



□ 柏邦妮

很喜欢的八个字是：“一切有情，依食而住。”

在我们生命中，一切美好的回忆似乎总与食物相伴。并非当时的食物多么美味，但如果没有食物，总不够圆满。就像想起父母，想起老家，印象中都是各种食物塞得满满：很小的时候春游，妈妈给我做了三层的便当，震惊全校；寒假补课，天寒地冻回家，爸爸做了一个麻辣火锅，又暖又美；每次离家，妈妈照例炸茄盒、炸藕盒炸满一大盒，其实软冷之后都不如刚出锅，但是在异乡小窝，打开冷吃，还感觉甜美；过年就不必说了，卤猪脚、猪耳、猪尾巴的卤锅昼夜不息，那股浓香翻腾在小屋中，偷吃时总被妈妈发现，嚷着家里来了两条腿的黄鼠狼；记得最真的是，不爱写功课的大多数日子，做饭时分是我偷懒的时机，缠着爸爸在厨房里忙前忙后，就这么耳濡目染，学会了收拾鸡鸭鱼肉，甚至学会了收拾肥肠和肝肺。

什么是最忠实的？不是我们的心，是我们的肠胃。在深夜想家的时候，老老实实给爸爸发短信：“我想吃蒜苗煎豆腐炒老

腊肉。”爸爸回复我说知道了，馋猫。不知不觉发现，自己慢慢地学会了做饭，热爱厨房，喜欢在盆碗灶台之间耽溺一个个黄昏和夜晚，喜欢在饭桌边拢住一堆朋友和亲人，喜欢煮好一锅汤的时间，也许就为了给客居的自己，找到一点家的感觉。还有什么声响，比这些更像一个家。“厨房里的人在切菜的咔味声，洗菜的哗哗声，下锅的滋滋声，聊天叫唤声，在大城市的黑夜降临时，这些声音都让人感到安全和舒心。”

但是，总有些时刻，“像个家”满足不了你，你想真的回家，和家人一起吃一顿晚饭。于是我回家了，不是节假日，也没有特殊的理由，就为了一顿晚饭。知道消息的时候，他们照例是高兴的，问都不问一句，为什么回来？对他们来说，理由并不重要，重要的只是，孩子回家了，要吃一顿晚饭，这件事比天还要大。

那天，爸爸和妈妈早早就起了，出外买菜。还没睡醒，就迷迷糊糊听见妈妈在外屋打电话：“徐螃蟹啊，你家的螃蟹今天怎么样？”妈妈的手机上存了很多

小贩的电话，“徐螃蟹”“赵大虾”“黑妹子水果”，只要一接电话，他们都知道，是我回来了。上午十点，厨房地板上已经摆好了战利品，新鲜的海螺、大虾、螃蟹和鱼。宰杀的活鸡，爸爸取下胸脯最鲜嫩的两块肉入菜。这道菜是我们的家传菜，据说曾祖父是一方名厨，这道菜是看家本领，叫作“六月雪”。做起来极其费事，不厌其烦。做法如下：先将嫩鸡胸脯肉取下，用刀背细细斩剁成泥，用鸡蛋清洗鸡肉泥，细细过滤，鸡肉渣滓都弃去不用，只要肉浆。起一个猪油锅，将鸡肉浆在油锅里爆炒，炒出来一片洁白松软。看似简单，特别考究火候，火候不够，炒出来成汤成水，不行；火候老了，炒出来结块成团，也不行。

从小到大，只有过年爸爸才肯下厨一做。如今我回来的机会少了，他不再推托，反而老能吃到这道菜。听见爸爸在厨房乒乒乓乓剁菜板的声音，就知道要吃“六月雪”了。我有心想学这道菜，把家传小菜谱继承下去，却没有这个本领。食谱就是家谱，一道道菜，经由曾祖父、祖父、爸爸，一代代流传下来，就像

一棵巨大的树，有无数个枝桠分岔，最后汇总到一棵主干。也许会遗失改良，也许会融合变化，但是流传了下来。我想继承这些味道，并且经由我的手，我的心，我的味觉，把这些味道也一一地流传下去。

终于开饭了，舅舅一家也在，摄影师给我们拍照。原本我还担心，拍照会让家人不自在，这种担心完全是多余的。也许和平时吃饭略有不同。妈妈对着镜头摆出灿烂的微笑，抱怨着说：“你看你炒的娃娃菜，挂太多浆啦！”爸爸也一脸笑容，反驳说：“这样上镜！你不懂！”舅舅也是个实在人儿，对着妈妈说：“妹子啊，不是我说你，你在镜头前真不好看……”摄影师无法阻止他们随意地起立穿梭各种穿帮，场面一片欢乐。我笑着在一旁偷吃，心里想，是啊，其实各种都不重要，重要的是，我们一家人在一起吃饭了。

有些话，似乎只有在饭桌上会说。有些话，似乎总在饭后才会讲。一边收拾，一边和妈妈说贴心话。那些话，是平时电话里不会说的情绪。平时电话里，我们都是生活的形象大

使，都在努力装出幸福快乐积极向上让亲人安心。只有此时此刻，一边清洗碗碟，一边收拾垃圾，妈妈才会对我敞开心扉。抱怨也好，牢骚也好，都是真实的，都是生活的。我知道我不需要说什么，只要听着就好。有些心情，就跟着厨余垃圾一起被清扫一光。而饭后几个小时，爸爸忙着做老家的炒面儿。把燕麦、芝麻、花生、核桃一起炒熟，然后打成面儿，饿的时候兑上热水一搅，异常香甜。一边做，一边听爸爸唠叨的家务事儿。那些烦心琐事，也和芝麻们一起被搅拌打碎了吧？做完了炒面儿，爸爸舒坦多了。我珍惜那些饭桌上的时光，也珍惜此时此刻，饭桌下的时光。

