤积了

不少。当年台湾没有辣椒,一些四川籍官兵,自己带了辣椒种子,试着在高雄岗山种辣椒,做豆瓣酱,做出来的豆瓣酱当然不是郫县豆瓣酱的味道,但还算差强人意,于是就试着拿这种豆瓣酱跟罐头牛肉搁一块儿炖,居然味道还行,煮点面条拌一拌,还能解一点乡愁。后来,这批老兵退役后,有人干脆摆起摊子卖牛肉面,当然这时已经不再用罐头牛肉,而是用新鲜黄牛肉,但还是用豆瓣酱,所以称为“川味”。

这种川味牛肉面也不难做,最基本的做法:牛肉切大块,在加了葱姜酒的开水里焯过,捞起再洗干净。起油锅,爆香葱姜蒜,然后把牛肉跟豆瓣酱放进去翻炒,香味炒出来之后加牛骨高汤,然后再加酱油、糖、盐调好咸淡。接着放入砂锅里烧开,小火慢慢炖煮,估计两三个小时就行了。

结缘陈香梅

李景端

上世纪八十年代,身为一名小编辑的我跟陈香梅结上了缘。回想起来,这当中还真经历过一些有趣的机缘。

大约1981年,我从外刊上获悉陈香梅出版了新书,就想将它引进出版,但苦于同她素昧平生,无从着手。恰巧此时见报载,作家邓友梅访美归来,还说他会晤过陈香梅。我喜出望外,立即给邓友梅去信,说明有意出版陈香梅的新作,请他告知陈的地址。邓友梅很快寄来了陈香梅在华盛顿的地址。我立即去信陈香梅,稍作自我介绍,并诚心向她约稿。没多久陈香梅,秘书来了回信,说陈香梅的书稿,已经授权,不便再给我们。这第一次接触,就这样失败了。此后几年,我每逢新年,都向陈香梅寄贺年卡,她也由秘书向我回赠贺卡。进入上世纪九十年代,彼时我正要出版一本《端纳在中国》,想来想去觉得该请陈香梅题写书名。去信后她很实在地回信我。她说,“端纳与她是两代人,端纳在中国之时,她还是学生,对端纳并不熟悉。但又说,端纳在西安事变中起了不小作用,这本书很有历史价值,所以她愿意尝试题写书名。只是她离开中国多年,不大用汉字,所以若写得不像样,你们就别勉强用。”其实,陈香梅题写的书名,字迹端正有力,她说“别勉强用”那是谦虚的话,此书出版时就用了陈香梅的书名题字。1991年,陈香梅女儿安娜一行来南京。安娜在美国南方一所大学教书,会中文,当时正在研究中国历史。我请安娜一行吃饭,席间得知安娜要买一批有关六朝历史的参考书,我立刻表示“这事我来帮忙”。随后我烦古籍出版社同事,挑选购买了六朝参考书20多本,考虑到安娜不好带这么多书,我又将它们委托给江苏图书进出口公司,按出口程序直送到安娜手上。这件事安娜自然告诉了她母亲,以至于陈香梅致信我表示感谢。从上世纪八十年代起,我与陈香梅以不同方式保持联系了十几年,虽然始终无缘见面,但彼此也算成了好朋友。

情人节,我坐在铧角山上,山脚下有片村庄,没有水泥楼房,也没有汽车,黧黑的屋瓦游动在下午的阳光里,是一群被山野网住的鱼。

目光牵着心灵,在对面山坡上来来回回地走。青绿的麦田自村边层叠到山顶,几只石头似的白羊,拱动薄薄的烟霭,缓缓地移动着。光明迷茫,好似几百几千年都驮负在它们身上。

冲动地想要拥起这片山野,折成一块湿毛巾,擦去额头上的倦怠和脖颈里的灰尘,或是紧紧地捂在脸上,深深吸上几口……

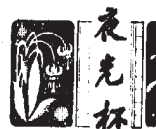
啾啾声随风传来,扑噜噜惊飞了树上的灰喜鹊,一支送亲队伍远远地转过山口向村子里走来,我忽然想到“瓜瓞绵绵”,想到了葫芦。

葫芦藤悬垂在门楼,爬上灰苍苍的房坡,雪白的花朵是新娘的纱衣,也是扶棺人哀杖上翕动千年万里的悲凄。而葫芦瓢放在水缸里,放在地头儿的水桶里,放在盛米盛面的坛罐罐里,舀起并滋养了代代草芽子一样菜枯的人烟。葫芦从《诗经》里长长远远地走来,如今怕是再没有人心心念念地种它了。自从有了塑料大棚,有了反季节的瓜果蔬菜,葫芦就只能像闹钟一样挂在风景名胜区的棚架上,偶尔为食客和游客弹奏些应景的曲调。

