

晚风·龙光塔

## 一碗人间烟火

| 王春鸣 文 |

快要高考,因为疫情生活在封闭式校园的高三孩子,可以回家吃饭了。校门口的陪读小区里,取代了过去几个月消毒水味的,是从早到晚到深夜清蒸红烧黄焖乱炖的气息,各种香味汇聚成一碗碗爱意深深、期待重重的人间烟火。

租住在楼下朝北车库的隔壁班妈妈,把菜倒进热油锅,一声水油乱溅的激烈,在每天早晨5:45准时把我惊醒。于是我也在锅铲相撞的声音中,开始了长长的买菜做饭的一天。即使早晨不起油锅,中午和晚上,色香味俱全的两菜一汤还是属于基本配置,有时学得晚了,还要备好夜宵。

其他的事情且往后放一放吧,做好安神补脑增强营养和体质的“学霸餐”,成了几百个陪读妈妈的头等大事。毫无主心骨地在菜市场乱逛,也成了我每天早晨的必修课。

“两年自然生长黑土猪、小香猪”的招牌下,全市场最帅的屠夫,街着香烟用丁烷喷枪烧蹄髻上的猪毛,我看着猪皮缩起来,心也跟着缩起来;几步之遥的摊位,穿着黑皮裙的中年妇女,捞起黄鳝往钉着钉子的木条上一摞一摞,血淋淋的脊骨就下来了,一条接一条;最狠的是杀牛蛙,大剪刀对准蛙头咔嚓一下,还没看清手指怎么动作,整张皮就被生剥活撕了下来……顾客踩着血水凑上去扫一扫二维码,接过袋子里面还在动……

经过水产区的时候,脚边的红色大盆哗啦一下,溅出一条不入眼的小鱼,撞翻了盆口夹着的硬纸板,上面是沾着鱼鳞的菜场体:正宗本河里的本鲫鱼。看不懂?那你去买精养的难吃的大鲫鱼去吧!看你家孩子三模考几分!

蟹塘虾、外塘甲鱼、葡萄园散养草鸡、吃虫柴蛋、有机花菜、露

天自然红小番茄、虫眼小青菜……这个学校附近的菜场里,血腥屠戮次第发生,各种食材多到无从取舍,甚至其命名都别有深意。穿梭其中,我一直在思索:下一顿吃什么?明天吃什么?因为一天就要做两顿,一周十四顿,两周二十八顿,半个月以后,我就觉得“顿顿不重样”的既定目标,已经走上了绝路。忍不住长叹一声:本是琴书手,奈何小泉刀!

但是面对黑着眼圈,浑身散发出试卷味的孩子,该做的饭菜,还是一顿都不能少,并且一只菜都不能敷衍,毕竟孩子在学校里一小时一小时重复刷题,对眼前出现的相似的东西已经极其反胃,你又不会和他聊拉格朗日中值定理,又不懂比较电解质溶液中离子浓度的大小,那只能做好后勤,在半小时的用餐时间里,上顿献上西洋参山药草鸡汤,下顿献上番茄蘑菇炖野生黑鱼,同时构思好第二天的糯米八宝鸭。

我们租住的房子恰好靠着路边,厨房下面人来人往时,聊天的絮语是芋艿豆腐汤、茄子烧小虾、毛豆子炒龙虾肉,大声的问候是碎肉夹藕饼、黑椒芦笋牛柳、草菇大骨汤……我都会默默地把它们记进自己的菜谱。还有同学妈妈

发的朋友圈,其中不乏超越菜场,进入盒马境界的大菜:冬阴功汤、蒜泥澳龙、烤青花鱼、阿根廷红虾蛋炒饭……样样都值得学。

在餐桌上短暂的相聚,他会拿过我的手机,有时候看新闻,有时候刷QQ,有时候查一下题目,有时也会夸我:嗯好!这道鸡蛋碎肉炒宽粉简直是高仿版的垃圾食品了!你的椰汁西米水果捞可以摆路边摊了!他吃过去过赞走了,我收拾着碗筷,洋洋得意地想,高考结束了,我可能会写一本做菜心得。一转念又索然,谁知道呢!也有可能,这辈子我都不想再进厨房。

