

故乡的吃食

文/迟子建



北方人好吃,但吃得不像南方人那么讲究和精致,菜品味重色黯,所以真正能上得了席面的很少。不过寻常百姓家也是不需要什么席面的,所以那些家常菜一直是我们的最爱。

如果不年不节的,平素大家吃的都很简单。由于故乡地处苦寒之地,冬季漫长,寸草不生,所以吃不到新鲜的绿色蔬菜。我们食用的,都是晚秋时储藏在地窖里的菜:土豆、萝卜、白菜、胡萝卜、大头菜、倭瓜,当然还有腌制的酸菜和夏季时晒的干菜,比如豆角干、西葫芦干、茄子干等等。

人们喜欢吃炖菜,冬天的菜尤其适合炖。将一大盆连汤带菜的热气腾腾的炖菜捧上桌,寒冷都被赶走了三分。人们喜欢把主食泡在炖菜中,比如玉米饼和高粱米饭,一经炖菜的浸润,有如酒经过了岁月的洗礼,滋味格外的醇厚。

而到了夏季,炖菜就被蘸酱菜和炒菜代替了。园田中有各色碧绿的新鲜蔬菜,菠菜呀黄瓜呀青葱呀生菜呀等等,都适宜生着蘸酱吃;而芹菜、辣椒等等则可爆炒,这个季节的主食就不像冬天似的以干的为主了,这时候人们喜欢喝粥,云豆大碴子粥、高粱米粥以及小米绿豆粥是此时餐桌的主宰。

家常便饭到了节日时,就像毛手毛脚的短工,被打发了,节日自有节日的吃食。先从春天说起吧。立春的那一天,家家都得烙春饼。春饼不能油大,要擀得薄如纸片,用慢火在锅里轻轻翻转,烙到白色的面饼上飞出一片晚霞般的金黄的印记,饼就熟了。烙过春饼,再炒上一盘切得细若游丝的土豆丝,用春饼卷了吃,真的觉得春天温暖地回来了。

除了吃春饼,这一天还要“啃春”,好像残冬是顽石一块,不动用牙齿啃噬它,春天的气息就飘不出来似的。我们啃春的对象就是萝卜,萝卜到了立春时,柴的比脆生的多,所以选啃春的萝卜就跟皇帝选妃子一样周折,既要要看它的模样,又要看它是否丰腴,汁液是否饱满。很奇怪,啃过春后,嘴里就会荡漾着一股清香的气味,恰似春天草木复苏的气息。

立春一过,离清明就不远了。人们这一天会挎着篮子去山上给已故的亲人上坟。篮子里装着染成红色的熟鸡蛋,它们被上过供后,依然会被带回到生者的餐桌上,由大家分食,据说吃了这样的鸡蛋很吉利。而谁家要是生了孩子,主人也会煮了鸡蛋,把皮染红,送与亲戚和邻里分享。所以我覺得红皮鸡蛋走在两个极端上:出生和死亡。它们像一双无形的大手,一手把新生婴儿托到尘世上,一手又把一个衰朽的生命送回尘土里。所以清明节的鸡蛋,吃起来总觉得有股土腥味。

清明过后,天气越来越暖了,野花开了,草也长高了,这时端午节来了。家家户户提前把风干的粽叶泡好,将糯米也泡好,包粽子的工作就开始了。粽子一般都包成菱形,若是用五彩线捆粽叶的话,粽子看上去就像荷包包了。粽子里通常要夹馅的,爱吃甜的就夹上红枣和豆沙,爱吃咸的就夹上一块腌肉。粽子煮熟后,要放到凉水中浸着,这样放个两天三天都不会坏。

父亲那时爱跟我们讲端午节的来历,讲屈原,讲他投水的那条汨罗江,讲人们包了粽子投到水里是为了喂鱼,鱼吃了粽子,就不会吃屈原了。我那时一根筋,心想你们凭什么认为鱼吃了粽子后就不会去吃人肉?我们一顿不是至少也得吃两道菜吗!

吃粽子跟吃点心是一样的,完全可以拿着它们到门外去吃。门楣上插着拴着红葫芦的柳枝和艾蒿,一红一绿的,看上去分外明丽,站在那儿吃粽子真的是无限风光。我那时对屈原的诗一无所知,但我想他一定是个了不起的诗人,因为世上的诗人很多,只有他才会给我们带来节日。

端午节之后的大节日,当属中秋节了。中秋节是一定要吃月饼的。那时商店卖的月饼只有一种,馅是用青红丝、花生仁、核桃仁以及白糖调和而成的,类似于现在的五仁月饼,非常甜腻。我小的时候出牙多,所以记得有两次八月十五吃月饼时,吃得牙痛,大家赏月时,我却疼得呜呜直哭。

爸爸会抱起我,让我从月亮里看那个偷吃了长生不老药而飞入月宫的嫦娥,可我那双朦胧的泪眼看到的只是一团白花花的東西。月光和我的泪花融合在一起了。在这一天,小孩子们爱唱一首歌谣:蛤蟆蛤蟆气胀,气到八月十五,杀猪,宰羊,气得蛤蟆直哭。