十来岁的时候,我曾经在家门前种过葫芦。一箩头牛粪,半桶水,半尺厚的油沙土,两尺见方的坑儿,四个角儿点种八颗大屁股的葫芦籽儿。夏天,葫芦藤沿着墙头爬上院外那棵老榆树,滴滴溜溜结出十几个小葫芦娃儿。想让它们长厚实些,我挨个儿把几个大的摸了一遍儿,摸掉上面那层绒毛儿。

秋风响的时候,父亲把几个摸过的葫芦摘下来,锯成几个水瓢、面瓢。可惜少年的我心太浅,放不下整个葫芦架,只知道葫芦籽儿不能吃,吃了长瘦。

鞭炮响了,送亲队伍进了一家院门。院子不大,门楼也不高,贴着红对联的堂屋和厢房很古旧。我不知道那斑驳的门脸上是不是也爬满过葫芦秧。隔着半坡清明,蜿蜒而至的送亲队伍却让我感到一种凉凉的藤蔓似的安适,早年那蓬葫芦一瞬间在心头儿明亮出来,绿蒙蒙盖满了空阔的岁月……



跟着贝多芬、莫扎特一起歌唱

刘蔚

喜欢古典音乐的人,有不少是从认识贝多芬的《田园交响曲》开始的。当年,《田园》那清新悦耳、朗朗上口的旋律,一下子就吸引了我,并且让我很快明白了其中讴歌的乡村田园风情。正像贝多芬自己所说:“任何对乡村生活有所了解的人都会去体会作者的意图,无需写上一大堆标题。”这是一方面的因素,另一方面,《田园》之所以令人一听倾心,念念不忘,与它拥有可以让人跟着一起歌唱的优美旋律密切相关。我们往往用“力量”这两个字来概括贝多芬音乐的特性,因此,歌唱或许不是贝多芬音乐的本质,不过,无论是“乐圣”的九部交响曲,还是他的五部钢琴协奏曲与小提琴协奏曲,都有许多迷人的旋律,它们或者悲壮深邃,或者明快优雅,或者婉转缠绵,或者热烈奔放,但都可以随之尽情歌唱,反复回味,这正是贝多芬音乐雅俗共赏、代代传颂的魅力所在。

莫扎特清泉般源源流淌、阳光般明媚灿烂的音乐更适合歌唱,尤其是他谱写的27部钢琴协奏曲,其数量之庞大,水准之高超,旋律之优美丰富,可以说无有其匹。据说莫扎特养的一只燕八哥聪明绝顶,不费吹灰之力就学会了歌唱他的《第十七钢琴协奏曲》第三乐章中晶莹剔透的变奏曲主题,令人

称奇。他的《第二十一钢琴协奏曲》第二乐章钢琴奏出的悠扬如歌的旋律,似柳枝随风起舞,又似少女的裙裾飘飘洒洒。到了《第二十五钢琴协奏曲》第一乐章,却一改作曲家惯常的音乐个性,变得气势恢弘,庄严宽广,体现了莫扎特非凡的艺术创造力。

勃拉姆斯外表冷漠,却是内心藏有无限深情的“暖男”。他那部被称为“贝多芬《第十交响曲》”的《第一交响曲》,末乐章中圆号奏出的那支自由嘹亮、宽广深情的旋律,据说他是从阿尔卑斯山牧人吹奏的牧歌中听来的。他将这支旋律写在了明信片上寄给克拉拉,上面还有他写下的几行字:“从高高的山上,从低低的山下,一千次祝福你。”《第一钢琴协奏曲》第二乐章“柔板”(Adagio)开始处柔肠百转、感人至深的主题,他也一定在心中吟唱了无数遍。在写给克拉拉的一封信中,勃拉姆斯提到了这部协奏曲,并告诉她:“我也正在为你画一幅可爱的肖像,那将是Adagio。”

即便艰深复杂如晚期浪漫派的马勒,他的九部交响曲中也有不少美丽动人、脍炙人口的旋律。他的《第五交响曲》第四乐章“小柔板”,如天堂一般纯净柔美,被意大利大导演维斯康蒂用在了他根据托马斯·曼的小说改编的同

