

走马
天下

港味下午茶

□陆小鹿

大年初五,是迎接财神的好日子,人人期盼财神能到自家来做客。有人守到零时燃放鞭炮,有人贴起了财神像,有人唱起许冠杰的粤语老歌《财神到》。我呢,今年想有点新意,遂去新开的网红茶冰室吃了一顿发财下午茶。各人用各人的方式来迎接财神,无非图个心安,图个吉利。套用TVB台词,做人呐,最要紧的是开心。

茶冰室的LOGO是只元宝造型,英文名叫Happy Rich,平安喜乐,财源滚滚,寓意极好。一家餐厅能引发自来水般的客流量,必定有其可说道之处。我在餐厅内观察了一番,它有两个明显的优势。其一是性价比高,味美价廉。其二是无处不在的香港元素,触动了我们心底的怀旧情结。

20世纪末,香港绝对是内地年轻人心中的梦想之城。我们听着四大天王的歌曲,在KTV里有模有样地学唱粤语歌,彼时会唱粤语歌无疑是众人羡慕的对象。我们看周润发、钟楚红、张国荣、张曼玉的港片,把偶像的大头照贴满宿舍或陋室的墙壁。还有周星驰无厘头的影片,那些令人发笑的台词,每每也成为我们聊天时爱借用的金句。

餐厅的墙壁上贴着熟悉的香港地标:中环、旺角、油麻地、兰桂坊……天花板上悬挂着五颜六色的霓虹灯:Sasa、金丽宫、蛇王芬、周大福……想起1997年,我第一次去香港,同事们托我去Sasa买化妆品,琳琅满目的货品目不暇接,我什么都想买,唯恨口袋太瘪。Sasa的包装袋清一色粉红色,恰是女孩子最喜欢的色彩,当时谁都可以拥有一件Sasa的化妆品为荣。那个年代,去周大福买一枚戒指,或者一条项链,也是香港之行的主要任务之一。如今很难想象,那时居然有同事托我给他的新娘代买周大福的戒指。这么贵的东西难道不怕别人代买的款式不好看吗?不,那个时候,我们都相信,香港金店里的金货,不但分量足,款式也新,再不济的眼光也不会差到哪里去。当然,他们也想亲自去买、亲手试戴,只不过那时去趟香港远不如今天这般方便快捷。

还记得第一次去香港,我就慕名去蛇王芬吃了一蛊腊味煲仔饭,吃完一蛊第二天又跑过去吃了一蛊。热气腾腾的米饭,吸足了肉汁令人食欲大增,煲底上的锅巴金黄焦脆,有滋有味,我从来没有吃过如此美味的煲仔饭。蛇王芬是位于中环阁麟街上的一间小店,店面不是很起眼,但这家店声名远扬。酒香不怕巷子深,要体验最地道的香港味道就得去这些隐匿食肆。

我点的发财下午茶,其实并非茶冰室里的套餐,而是我自己搭配的。店内招牌熔岩菠萝包上插着一只绿色的“发”字麻将牌,几可乱真,我点了一只,财神之日吃一只“发”字包,再配一碗陈皮红豆沙,再点一只法兰漏奶华和一只手工冰淇淋球,这不就是一顿发财下午茶吗?

叫人兴奋的是,餐厅里的餐具使用的都是鸡公碗,白色碗上画着红冠绿尾公鸡。这种餐具在周星驰电影中经常看到,《功夫》里包租公吃早点时用的是这个碗,《食神》中盛着“黯然销魂饭”的也是这个碗,《赌侠》中吴孟达吃面时用的还是这个碗……据说,鸡公碗在香港地区很受欢迎,公鸡打鸣意味着新的一天就要开始了,所以鸡公碗又叫“起家碗”,寓意发家致富。说到底,发财还是要靠双手去打拼。放鞭炮、挂财神像、唱财神歌、吃发财下午茶,都只不过是一种心理上的一种自我安慰罢了。

港式茶冰室播放的自然是粤语歌:《风继续吹》《只想一生跟你走》……一首接一首好怀旧。我一边品味着下午茶,一边倾听着粤语歌,不由想起维多利亚港的海风、尖沙咀的天星小轮、太平山顶的缆车、弥敦道的双层巴士、铜锣湾的许留山、浅水湾的沙滩、海洋公园的过山车……仿佛穿越回20世纪90年代的香港。看到座位对面的墙上挂着八个霓虹字:“饭也都掂,捞也都得”,这句粤语是什么意思?拍了张照片发给曾在香港工作过两年的老公,他回说,就是“饭也能吃,钱也能赚”的意思。过一会儿又问我,是在说他吗?看得我笑出声来。好吧吧,饭也都掂,捞也都得,这就是财神日我对你的祝福呀。