蛤蟆的哭声我没听到,倒是听见了自己牙痛的哭声。所以我觉得自己就是歌谣中那只可怜的蛤蟆,因牙痛而不敢碰中秋餐桌上丰盛的菜肴。

中秋一过,天就凉了,树叶黄了,秋风把黄叶吹得满天飞。雪来了。雪一来,腊月和春节也就跟着来了。都说腊七腊八冻掉下巴,所以到了腊八的时候,人们要煮腊八粥喝。腊八粥的内容非常丰富,粥中不仅有多多种多样的米,如玉米、高粱米、小米、黑米、大米;还有一些豆类,如云豆、绿豆、黑豆等,这些米和豆经过几个小时慢火的熬制,香软滑腻,喝上这样一碗香喷喷的粥,真的是不惧怕寒风和冰雪了。

一年中最大最隆重的节日莫过于春节了。我们那里一进腊月,女人们就开始忙年了。她们会每天发上一块大面团,花样翻新地蒸年糕,什么馒头、豆包、糖三角、花卷、枣山,蒸好了就放到外面冻上,然后收到空面袋里,堆置在仓房,正月时随吃随取。

除了蒸年糕,腊月还要宰猪。宰猪就是男人们的事情了。谁家宰猪,那天就是谁家的节日。餐桌上少不了要有蒜泥血肠、大骨棒炖干豆角、酸菜白肉等令人胃口大开的菜。

人们一年的忙活,最终都聚集在除夕的那顿年夜饭了。除了必须要包饺子之外,家家都要做上一桌的荤菜,少则六个,多则十二、十八个,看到盘子挨着盘子,碗挨着碗,灯影下大人们脸上的表情就是平和的了。

他们很知足地看着我们,就像一只羊喂饱了它的羊羔,满面温存。我们争着吃饺子,有时会被大人们悄悄包到饺子里的硬币给咯了牙,当我们“当啷”一声将硬币吐到桌子上时,我们就长了一岁。

肉欲厨房

文/简嫔

关于厨房,我们应该有一种雅量,接受它是一间屋子里最煽情且充满肉欲的地方。

我固执地认为,卧室的色调应该趋近透亮的蓝天冰河,或是大雪乍停,从远山小村白茫茫的沉睡中,摔出一个陌生客的感觉。我想,搬进棺材硬铺之前,我们最好在弹簧软铺上学习一人份的安静,并且研究一种姿势,避免把孤独睡皱。

而厨房,请允评我放肆地说,那才是活着的世界,活得气气派派的!

我已经秘密记录自己的厨房与食谱一段时间了,等同于畏惧青春流逝的人以写真集保留其年轻形貌,我的厨房笔记即是肉体对话录。让我们开始想象吧,在一间温暖且繁复的厨房里,一个保守女子欢愉地洗涤菜蔬,以各式刀具拍、切、剁、刨、剥……她熟悉各种料理法,只要有一台双口瓦斯炉及两个插座,她便能让炒锅、炖锅、烤箱、电子锅……组成一支歌舞团。(你一定以为她忘了微波炉,不,她讨厌微波炉,仿佛它是某个败德者。)当各种肥美的气味飘浮在这间厨房里:成熟蹄膀的新声、清蒸鳕鱼白暂的胴体、油焖笋娇嫩的呻吟、干贝香菇菜心的呼唤以及什锦豆腐羹发出孩童般的窃笑时,她已经准备好各式相衬的餐具与装饰用的绿菜叶,并且剥好两粒软绵绵的红柿,盛放在描花青瓷小碟上,多么像得道高僧啊!她如此赞美剥皮的柿子。接着,她坐在餐桌前,细致地品尝每一道菜的滋味,用嘴唇测温,放入嘴里,咀嚼,吞咽,感受食物滑入体内,沿着食道进入胃所引起的那股电流;她完全熟悉胃



爱情和食物都过期了

文/张小娴

一个人住,家里最多的是过期食物。

每次打开冰箱,总会有新发现。这包芝士去年已经到期,那包冷面两年前已经到期,香肠半年前已过期。在蔬果格里,竟然发现两颗上个月买的西兰花,还有一个不知什么时候买回来的,已经腐烂了的,可以拿去制苹果醋的苹果。

一天深夜,肚子饿得不得了,想起冰箱里好像有面包、香肠、冰淇淋,跑去打开冰箱,发现每一样能吃的东西都已经过期,连瓶装柠檬汁也过了期。打开储物柜,所有即食面也都过期。

一个女人,在深夜里,抱着一大堆过期食物,是很伤感的,不知道什么时候轮到自己过期。

食物可以有标签,说明“请在此日期前食用”,女人却不能在自己身上印上一个标签,提示男人“请在此日期前使用”,我们唯一可以发出的信息是“逾时不候”。女人不是食物,女人有两条腿,会为期限着急,青春是有期限的,忍耐也是有期限的,请在期限期满之前爱她,好好照顾她,她是逾时不候的,等无可等,就会另作打算。

没有一个女人可以忍受自己过期,为了把期限延长,为了保持鲜活,我们花了许多金钱和时间,到了最后却发现,爱情原来也是会过期的,而且总是在不知不觉间过期。

有一天,我们把它拿出来,才知道它在六个月前已经过期,它最鲜活的日子已经永远过去。