



停留在舌尖上的乡愁

□ 佚名

乡愁向来是具象的。诗人马致远心中的乡愁是枯藤老树昏鸦的淡淡剪影,余光中先生心中的乡愁是小小的邮票和窄窄的船票,张锋先生心中的乡愁是弥漫在几味中药里的微微苦涩。而梁实秋先生的乡愁,却是飘散在北平胡同昏晃里芬芳而忧愁的香气。

芙蓉鸡片,爆双脆,水晶虾饺,酸梅汤,光是听着名字就足以令人垂涎欲滴。梁实秋用他那特有的平实笔调,将这些带有老北京风味的小吃,向我们娓娓道来。老舍先生也曾对北平的蔬果赞不绝口,他在《想北平》中写道:“北平花多菜多果子多,那柿子进了城还带着一层白霜儿,美国包着纸的橘儿遇到北平的玉李,还不愧杀!”想必是对北平怀着特殊的热爱,才能描绘出如此真实可感的画面吧!在《雅舍谈吃》中,梁实秋先生不仅向我

们介绍了北平的特色,还用独有的细腻笔触展示了全国以及西方的美食,其中更涉及中西文化在餐饮上的不同。所谈的,不仅仅是美食,不仅仅是乡愁,更是文化。梁实秋先生说:“如今呢,胡尘涨宇,面目全非,这些小贩,还能保存一二与否,恐怕在不可知之数了。”字里行间无不透露出对旧时回忆的叹惋,而我也不免怀念起家乡带有独特印记的佳肴。

倘若有人游览我的家乡,吃一顿鱼丸是首选的,但我要说的却不是鱼丸,而是那不起眼的灯盏糕。幼时,出了家门,只需拐几个弯,那芳香四溢的气息便扑鼻而来。记得那些小贩们都是现炸现卖,我站在一旁看着那一勺雪白的面糊“哧溜”一声滑进油锅,顿时响起噼里啪啦的声音,转眼的工夫,那黄金的面皮已经初具雏形。见此状,小贩会

飞快地给它翻个身,那一阵香气几十里外都能闻到。

我想,人生在世,或长或短,只知吃是一种本能,懂得吃却是一种生活。生活的真谛不在一日三餐,日出而作,日落而息,而在于所行之处皆有所思。每一种饮食文化的背后,包含的不仅是一个典故,还是带有个人主观所赋予的内蕴。就拿这灯盏糕来说吧,从本身的制作来说,的确简单,但对我而言,看到它,仿佛就回到了孩提时代,在熙熙攘攘的街头,每个人都专心致志地做着自己的工作,小贩也会用心做好美食去换取顾客脸上的笑颜。或许,那才是一个沉静的时代,彼此尊重而又恪守本分。只有在那样的时代中,我们才能大声地说出心中的乡愁。

有时,一道简单美食的变化,象征着时代的变迁。梁先生说:“正宗是冰糖葫芦,薄薄一层

糖,透明雪亮。”北京正宗的糖葫芦我没有吃过,但家乡那戏台外的糖葫芦却是吃过不少的。太爷爷在世时,常带我去锣鼓喧天的戏场。门口的糖葫芦我便吃了一串又一串。太爷爷去世后,我几乎再也不曾踏入戏场,更别提糖葫芦了。由此可见,人们对于美食的态度,恰恰是对待生命的态度。随着时代快速发展,人们不仅仅失去了耐心和恒心,更失去了对生命的尊重。过去小火慢炖的时光转眼就被如浪潮般的踏步声淹没。对于生命似乎忘记了细心呵护,仿佛只是一个个复制品,人与人之间的情感除了冷漠,再无其他。我想,在这样的环境下,我们又怎么能诉说乡愁,更别提去细细品味这舌尖上的乡愁了。我大概能够体悟到梁实秋先生,他谈的不仅仅是美食与乡愁,更是对一个能诉说乡愁的时代的挽留。

我不免感叹,那个愿意坐在茶馆里,细细品茶的时代究竟去哪儿了?人生活的方式有很多种,而吃的文化往往都有共性,我相信,只要我们依旧热爱美食,热爱生活,热爱生命,那承载着无数人记忆的美食就会再次出现;而这一道道或庄重或休闲的美食使得我们的乡愁有了去处。哪怕在异国他乡,想到他便是有了寄托,舌尖上的美食,化在心里却是一缕缕的乡愁。