绿萼梅

齐搏

生蚝

□朱朱

前两天吃撑,浓浓的羊汤,啃了两个肥糯的羊蹄,新鲜的羊血,脆爽的羊肚,还有手工羊肉饺子,最后上来的羊汤面实在吃不下了,被劝了尝一口,结果尝了一碗。站起身的时候就后悔了,太饱!回家的路上就开始出热汗,到了家感觉整个人都被厚厚的羊脂包裹,血压、血脂一下冲到后脑勺。

吃草好几天以后,感觉不能这么胡吃海塞下去,必须严格饮食,比如,吃点儿鱼跟海鲜,方便消化,还营养丰富。昨晚吃的生蚝做法独特,鲜嫩的生蚝放在长条盘子里,盘子上有一块相同形状的细竹垫子,看上去像清蒸的生蚝吃到嘴里才知道是烤的,因为裙边都是脆的。

有一阵子特别爱吃生蚝,尤其在吃自助的时候,感觉不吃白不吃,虽然知道自助餐提供的生蚝品质一般,但是配上酒店厨子的手艺和恰到好处的配料,入口的感觉还是不错的。柔软、生鲜、嫩,像五月里花朵盛开的花瓣。

很多年前去澳洲,看到海边的生蚝大得吓人,表情如乡下人进城,想吃又怕太贵。同行的大姐伸出一根手指冲着店里的小伙子不停地

说“one, one!”那个蓝眼睛的小帅哥一脸茫然,重新跟他说“Just one.”才拿到了一个,结果到手之前人家在里面涂了满满的奶酪,咬一口长长的拉丝,下面鲜嫩的生蚝马上也变得很腻。唉,感慨外国人不会吃东西,还贵,一个生蚝卖到十个道乐,立在西海岸边忽然想念家乡的孜然、大蒜、生抽。回国后同机的富二代在家里请客,他家原本就是做饭店的,出行的几天一直带着家里厨子自己做的香肠,西餐吃腻的时候,他拿出一盒香肠,全体人员的中国胃都能得到彻底的安慰,比老干妈还管用。

那天每人位上了一客生蚝,碗口那么大,清蒸的,浇了一点点热油和细碎的蒜茸。入口很滑软,鲜得能吃出海水的味道。

好吃到什么程度才算好吃?

就是忘记了形容词,想像停滞,只能说出口“好吃”二字。

先不谈钱,吃东西谈钱就不纯粹了,有时候未必贵的就一定好吃,遇到高手和一流的食材,米其林也会败给路边摊。

家附近有家酒店新开张的时候请的是广东厨子,菜做得精致,摆盘也好看。尤其是那

道油炸生蚝,外面酥脆的壳,里面鲜嫩的蚝肉,趁热往嘴里送,简直好吃得没魂没魂。后来广东厨子走了,换了本地的,那个油炸生蚝就成了面拖生蚝,瞬间拉黑,从此不再点。

去嵊泗吃海鲜跟玩儿似的。扇贝和生蚝跟海瓜子一样多得遍地都是,而且巨便宜。可再新鲜的东西吃多了便不新鲜了,人有时候就是这样难以理解。

那次在澳州吃了昂贵的奶酪生蚝,心有不甘,在另一处重又找了家店,也在现做,“just one”并拒绝加奶酪拿了以后,感觉应该加点盐。跟外国人“salt,salt.”了好几回,人家不搭理,重新说了“A little salt.”才顺利拿到了一点点盐。

我记得离开那里的时候是晚上,从机舱窗户里往下望,星星点点的灯光宛如闪耀的翡翠。然后有点明白为什么海鲜跟其他肉类区别这么大了。它们为了适应深海的压力长了的身材,演化成细密的鳞,为了生存进化而成的鳃,驼着坚硬粗糙的壳。假若你一直在咸涩的人生里挣扎,也会如此。想着想着,忽然湿了眼眶。

唯有野藤最懂竹

□明前茶

在和顺古镇,冲洗条石街的水车刚刚走过,每一条被岁月与人流磨光踏平的条石,都在水的滋润下熠熠生辉,老罗家通往街巷的门就敞开了。

与古镇八九成的人家敞开门搞旅游纪念品小店、咖啡馆和民宿的现实不同,老罗的院落里,展现的一直是数十年前和顺人家慢节奏生活,兼一个工匠作坊的模样。烤茶罐、茶杯和一把把雪亮的削篾刀早早放在一块儿,有长尾雀鸟在一旁的西梅树上跳来跳去,啄食老罗留在枝头给它们当零嘴儿的西梅。鸟唱飞溅,像水珠一样清亮。

