

美食在民间,也在阿婆手里。走在大街小巷,我们欣喜地吃到了阿婆菜、阿婆酒酿饼、阿婆砵仔糕、阿婆及第粥、阿婆牛杂、阿婆小酥肉、阿婆五香卷……阿婆为美食赋能,温暖凡人心中。

老城厢有家名饭店,火腿粽子遐迩闻名,才拇指大小,却有条不紊地箍了十三道红丝线。一个“福”字正好十三画,小粽子也叫“福粽”。据说出自附近弄堂一个阿婆之手,现在阿婆做不动了,但换作别人包,就少了点意思。

我老家弄堂里有一个阿婆,在灶披间里做了二十几年甜酒酿,为十多家企业供货。阿婆常在弄堂口抬头看天,被大家笑话“痴子望天坍”。其实她要感觉温度湿度,据此下药,从未失手。我吃过她的酒酿,米粒不瘪不僵,甜酸平衡到位,

这是个特别的名字——“王二咬”,谁给起的?神了。农村起名,都跟着来,他是二咬,那么上面该有个“一咬”,下面或者还有个“三咬”。可他都不沾边。有人猜测,一定是他母亲搓麻将,正好吃二口时,他出生了。这或许有些道理,他母亲喜欢打麻将,绰号九洞,因为当年没麻疹疫苗,二咬妈得了麻疹,脸上多麻点。村里还有个麻点比她少的男人叫七洞。据说那天打着麻将,他妈摸到一副好牌,憋着,结果二咬生在麻将桌下。二咬驼背,罗圈腿。大概是出生时颠坏的。有的说,二咬祖上是苏北船民,没什么文化,起名字也随性。他父亲还有一条小渔船就是证明。

二咬一度是我同桌。不像大拼算术好、语文差,他正相反。算术课他不感兴趣,老出神,不是咬手指甲,就是咬肉翘皮。老师把粉笔扔过去:你有完没完,那上面有糖?你妈怎么给你取这个名字!其实,二咬何止咬指甲,还常常吮指头、挖鼻孔。他津津有味,别人看了恶心。我们虽有时也吮指头,那多半是婴儿情结。他有时竟专注得连老师点名都不应。

大人们说,二咬兄弟姐妹七八个,他母亲年头一个年底一个,挨肩生。知道这些后,我们倒对他生出些同情。二咬头发软而发黄,头大脖子细,小腿像竹竿。使人联想到《三毛流浪记》中的三毛,明显是营养不良。但这不影响他是个好学生。除了吮指头,他还有些口吃,读课文打格楞。他算术差,最明显的是口诀背不连贯。可他喜欢看书,他作文写得好,就是书看得多。语文老师常把他的文章作范文读。一次,他割了打过农药的草,小羊吃后被毒死了。记得他在作文里这样写道:看着小羊趴在地上,一副痛苦样。我心里很难过。啊,我的小羊!老师赞叹不已,连着说好。说那是抒情。我们的作文都像流水账,他却会抒情了。有一次,写劳动积极分子的作文,二咬写了《我的架子车》。架子车是用木板钉的小车,有四个轴承轮子,他用车运割下来的青草。结尾他大概是这样写的:日头落山的时候,我们高兴地拉着架子车回家。狗尾巴草在箩筐外跳,一路上架子车“咯吱,咯吱”地唱着歌。老师又把他的文章作为范文,请班里最漂亮的女生朗读。我们男生都嫉妒他,就常用“啊,我的小羊”嘲笑二咬。玩得起劲或不爽时,就来一句“啊,我的小羊”。二咬也不恼。

二咬胆子小,老师抽到他读课文,脸红,瘪嘴疙疙瘩瘩。所以即便是自己的范文,老师也叫别人读,否则尽读破句。这习惯改不掉。分田到户后,家家种上西瓜,刚成年的我们,趴在拖拉机上市区买西瓜。上海市区难得去,什么都新鲜。二咬常念店招牌。看到路边补胎打气的招牌,他念成“打胎补气”,是他真的这么认为,还是他故意的,不得而知。见了一所幼儿园,写着“某某幼稚园”,这“稚”字我们不认识,读成“雅”。二咬说不对,读“稚”。但他也不知道“幼稚园”和“幼儿园”有什么不同。同去的阿山是老初中生。他开腔说:幼儿园里面是学龄前小孩,而幼稚园却不一定,只要幼稚的人也可以进去,譬如你二咬。二咬知道那是他在开玩笑。摸了摸鼻子,却没有骂“私通”。那时,二咬已不再吮手指了,可还掏鼻孔,且依然下意识地将手指插进嘴里,津津有味。

