

## 请用膳

□陈明

“吃了吗？”这句在国人口中再正常不过的打招呼用语，就跟“你好吗？”一样稀松平常，在不同的语境、语气和语调下透着一种来自市井的温暖和烟火气。觅食，吃饭，就餐，用膳，进食是生命存活必要条件，人们用很多词汇来表达对“吃”这件事的情感，还有众多诗词歌赋来记载“吃”所带来的感官体验，可见“吃”在人类发展史上确实是个重要的现象级存在。

人类是唯一不以进食为生存目标的动物，却又在饮食中寻找诸多乐趣，发展出悠长生动的关于吃的文化。比如形容人对吃的牵肠挂肚，叫“馋猫”，叫“吃货”；贪吃到极致，曰“老饕”；好吃又能上升到意识形态高度，对饮食发表听起来怪有道理的言论，则称之为“美食家”。在不同时间空间享用美食，还必然会衍生出不一样的滋味和心态。

用膳，听起来就风雅。中式传统菜也好，西式摩登料理也罢，多是在一个环境雅致的空间，有音乐隐隐缭绕，鲜花绿植点缀得恰到好处，好客的主人对邀请来的客人口味了然于胸，谈笑风生中透露出今天神秘的主打菜，还未开餐，就已经吊起了大家的胃口。席间，必有一二学识渊博者，从渐次上桌的一饮一饌和时令菜品说开去，引经据典，谈古论今，让人吃得舒心之余又似身处饮食文化课堂，从生理到心理皆愉悦满足。

去食堂就餐又是另一番光景。我向来吃饭慢，最怕跟别人一起赶时间，同行者风卷残云五分钟干饭完毕，都巴巴等着我，而我才刚开了个头，走也不是留也不是。后来学乖了，你们吃完你们先请，祭五脏庙更得按照节奏来，各自安好。记得大学一年级那会儿，有一次独自在食堂吃饭，对面忽然坐下一个男生，看看前后左右空位子多的是，但我也不好意思贸然干涉别人的选择。难受的是一个陌生人，近距离跟你面对面吃饭，这尴尬无以言表。当时的我脸皮薄，两三分钟后实在按捺不住，饭才吃一半便落荒而逃。后来想想那男孩估计是过来搭讪的，可磨蹭半天没开金口，或许也是个老实本分的孩子。

在校园，在公司，在不同的餐厅看不同人吃饭，是件挺有意思的事情。有人目标专一短平快，从取菜、坐下吃饭到离开，五分钟解决问题。有人机不离手，吃的什么似乎无所谓，一定要就着手机屏幕上的内容才能咀嚼得津津有味。有人三五成群，小团体拼成一桌，又是饮料又是汤水，筷子勺子你来我往好不热闹。也有仪式般进餐的，安静、认真，细嚼慢咽，吃完座椅归位，餐盘桌面干干净净，看了真想给贴朵小红花。个人比较喜欢的是一次在一所舞蹈院校吃饭，中餐时间我们去学生餐厅。坐下不久我就发现一个现象，所有吃饭的学生都腰背笔挺，男生坐姿帅，女生坐姿美，特别有意思的是桌子下的脚大多是八字。我把这一发现告诉陪同的老师，他笑笑说：练舞时间久了，习惯罢了。内容果然会影响形式，那顿饭，我的腰背挺得从来没有那么直。

一旦开启旅行模式，常会陷入饥饿状态，许是能量的供给赶不上消耗来得快，于是在外觅食成了一项重要任务。一个对吃略有挑剔的人，又不喜浪费，最好跟朋友们搭档吃饭。有一回深秋在北疆，我和两个伙伴边逛街边找吃晚餐的地方，看到一家不少当地人聚在那里的牛肉馆，外表朴素不起眼，内里气氛却热火熙攘，于是兴冲冲进去坐下。简单到似乎有些敷衍的装修，桌椅看起来都上了年头。问询一番之后点了菜，其中一道牛骨头上来的时候我们几个着实惊着了：好家伙，用脸盆那样的不锈钢盆装得满满一盆大牛骨，汤汁冒着腾腾热气。还有其他几个菜，无一例外的瓷实。我们正饥肠辘辘，那就甭客气啦，直接用手一把抓起，毫无形象地据案大嚼。那牛脊骨滋味真正美妙，我形容它为来自草莽的入骨的鲜香。后来特意去问了餐馆老板，老板说那就是牛好，是它本来的味道。