编藤匠人老罗的一天开始了。五十年来,他主要就做一样活计:编藤椅。对,就是咱们在鲁迅先生、老舍先生、巴金先生的故居里,看到的那种有藤条扶手的老藤椅,就是我们在祖父、叔公的老照片上见过的,坐下去会微微随身型而变、让老家长们脸上的褶子柔和起来的家常藤椅。一把全手工的藤椅,以缅甸粗藤条做扶手、靠背的框架与四足支撑的结构,以竹篾编织椅面与靠背,需要慢慢悠悠地做好久,而这种不急不躁的手工生涯是值得期待的,因为保养得当,一把老藤椅可以坐上50年,越用越光亮,青绿的竹篾会慢慢变成老成的红棕色。阳光透过它,筛下动人、细密的光影,就好像一个历经半世纪思索、宽恕与自我追问的灵魂,就踞坐在那儿了。

老罗的手艺,将为新藤椅未来50年的生命保驾护航。冬天,是编藤椅的最好时节,在缅甸的大山里,藤条们结束了疯狂的生长,积蓄了难得的韧性,晒干后将变成象牙白,不生虫、不长霉。老罗解释说,藤条的韧性很重要,

因为藤椅的扶手与四足,都有令人舒适的弧度,要在炭架上将藤条微微炙烤,趁热将其弯曲、定型。这藤条弯曲到什么程度,才能给人安定感,手臂搭扶上去才舒适,没有一定之规,全凭老罗的感觉。有趣的是,弯曲藤条是一把力气活,老罗经常要在炭架上烤几个芋头、红薯补充能量。老罗的妻子霜嫂取笑他:“要不是我空帮他看着,那些个烤红薯必定成了一堆焦炭,没法吃。你罗叔开始弯藤条,就好像书里的大侠开始练功一样,一个响雷都叫不醒他。”

霜嫂早已习惯了老罗做活的节奏,她是老罗不可或缺的助手,负责将冬天的竹子分解成均匀齐整的篾条。老罗家的竹子全在当地购买,霜嫂与竹园的当家人上山,专挑笔直的两年生墨竹,用柴刀的刀背轻叩之,回响铮铮好听的竹子,方符合要求。选中伐下的竹子,要削去竹节,刨去外面薄薄一层的青衣,接着才能够锯开、剖解。弯月形的刀插进去,蝉翼般的篾条就一层层抽了出来,仿佛变魔术一样,宽不过0.5厘米的篾条,握在霜嫂手里,弯曲之,放手回弹,似有铮铮音韵;甩手击打家中木案,发出风扫秋叶一样的哗哗回响。忽然,只见老罗的半边招风耳倏然耸立、闪动了一下,他抬手阻挡了霜嫂递过来的这把篾条:“有一根声音发闷,你检查一下,是不是外头的竹节没削干净。”霜嫂倒没有嫌他吹毛求疵:“我家老罗的追求,就是编好的藤椅,椅面和靠背摸上去要像丝绸一般爽滑,有一点点疙瘩,他心里就像长了毛刺一样,喝着最好的烤茶,也不舒服。”

老罗有一样本事,为其他藤艺人所不及:他看过一眼的竹藤图案,喝过一盏茶,闭

心窗
片羽

眼思量片刻,他就能把形成图案的由内至外的逻辑、竹篾穿插的规律都搞清楚,立刻就将图案编出来;甚至,客人给他看一幅绣品、一幅地毯,告诉他,这是她喜欢的风情,老罗心里,也会描摹出藤椅的模样。

不算炙烤、弯曲藤条所花去的时间,光是竹篾的解剖、归整与编织,一把藤椅就要花去老罗夫妻5天的时间。这是一项极考验耐性的活计,清冷又伶俐、自由又寂寥。新鲜竹丝的味道,老藤在炭火上炙烤的味道,浇沸泉水在烤茶罐里激起的微苦与透明的气息,让老罗的院落充斥着和顺这地方老底子的风韵,天瓦蓝瓦蓝,人安泰知足,鸟欢洽鸣唱,一切都像藤椅筛出的光影一样,叫人心安。

老罗刚刚回绝了一单生意:一位火锅连锁店的老板看上了他的竹篾手艺,以58元一个的价格订制了2000个装净菜、装菜煎饼的浅竹箩。老罗想了不到一分钟就回绝了,他的理由是:“手艺一旦做成流水线上的活计,还有什么滋味可言,光剩下负担了。”老板不死心,带着现金与礼物登门,打算说服霜嫂。霜嫂并没有停下抽篾条的动作,笑道:“小伙子,你找别人家去做吧。你不晓得吧,我家老罗,就跟那树上的长尾巴雀鸟一样,只吃几口鲜果儿就够,别的日子,它要图一个自由自在,山光悦鸟性,潭影空人心。小学老师教你的诗,你都还记得吧,你就别努着劲儿逼他了。”

老罗在一旁竖起半边招风耳,得意地笑了:知夫莫若妻,他这辈子找到霜嫂,就像藤与竹一样,在南方的大山里,紧密缠绕在一起,互相支撑,度过风雨与艳阳,一辈子也别想分开了。