·碗空屁汤

□明镜

冬日暖阳下,与同事三人一起就餐,说起挑食的话题,在我看 来,人之所以挑食,是因为在童年的生活中有食可挑,没有选择又 何来的挑呢?这个观点来自我早年的经历。

五岁时跟着父亲,从一个封闭的小山村到小镇,一家四口人租 在一个十平方米的小房子里,吃喝拉撒都在这里。

新地方,要站稳脚跟,经济上可能要几年,而精神上,也许要一 辈子,也许永远无法融入。

头一年,家里常常揭不开锅,尤其是月末,父母囊中羞涩,连菜 钱也没有, 咋弄弄? 阿爹笑着说:"今天我们又要喝空屁汤喽!"

一边说,一边一手拿酱油瓶,一手拿热水瓶,往大碗里倒好酱 油,打开热水瓶冲开水,开水从碗延下滑,在碗底流转,慢慢上升, 白色的水汽也袅袅升起,唯一的菜诞生了。

四碗白饭,一碗深红的空屁汤,日子很简单。

偶尔也有机会改善伙食。

一种是隔壁邻舍借我们场地杀猪。

夜深了,100瓦的灯亮起,照白了场地,待宰的猪被抬上长凳 ……我们在家里听着惨叫声,一直到夜深恢复平静。

美味在第二天来了——猪血,作为酬谢我们的礼物。到了晚 上,阿爹将猪血切得方方正正,油炸,淋酱油,加水闷煮,撒一把葱 花,好香!这一天我可以吃三碗饭。

另一种是家里做祭祀。乡下人相信举头三尺有神明,一年三 次的祭祖少不了。如果没有这些仪式,我们就会失去神明和祖先 的庇佑,那么在外立足就更难了。每次祭祀大概要七道菜或九道 菜,这样丰盛,一年中难有几次。然而祭祀过程中,只能干看着,不 能接近,连椅子也不能碰,直到三炷香燃尽,蜡烛烧完,菜都凉了, 这时才有机会大快朵颐。还没等开饭,我会偷偷用两只手指抓起 一块肉,迅速放进嘴巴里,解解馋。

等到正式开饭,赶紧抢鱼、肉和蛋,姆妈总是说:"牢监刚放出 来,慢慢吃!"

谁管那么多,依然大口大口吃,一直吃到肚子鼓鼓的。

吃完后还剩一些菜,印象最深的是在七月祭祀时,这些菜必须 一碗不剩地倒掉,我拦住姆妈急切地说:"明天还可以吃!"

"这么热的天,到明天全馊啦。"

看着姆妈将菜一碗一碗倒进垃圾箱,又用筷子一点一点将碗 里的汁液清干,我知道又要等很久才能有这么丰盛的菜肴了。

空屁汤也许这辈子再也不会去喝,偶尔吃猪血也不会再有那



镬癞头,蚂蟥搨

镬癞头是宁海桥头胡一带的小吃,蚂蟥搨是慈溪观海卫的美 食。我觉得这两种小吃,名字取得颇具民间智慧和幽默,意向丰 盈,今人遐想。

镬癞头是我同学告诉我的,我小时候没吃过,我问母亲,她也 不知。经过同学的描述,我才想起过去农庄里有这种小吃。至于 为什么叫镬癞头,问了好多人都不知道,我也无从考证。但我乱 忖忖,盖因这个小吃做好后凹凸不平、色泽各异,有点像癞痢头, 才有此昵称吧。

我问我同学,他说他妈妈做的镬癞头名扬汶溪周,美味无比, 亲戚每每来家,必点镬瘌头。一上桌,必定风卷残云,屡获好评, 为其母获得赞誉无数。我说这东西我好像也曾吃过,只是寻常之 物,并无令人过舌不忘之味。他说,那是别人烧得不好吃,我娘的 味道与众不同。也许,这镬瘌头与他,有特殊的情感。舌头有记 忆,母亲的菜才是儿女最熨帖的美食。我说这东西到底如何做? 他说,我只会吃,不会做。要不,等明年我娘手好后,你来我家 吃。想想还要等几个月,这馋虫扰得心痒,我这好吃之人可熬不 住。过几日我又去叨扰他,问得烦了,他说,你爱吃啥就放啥,炒 熟,加番薯粉调和,用油搨熟即可。

访得一鳞半爪,秉着"爱吃啥放啥"的宗旨,一个周末之晨,我 宣布要做念叨了半月之久的镬瘌头。我家"采办兼厨子"问,到底 需要啥食材? 我敲敲脑门说,肉、冬笋、青菜、蘑菇、香干、油豆腐、 牡蛎、小白虾。

