

城之味

◎李晓

前不久读到一篇文章,感叹我们附近的生活正在消失。

附近的生活是什么?就是在居住地方圆两公里左右的范围里,那些供养我们日常生活的商场、影院、书店、馆子、农贸市场、店铺。而今,人们可以在家轻触手机屏幕,依靠网络下单叫外卖就可以轻轻松松完成了。但这样的方式,毕竟少了一份亲临现场的热气腾腾的市井生活气息。

我是一个极少点外卖的人,特别是吃东西,不抵达现场,看那些油烟滚滚里的人声鼎沸,怎么能够深入体验食物之美与漫漫心流交织起来的温润舒爽呢。

一个人生活在城市,熟悉这个城市的味道,那里肯定有食物袅袅散发出来的勾魂气息,它们组成了城市的胃。

但别以为城市的胃是被大鱼大肉灌得满满的,它有时其实是被一些小吃给养着的。一座城,它沉淀于心的影像,如老奶奶的老炉子上被文火炖着的锅里咕嘟咕嘟冒着的气儿,在小吃的香气里徐徐给予浮现。

我在这座城里,有时觉得一天就那样虚度过去了,就跑到小吃店里,吃上一碗牛肉米粉或芝麻汤圆或骨头汤。一碗小吃下了肚,如安慰的暖流抚慰着我的胃,也接受着我一颗悬空的心落了地。

一年之中,我总要去外面旅行

一些日子。我在外地行走,一旦思乡,就是抽动着鼻翼,故乡城市那些小吃的香味、最亲的人身上的气息,就从千里之外抵达了。

我去外地行走,最喜欢去那些小县城,去那些小城里的僻静角落里漫游。知道我怎样看一个地方的人生活得是不是从容安定吗?我一般看人的标准是看他们是否像鹿那样温良,眉毛平顺而不是杂乱地纠结在一起。而一个地方的小吃,就是它最真实气质的一部分。

东北鸭绿江边有一个小城,最高的楼只有八层。我在那里吃到了血肠米粉,就是在猪大肠里灌的血香肠,里面加了坛子里的大白菜,柔和香浓。我吃了一碗后,又叫了一碗。东北的夜里,鸭绿江上泛起的水汽与血肠米粉、海鲜烧烤的气味缠缠绕绕,交融着这个小城最生动的生活味道,这个小城在夜里和我是如此贴心,让我忘记了这是异乡。

那年秋天漫游在新疆一个小城,那些早早起来打馕的人,唤醒了一个熟睡之地。打馕是一个辛苦的老行当,也蕴含着一种民间智慧,一般都是男人上阵。馕的表面还有传承的古老花纹,那是一个叫馕戳的器物,扎在馕的表面,好比打上一个沉沉的邮戳。看那些打馕的男人,让你欣赏到劳动的美,是劳动,让大地上的人生生不息。馕像透明的石榴,一个个摆在烤好的泥坑边,灵动而朴拙,尤其是那种薄薄的馕,俨如

烤馕的维吾尔族女人红通通的脸,都映照到馕上来了。一个人手拿薄馕吃时,透过馕的中间部分可以望见街市朦胧的轮廓,这让吃馕的人,恍然是人间天上客。有一户卖馕的新疆人家,儿子考上了北京的一所大学,儿子进京前的头天晚上,妈妈为儿子烤熟了一袋馕带着。儿子说,妈,还吃这个呀。妈妈说,不吃这个,吃啥?儿子到了北京,吃完了馕,很快又开始了思念,却找不到正宗的馕,妈妈居然做了馕,坐火车送到了北京。讲这件事的大妈告诉我,这馕啊,走到哪儿也忘不了。我突然发现,馕对于他们,是一种食物绵延下来的朴素感情、是亲人之间的慰藉,是最初的乳汁,也是热烈赤诚的心。

那些经营小吃的地方,你如果在那里吃久了,一眼望去,主人的举手投足,往往就有一种亲人的感觉。在古代,他们就被归类了,是属于市井里那种引车卖浆者之流。一个小吃摊,一般就是一家人维持生计的全部寄托。一些经营小吃的,还有祖传秘方。那年,小城里的胡老汉落气前,就是把一块卖面的牌子,颤抖着递给了他的儿子。儿子继承了祖业,孙子却最终去一个大都市里安家了。

那些藏匿在深巷中的美食,那些潜伏在市井烟火里的老饕,在岁月的历练与淘洗中,构成与我命运深深交融的一部分。



学钓

◎刘正林

朋友约我这个菜鸟周末去乡间垂钓。这是一片初秋的世界,空气中弥漫着一股淡淡的草木香。一方二三十亩的水塘横卧在眼前。粼粼波光下,隐约可见一群鱼儿顶着水悄悄游过来,又缓缓游过去。水面几片漂浮的树叶、几只戏水的鸭子,显得格外宁静与安逸。

心虚的缘故,我紧挨着朋友坐下。开钓了,我将鱼饵和水捏成小团,装在鱼钩上,然后笨拙地抛向远处。当鱼钩没入水中时,我心中那份强烈的期盼如同泛起的点点涟漪,也一圈一圈漫延开来。

我死死盯住水面的鱼漂。不一会儿,它好像动了,我连忙拉起,一看,啥都没有,只得悻悻地重新将鱼钩抛入水中;又过了一会儿,鱼漂好像又动了,我又连忙拉起,一看,还是啥都没有……如此这般,折腾大半小时,却还一无所获。我感觉眼睛有些涩、胳膊有些酸,一筹莫展间,只得向朋友讨教:怎样才能判断鱼在咬钩呢?