如此,能让我们喝醉却心甘情愿的,只怕是这一壶故乡酒吧!这舌尖上的乡愁,看似味寡,实则却是心间萦绕不散的气息。

那穿堂而过,吆喝着“黑米粥——绿豆粥——茶叶蛋”的方言,黑暗里传来“笃笃笃”的敲梆子的声音,那童年里听见家门口捣年糕的钝钝的声音,大概也是我久久品味,停留在我舌尖上的小小乡愁吧。



色香味全

响油鳝丝

佛手茶

□ 妙华

以前我也喝茶,红茶、绿茶、花茶都分得出来,而且知道好坏。我还看过陆羽的《茶经》,看过云南古老的茶树王,看过杭州龙井茶树、茶垅和龙井寺旁古人专门用来泡茶的龙井泉,还目睹了工人制作茶叶的整个过程,甚至还听到很多关于茶的故事,和茶人们谈茶道,观赏茶艺表演。最玄的要算把禅和茶弄到一起的佛门中人了。他们说禅中有茶,茶中有禅,习禅如品茶,品茶如习禅,至于茶中怎么个禅味,禅中怎么个茶味,我至今没有听到,也没有看到,更没有体味到。禅门大德的开示中又很少将禅茶并讲,所以至今我的心里也还是未辨东西。

在玻璃杯中冲龙井茶,水不要太烫,不要盖盖子,这是杭州人教给我的;在泥壶或紫砂壶中泡乌龙茶,水要开要烫,壶要盖严,这是福建人教给我的。如此各种不同的茶具,不同的技法,可以说是林林总总,花样百出,说不能尽,书之不完。但这些在我看来,都是花活,因为茶到底是什么味道,完全在于喝茶或品茶的人。

花茶酷似老北京,温润浓郁。茶和花的香味儿,耐闻耐喝。你可以大碗大碗、大杯大杯地喝,解渴;也可以慢慢咂吧着喝,随便,没有那些个讲究。

乌龙茶恰如闽南人,它对你的那份情意要细细地品味,在舌尖,在上腭,在喉间,只能小盅小盅的,和着那苦涩,和着那浓香,拿捏着品茶的规矩,吃着茶点慢慢品。

龙井茶正如苏杭人,清清爽爽。朋友远近,经济往来,毫不含糊。借的是借的,必须还;给的是给的,不必还,没有什么好啰唆的。弄不清的事,苏杭人不喜欢。北方人大口大口地喝龙井茶,末了,抹抹嘴,说有一股青草味,把难堪留给苏杭人。所以,龙井茶要一小口、一小口地呷,三遍过后,可以将水滤去,把茶叶吃了。

大热天,在街上奔来跑去,外灼内热,喝什么茶都只有一个目的——解渴,茶也就没有什么味了;大冬天,聚在一起,家长里短,外冷内寒,喝什么茶也只有一个目的——暖和,茶也就没有什么味了。

我喝茶曾闹出过好大一个误会。老和尚从陕西带给我一盒价值五百元的陕青,我特意叫来几位同道,实实在在地泡了一紫砂壶。大家刚喝了一口,都不约而同“哇”的一声吐了出来,边抹嘴边说:“苦死了,比中药还苦。”我小心地呷了一口,真苦,没有一丝香气,也没有一点茶味。

我很委婉地打电话给老和尚。老和尚很耐心地给我说:“陕青又名‘佛手’,长在很高的树上,春天茶树抽枝的时候,茶农连同枝条摘下来,阴成半干,一个一个搓成麻花状,再揉成一小团,所以一杯只需放一个,便可以喝半个月,你咋能泡半壶呢?而且它清火明目,味道苦中含香,是不可多得的茶中上品啊!”

末了,老和尚赘了一句:“苦,才是人间正品。”

食界传奇

三河米饺

三河米饺,又名庐江大弯饺,是安徽省合肥市肥西县三河镇,庐江县及合肥主城区部分地区均有。是以籼米粉制成饺皮,猪五花肉及调料制成馅心,成饺后油炸而成。色泽金黄,外皮微酥脆、

馅料鲜美。已有近百年制作历史。

关于三河米饺有段历史典故:三河,是当年太平天国英王陈玉成指挥抗击清军的著名“三河大捷”的战场。陈玉成的军队爱护百姓,所到之处军纪严明,秋毫无犯。三河

镇老百姓拥护太平军,在战斗最艰苦的日子里,家家户户给太平军将士送吃送喝。其间,最受太平军战士喜爱的就是“三河米饺”。之后,陈玉成及太平军的足迹踏遍了江南江北,“三河米饺”的美名也被传扬到各地,一直流传至今。