



生活拼盘

红大烩面

文/杜洪涛

今天中午,想不起来吃个甚?随心所欲地拉开冰箱冷藏箱的门,看看有甚菜了,翻看着传女子没有计划买回的一大兜子各类蔬菜,打发日复一日不离不弃的美好光景。我每天都要检查哪一种蔬菜不精神了,哪一种蔬菜快腐烂了,这样我就能决定今天要做的饭菜了。一大包蔬菜打开后,还好,没有像往常那种担心的,所有的菜各个精神饱满,完全可以安心地再休养几天。只有香菜和豆角有点儿蔫儿不蔫儿的,于是,脑海里果断地做出大胆的决定——烩面。经过我一系列不用费心费脑的按部就班地操作,一切准备就绪了,只等着传女子下班的节奏,掐着时间起火做饭。

依然还是习惯在朋友圈里晒饭,目的是晒幸福、晒满足、晒厨艺和晒自负,与那些整天订外卖的巨婴们作勤俭持家的坚决斗争。

我在朋友圈里发布图文:烩面!

倭倭老婆说:哉叫红大烩面!不曾想一会儿,朋友圈里就热闹起来了。竟然先后有三位邻居说自己家里中午也是吃的烩面,真是志同道合的邻里邻居。我感慨我并不孤独,从中午的饭食上来看,我与好多邻居是站在一个起跑线的,从而也可以断定,我们都是食人间烟火的人组成的活生生的家庭和群体。只是好多人有点儿纳闷儿,什么是“红大”了?不就是豆角吗?我只好一次又一次地诠释着关于准格尔地方言——红大。

红大烩面其实就是豆角烩面,那几年刚刚认识邻居倭倭两口

子,由于经常去他们家钉祸,为了尊重他俩的方言发音和乡土基因,我只好入乡随俗,跟着他俩一口一口“红大!红大!”的叫个没完没了。倭倭老婆是准格尔地城坡村人,他们那个地方不知从什么时候开始,祖祖辈辈嘴僵硬的就

把豆角从“红豆儿”演变成“红大”了。我虽然对于方言发音特别自信,自认为较为了解,可是当时听到“红大”一说还是第一次。小时候记忆中,老人们一直把豆角称作“红豆儿”,加了几音(der)。但是,在准格尔地的个别村落,“豆儿”也不叫了,大概是乡土的亲亲们嫌这样叫有点儿咬筋的味道了,封闭憨厚笨嘴秃舌的亲亲们久而久之,吃硬把“红豆儿”直接演绎成了“红大”,大大地接近了准格尔那种圪梁梁、山沟沟的地气,彻底完成了豆角这一物种从“红豆儿”到“红大”的朴实转身的演变过程,极大地丰富了方言的内涵和理解难度。

我后来发现,开始倭倭其实并不知道“红大”是何物?虽然他看到的饭菜里有豆角的角色,以为做成烩面就变成了“红大烩面”,做成烩菜就变成了“红大烩菜”。可以说,他对“红大”的认识和理解,完全是建立在对外父老汉、外母娘的感恩之情上的,也寄托着对媳妇儿的崇拜。他给自己美言说:“我这是入乡随俗,尽快得和外父老汉外母娘打成一片。”他说的话我只相信一半。从他的情况来看,他真有一种入乡随俗的欲望,这就是你从倭倭现在的说话中,听起来既不像准格尔地话,也不像偏关话,更不像河曲话,就连他的“母语”乡音也不见了的那种四不像的语言。但是当他接老家河北邯郸的来电时,那种邯郸方言你一句也听不懂的。

烩面烩面,离不开面,这个面指的是被擀成形状的面条。当然,它不是用来煮的,那样就成了汤面了。它的要点是烩,这个烩与中华美食里的炖、炒、蒸、炸、烧、煮、烩、煎、烤、熏等是齐名的。搭配什么菜就叫什么烩面,放圆白菜就叫圆白菜烩面,放酸菜就叫酸菜烩面,放豆角就叫豆角烩面,但是还有一个默默无闻的“配角”一直在支撑着烩面的口感和品位的提升,这就是山药(土豆),没有了它就好像烩面里缺了什么了?舌尖上少了一道记忆。我今天做的是豆角烩面,我把它特意称之为——“红大烩面”,为的是恢复它原生态的霸气。

