

买下饭去

□孙志敏

刚到宁波工作的时候,单位里以宁波人居多,对“石骨铁硬”的宁波话总是一知半解,于是闹了不少笑话。记得那时有位中年男同事,一到下班时间总会习惯性地伸个懒腰,拖着长音自言自语道:“买盒饭去喽。”然后夹着公文包,慢慢踱出门外,言行之间洋溢着满满的幸福。对于我们这些毛头小伙来说,每天也只能回家吃吃盒饭,但对于懂得持家过日子又不缺品位的宁波人来讲,每天吃盒饭又岂能忍受呢?对此我一直存有疑惑。直到有一天听宁波人解释,我才恍然大悟,原来那位同事不是买盒饭是买下饭,就是买小菜的意思。

转眼间来到宁波已经有十五年了,当年的毛头小伙也变成了别人眼中的中年男同事,从会吃宁波菜,到喜吃宁波菜,甚至到如今也能做几道像样的宁波菜,宁波菜是牢牢抓住了我的胃,占领了我的心。宁波人称小菜为“下饭”,宁波下饭最大的特点是“鲜咸”。比如海鲜烹饪就以清蒸或白灼为主,不过分加工以充分保证海鲜本身的鲜度,这样吃起来才会“飘”。好一个“飘”字,既体现了海鲜肉质细腻嫩滑的口感,又抒发了食者吃完后“飘飘然”之精神快感,宁波老话妙哉!光有鲜美未免让人觉得清淡,于是宁波人发明了蟹糊、泥螺及臭冬瓜、臭苋菜管等重口味的菜肴。单单一碟泥螺蟹糊,就是推杯换盏时的佐酒好菜,用筷子尖蘸一蘸的量,还可以让一大碗白米饭结结实实地落了肚去。一鲜一咸,一清一重,一箸一筷间宁波人既优雅又实惠。酒足饭饱后腆着滚圆的肚子,咂吧着油腻的嘴,这才是宁波人真真正正的落胃(宁波话,指称心、舒服)。

会吃菜,会做菜,当然也要会买菜。“一日之际在于晨”,买菜也是要起个大早的,越早的小菜越新鲜。兴致来时,我会天一亮就出门,此时妻儿还在香甜的睡梦中。迎着清冽的晨风,走在安静的街上,脑子里构思着今天要煮的下饭,不觉间唾沫开始翻涌,脚下也开始生风。现在的菜市场可不只是马大嫂们的专场,宁波男人上得了厅堂下得了厨房,会做小菜也会哄婆娘,因此菜市场可不少像我这样的男人在逛。逛菜市场就相当于于是临市面,不仅可以随心挑选

小菜,还可以了解真实鲜活的市井生活。为了冒充本地人在讨价还价时占得优势,逛菜市场时我总会说几句洋泾浜宁波话,有时还煞有介事地向摊主请教起烹饪方法,比如“咋煮煮啦?红烧烧,清蒸蒸还是烤烤其”等等,说完后摊主一脸懵懂,自己也会忍俊不禁,此时究竟有没有给你便宜已不那么重要了。

早上的菜市场里人头攒动,各种吆喝声和讨价还价声交织在一起本就让人兴奋,加之在视觉上各种鲜红的肉类、冒着“热气”的海鲜,还有琳琅满目色彩丰富的果蔬冲击你,更会让一个吃货的肾上腺激素瞬间飙升。它们从港口码头来,从山间林里来,从田野阡陌来,整装待发,共赴一场饕餮盛宴。那些沾着露珠绿油油的青菜、裹着泥巴圆滚滚的土豆、顶花带着刺的青瓜等无不吐露着大地的芬芳,仿佛深吸一口就会让人陶醉似的。我买菜喜欢挑卖相一般的菜,它的颜色不必艳丽,最好是虫眼斑驳,歪瓜劣枣的也能接受。如果是挽着裤脚的老农叫卖着刚从地里收割过来还带着秧苗的毛豆或茭白之类的时蔬,我定会欣然地买上一把,因为他们手中的蔬菜还带着大地的余温,新鲜当然不必多言,他们犹如父母般的朴实又仿佛一下子把你拉回到魂牵梦萦的家乡。岁月蚀刻了他们的容颜,他们却将地地道道未经雕琢的食材展现给你,怎不让人心动?

