



早市

□陈宏强

南方农村的集市,不像北方那样集聚在平旷的黄土地上,而是在村里的小河与岸边整排盖着小黑瓦、抹着白石灰的低簇楼房夹出的一条几米宽的菜场里。沿河一侧的小贩“坐河支摊”,面对着来来往往的人群,早已忘却身后涌动的流水。另一侧的人家则占尽了优势,大都把一层租给杂货铺、理发店,小饭馆……这便是“商住房”、“门面房”最初的模样。

农村的一个村子并不大,但时钟要比城市里“快几个小时”,买菜的人大都选在早上,因此一天也就一集。出摊的小贩起得更早,天才擦亮,集市“隘口”的桥头的一家点心铺,廊下两个大风炉便已生起火来,冒出大卷大卷的青烟,若是顺风,能笼住一整条小街,也紧锁住隔着不远的肉摊老板的眉心,赶忙拿出油布盖住渗着血水的猪肉,生怕熏上烟火味。再过一会,两个大铁桶架在了炉子上,翻腾的水汽抖动着盖子,“来碗馄饨,再加根油条”,村里起早的顾客冲着店铺朝里喊完,等在临河的四方桌旁,顺带盘算着待会买点什么菜。“蒸两笼包子,买完菜来拿”,系着白围裙的点心铺老板应声跑进跑出,里里外外忙碌起来,早市里的人声也逐渐喧闹开来。

最热情的要数蔬菜摊,摆摊的大都是村里上了年纪的老农。干了一辈子农活的他们不习惯清闲日子,早早把地里蔬菜挑运过来,占下早市最前端的位置。一双皴裂的手不时翻弄着白菜、莴苣、萝卜、茄子,择去黄叶,撇开烂菜,润点清水,再一丝不苟地埋头堆理。但凡下起小雨,撑把小伞便能遮住自己摊前的一亩三分地。抬头看见熟悉的面庞,亲切地唤道:“某某,我的菜拿点去吃,刚刚早上地里摘来的。”“家里还有还有”,年轻人一边说着,一边径直走向水果摊。

“让一让,过一下”,几阵急促的铃声穿插在集市中,这是要上班或者送孩子上学的人们掐着点出来买菜,即便骑车出来,还是免不得透出几分焦急。“你赶时间先称”,村子不大,房前屋后,村民们大都认识,非但不怪他们扰乱了步伐节奏,还情愿让他们先买。但是农村集市,菜的种类和备货数量毕竟比不得城镇上的大卖场,家里若是要来客人想买点“硬菜”,必须起早入市,否则很有可能“徒手而归”。你看,家禽摊前,一笼鸡一笼鸭,店主取出一只,熟络地用几根稻草拴住禽脚,再把称环扎住草环,抬起秤杆一衡,就能立马算出价格。不用一个小时,刚才还扑腾的笼子这会只见草垫上几根杂乱的羽毛。“虾称起来水滤得干些”“这鱼都翻白眼了,换一条”,江南人因水而生,河鲜是每天桌上绕不开的“荤腥”,河鲜摊一出摊就能围满人,买卖双方也自动把各自的声量调到了极点。“这尾行不行?”来买的基本都是老客户,不需等回应,只一个眼神,摊主便能领会,利索地放入袋中或是重新挑拣一尾。

桥头点心铺两个大风炉换过了一茬煤球,扑腾的盖子慢慢歇下来,太阳早已越过不远处的小山头投向南面最后一间——茶铺,茶铺里老人们的闲聊声清晰飘来,逐渐盖过摊前讨价还价的声音,摊主们就要着手开始收摊。等到几个菜农们不约而同地卷起蛇皮袋,拎上板凳,蹒跚地走向桥头,意味着一天的早市结束了。

如今,农村露天的小菜场慢慢难以寻迹,它们置身在敞阔的市场、超市内,密集的白色灯下时间的跨度一下子拉长,人们不再需要掐着点去购物,早市与晚市的界定也愈加模糊。唯一不变是那收银台前熙熙攘攘的人群,但那种讨价还价的喧闹、相互照面的问候、顺着桥头点心铺风炉里不断溢出的烟火味飘散了,越来越远。