“你那样不行的,鱼漂有些许抖动,是正常现象。你不要着急,用心感受,只有发觉鱼漂有力下沉,那才是鱼真正在咬钩。”

我一琢磨,确实有道理,看来还是平时钓得少,经验不足呀。

一股不服输的劲上了头,我又开始新一轮垂钓。这回,我有了经验,不见兔子不撒鹰,只要鱼漂不异动,就绝不拉钩。可等了好久,鱼漂好似榆木疙瘩,静静浮在水面上就是不动。我终于沉不住气了,拉起一瞧,鱼钩闪光,上面的鱼饵早已不翼而飞。朋友大笑,亲自过来给我示范,“鱼饵别捏太大,要差不多正好让鱼吃一口”“鱼竿不要抖,要保持一定角度”“提竿不要急,要悠着点”……

我重新回到“战斗岗位”,端坐在小马扎上,稳稳地提着鱼竿,双目直视前方。渐渐地,身旁肆意生长的杂草野草不再扎眼,耳畔嗡嗡作响的蚊虫细语不再扰耳,周遭的一切显得那样亲切与随和。水面的鱼漂突然有力下沉,眨眼间就沉入水中。我热血贲张,连忙站起身快速拉起鱼竿,只见一条巴掌大的鲫鱼挂在鱼钩上活蹦乱跳。我手忙脚乱地将它取下,放入桶中,湿滑的触感从指尖一直蔓延到全身。我开心地大喊:“开张喽!”

虽然那次我只钓到几条鱼,才是朋友的零头,但我们击掌相庆,都会心地笑了。晚上,当妻子端上一大碗鲜美的鱼汤供全家享用时,我自豪感瞬间爆棚,不禁大快朵颐起来。

本版投稿邮箱:
2457901059@qq.com



嘎嘣脆+满口香

◎陈晖

在老南通人的小吃排行榜上,馓子是重要的品种。

馓子的源头一般认为是古时的“寒具”,即以麦、稻、黍等原料,经面制油炸而成的冷食,后泛指制熟后冷食的干粮。历代又有“柜糗”“细环饼”“捻头”等名称。南北朝贾思勰《齐民要术》称:“细环饼,一名寒具,以蜜调水溲面”,油炸至金黄后即可食用,味道脆美,类似于今天的甜点。据史料记载,五代时,金陵“寒具”制作技艺精湛,“嚼着惊动十里人”。细思量,老祖宗们中吃货还真不少,那么简单的面团都能搞成酥脆喷香的美食。难怪苏轼在《寒具》诗中,对此大加赞赏:“纤手搓来玉数寻,碧油轻蘸嫩黄深。夜来春睡浓于酒,压遍佳人缠臂金。”这写

的就是馓子。

在20世纪70年代我还小的时候,馓子是稀罕物,这从它是南通人走亲访友的送礼佳品上就能看出来,平时更难得到。父亲知道我喜欢吃馓子,会悄悄买一些回来装在竹篮子里,挂在中堂的大梁上,防我偷吃,更防老鼠偷吃。他又对我说:“只有听话的孩子,我才会变出馓子奖励。”我信以为真了好多年,在我眼里,父亲是个魔术大师,我想吃啥,他都能变出来。至今每吃馓子,我就会想起父亲的“魔术”。

前些日子去乡下吃满月酒,餐桌上居然摆着满满当当一盘馓子,金黄干松、层层叠叠、缠缠绕绕,直让人垂涎三尺,那香气肆无忌惮地直钻进心底。听说主家请了师傅现

场在做,急忙赶去看了好久。

馓子,有头有尾,口感也是大不一样。我最喜欢吃细长酥脆的头和中部,嚼一口,在牙齿间“炸裂”的声音,真的是夸张又好听,更胜过现在的薯片,让人一根接着一根送进嘴里,再也停不下来了。馓子的“尾巴”,是制作中绕在手上最后扔进油锅的地方,相较前端厚实肥大,咬一口,韧性十足,也有滋有味。

如今,馓子是难登大雅之堂了。幸好,还是有人依旧在干着这个老本行,一丝不苟地将面条捻成细长的条缠绕在手指或手臂上,一圈又一圈,然后甩到油锅里炸成馓子,变成人间美味,用三轮车拖着在小区路边叫卖,让我重温舌尖上的回忆。

馓子,传承美味,越嚼越快活。