

晚风·龙光塔

龙虾飘香

| 华萍 文 |

立夏过后,天气渐渐热起来,夜也变得绚丽起来。

习惯在晚饭后散步。此时,华灯初上霓虹交织,给迷人的夜多了几分蛊惑。初夏的夜晚凉风习习,空气中弥漫着食物的各种香气,其中有一味深深地沁入心脾。闭上眼睛,深呼吸一口,鼻尖敏锐地感受到那熟悉的味道:呛人的十三香、刺激的麻辣、浓烈的蒜香……哦,又到龙虾飘香的季节了。

盱眙,这个不知名的小县城因为龙虾产业而驰名中外。不知何时起,“盱眙龙虾”成为了锡城市民夏季最喜爱的美食之一,也是吃货们竞相晒图宣传的热点。“日啖龙虾百万只”成为了锡城各大酒店、食肆的供应链上最火爆的写照。各具特色的“龙虾节”粉墨登场,总能引来众多拥趸者,其壮观情景可用疯狂来形容。我曾特别好奇,为何人们如此酷爱吃小龙虾?

我想,小龙虾是最好的社交食物,它不受阶层所限,不囿于地域习俗,只因口味独特,在各路美食中独树一帜。它不适合在商业交际中品尝,每个吃龙虾的人都会褪去西装革履,还原自己最本真的面貌;它不用附庸风雅,不用摆出绅士淑女的姿态,不用正襟危坐,每个吃龙虾的食客套着围兜,挽起袖管,甚至可以“张牙舞爪”,卸下在职场里背负的所有包袱;它让人不再急于回邮件、刷微博,因为油腻的双手根本碰不得手机。于是,桌上所有的人专心致志地“攻城略地”,誓将一盒盒小龙虾倾盘裹腹。席间,因着吃的缘由话题也多了起来,人与人之间的沟通不再依靠文字联结,不再需要加上QQ表情才能揣摩对方的心思,每一个话题都是敞开的,每一个表情都是真实自然的,人与人之间的情感也便在这如此放松的氛围中积淀升华了。

俗话说,酒香不怕巷子深,只要是美食,即使深藏在犄角旮旯,吃货们也会慕名前往。我亦是一枚资深吃货,常常喜爱寻觅各式美食。不由得想起若干年前吃小龙虾的情景。在锡城某处的龙虾一条街上,沿着马路开了大大小小几十个龙虾馆,因为吃龙虾有季节性,这些龙虾馆大多铺面小,桌椅简陋,但依然阻挡不了人们吃龙虾的热情。我们坐在了靠着马路牙子的花坛边,借着昏黄的路灯大快朵颐。不远处,店家爆炒龙虾的“滋拉”声,邻桌觥筹交错的干杯声,马路上车辆的鸣笛声,交织在一起甚是喧嚣,但丝毫不影响我们吃龙虾的心情。

我们点上两种口味,十三香的、蒜蓉的,两大盆满满当当。我们套上店家定制的围兜,却不愿戴上一次性手套,因为那太没有吃龙虾的仪式感了。吃龙虾就在于这剥虾的功夫,先将虾头和虾身掰开,然后取食虾黄部分,接着抽去虾尾部分的细肠,将厚实肥美的虾肉一口嚼食,那唇齿留香至今难忘。那时候的龙虾似乎都是论份卖的,如今随着盱眙龙虾的受欢迎程度,龙虾已演变为论个头售卖,一不

小心账单上千元已是司空见惯的了。后来我又随着闺蜜们,辗转各个龙虾馆,只要一有龙虾,就开始四处寻觅,陆续品尝到了梅菜龙虾、冰镇龙虾、武汉油焖大虾,各式龙虾宴,不由得感慨人类对于吃的创造力,真的已然登峰造极。

