

成为老人的艺术算不了什么,真正的艺术在于战胜衰老。——歌德

面疙瘩

■ 沈嘉禄

一说小时候吃过面疙瘩,就暴露年龄啦。那年头——三年困难时期,每人每月有定粮,大米配额有限,多吃面粉杂粮。有些多子女家庭为争一口吃食常常闹得鸡犬不宁,当家主妇只得将面粉分作几摊,让孩子自己去摊饼、煮面糊。我家兄弟姐妹六个,妈妈坚持全家人同吃一口锅,于是面疙瘩就成了主食,每人分得一碗,图个半饱。

在妈妈做面疙瘩的时候,我就围着她打转,却不能读懂她紧皱的眉头。妈妈先从缸里舀出两小罐面粉放在大海碗里,加水调成糨糊状待用。烧一锅清水,下菜叶煮沸,再手托大碗,操起一根毛竹筷将因微微倾斜而溢出碗沿的面糊拨入锅里,煮熟成形后就是面疙瘩。

面疙瘩是“非标产品”,吃饭犹如开盲盒,捞到一块鸽蛋那般大的,自然满心欢喜,若总是捞到蚕豆黄豆般的颗粒,委屈得快要哭出来。

菜汤里油星寥落,咸菜算珍稀食材,经常吃的是“光荣菜”——黄绿中带一点紫红色的卷心菜老帮子,有一股怪怪的甜味,现在想起都会反胃。妈妈怕我吃不饱,将自己碗里的面疙瘩拨几块给我。

后来供应情况稍有好转,妈妈也会做面条子给我们吃。面条子耗用的面粉稍多些,先揉成长而扁、稍紧实的面团,在砧板上切成一指宽的面条子,撒干粉抖松,待菜汤沸滚后投入锅内。面条子是面疙瘩的升级版,筷子撩起的面条子就像被钢叉刺中的小鱼,带了一种活泼劲,入口也有韧劲。天哪,开春后的新咸菜又是那么的鲜。

袁枚在《随园食单》里也记录了面疙瘩,呼之为“面老鼠”。汤底用的是鸡汁和活菜心,随园老人抹抹嘴巴说了四个字:“别有风味”。所谓活菜心,就是刚从屋后菜畦里割来的。

现在我偶尔也会做一顿面疙瘩,咸菜肉丝面疙瘩百吃不厌,鸡汤菜心面疙瘩也可立办。若要轻奢一把的话,杀一头活龙虾,拆白肉炒蝴蝶片,虾头煎出红油,虾壳熬汤。虾汤面疙瘩,鲜到昏过去。要是妈妈健在的话,跪进一碗,该作何种感叹?

一炉香

■ 曹剑龙

我小时候生活的沪郊,冬天刺骨湿冷。每当北风嚎过屋角,母亲便会搬出那尊救星——陪嫁时的黄铜脚炉。

正是放寒假的时刻,小孩子们大都起床迟,我也同样,每天上午十点左右,才拎着母亲早已烧热的脚炉,懒洋洋踱到绞圈房的正南屋檐下,边晒太阳边吃东西。

当小伙伴围上来,我们的“饭局”便开场了。掀开脚炉盖,几把珍珠米粒撒进去,顷刻间,它们便如受惊似的“噼啪”炸开,紧随其后放进的干蚕豆,则沉稳得多,“哗啵”轻响,硬壳绽开时,露出内里青黄色的粉糯。我们一群孩子围坐着,鼻尖贪婪地凑近,让那缕人间烟火抚慰得神魂颠倒。

有一年冬天极冷,自留田里的鼠辈饥寒交迫,母亲的捕鼠夹终有斩获,捉到一只肥硕的田鼠。在母亲手里,它很快被褪去皮毛,露出粉白的肉身。斩成小块,串在铁丝上烤时,几似我们以前常烤的土豆。

