



【在人间】

烀食

□萧萧

玉米、毛豆、花生新鲜上市的季节,菜市场是一日去三回也不厌的地方,这回买上三五个玉米回家烀熟,下回则买回二斤毛豆或花生烀而食之。这些大自然的产物上不了大台面,也不值钱,但于我而言,“烀”的美妙却有着难以抗拒的诱惑,每遇之便会唇齿生津,不由得想起人间的种种烀食来。

“烀”这个字,带着火热的生活气息。据《现代汉语词典》解读,烀是一种烹调方法:把食物放在锅里,加少量水,盖紧锅盖,加热使其变熟。我的理解是,与炒、煎、炸、溜、熬、烩、焖、烧、扒、汆、煮、炖、煨、焐、蒸、卤、酱、熏、烤、炝、腌、拌、焗皆不同,“烀”食的神奇在于半蒸半煮之间,地里长的、海里产的,无论多么名不见经传的普通食材,只要用了烀的烹调手艺,万物皆有化腐朽为神奇的力量。

烀的用具很简单,旧时寻常百姓家几乎都有,一口大铁锅、几把柴火,外加一个老风箱,足矣。几个土豆、玉米、地瓜,连同一个老南瓜、一把老豇豆,入锅,风箱呼呼拉几下,不消一会儿,一顿丰盛的农家饭便可轻松上桌。蒸气缭绕间,土豆和地瓜烀得又粉又面,尤其是靠在锅沿边的那几块,外焦里嫩,黄里透着香,让人不忍心一口吃完;老豇豆拌上蒜泥,有豆香味,有酸辣气,简直是下饭利器;老南瓜面乎乎的,透着板栗的香气;意犹未尽,再来一把烀得恰到好处的花生,绵软回甘。等到它们软糯糯、舒舒服服地入了胃,这顿烀食也就画上了一个圆满的句号。

胶东人家最经典的烀食是鱼锅饼子,锅里食材是海鱼和玉米面饼子。烀的鱼可大可小,重要的是鲜。地处黄渤海,新鲜的海鱼俯拾皆是,选三五种喜欢的入锅即可。常烀的鱼一般是鲅鱼、黄花鱼、黑鱼、红绣球等。冷锅入花生油,油热后,蒜、葱、姜爆锅,待一阵毕剥声后,将洗净的大小鱼齐齐推入锅,再依次放入黄豆酱、料酒、老醋、酱油等作料,然后加入适量的水,这所谓的“烀鱼”工程就开始了。烀鱼的同时,烀饼的工作也要同步开始。

烀饼子的面是由玉米面和豆面按一定比例调和而成的,不能太软也不宜太硬,这考验的是手上功夫。一般鱼烀到20分钟左右,鱼锅就开始呈沸腾之势了。此时,是烀饼入锅的最佳时机,抓出一大团金灿灿的湿玉米面,在双手中揉捏成团,然后以迅雷不及掩耳之势,“啪”的一下拍到热气蒸腾的大铁锅壁上。饼烀得好不好,全在这一拍一贴的手劲上。力道不够,饼子沿着锅壁就直落到了鱼汤里;力道恰到好处,饼子便稳稳地立在了锅壁上。没什么技巧,凭的全是多年烀饼经验。一锅上好的鱼锅饼子,酱香中必透着鱼的鲜,烀饼则暄软金黄,趁热撕下一块饼,和鱼一起入口,饼吸足了鱼肉的汤汁,在味蕾上绽放的是稳稳的幸福感。

至于烀海蛎子、烀扇贝、烀海虹、烀爬虾或烀螃蟹,也是沿海人家的家常做法。通常烀在锅里的海鲜顺序是:底层放海蛎子,往上依次是海虹、扇贝、螃蟹、爬虾,像叠宝塔,层层鲜。烀好的海鲜,大都保持着原汁原味的口感,可以直接剥壳食用,品其鲜香,也可以取嫩姜一块剁成姜米,加醋调制成姜汁蘸而食之。虽没有烈火烹油,烀制的海鲜却有着本味天成的味道。