都说,每个吃货都有成为大厨的潜质,我深以为然。自从迷上“小龙虾”后,我的生活也有了更多味道。去年在上海朋友家里,品尝到了她亲手烧制的小龙虾后,在她的亲授和点拨下,顿感原来自己也可化身厨师,做出美味无比的龙虾宴。朋友是一名在读的美女博士,同时也是美食博主,因着天赋异禀的味蕾和对美食文化的理解,在大学期间就为各大美食博主撰写料理烹饪文案,有实践有思考,将美学文化赋予食品更多的创意。她烧制的小龙虾一度成为了夏季走亲访友的伴手礼,成为了男人们熬夜观看足球赛的宵夜。我拜师学艺,朋友将烹制小龙虾的秘籍倾囊相授,我如获得了葵花宝典般欣喜若狂,回家后如法炮制,这首次操刀既发挥了我吃货的本色,又发掘了我厨艺的潜能。水煮小龙虾保持了虾的光亮色泽和原汁原味;十三香小龙虾麻辣劲道香味浓郁;蒜泥小龙虾清淡爽口回味无穷,激发我烹制小龙虾宴请朋友的热情。

趁着周末,邀请三五好友来家小聚。我们提前买上数十斤小龙虾,拾掇的细活儿自然交给了先生。他先将盐撒在没过水的小龙虾里,浸泡半小时呛出虾里的脏物,接着剪掉头里的沙包和全身的细脚,然后用流动的清水刷干净,最后将水滤干,这一番工作可要花费个把小时。剩下的活就是我的了,准备配料,开足炉火,左右开工,一口锅做水煮小龙虾,一口锅做十三香和蒜泥小龙虾,蒸箱里清蒸芥末小龙虾。一时间,我家的敞开式厨房里香气升腾,弥漫着有滋有味的人间烟火味。待朋友们聚齐,小龙虾也给大家起到了助兴的作用。平时忙于工作不常见面的友人们,因着一顿家常的龙虾宴,大家把酒言欢,畅谈生活,释放压力。

千年前,苏轼和朋友到郊外去游玩,在南山里喝了浮着雪花沫乳花的小酒,配着春日山野的蓼菜、茼蒿、新笋以及野菜的嫩芽等,然后发出了这样的感叹:“人间有味是清欢!”这种清淡的欢愉不是来自别处,正是来自对平静、疏淡、简朴生活的一种热爱。

而我觉得,人间的清欢,也可以是浓油赤酱中的味蕾律动,朋友欢聚时的会心一笑,它是人间烟火中最纯粹的情感交融。

忆旧·古运河

粽香最传情

| 张言奎 文 |

端午吃粽,是我国的传统习俗,碧绿的芦苇叶裹着甜蜜的“思念与祝福”。吃粽寄以身体安康以及表达对亲人的无尽相思之情。剥开一只粽子,扑鼻而来的甜美清香,氤氲着旧时光里的亲情。

每年六月天,家乡河里的芦苇长得郁郁葱葱。小时候,当端午节要到时,奶奶命我跟堂姐堂弟们去河边采芦苇叶。我们常常卷起裤管,光着脚丫踩进清澈见底的河水,却不是立马采苇叶,总要第一时间与柔静的河水进行一番交流,玩着我们最擅长的“打水仗”游戏。玩至兴奋时,我们双手便捧起满满的水往彼此身上洒去,你洒我一把,我洒你一把,不一会儿我们的衣服均已湿透,那种清凉十分惬意,欢声笑语响彻整个芦苇荡。

在我们欢声笑语的背后,奶奶一直默默付出着。儿时家里条件不好,粮食勉强勉强够吃,每当端午节到时,由于家中人口多,奶奶必须把她从稻田里一粒一粒捡回来的糯米稻全部拿出来,脱皮去壳后,包又大又多的粽子,让我们在端午节这天吃个够!然而却不见奶奶吃一只粽,她总这样说:“奶奶以前吃过,不爱吃这个黏黏糊糊的东西,你们吃……”

待日下西山,我们才将奶奶交代的任务完成归来,我跟堂姐堂弟们将一捆捆芦苇叶带回家交给奶奶。这时,奶奶早已烧开了一大锅开水,将芦苇叶放入开水中略煮一下即可出锅备用。奶奶包粽子最喜爱以红豆做馅,这令我想起了一首唐代王维的《相思》诗:“红豆生南国,春来发几枝。愿君多采撷,此物最相思。”是啊,回忆着奶奶为我们包的红豆粽子,在我们的内心深处,那颗颗红豆早已生根发芽,结出沉甸甸的相思,让身在异乡的我们无时无刻不思念着奶奶。