当鼠肉覆上炭火,一切都不一样了。没有预想的腥臊,只有一种极浓郁的、带着野性的异香,混着焦脆的表皮“滋滋”渗出的油星,猛烈地冲入每个人的鼻腔和眼帘。母亲率先示范,掰下一块,吹着气放入口中,眯眼咀嚼:“香!是肉味!”恐惧终被好奇打败,我接过一小块,闭眼咬下——极致的焦脆包裹着细嫩,一种从未体验过的丰腴肉香,瞬间席卷味蕾。

多年后,我尝过无数珍馐,却觉得再无一味,能复刻那个冬日的异香。我终于明白,我们分食的并非一只田鼠,抑或一把蚕豆,而是被寒冷与饥饿逼出的、对温暖与食物最原始本真的渴望。那尊黄铜脚炉,不仅烤暖了冻僵的手指脚丫,也烤香了贫瘠的零嘴。

老
少
咸
宜

编者按:

舌尖上的记忆,从来不只是味道,它更是时代的回味和情感的归处,那味道或许是外婆手下那碗猪油渣,或许是妈妈自制的面疙瘩……这些老滋味,有些已渐渐淡出我们的餐桌。岁月褶皱里,那道魂牵梦萦的“失落的佳肴”曾给大家带来过无法抗拒的快乐。



图 IC

炒麦粉

■ 丰丰

先有炒麦粉还是炒米粉,没人会去推敲它。但它却是一种流传民间的老味,早些年因为它的实用性,几乎没有人家不做它、不吃它。

记得我读小学时,农村出身的语文老师讲了一个她父亲的亲身经历:说的是村里的孩子们玩泥巴、捉螳螂正嗨时,突然被一阵香味吸引,这群孩子循着香气来到一垛墙前,搭着人梯爬上去张望,原来是地主家正在院子里炒麦粉,被炒得金黄的麦粉透出的香气弥漫开来,老师的父亲那时的念想就是等有了钱,他要天天吃炒麦粉。

物资匮乏的年代,我家也常做炒米粉。我家有一只老一辈留下来的石磨,春节时做汤圆,水磨粉就是靠石磨碾压出来的。它虽然重量不轻,但左邻右舍这家借了那家用,很少有休息的日子。有段日子,我妈学着邻居的做法,把大米炒熟磨细,这就是又香又饱人的炒米粉了,把它当早餐特别方便:放上小半碗粉,加上点白糖,用滚烫的开水一面冲一面拌,讲究的再放点猪油,一碗香喷喷的炒米粉落肚,又暖又香又管饱。

上世纪“上山下乡”时,炒麦粉是知青行囊里的“硬通货”。似乎每个知青都会带一包到农村去,正是长身体的时候,油水又不够,肚子里永远觉得空落落的,而吃一口炒麦粉能驱散劳动后的疲惫。

时光流转,炒麦粉早已褪去了果腹的标签,如今的人们更懂得养生,在传统炒麦粉里添加进补脑的核桃和黑芝麻,甚至于杂粮粉取代了炒米或炒麦,让这份老味道有了新元素、新创意。

从石磨里磨出的炒麦粉,到知青行囊里的乡愁,再到如今的营养早餐,炒麦粉进化的是配料,不变的是令人安心的香甜。它连接的是曾经和现代的味觉纽带。冬已近,有冬令进补意愿的人们首选这款充满朴素时光的炒麦粉吧,越朴素才越温暖。

猪油渣

■ 虞王孙

朋友从贵州回来,给外孙送来几罐“脆哨”。第一次见到这种零食,忍不住打开品尝。倒了几颗进嘴里,酥、脆、香,一种久违的妈妈的厨房味道充满齿间、舌尖,我脱口而出:“是猪油渣嘛。”

