

你我他

食味南北

| 王原文 |

如果问,春节带回家最特别的年货是什么?当年我赚了工资第一次回家,带了整整一箱的绿叶蔬菜——最“天然”的无锡特产。我是个北方姑娘,对我家人来说,这么普通的菜场货,背回家就是“稀罕物”。

在冬天的北方,吃是件非常单调的事情。记忆里,冬天的餐桌与绿色无关,白菜土豆可以单曲循环一个冬天;可以交替食用的还有另一种主菜,西红柿酱。医院里挂水的玻璃瓶,被用来罐装煮过的西红柿酱,塞上原装的胶皮塞。封装了的西红柿肉体虽少了鲜甜的灵魂,做面浇头却是极好。那时候几十斤的白菜会一排排摆在户外,或是阳台或是地窖,步入式大冰箱,无能耗零插电,随时取用。解冻前,有几分杀伤力;解冻后,让我想起了《三体》里的脱水人,干瘪,连菜色都没有了。清朝薛玉辰所著《素食说略》记载:“菘,白菜也,是为诸蔬之冠,非一切菜所能比。”我一直不理解它为什么冠绝菜界。现在妈妈跟我下馆子,绝对不会点和白菜有任何关系的菜品,就连迷你版白菜——娃娃菜都拒绝。几年的江南生活,让我重新审视了文字中的“味”。

最鲜的味道,应是当下的味道。移居江南,才知道这里没有窖藏菜,这里的秋冬也不是肃杀一片,甚至可以在菜地里“活杀青菜”。霜降后的青菜鲜甜爽糯,菜地到盘中仿佛带着泥土的清香,我感叹说这是蔬菜中的刺身啊!什么最治愈,大概就是当季最鲜美的蔬菜了。荣巷,我最喜欢的一个菜场,工商传奇渐行渐远,留下来现世的烟火气,最抚凡人心。菜场里的小青菜、苋菜、鸡毛菜、菠菜、草头、茼蒿、蒜苗、空心菜……对于北方人来说,这菜场的学问太大了,每尝试一个新的品种,就得向菜场阿姨学习匹配的烹饪方式。我才悟到我是一个“菜盲”。即使大棚技术如此发达的今天,我的老家也不会栽培和食用品类甚夥的鲜菜。这些菜还有一个极简的烹饪公式:加一点油,出锅前加一点盐。比起北方的小火慢炖,这里的食蔬之道简单,保留原味。

我也不知道什么时候爱上了江南,大概是我的胃先爱上了这里。

“橘柚秋黄,杨梅夏紫。此与千里莼丝,未下盐豉,春初早韭,秋末晚菘,同一风致。”食在当季,最是幸福。这些食材在四季轮回里渐次出场,有了“春初”“秋末”这些限定词,平常的事物有了诗意,味蕾有了层次。

时间真是魔法师。春天,紫色的蚕豆花,未及结豆,摘下煎鸡蛋饼。秋天,亲手采些桂花,醉上几只蟹。我现学现卖,给远道而来的父母做些无锡菜。他们会抱怨我做菜怎么是甜的,我说这里甜都是提鲜的,他们又会质疑饭菜都不怎么放盐,我说盐放多了反而掩盖了食材的原味。当然,道理归道理,他们一边说闺女越来越讲究了,一边还是会下厨做顿炸酱面,加些浓浓的山西老陈醋。当然,祖传的炸酱面,我还是会吃一大碗,加老陈醋的。我爱家乡的酸,也爱江南的甜。最先融会南北的,大概就是我这口腹