烟火气

□王红元

宅家月余,似乎人人都在精进厨艺。笑看网上各家晒出的美食,心情顿时变好,嘴角漾起笑纹——居家食物的色香味形意,才是注入生活罅隙的浓情蜜意。

当我们打开关于家、关于一个眷念的人的记忆,铺展在这记忆底层的,大多有一道美食,以及与这道美食紧密缔结的一种刻骨铭心的悠远滋味。为了迎合这些记忆中的美味,我们顽固又倔强地定制了一个独属于它的肠胃、嗅觉,以及温婉细腻的味蕾感觉。任尔江湖闯荡,青山绿水踏遍,只待与它在蓦然回首的灯火阑珊处相逢。

那一刻的相逢,令人情动于中,以至潸然泪下。如果有谁吃了你做的菜,潜沉良久,幽幽地说吃出了妈妈的味道,那应该是对这道菜的最高褒奖。

妈妈做的菜,不一定有红泥小火炉的精巧雅致以及米其林餐厅的格调情致,但一定会有她对你所有的良苦用心。

读读网友写下的“妈妈的味道”：“妈妈的味道,是儿时的一钵鸡蛋羹。简简单单,软糯香甜。母亲切出细细的葱花,在那片金黄上撒出一抹青翠。一钵蛋羹,融化了儿时的乾坤日月,也融化了母亲那颗爱你的心。”

食材看似简单,内里也有乾坤。虽说养殖与放养的鸡蛋营养价值没什么区别,可总会有许多妈妈想法子辗转买到信得过的土鸡蛋,依量给孩子储备好,大人们还不太舍得吃。小小一钵蛋羹,要吃出软糯香甜的滋味,打蛋液的频次、水的温度、蛋与水的比例、蒸煮的时间,非九蒸九煮、历经数不清的失败不能摸出门道。

而这份用心,母亲独独全给了孩子。

影视演员陈冲说:“孩子们还小的时候,我会在周末做些特

别的松饼之类换换口味,她们住校后我就变得很懒,很少在早饭上动脑筋。”不论贫富,妈妈们的奢侈与吝啬都是相同的。

要孩子们养成品出妈妈这份心意的能力,须交给漫长的时间和悠远的空间。

导演陈晓卿的童年几乎没有食物特别难忘,除了一样东西,那就是酱。“关于食物的记忆总是绵长的。很多朋友在《舌尖2》里看到了西瓜酱的这个段落,整个段落不过几分钟时间;做好那坛酱,姥姥大约也就用了不到两个星期。而对我来说,酝酿和发酵这一切,用了将近四十年。”

对我做的红烧肉念想最深时,是儿子远在英国的求学期间。忙碌的学习间隙,一个男孩子洗手做羹汤,做得最多的是意面,还有一次自己烧红烧肉,那是越洋视频反复讨教后的成果,可他说,吃不出妈妈的味道。睡不着的晚上,总是一想起就咽口水。

有人说,家庭的幸福与厨房的温度有关,与房子的大小、炊具的级别无关。

理想中的家应该是这样的。客厅里有嬉戏打闹的孩子,散落一地的玩具,多管闲事的一只猫或狗,电视里有滚动播出的新闻,紧闭的厨房有叮当奏响的锅碗瓢盆,鼻际飘来一缕异香——中午吃什么?

家是什么?家是可以忙碌嘈杂,鸡飞狗跳,一时凌乱,独独少不了住在屋子里的人,少不了屋子里的生活。而烹饪家常食物的烟火气,是普罗大众市井生活的气息,普通却弥足珍贵。

想起一个对子,“此木为柴山山出,因火成烟夕夕多”。据说上联是一个荷担进城卖柴的樵夫出的,下联是郑板桥对的。叠字加拆字手法,使得这副对子非常巧妙,读来饶有趣味。经由这些文字引发的联想,非常丰富。出于高林疏木的“柴”火气,缭绕屋宇的“烟”火气,将暮霭沉沉中的乡野拥在怀里,一曲晚归的牧歌,几声犬吠鸡鸣向晚,可以传递出多少寻常生活的饱满幸福与安宁。

这就是所谓的“食人间烟火”,是来自俗世社会的气息,最接地气,一如近日路过一家放低身段的星级酒店临街布置的食棚,望见攒动的人头,忽地涌上的一阵感动。