早晨,老婆将单位发的粽子全煮了,出锅盛盘,看着热气腾腾的粽子,一缕缕清香扑鼻而来,我便想起当年奶奶晃动孤独的身影,默默地走在田埂上去拾稻穗时的景象,不禁内心泛起思念的涟漪。奶奶的粽香,是我此生最爱。

本周末 佳士洁口腔种植专家会诊日 献礼父亲节 种牙福利双亲同享

岁月的洗礼,带来的不止是你的成长,还有双亲的老去。一桌美味佳肴无牙咀嚼,只能以汤拌饭;长期没有营养摄入,慢慢消瘦。为人子,止于孝,父母亲的幸福晚年,岂可被缺牙困扰。

佳士洁口腔献礼父亲节,凡存在缺牙问题的患者,可享“口腔 CBCT 拍摄、缺牙情况诊断费全免”等种牙福利,恰逢本周末“种植专家会诊日”,有种牙需求的患者还可获得李永平院长、甘恒木院长、徐龙华主任、聂孟洋主任等种植专家面对面亲诊、量齿定制种植方案的机会。

当天种牙当天用 尽孝仍不晚

作为无锡即刻用种植牙技术研究院所在单位,佳士洁口腔在牙齿种植领域颇有研究,院内不仅开展有舒适种植、数字化种植、即刻种植等多项种植技术,还建立了以 All-on-4 半口 / 全口无牙即刻负重为核心技术的“立得用”种植牙体系。

据悉,慕名前往佳士洁口腔就诊的半口、全口无牙患者非常之多,而这部分患者中,选择 All-on-4 技术来进行缺牙修复的,占有很大比例。该技术避开了传统种植技术中,对牙槽骨骨量、骨密度等条件的严苛要求,不仅可以通过 4 颗种植体恢复半口 12 颗牙齿的咀嚼范围,而且还有一个精妙之处——即刻种牙即

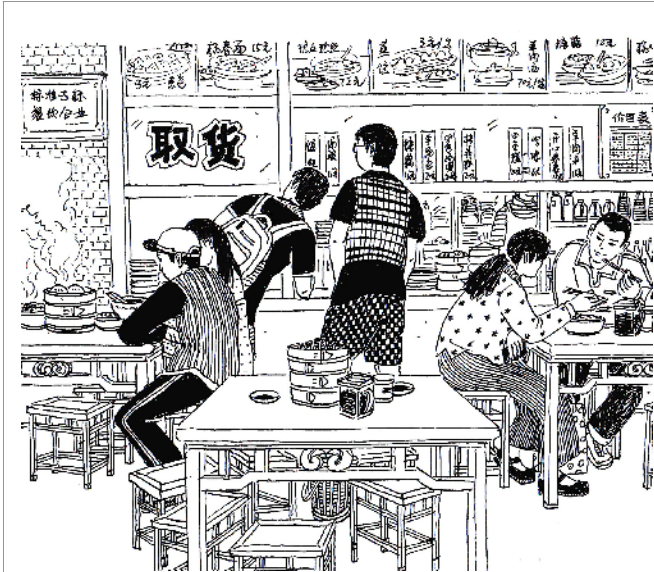
刻用,现在种牙,父亲节就有牙吃东西、品美食。

回归医疗本质 以患者为中心

佳士洁口腔坚守“对待患者如同家人”的初心,在口腔医疗上,实行规范化种植流程:每一位来院患者,首先需要进行身体状况、口腔 CBCT 等检查,然后由种植专家团会诊、模拟种植、确定种植方案,并在独立、无菌的种植室完成牙齿种植。在就诊服务上,遵循“一医一患”的欧洲齿科服务标准,“种植”、“戴牙”由同一个医疗团队完成,种植后,以周、月为单位进行使用效果跟踪、维护,想患者之所想,用心为百姓种好牙。

为让种植牙这一技术造福更多缺牙百姓,佳士洁口腔献礼父亲节,推出“口腔 CBCT 拍摄、缺牙情况诊断费全免”等种牙福利,恰逢本周末“种植专家会诊日”,有种牙需求的患者还可获种植专家面对面亲诊、量齿定制种植方案的机会。

(晓洁)



堂食

插图／胡文伟