名电影《死于威尼斯》中。

古典音乐中那些优美动听的旋律,我们不妨唱出来,这样可以对作曲家表达的情感与意境感同身受。西贝柳斯的《第三交响曲》,是他住进离赫尔辛基东北的图苏拉湖不远的林地中的新居后,谱写的作品。西贝柳斯告别了以前的铺张繁复,转而追求一种简练内省、力量得当的音乐风格。每每听到其中婉转深沉的第二乐章,我会情不自禁随之轻轻吟唱,细细体味,仿佛可以听到其中作曲家与芬兰的森林湖泊深情的心灵对话。

人到了一定年龄容易怀旧,每当妻子端上一碗飘着缕缕清香的白米粥,伴着绵软香甜的“面衣”,配上一个荷包蛋,我心里总会升腾起一股美滋滋的感觉。对我而言,与其说面衣里有着一股打小就喜爱的香甜可口的味儿,倒不如说它寄托了我对母亲的无限思念。

面衣是宝山北部农家旧时最喜爱的一种面食,即面饼的一种。或许是面饼自身像衣服那样很薄的缘故,故被家乡人称为面衣。

面衣制作简便,只需将面粉调成浆糊状,然后在烧热的干锅内倒上少许食油,再将糊状的面浆倒入锅内,并用锅铲慢慢摊煎而成。可根据食用者的口味,在出锅前添加些许白糖、红糖,等糖溶化后,脆甜可口,香气扑鼻。因为我喜欢食咸的,所以母亲在摊面衣时,加上一勺酱油,再掺杂些许红糖,咸中带甜,甜咸相宜,别有风味。

我出生于有着“金罗店”之称的古镇农家,家中姐弟三人,父母都是地地道道的

农民。

由于要我上学,所以原本拮据的家庭生活相对艰难。而在母亲看来,生活再清苦,也不能苦了孩子,尤其是上学读书的孩子,说什么也得让他吃饱吃好,当然吃好的标准就是限于家庭条件允许范围。于是,母亲想方设法,时不时地为我摊上一块面衣。

母亲的“面衣”

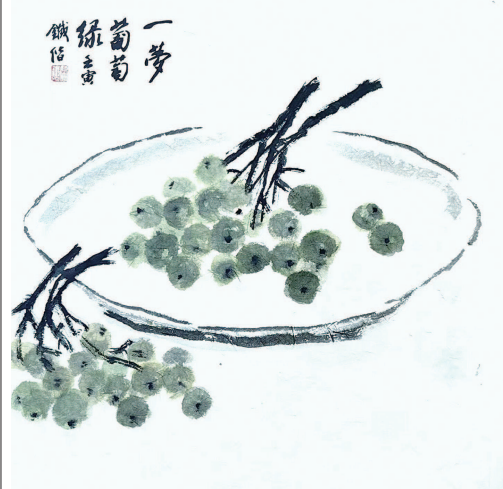
龚寄托

常记得孩提时的我,一边喝着香稠的江南白米粥,一边大口咀嚼着还冒着热气的甜咸适宜的面衣,或许这就是那个年代孩童的幸福感。

有几次隔夜贪玩,早上迷迷糊糊的我,迟迟才起床,眼看上学时间紧迫,母亲就将包好的面衣放进我的书包。

母亲犹如一把伞,有她老人家为儿女们遮风挡雨,再苦再难,这个家总是暖暖的。

母亲虽不识字,但性格开朗,乐于助



绿葡萄

齐铁偕 诗书画

捆不住的大珠小珠/在瓷盘里滚落弹跳/那是汗水/流淌的甜蜜/那是泪水/闪动的晶莹

人,而且粗通简单的中医医理,故而村里人稍有头疼脑热的,总喜欢找她老人家,一经她手,刮一刮,捏一捏,拔一拔,嗨!还真有些意想不到的小效果。更使我佩服的是,她能让一块小小的面衣也发挥出治病的效果来。

记得有一次放学回家,也许早起受了凉,肚子有点疼。母亲二话没说,从宅后的自留田里割上一把新鲜韭菜,三下两下捣散之后,搅拌在面粉中,不一会儿,带有浓浓韭菜香味的面衣出锅了。只见母亲取下一小块,趁热敷在我的肚脐上,其余部分叫我吃下。说真的,敷贴加食用,不一会儿,我肚子暖暖的,舒服多了。

几度春秋,几经风雨,母亲的面衣,多少年一路风雨相伴,至今依然是我人生历程中最值得珍藏的记忆。

十日谈

时光里的妈妈 责编:刘芳

孩子出生的那一天,母亲把它忘记了,而她始终牢牢记住的,是孩子们在成长道路上跨进一个新台阶的日子。