之欲。

最苦的味道,应是思乡之味。古有西晋张季鹰,在洛阳做官,想起莼菜汤和鲈鱼脍这两道家乡菜,感叹“人生贵适志,何能羁宦数千里”,便辞官回家了。我不及他万一,却也热爱饮食,我在南极峡湾烧过烤,在圣诞老人老家打过鱼,在墨西哥吃过仙人掌,在帕劳喝过蝙蝠汤,逛遍了五大洲的菜场,总结出来一条人生真谛,做了吃货,莫想移民。国外呆不满半月,胃就开始思念着回国。我这辈子跟伟大祖国的羁绊,就在这千年的饮食文化上了。吾国没有鱼子酱,却有鳊段黄澄,干丝嘉柔……因为工作繁忙,一年春节挤出点时间去北欧看极光。为了保证这个春节的质量,我和朋友铤而走险,带肉通关。这个肉就是朋友妈妈手制的肉酿圆子,是无锡人的年菜。一般海关发现肉类食品会统统没收,而我们为了隐藏味道,还拿保鲜膜裹了厚厚几层,压在行李箱最角落,机场的狗都嗅不出。大年初一,极光摇曳的夜色下,我们围坐举杯,腾起热气的肉酿圆子,一口咬下去的还爆汁。异乡过节的凄凉一扫而光,眼睛在天堂,舌尖在人间。

最美的味道,不过一个“诚”字。2020年,金秋,湖鲜正当时,与往年不同,太湖禁捕即将推行,也许十年,都再难续这古老食约。我抢救性地在禁捕前满足了一顿。朋友起了柴火灶,邀请我吃一顿家宴。他的父母忙碌了一大早,准备了新鲜的湖刀、湖虾、湖蟹……老人在饭桌上还不断帮我添羊汤。他们家房子要修葺,羊圈会拆,我们造访成了宰羊的好理由。禁捕后傍湖而食的粗犷捕鱼可能彻底颠覆,朋友的父亲出去放网这种乐趣也就戛然而止了。这样规格的家宴在我看来,是最高规格的礼遇。

在北方,大块吃肉,不亦快哉;在江南,细嚼慢品,细密的鱼刺,需要舌头精细处理,慢慢品味。烹饪步骤简单,却保留了其原味精髓。

当然无锡人对于食材简单而不粗暴的处理方式,有时候让我这个粗放的北方人也惊叹。我品尝人生的第一碗阳春面给我印象深刻,那是在梅园附近一家三十多年老店,叫五丰食府。当时店已经午休,我饥肠辘辘,只剩老板一人,他说那给你煮碗面吧,我对一碗正经面的印象应该是有浇头、材料丰富的那种,没想到他给我端来了一碗黑黢黢的酱油,里面白花花一块猪油,还有些散落的绿色葱花,一壶水汤浇下去,绿色打着旋漂起来。再将折三回的细面盛入碗中,颇有些孤傲的味道,倒跟老板的热情有些反差。他告诉我这就是传说中的阳春面。名字起得颇为大气,总让人联想到“阳春白雪”,眼前这碗面却有些“穷酸”。细品之下才体会到这面不简单,汤底是吊了许久的鸡汤,酱油经过葱油烹炸出香,江南汤面的基底在一份醇鲜中体现得淋漓尽致。

只听过“北漂”“沪漂”……,却没有入会说“锡漂”,一边享用江南美食,一边笑谈着美食相关的人文旧事,肉体和精神的一并满足,怎还会漂泊?

心动瞬间

师恩浩荡

| 郁有满 文 |

八月桂花飘香的一天,87岁的顾莉芬老师在女儿的陪同下,亲自登门,爬上四楼,来我家看望慰问我这个也已70岁的学生。

她是从小处知道我患肺癌手术后出院消息的,马上提出来看望我,被她女儿劝阻了:一则年纪大了,再则我刚刚出院。当晚,她夜不能寐,想连夜打电话给我,又生怕打扰我,延至第二天来了电话。电话里,她直言我的病是积劳成疾,语意里带有批评。她在电话里朗读了《老年报》上关于爱惜生命的一段话,一再叮嘱我,为以后的生活,为自己与家人,要好好珍惜。电话中她说想快点来看我。我劝她不要来了,等我好一点了去看望她。

可她急着提前来了,打乱了我的计划。我俩在门口相见,分外高兴。与她已有一年半未见了。本来说好今年初去向她拜年,却因疫情阻挠未成。而现在疫情难关基本已过,还没来得及去探望她,我就生病了。反而是她先来了,而且要她老人家爬楼梯,这叫做学生的感到过意不去。