喜欢逛菜市场,喜欢看着从庄稼收割下来饱含农民真情和喜悦的蔬菜被码放得整整齐齐的样子,在那里我仿佛找到了梦想中的田园场景:良田几亩,日出而作,日落而息,种瓜栽豆,自给自足,夕阳余晖下一家人围坐在餐桌旁享用健康美味的果蔬。久居城市,每个人心中都有田园情结,田园是繁华落尽心灵归于尘土的地方,正如三毛在《万水千山走遍》中所写的那样“谁喜欢做一个永远漂泊的旅人呢?如果手里有一把握着属于自己的泥土,看见青禾在晴空下微风里缓慢成长,算计着一年的收获,那份踏实的心情,对我,便是余生最好的答案了。”

当我买完菜满载而归,睡眼惺忪的妻子问我上哪去了,我总会心满意足地说:“买下饭去了。”

总第6307期 配图 王泽民
投稿邮箱:essay@cnnb.com.cn

能吃是福

□玫玫

时下,把懂吃爱吃又会吃的人称为“吃货”,但这称呼也不是随便可冠于人的。吃,要吃出广度和深度,更要吃出幸福感,并要把实效体现出来。我等是难以望其项背的,闺蜜大糕是可以挨着边了。

大糕,个儿一米六六,体重一百二十斤不到,属轻度超标。身材结实,肤呈淡淡小麦色,隐现天然红润。一头浓密秀发,一身时尚衣衫。除了早晚做操跳舞,挂在嘴边的就是:“跑过三关六码头,吃过奉化芋艿头。哈哈!岂止是奉化芋艿头,‘舌尖’上的美食,我已吃过许多。哪像你们,捏着钱袋子数着银行票子,我是今日有钱今日花。趁着年轻身体好,走走玩玩吃吃,享福!”

谁不知道,她老公是个会挣钱又会由着她花钱的“暖男”。虽说她芳龄二十就出嫁,现孙子已读小学,总归是奶奶级人物了,还自说年轻!但咱也只能背后嘀咕几句。同年龄线上的,哪样可和人家比。

她到处旅游,心情舒畅,一路行来一路吃。有专为了吃,去往哪个目的地的;也有目的地到达不了,闻知有好吃的,就非要吃不可的。吃得好,当然水色好。

“三文鱼、金枪鱼吃过吗?日式料理、俄罗斯罗宋汤吃过吗?西湖醋鱼、缙云烧饼……统统没吃过?所以你们哪个敢和我来比?”大糕嘴里喜欢唱高调,但心底却流淌着一股水一样的柔情和爱意。外地回来,提包里掏出特色美食:“你们两夫妻不能到处去跑,就让你们尝尝这些难得吃到的好东西。”给我捎来过北京烤鸭的鸭片儿和杭州小笼包等等。

大糕除了吃过许多我们没见到过、连名称也叫不全的各地美食,更钟情于根植在平民大众、人人都在吃的家常菜和小吃。她喜欢就地取材,一棵菜、几条鱼、一块豆腐干、两个鸡蛋,有只西红柿更好,她就会变戏法似的变出几盆色香味俱佳的好菜肴。让我们直呼:这叫什么菜呀?这么好吃!

偏就是我家老公有点不识抬举,吃不吃他无所谓。见到大糕来,总是处处设防。我家有烧柴的两眼大灶,老公把木柴劈成一尺来长一条条,整整齐齐码在灶口。大糕不知从哪搞来了几棵自种的小巧圆润的大头菜和手工年糕,就引火燃柴在大灶里烤。火星乱溅,柴灰狼藉。做事仔细的老公眉头紧皱。烤熟,大糕先讨好地盛上一碗给他:“趁热快吃!柴灶里烤的真香!这是正宗的老底子味道。”还有什么山上挑来的芥菜炒年糕,我家树上的椿芽儿炸面鱼,碗葱和小虾鸡蛋花搅糊羹,都看中了我家的大灶。老公不杀他养的宝贝鸡给家里人吃,大糕却惦记着。她看中了一只鸡羽紧致、肉鼓鼓、鸡冠血红还没下过蛋的“童子鸡”,眼明手快地一把抓来,一剑封喉,血放于下水沟。柴灶噼里啪啦烧得旺,一鸡三吃:颈、翅、脚——做鸡骨浆烧芋艿。鸡骨勾芡热油炸炸得酥脆香,“香梗芋艿”软糯绵,最好吃的是黏滑鲜香的糊浆,撒一把绿蒜叶。白嫩肉团团的鸡大身,一半做了专给老公吃的醉鸡肉,另一半装成一盆咱家乡人百吃不厌的白斩鸡肉,蘸自己配制的酱料。另一吃是鸡内金小炒。大白菜梗脆爽有水分,缀黑木耳和胡萝卜,撒小葱,都是现成家常的配料。

大糕一直来身体健壮精力充沛,自顾有暇,把我这个老朋友也照顾得很好。她把我的旧碗筷都扔了,全换上了她买来的新餐具。说是要把一张小餐桌打扮得花红柳绿漂亮悦目,才能引起食欲,才能多吃些。她家的一日三餐,除了食材不同,三餐分明,就是餐具也是不同花色、不同类型的。

再看看她家里人,她先生和儿子儿媳孙子,都如她平时所吹的:“眼下养人肥很容易,胖人多不稀奇,稀奇的是养瘦人。我把我家个人个个养得苗苗条条、精瘦壮实。而且,个个都如同我一样,很能吃。”

——能吃,真是一种福气。