二咬好像小学毕业后没上初中,这段记忆中,没有关于他的趣事片段。他家孩子多,父母供不起。从此几无消息。许多年过去后,一次打开那张地区报,看到一篇《父亲的船》,署名是王二咬。写他父亲当年划着船,风里雨里捕捞温暖的事。那一定是我的父小了。那语言风格、叙事方式,还如当年,只是多了对生活的感悟。他说如今继承了那条小船,在雨天,在夜晚,都荡漾在故乡的河汉里。

阿婆与美食

烧圆子、烧年糕、烧水灌蛋,哪怕空口吃,都是极好的。老家动迁后,酒酿阿婆住进了养老院。

在苏州一条宁静的小巷里看到一位苏州好婆在晒菜干,斑驳的白墙前穿起一根根线绳,香青菜像一只只绿鹦鹉停在上面。香青菜晒干就是菜花头,煮汤、烧肉都是极好的。后来在饭店里吃到又糯又香的菜花头团子,厨师说,菜花头都从民间收来。

去年中秋,汕头美食大咖老钟叔寄来老香黄月饼,这份松软香甜丝滑,细沙月饼难以望其项背。老香黄是传统的潮汕凉果,用佛手柑几番炮制而成,再经文火炒制使之成为饼馅。老钟叔发来视频,一个有点驼背的阿婆,穿一件云云

纱,在一口直径不到两尺的紫铜锅前炒老香黄,不徐不疾,心无旁骛,馅料起泡爆到手臂上也不停。炒足四个小时,才能乌黑油亮、软烂成糜!我咬了一口月饼,眼睛有点潮润。

黄,不徐不疾,心无旁骛,馅料起泡爆到手臂上也不停。炒足四个小时,才能乌黑油亮、软烂成糜!我咬了一口月饼,眼睛有点潮润。

在苏北,人们将蟛蜞捉来,投入石臼中捣烂,装入布袋吊一夜,滤出汁水做豆腐,鲜掉眉毛!在闽南,人们将蟛蜞捉来,投入砂钵中捣烂,加盐、糖、黄酒或酒糟等制成酱,拌面蘸饼、蒸鱼蒸肉蒸豆腐,各美其美。

广东人采集蟛蜞籽蒸成膏或炒成松,置顶的,便叫“礼云子”。

礼云子,这三个字好有年代感。《论语·阳货》中有一节:“礼云礼云,玉帛云乎哉?”乐云乐云,钟鼓云乎哉?蟛蜞在沙滩上爬行时,两螯合抱,一步一叩,像桃花源中人相遇时拱手行礼,故得此名,在有些地方也叫“相手蟹”。

礼云子为肴饌提鲜,经常出现在扒瓜甫、蒸蛋白、焖柚皮等经典菜式中,也可以配合鸡蛋或豆腐做成其他菜肴。若想得尝原味,干脆清蒸或炒一碗白饭。澳门烹饪大师林振国带了新鲜礼云子来上海献艺,他告诉我:南海、番禺、顺德等地都产礼云子,以番禺所出最佳。这天,林大师要做一盘礼云子炒蛋白官燕。新鲜的礼云子犹如从蒙古高原刮来的红沙土,又像国画家调色缸里的朱砂,可以画一幅《万山红遍》。

砂煲烧热,浇油一圈,先将一大盘炒得极嫩的蛋白和一盘剥净的蟹柳倒入砂煲,再将一盘礼云子慢慢抖入,边抖边炒。在美女们的尖叫声中,再加一盘官燕,泼一碗火腿汁。礼云子在舌间若有若无,但鲜香在