最诱人的烀食当是荤食——烀排骨、烀猪蹄等等。这些硬菜,一般都是大块入锅,需用小火慢炖,也就是用家里最小的火来烀,这样烀制的时间虽然较长,却可以把滋味慢慢烀到肉和排骨等一众荤食中去。时间是凝固的艺术,这烀的艺术让肉多了香而不腻的口感。烀排骨入嘴一抿就骨肉分离,肉瘦而不柴,骨酥而不烂。吃不完的烀排骨,最宜把肉撕下来做成剔骨肉,蘸蒜泥嚼之,别有一番风味。

烀完荤食后的汤是佳物,荤食捞净,满满装上一瓷盆,静置一夜,吸足了肉与骨精华的汤即凝固,盆上面结一层极薄的油脂。撇开油脂,一盆琥珀色的冻子立现。切上一盘,一口吃下去,冻子在唇齿之间瞬时化成一包丰厚的鲜水,吸吮几下,舌尖之上总能意外寻得几块融在冻子里的肉。那一层冻一层肉的双重滋味在口腔里迅速扩散之际,愉悦和满足总是如影随形。忍不住在心里叹:啊,这催魂夺命的烀食!



【浮世绘】

□雪樱

再见,杨枝甘露

慈十二两,秋天的白芙蓉蕊十二两,冬天的白梅花蕊十二两,收齐雨露霜雪需要碰运气,“真坑死人的事儿!等十年都未必这样巧的呢(周瑞家语)”。连宝钗都说,“不问这方儿还好,若问这方儿,真把人琐碎死了。”

起初,我觉得这是宝钗的“私人药方”,专攻热毒,她从十岁就吃这药丸,住进贾府后随身带过来。父亲去世后,哥哥薛蟠撑不起家,宝钗“便不以书写为事,只留心针黹家计等事,好为母亲分忧解劳”“总要一色从实守分为主”。同时,这也是治疗芸芸众生“热症”的药方,映照出人类的贪欲、浮躁和功利。重读《红楼梦》,我领悟到:宝钗的热毒俨然是欲望热情与人性本能被压制所致,如宝玉挨打后宝钗第一时间送去药丸,“晚上把这药用酒研开,替他敷上,把那淤血的热毒散开,可以就好了。”可见,热毒并非宝钗独有,体现在其他人身上,就有了宝玉之情痴情种、黛玉之敏感多愁、李纨之槁木死灰等。然而,不同的人,治疗效果走向不同结局——黛玉葬花断情绝俗撒手而去,宝钗则安身立命与宝玉成婚。

另一方面,冷香丸之药材不乏“白色”“十二”字眼,这里面蕴藉着自然之道,一年四季循环往复不息的力量,每个女性都难逃被消解个性、千人一面的命运。白色,与宝钗的住处蘅芜苑同一色调,蘅芜苑内部“雪洞一般,一色玩器全无,案上只有一个土定瓶中供着数枝菊花,并两部书,茶食茶杯而已”,“一同进了蘅芜苑,只觉异香扑鼻,那些奇草仙藤愈冷愈苍翠,都结了实,似珊瑚豆子一般,累垂可爱”。又冷又香,双重隐喻,暗喻宝玉出家后宝钗独守破落家族的悲苦命运。冷香丸,像是曹雪芹苦心设置的“平衡阀”或“权力按钮”,即整个封建社会控制或约束女性的道德力量,“静时念念去人欲存天理,动时念念去人欲存天理”,一旦稍有“咳嗽”就要吞服送药,由外向内把生命本能和欲望压制下来。而且,以十二分黄柏煎汤送服冷香丸,愈发凸现女性殊途同归的宿命。冷香丸,与“群芳髓(碎)”“千红一窟(哭)”“万艳同杯(悲)”异曲同工,指向所有女性葬身封建礼教的精神内涵。想想,这何尝不是曹雪芹的深刻忏悔和悲悯情怀呢?