见过的人、走过的路多了，对待吃也逐渐形成了一种态度。钢筋水泥的都市丛林，越来越快的生活节奏，坐下来好好享受一顿让人惊喜的美食似乎成了比较奢侈的事情。不带任何目的、没有高下尊卑之分的聚餐，纯粹因为食物的美好或者难得而欣然品尝它们，由衷赞美它们，少之又少。对于那些出生良好的食物和辛苦烹制它们的人而言，这不得不说是个遗憾。

十分羡慕那些拥有好厨艺的人。在人声嘈杂的集市挑选食材如同发掘艺术品，烹饪料理精工细作，蒸炸煎烤，娴熟稳健中不失创意，菜品色香味均经得起挑剔。更有那炊具厨具饮食器皿收集得琳琅满目的资深厨艺爱好者，炮制一餐犹如指挥一场交响音乐会，统筹兼顾，乱中有序，线条清晰，长袖善舞，左右逢源，观其做饭宛如欣赏一场行为艺术表演。这个时候，能在旁边打打下手已然很开心了。

饮食男女，又到饭点了。诸位看官，祝好胃口。



## 晚风喂蛭螺

□钟正和

细雨霏霏，绿柳飘飘，正是一年中最美的时节。此时的江南大地，除了源源不断上市的春韭、马兰头、土步鱼等各类当令鲜物，还有一款春之馈赠——蛭螺。

沟渠密布、河汉纵横的家乡，是蛭螺繁衍生息的天然场所。这里的人们，对于水里生、水里长的蛭螺并不陌生，还或多或少怀着些许情结。记得在食物匮乏、生活贫困，吃肉要以“两”来限制的岁月里，蛭螺作为“小荤”，可是餐桌上极好的补充和调剂。

故乡的农家，房前屋后就是小河，吃蛭螺从不用买，摸蛭螺是人人自小就会的一门技艺。一夜暴雨后的清晨，是摸蛭螺的黄金时段，孩子们纷纷挽着竹篮，卷起裤管，走下石埠头。

雨后空气格外清新，在河底里闷了一夜的蛭螺，纷纷爬上浅滩来喘口气，它们有的静静吸附在石埠头的青石壁上，有的缓缓爬移，一点没有防备孩童们的小手。随手摸一把，手心里总少不了那么几只，而为了摸到更多，孩童们在冰凉的水里，一寸一寸探索水下石级的表面、侧面、底面……不多时，便可收获到沉甸甸的一篮。

刚摸来的蛭螺，须彻底淘洗干净，之后再养上一夜，让它们排空杂物。考究一点的话，还可滴上几滴菜油，那是灭除蚂蟥的关键秘诀。蛭螺养净后，螺尾是必剪的，不然无法吮吸。

作为水中一大美味，尤其在那个很少用调味品年代，蛭螺怎么烧都好吃。只要桌上有了蛭螺，全家老小就可吃得有滋有味，悠闲自在。尤其是晚餐，嚼着嚼着，暮色一丝丝浓起来，晚风一缕缕拂过来，蛭螺壳一点点堆起来，满足感也就在指尖、嘴边弥漫开来。

故乡烹食蛭螺多为酱爆，佐料没什么讲究，无非是多搁葱姜，放酱添糖吊鲜，若再加一两个干红椒，末了撒点胡椒粉则滋味更佳。蛭螺在铁锅里“噼里啪啦”炒着，像极了“大珠小珠落玉盘”的动静，在不少好这口的人听来，声声都牵动着神经。

一份端上桌的酱爆蛭螺，但见青色的螺儿装入洁白的盘中，宛如明快典雅的水墨画，还未尝，那一丝丝来自淡水河的清新鲜美已缓缓溢出了。

有时也会将蛭螺蒸了吃，那是较酱爆更具原生态也更省事的吃法。取一个大瓷盆盛蛭螺，将油盐葱姜等佐料一样不少倒在蛭螺上，再滴些菜油，用竹蒸架托着，搁到大铁饭锅里，饭熟螺也熟。食来那清鲜美味，会在舌根逗留一辈子。

蛭螺之美，肉尚在其次，主要是壳里的汁。因而吃蛭螺的过程，最传神就在于一个“喂”字，它道出了乡人吃蛭螺时的百般风情。

别看只是一刹那的功夫，也算是个技巧活。喂螺时用力须恰到好处，过轻或过猛都不行。所以，掌握不了火候的人，往往喂得两手、脸颊、胸前都是汤汁，腮帮子发酸，也未必吃到几粒螺肉。于是只能靠牙签帮忙，那不单麻烦，还丢失了一份汁肉同时入口的快意和野趣。

宋代大文豪苏轼是位鼎鼎有名的美食家，孰料只因不谙这食螺之道，却落下个“东坡食螺——慢慢挑”的古笑柄。

宁波晚报 0538 编辑部 电话 8968 8888