带着炒面儿、炸好的藕盒和酥肉，带着回家一顿饭长出的新肥肉，我又坐上回北京的飞机。“如果你30岁，你父母60岁，每年春节才回家和父母一起待七天，那么，假设你的父母能活到90岁，那么你也只能和父母在一起吃120次晚饭了。”是的，最初，就是这道简单的数学题打动了。我为我偷到的，多出来的这一顿晚饭，感到庆幸。

色香味全

## 香烤带鱼



食界传奇

## 九江茶饼

九江茶饼是九江地区汉族名小吃，江西四大糕点之一，采用传统工艺和现代技术研制而成。营养丰富，易消化，老少皆宜，久食易色，已成为旅游市场中最佳食品之一。

关于九江茶饼的由来有个历史典故：相传，唐代诗人韦应物一日与友会于浔阳楼之上，是时也，夕阳西下，微风习习，但见长江波光粼粼，渔舟归棹，庐山依稀可辨，更兼《春江花月夜》音韵绕梁，诗人好不惬意，喻侍者曰：“煮一壶上等云雾茶，备些许特色点心”。不一会儿，侍者端来

香茶一壶，小饼一碟。诗人但见小饼状若围棋，取一个轻啜一口，皮脆馅酥，食完齿颊留香，忙问侍者：“此饼味甚佳，唤作何名？”侍者答道：“此饼为浔阳楼一位卢姓糕点师傅专做之点心，暂无名号。”韦应物哈哈大笑，道“此饼即为佐茶之饼，就唤做‘茶饼’，即为浔阳楼专有，就唤作‘浔阳楼茶饼’，如何？在场众人同声说好。自此，浔阳楼茶饼便名声大噪，成为“浔阳楼四宝之一”，传遍九江大街小巷，逐渐成为全国著名的休闲茶点，诗人韦应物也因此被后世的茶饼匠人奉为茶饼始祖。

## 油泼辣子

曹雪柏

广袤的关中平原上，家家户户的厨房里，男女老少的饭碗里都飘着油泼辣子的清香。

油泼辣子，顾名思义，油泼的辣子，它是在辣椒面里泼入滚烫的熟油，激出辣椒最纯正的辣香味，油泼辣子就做好了。

“油泼辣子一道菜，蘸馍拌菜调干面，嘴巴一抹嫌得太。”家乡的油泼辣子，吃法多种多样，各具特色，最常见的就是油泼辣子面了。每顿能吸溜一海碗油泼辣子面，那叫一个爽——劲道的手擀面，浇上一勺香味扑鼻的油泼辣子，拌匀后满碗通红，吃时辣得人汗淋漓。

吃臊子面更离不开油泼辣子。红油浮面，汤味酸辣，筋韧爽口，让人垂涎欲滴。我最爱吃的还是母亲的油泼辣子卷馍。蒸馍时，母亲在事先发好的面里卷上一层油泼辣子，馒头的清香与辣子的辛辣有机结合，味道别具一格。也有人直接用馒头夹油泼辣子或蘸辣子吃。时常辣得人滋滋咂嘴，眼冒金星，但还是一个劲地吃，怪不得家乡人称油泼辣子是一道菜呢。

村子里逢红白喜事最讲究的就是油泼辣子了。主人家会早早地准备——男人们会事先把挂在房檐下的头茬干辣子角角，爬上梯子取下来，掸去尘土，摘掉辣椒把。女人们则会坐在院口把一串串的辣椒剪成寸把

长的小段，再在土灶上耐心地理用火焙干，然后铲进石窝砸成辣椒面。

砸辣子是一件体力活，考验的是人的耐心。记忆中母亲时常蹲在小院核桃树下，双手抱着沉重的石锤，在石窝里砸辣子，一砸就是一天。那“咣当咣当”之声，砸出一片很古老而悠远的韵味，连同那绵亘的母爱也融进了这辣子面中，沉稳而富有节奏的声音一直留在我的记忆深处。

家乡人多年来都保留着种辣子的习俗，家家户户都有固定的辣子地。时下正值家乡人栽辣子的大好时节，田野里忙碌一片，笑声荡漾。看着一畦畦地膜辣子，沐浴着阳光雨露，吸取着天地之精华，生长得朝气蓬勃，我仿佛早已闻到了油泼辣子的清香。家乡人爱吃辣，和家乡人泼辣豪爽、刚毅豁达、爱憎分明的性格是密不可分的。家乡人的骨子里、血液中流的全是辣味。

关中民谣曾这样写道：“八百里秦川东风浩荡，三千万儿女齐唱秦腔。吃一碗羊肉泡喜气洋洋，没油泼辣子嘟嘟嚷嚷。”这几句话充分反映了家乡人对油泼辣子的钟爱。油泼辣子，这舌尖上的美味，已成为家乡人一日三餐餐桌上必不可少的一道美味。有人外出旅行，或者出国谋生、留学，背囊中一定要装上一瓶油泼辣子，因为这是家乡的味道。