成为一个母亲很多年,渐渐从前锋变为后盾,我把灿烂的年华和香浓的味道都给了他,等到他爱上这些,他也不得不长大成人离开了家。那一碗碗人间烟火,他忘记也好,记得也好。

偶尔,收拾完了我也会做一两道自己爱吃,孩子不爱的菜,清炒芹菜、凉拌苦瓜、柠檬芥末炆河虾之类的,在空荡荡就要搬离的陪读屋里,对着一张空椅子,倒上一口女儿红或者花露烧,这些菜蔬和酒都是清苦又美好的味道,沾在我的手指和味蕾上,像打开了一个缺口,成为一个母亲的往事,于是都被勾了起来。

插图 胡文伟  
熏陶

语丝·五里湖

## 夏至

| 杨庆鸣 文 |

无锡素有“冬至团子夏至馄饨”的习俗,到了夏至这一天,家家户户都会吃上一碗馄饨,只要一户人家包馄饨,隔壁邻居都能分享到,有的整个巷上会端来端去。

夏天开始,首先出场的是蝻蝻和蚯蚓两个小小的生灵,立夏蝻蝻开始第一声鸣叫,几天后,蚯蚓也开始爬到了地面。一种爬藤植物黄瓜开始蓬勃生长,不经意间都爬绿了一片。

因夏至新麦已登场,所以苏州人夏至是吃面的,有尝新的意思。从营养学角度来讲,夏至前后吃面,新鲜的面粉里营养成分较高,这时候吃面,一是庆祝丰收,另一方面,从面条中汲取丰富的养分。

夏至前后,农事忙收割。说起收麦,我曾在田里拾过麦穗。健硕的农民挥镰割麦,当齐刷刷

的麦子躺在麦场上时,剩下来的活,就是我们当初去学农的学生们拣拾零碎麦穗,不让粮食浪费。拾完麦穗,即要翻田灌水,开始蒔秧了。七十年代查桥吼山一带种的是“双季稻”,记得有“老来青”“世界稻”“麻经糯”等,但是产量不高。在红色口号“宁愿瘦掉几斤肉,勿让稻田面积缺只角”的声势下,我也加入了蒔秧的行列。欣喜数月后,稻浪翻滚,“秧担碰着稻担,稻担碰着秧担”,那就是指的“双季稻”,它是首尾相接的种植,为的是增加粮食产量,但确实口感不好,后来也不再推广了。

40多年前的农村,夏至过后,萤火虫会在流光溢彩的夜色中欢舞,我常常拿了个装青霉素的小空瓶,将闪亮的萤火虫捉了放进小瓶子,好像只有这样,夏夜才会

充满灵动、美丽,它那种动人的绚丽,确实会让人忘却了夏夜的闷热和烦躁。萤火虫的发光器有照明功能,但主要作用是发送信息、传递思想,仿佛人类之间用语言交流一样。如今,随着环境的变化,在我们江南一带已很难见到萤火虫了。

夏至前后,杨梅登场。杨梅果如弹丸,色赤,滋味酸甜。这期间,品天下名果,为世人所称。《太湖备考》:杨梅,出东西两山及马迹山,味最佳。可喜的是,无锡马山杨梅作为无锡名优土特产、无锡市名牌农产品,已成功注册了国家地理标志商标,是最好的杨梅。顺带一笔,无锡还有三个成功注册国家地理标志商标:阳山水蜜桃、大浮醉李、阳美雪芽。

