

蚂蚁过雪山

□方名列

看到这个标题,想必各位定有疑惑,何意?其实,这是一道点心名,食材极为普通。不过,对这道点心,有段遥远的故事,有兴趣的客官,不妨听我细细道来。

四十余年前,我四叔的岳母患疾,从此长年躺在床上,四叔请了个保姆,除了照顾其岳母外,还负责烧菜煮饭,打扫卫生。保姆大约六十年纪,我们叫她嬷嬷,花白头发,高高颧骨,大大眼睛,五短身材,相貌甚至有点“丑陋”。我们每次去四叔家,倒见收拾得干净,四叔的岳母躺在床上,面色红润,精神不错,但我们凭形象,对这位嬷嬷没有什么好感。

那年春节,四叔家照例请客,四叔年轻时曾响应国家号召支援宁夏。四婶学校毕业后,去安徽工作,所以说,四叔与四婶两人长年吃食堂饭,对烧菜煮饭不大在行。用他们的话说是“生煮熟”,而我们也不在意他们的烹调技术,图的是热闹的气氛。

有了嬷嬷,四叔只负责采购食材即可,听说今年由嬷嬷掌勺,我们均表示不大看好,这样其貌不扬的人能烧出什么好吃的菜肴?

然事实大大出乎我们的意料,那嬷嬷烧出来的菜肴令我们惊异,每上一道菜,报一个菜名,许多菜名我们从未听过,根本不用说吃了,虽然当时食品匮乏,但其变着法子丰富菜肴,色香味俱佳,吃得我们连连说好。要知道当时没有煤气,那可是在煤球炉上烧的菜,火候是难以控制的。

当我们吃得酒醉菜饱,刚要放下筷子时,又上来一道点心,只见盘子中白色点缀着点点黑色,仔细一看,白色的是年糕,黑色的是芝麻。黑白分明,香气扑鼻,令人垂涎,迫不及待夹起年糕,入口,有点烫嘴,香、甜、糯、韧,吃得你不肯放箸。很快风卷残云,顿时光盘,大家一致说好。吃完了点心,还不知道叫什么名?忙问在厨房忙碌的嬷嬷,只见嬷嬷手擦围裙出来,笑眯眯地说,叫“蚂蚁过雪山”,细想,拍案,这名取得好。

母亲忙要嬷嬷介绍“蚂蚁过雪山”的烹制过程,嬷嬷说,做法很简单,首先,把年糕切成约6厘米x2厘米x1厘米的长方体条子(需切去年糕两旁的边皮,意在保持年糕的长方体棱角,美观),然后,把切好的年糕放入冷水中,支锅于灶上,水开,放入

年糕,稍熟捞出,上淋冷水,意在年糕间不会相互粘连。等锅热了,放入猪油,年糕、白糖入锅,再撒上一把黑芝麻炒,芝麻的香味即扑鼻而来,片刻,起锅,一盆“蚂蚁过雪山”就火热出炉了。

雪白的年糕在盆中呈圆锥状,犹如一座雪山,其中的黑芝麻似千百只蚂蚁,从不同的方向过雪山,象形生动,惟妙惟肖。放猪油的目的意在保持年糕的热度,趁热吃,味道最佳。

席散道别,再一次夸奖嬷嬷烧的菜好吃,嬷嬷笑言,今天这些菜都是“小儿科”,鱼翅、海参那才见“真生活”,听得我们瞠目。原来,嬷嬷以前在上海大户人家做过保姆,学过烹调技术,烧得一手好菜,嬷嬷还会英语。人不可貌相,从此我们对嬷嬷刮目相看,计算着何时能再上四叔家吃饭。

后来,母亲学了几次,“蚂蚁过雪山”也烹制得有滋有味。再后来,手艺传给了我大姐。每年春节,在大姐家吃饭,作为保留“节目”,最后大姐总会搬上一盆“蚂蚁过雪山”,在肯德基、麦当劳大行其道的当下,我们的下一代也吃得津津有味,欲罢不能。

秋浓栗子香

□赵年珍

“糖炒栗子,糖炒栗子,糖炒栗子!”这长一声短一声的吆喝传入耳膜时,我刚从克里斯汀西点房出来,手里正拎着下午的点心,路过老人跟他的小三轮时,还是忍不住买了一大包炒栗子。

记不起是几年前的一个秋日,应该也是周末,午休后出去溜达,刚到小区大门,就听到这吆喝声——苍老沙哑,用纯粹的宁波方言,录在阔口的喇叭里,间隔30秒播放一次。远远传过来,颇有些感伤。老实说,第一次我还真没听明白。走近了看,小三轮上的煤气瓶,支起的铁锅,锅中黝黑发亮的沙子,隐隐的香味,这一切都明明白白告诉路人,老人在卖炒栗子。

入秋之后,大约第一筐栗子下树,老人就开始推着三轮,在周边小区卖栗子,至于什么时候结束,还真没留意过。大约是自家山上的板栗卖完了,生意也就告一段落了吧。

远离城中心的好处是,有机会尽可能地贴近生活的真貌。像这位老人,他大约是附近小区的居民,很可能是城市扩建时被征用了农田,于是独门独户的农家宅院消失了,日出而作日落而息的生活规律也被打破了,幸而还有一座山头 and 几棵栗子树。于是,秋天收回板栗后,便推上三轮,支起铁锅,在周边几个小区卖他的