小时候,物资匮乏,有时家里的食用油不够,母亲会去菜市场买点猪的肥膘肉或板油,用温水洗净后,切成大小均匀的小块,放在铁锅里,加一小碗水,放姜片和少许盐,熬猪油。水沸腾后,再转为中小火慢慢地熬。等水熬干,猪油也开始析出。待油渣慢慢缩小,浮在清亮的油中,就用勺子将熬出的油小心地舀在碗里。继续小火熬,直到油渣变得金黄、干瘪后,倒出锅中剩余的油。

猪油渣是熬猪油时顺带产生的副产品,却是我们那个时代最令孩子期待的美味。记忆里的童年,最期盼母亲熬猪油的那一刻,满屋子飘着肉香,我们守在锅边等待那一口焦脆的猪油渣,刚熬好出锅时还冒着热气,热渣渣的,咬下去会发出“咔嚓”的轻响,还带着一点点的韧劲和嚼头,虽然只有简单的一点咸味,但那种酥脆香带来的是直接刻在骨子里的满足感。

如今,食品供应丰富了。特别是在健康饮食的风潮下,熬猪油逐渐淡出了我们的生活。老妻偶尔也会从菜市场买点猪板油回来熬猪油,使这道“老古董”的美食焕发一下青春。但猪油渣毕竟是高热量、高脂肪的食物,我这“三高”是无缘享用了,只能偶尔闻着香酥味,“偷吃”几粒解解馋了。

猪油渣是深植于中国饮食文化中的一颗遗珠,它上不了席面,难登大雅之堂,却用最质朴的方式化平凡为神奇,成了我们这代人的味觉记忆。朋友送来的“脆哨”,其实是贵州当地对猪油渣的深加工和升级版,它带来的是一口酥脆的、无法抗拒的快乐!

茴香馅

■ 刘国斌

我的父母来自燕赵大地,包饺子,那是我们家庭生活中的一件大事。关于饺子的记忆,早已深深烙在我的心里,饺子不仅是美味的食物,更是亲情的纽带。

包饺子要和面粉,要醒得恰到好处,还要用湿毛巾盖在面团上防止面团干裂。妈妈教会了我擀饺子皮,用手掌把做好的小面团压扁,用擀面杖沿着它的边缘擀,擀一圈就是一张皮子,周边薄,当中厚,包上馅之后就刚好,皮子不会被撑破。我至今擀饺子皮速度之快可同时供5个人来包饺子,这是童子功。

饺子的馅,虽然我喜欢鸡蛋韭菜,但最刻骨铭心的还是茴香馅,因为那是我父母的最爱。每当有老乡带茴香来上海,我家就要包饺子了。我小时候并不喜欢吃茴香饺子,感觉有药味。现在上海还是少见茴香饺子,好几次去北京出差,我就去餐厅找茴香饺子,吃着吃着,就会想起和父母亲人一起包饺子的场景,那是我青少年时代最幸福的时光。

妈妈还有一招——拌馅绝不会太咸太淡,也不像有些厨师那样要去尝一下,她只要闻一下,就知道咸淡了。而父亲则另有一功,不管味道如何,总是要再多浇一些麻油。

煮饺子要“三开”:水沸腾后分三次加入冷水,最后还要开着锅盖煮,这样才能确保饺子煮熟且不破皮。妈妈告诉我:煮饺子盖盖熟皮子,开盖熟馅子。老家还有亲人讲过:多包饺子,可以把身边“小人”的嘴封住,远离是非;在饺子上捏几个褶子,还可以防止漏财。

现在,冰箱里常备机制冷冻饺子,但当年和父母一起包饺子的情景,早已成了再也无法复制的温暖。那日,读梁实秋先生的文章,他说:“我想最好的饺子机器应该是人。”我不禁拍案叫绝。

下期话题 退休后的新天地

退休是人生另一段精彩的开始,面对丰富的选择,哪些成了你的新天地?是“钓的比买的贵”却乐在其中的钓鱼局,还是端起相机记录美好的摄影圈,抑或是挖掘低价好物的探店小分队?聊聊你的选择和故事,投稿至夜光杯邮箱 ygb@xmw.com.cn 或微信公众号后台留言。