两秒钟后引爆,瞬间形成了惊涛急浪般的澎湃。

既然有画龙点睛之功,何不多采集一些?林大师连连摇头:礼云子是大海和时间的礼物,有钱也不可任性。惊蛰后、清明前,农民趁母蟛蜞还未“散卵”之时捉拿归案。蟛蜞卵比虾籽还小,聚沙成塔,来之不易,剥时须要小心,要是被大蚨夹住,痛得要命。在番禺海边他定点采购的一个村子里,采集礼云子的阿婆只剩三个了。“明年能不能买到,我也没把握。”

前不久在某餐厅喝到一款汤品:溏心萝卜炖黄鱼狮子头,这是淮扬菜与粤菜的天作之合。色呈琥珀,味道清雅,恰似空谷幽兰。作为汤品的灵魂食材,溏心萝卜像吉品鲍那样软糯而有弹性,无筋无渣。享有“南粤厨神”美名的梁健宇师傅从广州来上海,拉杆箱里塞了十斤网上买不到的溏心萝卜。

在广州南郊番禺交界处的沙地上种着一大片长萝卜,每年入冬后,农民将它们拔起,原地平铺晾晒,让萝卜继续吸收地气、挥发水分,不因环境突变而变质。几天后,农民将萝卜移至砖地堂屋,一早搬出去晒,太阳落山前收。十天半月后薄盐轻腌,码进大缸里用石头压一周,取出来挂上架上,让小风轻轻吹。

这时阿婆来了。阿婆有一双饱经风霜的手,仿佛练过降龙十八掌。她们每天要把萝卜从木架上取下,放在木板上用一根根揉搓。手势很重要,轻重不重,不紧不慢,让萝卜体内的淀粉慢慢向中心集聚。搓好后再挂起来,如此这般重复一个月的过程,就叫“起溏”。

萝卜瘦身成功,直径缩至两三厘米,表面布满竖向皱纹,形同崖柏枯枝,有个别性格活跃的同学还会拗出螺旋状的造型。

溏心萝卜质地坚致,像一根根鼓槌,水平状态也不会弯曲,贮存得当的话三十年不坏。“颜色越陈越深,不过煲汤的话,十年左右味道最好,放久了就是药。”梁师傅又说:“溏心萝卜产量有限。阿婆老啦,做不动了,年轻姑娘谁肯出来撸萝卜,她们只晓得撸狗撸猫。”

许多美食出自阿婆之手,而阿婆的老去必将使我们失去很多口福。以美食的名义,向阿婆致敬。明天,你若出门吃个早餐,看到阿婆在卖辣肉面、卖葱油饼、卖菜肉馄饨,一定要敬她如亲人长辈,不要惹她生气。岁月无情人有情,我们能做的,就是让阿婆慢点变老。

三衢山就是石灰的重要产地,据史料记载,于谦乘船沿钱塘江逆流而上,来到常山江畔,看到常山港北岸一些山体遍白,突发诗兴,才有了流传千古的《石灰吟》。

于谦诗句背后是被染白的山头。前几年,当地1500亩土地被纳入整治,曾经东鲁村、朱畈村和双溪口村89孔立窑已不见踪迹,取而代之的是绿意盎然的矿山公园。

华夏神州,名山大川。若老外问,中国最出名的山是什么?这非但没有标准答案,而且见仁见智。我们既有“五岳”,又有“黄山归来不看岳”;我们既有“四大佛教名山”,又有“道教十大洞天”;我们还有“四大避暑胜地”,其中包括三座山……

我有时乐山,有时乐水。每一次跋山涉水,每一次登峰见顶,我总是问一问自己,问一问这座脚下的山:你是儒山,还是道山?

“儒山”或“道山”,显然不是取决于山里的庙观哪个更多,而是整座山的气质与调性、场域与构型。举个简单例子,作为号称“五岳之首”的泰山算是比较典型的儒山,而“不看岳”的黄山则更像道山。

学生时代,我从泰安火车站的候车座椅上爬起来,又独自爬起泰山来。站在山脚下,就可仰望山顶,然后是一条几乎直上直下的山路。我不记得花了多少时间登山,也来不及欣赏摩崖石刻,只记得在最艰难的时段,每爬十几级台阶路,就必须扶着膝盖、俯向石梯,疏散一下双腿积压过多的“乳酸”。我还记得登顶后买到的山东煎饼有多好吃,以及那唯一一张坐在绝顶石头上“一览众山小”的胶卷照。