糖炒栗子。

说是“糖炒栗子”,但老人的栗子却并不放糖,也远不如店面里炒出的栗子那样浓香,色泽也只是栗子本身的棕色,并不像店面里的糖炒栗子那样油光闪亮。有时候他忙不过来,一锅板栗中甚至还有几颗略带焦糊的,但这些并不影响他的生意。或者,他也并没十分在意生意的好坏。反正就那么一些,反正就附近小区的几个老主顾。今天的栗子卖完了,明天接着卖;今年的栗子卖完了,那就等来年的秋天呗。

我们生活在一个包装过度的时代,消费的大部分商品都离原貌甚远,你甚至不知它们到自己手中时,经过了多少道中介。很少有像老人这样,自家山上采来,自己一边炒制,一边走街串巷吆喝着卖……写到这里,没来由地想起陆游的诗句,“小楼一夜听春雨,深巷明朝卖杏花。”那个小姑娘卖的杏花,应该就是在自家树上采摘的新鲜花儿吧?正如老人卖的板栗,绝不会是他从商贩那里买来的一样。

但愿明年的秋天,依然能吃到老人炒制的栗子。即便不放糖,即便有炒糊的,那又有什么关系呢。生活,不就是应该这样从容随意的么。

最美不过油拌面

□靳水河

我是一个标准的吃货,每到一处地方,最首要的事就是找好的吃食。在我看来,所有的吃食里,面条是其中最简单最有味也是最方便最有特色的一种美食。

奉化的牛肉干面香脆有韧性,南京的龙须面细软柔和,潮州的鱼面白嫩滑溜,兰州的牛肉面、岐山的臊子面、杭州的片儿川、西安羊肉泡馍……都各有特色,各有风味。而最让我回味且魂牵梦萦的还是故乡长沙的面粉。

早先在故乡的时候,没见过世面,不知道长沙米粉有那么多种做法和吃法,也不可想象臊子和盖浇的种类会如此之多,更不知道长沙米粉已然是长沙城的代名词。

小时候,只有逢年过节,家里才会做一次米粉。隔夜先把大米放在水中浸泡一晚,泡得胀胀的。第二天上午开始用石磨磨成米浆,通常还会在米浆里添上一些石灰水,然后倒在浅浅的专用器皿中,放到锅里蒸。过了一会儿,一张软软白白的米粉皮就出锅了,晾凉一会,卷起来用菜刀切成一条一条的,米粉就做成了。

过年的时候,家里通常会杀年猪,或者买一些肉回来。取出大块的骨头,特别是

猪的筒骨,放在锅里,先用大火煮开,沸腾一会,然后改为小火,慢慢地熬。一两个小时后,汤水变白了,骨头里的骨髓煮出来了,骨头与肉也酥软分离了,满室飘香的骨头汤就做成了。

还要做些臊子,可以是油渣炒大蒜辣椒,也可以用酸菜,我们家的酸菜主要是酸豆角、酸包菜和雪里蕻。如果在酸菜里炒上一些瘦肉末,那就是最好的盖浇了。

等这些都做好后,就可以开饭啰!拿一个大碗,碗底放一大调羹猪油,倒些酱油和醋,加一瓢骨头汤,然后把重新热得滚烫的米粉倒入碗中,再盖上一些剁椒油渣臊子或肉末酸菜臊子,一碗香喷喷的米粉就可以入口了。

离故乡越久,我就越不敢想它的味道,因为怕受不了馋。家乡米粉的浓厚和鲜美就成了故乡留在我心中深深的回味。对故乡的怀念里是不可以缺少米粉的。

一日与一位友人聊到面食,说起故乡湖南米粉的美味,有人却执意说“最美不过油拌面”,他说那是一种极简极真极美的面。取一点面条,无论干面、湿面,也无论荞麦面、小麦面,甚至不论是两种、三种面混合,放在锅里用水煮熟。捞起来,滴几滴香油,倒一点醋,再添些许酱油,用筷子一拌,就成了!

回家后,我赶紧依法做了次油拌面,尝尝,确实也别有一番风味,可怎么也比不上家乡的米粉味道好。问友人是否有绝招未透露,他微笑着说起了这油拌面的故事。原来友人当年在深圳工作,遇到了一位美丽的女子。两人天生一对,生肖、属相、血型、身高、学历,甚至是相貌和性格都是如此的般配,两情相悦,情投意合。在深圳的时候,常常蜗居一室尽情厮守,待到吃饭时,就煮一把面条,滴几滴香油,添些许酱油和醋,筷子一拌,简简单单,堪比人间美味,百吃不厌,乐此不疲。原来,在友人的心里,油拌面和我记忆里的湖南米粉一样,都是最有味的。

其实吃饭和做其他事情都是一样的,吃什么不重要,重要的是跟谁一块吃。当添上一份叫作爱的佐料,任何东西都是人间美味。

总第 6216 期 配图 章丽珍 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