寻味日志

闲谈荸荠

文/张 超

早春季节时,虽然北方的天气偶尔仍是春寒料峭、大风频繁。但却是一段可以品尝春鲜的时间。我们可以从运自南方的各类食材中,去提前体会草长莺飞暖意融融春意。而荸荠无疑是其中的一个代表。

荸荠,一个拗口的名字,没有卖相的外表,还有费时费力的加工过程。同时还是身份可疑的食材,该归类为水果还是蔬菜,难以界定,据说还是一味清热去火的药材。可这一切,并不妨碍在外婆的老家江苏,被位列江南“水八仙”之一。

身边爱好美食的朋友虽众,但对于荸荠,却知者寥寥。大概只有家乡来自南方的人才能体会到荸荠的妙处。记得早年间,每每到了这个季节,总会在街角遇到赶着马车的商贩拉着满满一车。外婆硬朗时逛街,如果碰到总是会称上几斤,回家做汤喝。荸荠扁圆如大号版的栗子,乍一看,黑中泛红的表皮并不起眼。不仅卖相一般,拾掇起来也煞是麻烦。放到水池中浸泡,将表皮的黑泥沉淀,之后削皮,剥出白嫩如脂的荸荠肉,改刀切丁,放到锅里用文火慢慢煨。

若是不加冰糖,刚煮出的荸荠没什么味道,可微微放凉一些,汤水中就逐渐滋生出一股沁人心底的清爽甜意。而荸荠,也会在口中呈现如同江南风景般的自然甜脆。小时贪嘴的我总是会乐此不疲多吃几碗。若是削皮生吃,亦能体会到未经加工雕饰的清甜滋味,几年前,去昆明游玩,路边碰到担卖荸荠的摊贩,将削净果皮的扁圆荸荠肉整齐码在一旁,不由买了一些。拾捡起一个咬下,就是清冽冽的甜脆。

萧红曾在《回忆鲁迅先生》一文里写道“墙上拉着一条绳子或者是铁丝,就在那上边系了小提盒、铁丝笼之类。风干荸荠就盛在铁丝笼,扯着的那铁丝几乎被压断了在



弯弯着。一推开藏书室的窗子,窗子外边还挂着一筐风干荸荠。”可以看出老家绍兴的鲁迅对于荸荠也是喜爱的。

与春笋、香椿这类价格高昂的时令食材相比,无疑荸荠是不起眼的一种。听说,目前市面上大部分的荸荠来自于广西荔浦,就是和它的老乡荔浦芋头相比,荸荠也实在是过于寒酸。在清朝就被封为贡品的荔浦芋头,后来又因为电视剧《宰相刘罗锅》的渲染而名动一时。即使在今天,市场上的价格依然不菲。

反倒是荸荠,不张扬、不造作,里里外外都是带着来自乡下的淳朴,本身的气息是不经雕琢的清香,那清香,是日子穿梭出来的温润平静。与追捧无关,与荣誉无缘,从南到北,从春到冬,就这样本本分分等候着懂得的买主,年复一年。

外婆故去已有多多年,自己亦嫌荸荠拾掇的麻烦,早已不在刻意的尝鲜。而因为突如而来的疫情,周末赶忙到邻近的菜市场囤些菜,以备不时之需,选菜时,一眼就看到了藏在众多食材里的荸荠,大概是买的人并不多,不少表皮都有些风干。犹豫片刻后,还是称了一些回家。一个人在厨房慢慢地把荸荠一粒粒削皮洗净,加糖煲汤。

孩子午睡醒来后,给他舀了一碗,看着他大快朵颐的样子,仿佛看到了小时那个曾经贪嘴的我。

芳草地

一只走丢的猫

文/蒋雨含

小爪子探了探
没够到黑夜的底
月光把春寒铺在地上
第一次让你认识了冷
毛发上沾满霜雪
和死去的草一起瑟瑟发抖

迷路的孩子,密布的星星
有多想帮你
它们排成勺子,大熊
还有梭子的形状
多像你喜欢的食器和玩具

如果远方更为诱惑
或者,已经重新拥有爱
包括御寒的棉絮
请托暗夜寂静的风说出来
免得想起你
就忍不住流出滚烫的泪