这种入世的“儒山”,就是明确给定目标,一路向上进取,甚至是没有退路的。它不加修饰地告诉你:“你能爬上去的……爬上去你就能……”东岳、西岳乃至珠峰的“高山仰止”,都是“世上无难事、只要肯登攀”的儒山,它们不仅“前有古人”且“后有来者”,还可能“上山不易、下山更难”。即使无山之地的余山,也是很儒的小山,可能速通上山到天文台、到天主堂,就是唯一正道。

退休教师老洪丧妻已有15年,儿子也早成家立业了,热心的亲朋好友给他介绍女朋友,但传统、保守的老洪总微笑着摇头。

老洪上了老年大学后,精神面貌焕然一新,并被推选为班长。那次,大家一起赴千岛湖旅游。途中阿英突然叫了起来:“我的手机不见了!”老洪安慰她:“别急,我先打一下你的手机,看是否有人捡到手机?”接电话的正是饭店老板,阿英手机忘在刚才吃饭的饭店里了。老洪叫来一辆摩的,取回了阿英手机。渐渐地,阿英和老洪话多了起来。交谈中,老洪知道了她曾有段不幸的婚姻,现在还是一个人过日子……

旅游是一种让人热爱生活的方式。老洪与阿英年龄相仿,兴趣相同,一年后,这对“黄昏恋”步入了婚姻殿堂。婚宴上,证婚人风趣地说:“过去有部戏叫《花为媒》,老洪与阿英是现实版‘游为媒!’”

至于出世的“道山”,则必然是多路径平行且进退自由的。我分别跟爸妈及女友爬过黄山,每个人都可以有各自不同的爬法。更关键的是,即使你在云雾飘渺中匍匐过了鲫鱼背,所见见的巅峰之境也未必是你想象的风光,更未必是别人眼见的风景。因为云海、霞光、彩虹甚至雨雪等等,皆为随机之缘,可能神奇也可能偶然,大可不必抱着什么必达的目的,去爬一座道山。

五柳先生曾“采菊东篱下,悠然见南山”。其实,从“见南山悠然”“南山悠然见”到“然见南山悠”,不论怎么品读,这“无限循环”的南山无疑是一座道山了。“道若可道,则非常道”,此中真意,欲辩忘言。在李白眼中,“相看两不厌,只有敬亭山”。最高仅300多米的小小敬亭山,“天人合一”“如有灵,与诗仙‘双向选择’”,划的重点早已不是什么绝美景致。

今年,与妻儿同行爬了爬庐山。这山固有上下下数千级阶梯的三叠泉,更有或任性到底或随意返途的五老峰。有人在好汉坡以儒山的形态登高,有人在含鄱口用道山的心态望远。反正,那几日永远是“像雾像雨又像风”,全家“只缘身在此山中”。恐怕只有现代科技、航拍视频,才能识其真面目。转念一想,顺其自然、无为而为之“看天吃饭”,也算与甲天下的庐庐有了一次合体。

“山不在高,有仙则名”。世上没有真的仙山,而有儒山也有道山。人有风骨,山有品格,仁者乐儒山,智者乐道山。兼爱,亦可。

游为媒

周成树

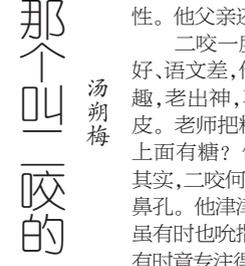
不幸的婚姻,现在还是一个人过日子……

娃娃离不开水(剪纸)

孙平

“小狗”这位大堂经理虽不太称职,喜欢吃,但它温顺,不会攻击人,看着它无辜的眼神,就舍不得责罚它。落地窗外,温顺的“小狗”在反舌,小小的羊角,倔强地耸立着,两只下垂的大耳朵,不想听世间纷扰,眼神半寐半醒,再配上一口“羊棚咖啡”,像不像去乡村发呆的自己?

七夕会



那个叫二咬的 汤胡梅



背起那个叫二咬的 汤胡梅



娃娃离不开水(剪纸) 孙平