他应我所嘱买回需要的食材,别人告诉我是切成丝,我觉得 丝起伏凹凸不明显,不如切成丁。我就把冬笋等食材尽数切丁, 见旁边白嫩嫩水灵灵的萝卜,又加了萝卜丁,切着切着,我忽然噗 呲一声笑。我家先生问我笑啥?我说:"这个东西好像就是"糅" (宁海的一种海鲜羹)的固体状态,可以叫它'捏在手上的糅'。它 们的食材大同小异,宁海的小吃绕来绕去绕不开前童三宝和海 鲜。"

我把猪肉熬油,瘦肉切丁,放虾皮煸香,加入冬笋、萝卜、蘑 菇、青菜、香干、油豆腐炒熟。洗了牡蛎,烫了虾剥成虾仁备用。 我把番薯粉加水和成稀薄的面糊,加入炒好的食材。电饼铛里涂 点薄油,倒入搅拌好的料理,用小木铲刮开、铺平,我再放进一只 只在旁恭候多时的牡蛎,镶嵌进虾仁。有两大海鲜助阵,这固态 的"糅"味道肯定好吃。我见镬瘌头初具雏形,内心无比兴奋,垂 涎四起,吸掉左边的,右边又淌,好吃之人面对美食,犹如美色之 于英雄,淡定从容者寡。就算强撑着波澜不惊,心里无不波涛汹 涌,端的要把自己拍死在沙滩上。

我的思绪天马行空,吱吱的声音把我的魂儿牵扯回。我一看 急了,这镬瘌头的食材各为其主、各行其是,它们罔顾番薯粉的哀 嚎,番薯粉显现出一种少陵野老"南村群童欺我老无力"的无奈况 味。我心发急,怕焦糊成一镬黑炭头,只得火烧上房般向"我家厨 子"求救:"悠爸,黏不起来,都散了,咋办办,快想办法!"

先生正在躺椅上玩手机,一副得道高僧的淡定,慢悠悠掼出 一个配方:倒鸡蛋液凝固,撒葱花提香,装盘撒胡椒粉。最后,不 忘来上一句洋泾浜上海话:味道弗要太嗲哦! 为自己的点子点 赞。闻听高参秘方,我赶紧关了电饼铛,敲鸡蛋,切葱花。当我把 蛋液浇进各自为政的"丁们",它们终于握手言和,如胶似漆。

我拿着手忙脚乱乱搞成的"镬瘌头"去群里晒,申明这是我做 坏掉的镬瘌头。群友友情点赞,说这个坏掉的我来吃,还不忘来 几滴色色的口水,以资鼓励。我家柚子说,牡蛎加蛋液,这不就是 福建的海蛎煎吗?我说,食材更加丰富,那就算加强版的海蛎煎

我坐着吃镬瘌头,瘌头都是自己的亮,我还是比较钟情亲手 做的镬瘌头。我美滋滋先尝为快,趁热享用馋了半个月的美食。 剩下的"丁们"交给先生,他拿出大厨风范,把我支使得团团转,拿 腔捏调喊:倒糯米粉,倒小麦粉,倒番薯粉。我大笑,真是一本正 经胡搞。他加点水,一边用筷子使劲搅拌,一边教我:"喏,这样厚 才能黏在一起,记住了吗?"我点头诺诺,老早跑去吃镬瘌头了。 等我吃饱,先生做的上桌,我觉得色、香、味还不如我做坏的。群 友也说做坏的更加诱人。我想,应该是黄蛋液、绿葱花极具色诱 功能,鸡蛋也比各种粉的口感更好。

蚂蟥搨,就如魔术,说穿了也就没意思,就是这名字云山雾罩 才好玩。我家先生少时家境贫寒,偶见母亲外出,他悄悄偷点糯 米粉加点红糖,在锅里搨熟。跟弟弟妹妹拉扯着你吃一口我吃一 口,这糯米做的有黏性,拉拉扯扯,像蚂蟥般伸伸缩缩,那种背着 母亲领着弟妹们贼兮兮偷吃的感觉,才是他对这种美食无限留恋 的缘由吧。

镬瘌头、蚂蟥搨,在日渐充裕的吃食面前,这两种小吃在各位 述说者的心中可能就是一种别样的情怀,它勾起的不只是口腹之 欲,更是一种绵延不绝的情丝。