迎进门,我俩仔细地互相端详了一会儿。她似乎更消瘦了一点,但精神仍是矍铄,虽然老了,但还是保留着年轻时的风度与气质,美雅与清秀的痕迹永远刻在她身上。我让她坐沙发上,我坐在她旁边。她听我讲着生病住院的情况,也不插话,那圆圆的眼珠目不转睛地盯着我,也许是很久没有见到了我。我也是一直看着她,感觉还是那样的美,只是眼睛里充满着慈祥的爱意。我沐浴在这慈祥的爱意里,心里满是甜意。

我这一生中有两位老师对我非常好,一位是复旦大学的黄苇教授,一位就是顾莉芬老师,且都是离校后结下的深厚情谊。顾老师是我1964年考进市四中初一时的班主任,我是班长。1978年我从苏北农村考入大专,进城后特地去学校看望她。此后我常去看她,保持着联系。在几十年的交往中,不意却发展到胜似一家人。我们班级里活动常请她参加,每次来都像是重新听她上课。有感于在校读书时她对我的教诲,并检讨自己不懂事的行为,我写了《生命的流淌》一文。她的先生钱永安也是一位慈祥的老师,夫妻俩恩爱有加。多年前突然发病去世,给顾老师很大打击。不久正逢她80岁,我们班还特地为她祝大寿,为她献上了鲜花,她十分开心,忧伤的心灵有所宽慰。为此我写下《捧出心底的爱》一文,献给她。没几年,我的妻子遽然而逝。顾老师多次电话安慰我。我与她有了“我失骄杨君失柳”的感觉,共同的话语增进了我们的了解,感情也又多了几分。

与顾老师讲话就如家人一样,无话不谈,我可以坦露自己的心

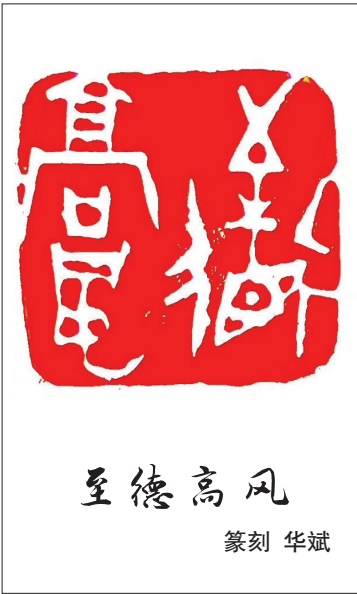
迹,可以讲私底下的话。人生总有烦心事,顾老师来之前,我正因一些事多愁善感而伤感不快。顾老师劝慰我,心态一定要放平,有些事少去想,开心点。我说是呀,真想每天与游泳队队友一起,听他们讲笑话。

我们聊着,不禁说起了这是她第二次来我家。上一次是我手摔伤后,同学们来照顾我,我请大家在我家包馄饨吃。她也被邀请来了,说一是来认认我家,二是来看我的手伤得怎么样,并与大家相聚。那天,同学们自由自在,欢声笑语,她坐在同学们中间,看我们喝酒嬉笑。不由想起,以前借我们单位小食堂,我自费请班级同学来包馄饨吃,也是请她来与我们同欢。

顾老师还细问了我目前养病吃些什么,调理得怎么样。她特地带了一大包包子粉,关照我怎么服用。

相会总有离别时,我紧紧地握着她的手,她一再劝慰和鼓励我。在门口依依不舍地与她告别,目送着她走下楼梯。当我自己关上门时,想着这么多年来顾老师对我的关心,想着以往我们师生之间的真挚情谊,一幕幕似在眼前,心里不禁激动起来,热泪盈眶。心想,世上有这么好的老师,我还有什么坎不能过的呢?我那心里的一点小疙瘩,在这似海深的师恩面前,又算得了什么呢!

当天晚上睡梦中,依稀见到连元街老屋木楼墙壁上,挂着她与先生的结婚合影照,天生一对的伴侣;依稀在路上又见到顾老师年轻时的模样,卷曲烫过的黑发,漂亮的眼睛,俊秀的脸上泛着红晕。那年轻貌美的身影与耄耋老人的身影在梦中叠加在一起,正向我走来。她一直在注视着我呢。而我心中则愿捧出桂花酒,献给她,祝福她。



至德高风

篆刻 华斌