夏至已临,恰如天地,她古老,又新鲜。

众生·人民路

## 海蛎煎

| 姚晨 文 |

牡蛎也叫生蚝,海边人习惯把生长在岸礁上的小个头牡蛎称为海蛎子。我出生在青岛,自然对海蛎子非常熟悉,栈桥边没少过我儿时敲食海蛎子的身影。

上初中时远离了大海,莫泊桑小说《我的叔叔于勒》又勾起了我对海蛎子的回忆。“一位衣服褴褛的年老水手拿小刀一下子撬开了牡蛎,他把牡蛎递给两位先生,他们又递给两位太太。她们的吃法很文雅,用一方小巧的手帕托着牡蛎,头稍向前伸,免得弄脏长袍,然后嘴很快地微微一动,就把汁水吸进去了,蛎壳扔到了海里。”

小时候,家里日用的小金属散件都上缴了国家用于炼钢炼铁,自然少有了勒叔叔的坚硬小刀,撬开海蛎子的家伙,只能选择手边已经开壳的大海蛎。海蛎子在平常人家是上不了餐桌的,它们只能充当孩子们解馋的零食。小家伙吃海蛎子可没有贵妇人那么优雅。撬开一只蛎壳,极其迅速地俯下身子,趴在礁石上,努嘴对准,“嗞”的一声,鲜美的汁液连同蛎肉和散碎的壳渣被一口吞下,全然不去顾忌晚上会肚子疼。

海蛎煎的美味,却是多年以后在厦门第一次品尝。那年初夏的午后,湖里特区的街边树荫下,年轻的我正和朋友用啤酒打发着无聊时光。这时,一位姑娘提着一只餐盒走了过来,说,“刚才路过,见你们就叫了一份空心菜,太抠门了吧,正巧回去没什么事,就做了点小食给你们下酒。”这盒小食便是海蛎煎了。

姑娘名叫萍儿,长着闽南人少有的高挑身材,淡眉杏眼,一条又粗又长的马尾辫尤其惹人。不需过多描述,“巧笑倩兮,美目盼兮”写的就是她了。

当年的我大学尚未毕业,就和几个兄弟姐妹跑去了厦门,与其说是打工,不如说想体验一下经济特区火热的的生活。萍儿成了我唯一称为师父的女子。和她相识只有短短三个月时间,其实她并没有教会我什么,因为年纪相仿,我们之间一直像朋友般相处。她宿舍里几个女孩子都是闽南籍客家人,客家女人的标志性品格就是简朴和勤劳,在她们身上都有最鲜明的体现。女红自然不在话下,衣服破了扣子掉了都是师父们亲自织补,更令我赞叹的是,她们能用最简陋的厨具做出一些极其美味的小海鲜,沙茶鱿鱼仔、姜汁土笋冻、葱花爆花蛤,至今犹在眼前,海蛎煎更是其中最美的滋味。

海蛎煎起源的版本很多,流传最广的当与郑成功抵御荷兰人有关,猜想这不过是想借名人造势,更易于推广流传吧,而我宁愿相信此菜出自后梁闽王王审知的庖厨,毕竟五代十国在唐宋之间,时间更早些,也正值海上丝路鼎盛之时。据说,闽南姑娘们都精于此菜,虽是小食,但海蛎煎在选料、火候和形质的把握上很见功底。而新媳妇的入门考验就是制作一份海蛎煎。如果端出的成品能让婆婆满意,新媳妇就很容易赢得家中的地位。

晚春初夏,正是韭菜上市海蛎肥美的季节,和上厦门特有的薯粉、酱料,很方便就能做出一份海蛎煎,点缀着两朵火红的木棉,美女师父端入堂上,美色美味,鲜香滑嫩,吃罢口留余香,实在叫人终生难忘。

此番鹭岛重游,又一次吃上海蛎煎,自然睹物思人。1990年初,在我离开福建时,萍儿曾带我去了她家,在漳州铁路职工宿舍周围转悠,当地特产片仔癀和水仙花完全没有见到。漳州留在我记忆里的,只有望不到尽头的铁轨,和铁道边我俩散步的身影。两天后的清晨,萍儿把我送上了返程的火车。挥手的瞬间,定格成了终生的想念。

后来听说她经历过一段坎坷的日子,最终嫁人去了台湾。希望当年的她曾经为老婆婆做出上等的海蛎煎,祝愿她的一生是幸福的。