几场秋雨后,对门的女房客不再点杨枝甘露,换成了血糯米红豆奶茶。我想起诗人张二冬的话,“中庸与平衡,却都是为了生存。”手抱奶茶的现代年轻人,与吞服冷香丸的金钗们没什么两样,都是借助外在温度中和内心的欲望,或以此调节情绪。“历着炎凉,知着甘苦,虽离别亦能自安。”事实上,所有的苦,都是为了让甜更持久、更醇厚。在入冬之前,我戒掉了甜食,或许这将是一个健康的开始。

【有所思】

假如完全不管娃

□丹萍

娃上大学,读数学专业。朋友们知道了就说,哎呀,读数学厉害啊。我不知道为什么厉害,但慢慢地也觉得有点厉害。结果有一天不知道怎么说这个,娃说他已经自作主张转到物理专业了。

我说:“天啊,你换专业也不告诉我。”他说:“我告诉你干什么啊?”我发现也对,这个信息对我没啥用。

想起娃读初一的时候,我忘了告诉他分配在哪个班,开学那天,他随人流走到一个班,参加了开学典礼。结果他那个班的老师对着花名册到处找他,电话都打到我这里了。一眨眼,就变成现在这样了。

有一天我对娃说,我同学也有读物理系的,人家好像在初中的时候就学高中物理了,高中的时候就学大学物理,大学的时候为了得到一本不知道是什么的物理书,总是很难得的资料,要跑好几个图书馆。感觉你好像不像他们那样热爱物理。我说,我们读新闻系的人肯定是爱看各种书的,难道物理系学生不看课外书的吗?你有没有崇拜的物理学家啥的?

我看娃最近看了几本加缪,但家里似乎一本物理书都没有,也没个物理学家的传记。

娃说:“我就是上课、写作业,没有额外学习。每个领域都有普通的人,我就是一个普通的学物理的人。”

一开始我还挣扎了一下,点开手机里的中学同学聊天群,找到几个我印象中在大学读物理专业的同学,他们现在都事业有成,有一位还刚刚出现在最近的融资新闻里。我想问问他们,物理系大学生应该读些什么专业书?但是我换位思考了一下,如果有新闻系大学生的家长问我,新闻系的大一新生应该读什么书,我会怎么说呢?我肯定说,孩子都那么大了,你还管他干嘛啊?遂作罢。

有一次,娃说太累了,想在沙发上睡一会儿,“妈妈,十五分钟以后叫我起来,一定!一定!一定!”

我说:“好。”

结果我忘了。娃醒了一看时间过了,简直要气哭了。

我说:“我答应的事情没做到,是我不对。但从你的角度来说,你对风险预估得不够。很多时候,我们觉得一件事情做不到,如果可以怪别人,压力就小很多,这是错的。比如说,你拿不定主意读物理专业还是数学专业,干脆让妈妈来选,这样万一将来不喜欢,还可以对自己说,都怪妈妈。这其实也没用的,因为还是你自己承担后果。”

这样,从此以后他就再也不用我叫他了。他知道,打印机没纸了,WIFI断了,球场订好但天下雨了,这些责任可以都算在我头上,但后果还是要他自己承担,他干脆不把这些工作交给我了。

理论上,除非是亲情互动日陪我打球或者看电影,现在娃基本不和我一起出门了。昨天娃看我装外套、水到大包里,问我要去哪儿,我说去打球。他说:“那我呢?”我说,不知道啊。第一,我打球的地方比较远。第二,我先要接上小狄阿姨一起去。第三,打完球我还要和朋友一起在附近的餐厅吃饭。问他要不要和我一起去,没想到他说:“好吧。走,算亲情互动日!”

我发现,只要不管娃,当然不是说不照顾他,而是不控制他,母慈子孝,简直分分钟都可以实现。