

加餐

□秦钦儿

这个周末不用加班。食堂厨师说要给留下来的工人弄顿好的,加个餐。当然,加餐的食材可不能从公司伙食费里开支,得自己想办法,大伙儿凑吧。

厨师三十出头,河北人,姓鲁,为人挺爽快,帮厨的阿姨是东北的,俩人一合计,包饺子吧。擀皮包饺子是北方人的拿手好戏,东北阿姨说,“我们老家那疙瘩吧,逢年过节就包饺子吃,俗话说得好,好吃不过饺子。”几个女孩子嘻嘻哈哈,帮着东北阿姨揪面剂子,学着擀皮儿。东北阿姨动作飞快,一手捏住面剂子,一手压住擀面杖滚两下,嗖,一张皮飞出去了。姑娘们包得太像,一个劲儿着急,“怎么我们包的饺子站不起来啊,一个个都躺平了。”逗得围观的人哈哈笑。东北阿姨笑着教她们,“看,像我这样,得用虎口夹住,对着往中间一挤,不就站起来了吗。”偌大的食堂,一群来自五湖四海的年轻人,在这个清闲的周末扎堆包饺子,食堂里传出欢快的笑声。这真是难得的周末。

门卫新来的小金才从部队退役,虽经部队锤炼,仍旧稚气未脱。今天他不当班,也不睡觉,说要带大家去钓龙虾。

这里本是江南水乡小镇,河道、沟渠纵横交错。农田改造厂区以后,一些水生物的生存空间被挤小了,原本藏在稻田里个头很小的青蛙(本地人叫田鸡)都蹦到了马路上。那些还没来得及填平的沟渠里,龙虾成群结队,到处找水草栖身。小金说,“走,我带你们抓田鸡去,用田鸡钓龙虾最好不过了。”田鸡可不好逮,在你猫腰接近它的时候,它蹲着一动不动,当你环了俩只手一把扑上去的刹那,它使劲一蹬后腿,

蹦出去老远,让你扑个空。田鸡一个三连跳,把大个儿小金摔了个狗啃泥。姑娘们笑得前仰后合。相对于灵活的田鸡,龙虾们可就呆傻多啦。一根木棍,上头系根细绳,绳的一头拴一小块食堂剩下的猪肉皮,龙虾们就不顾一切地奔过去,用大钳子抱牢,甩都甩不掉。有时候,两只龙虾还要打着架抢。抢什么抢,一个也跑不掉。

不大会儿,大家伙已经钓到了大半塑料桶龙虾,掐头去尾,有大半盆的样子。小金又在河道的石头底下摸了些螺蛳,也有大半盆,洗干净,拎到厨房。鲁师傅说,这可都是好东西。他放下手里的面团,起锅,开火,准备好露一手。

姜蒜拍扁,“哧”的一下扔进油锅里,又抓一把花椒大料扔进去,又是“哧”一下。香味出来了,龙虾倒进去,“哗啦”一下,热油翻滚,鲁师傅用笊篱不停地扒拉,一锅的龙虾很快泛红,滋滋响。鲁师傅又“噗”地启开两瓶啤酒,哗啦哗啦倒进去,盖上锅盖,大火焖。配料也少不了。大葱切段,黄瓜切滚刀块,起锅前扔进锅里。又洒进十三香,倒进美味鲜酱油,翻炒两下。好咧,出锅!倒进大面盆里,香菜往上一铺,色香味全出来了。你以为这就完了?画龙点睛还在最后一步。鲁师傅再次起锅,烧油,抓一把干辣椒,油锅里又是一气煽炸,辣味呛得人淌眼泪。捣半碗蒜泥,和着辣椒油泼到盆里,给龙虾提亮,油色也出来了。这一气操作,把旁边的人都看傻了,直咽口水。好,大功告成。鲁师傅拿搭在脖子上的毛巾抹一把脸上的汗。

“学着点,小金,学会我这一手,将来讨老婆能加分。”鲁师傅

打趣小金。

“我讨老婆?还早着哩。”小金摸摸自己的后脑勺,嘿嘿笑。

“早什么早!别看厂里小姑娘多,下手要趁早!”

接下来炒螺蛳。吃螺蛳靠嚼,全是嘴上功夫。下锅前得处理,螺蛳屁股要剪掉,不然嚼不出来。这是个麻烦活儿。小金从车间接来几把老虎钳,夹螺蛳屁股。为了一张嘴,他也是够拼的了。

剪好的螺蛳一顿搓洗,沥干水。油锅里先煸姜蒜和干辣椒,煽到冒青烟了,螺蛳倒进去一气爆炒。炒的时间不能太长,不然螺蛳肉全缩进去了,一老就嚼不动。火候差不多了,鲁师傅倒进去小半瓶黄酒去腥,又调了一勺生抽、一勺蚝油、一勺鸡精、小半勺白糖,翻炒两下装盘,撒上葱花,又一道美味摆上了桌。

这会儿,大锅里翻滚的白面饺子也浮上来了,吸足了汤水,饺子皮被撑得饱满透亮,似破非破,一口咬下去,烫得人龇牙咧嘴。鲁师傅招呼大家,“你们只管敞开了肚皮吃,饺子管饱。”一边不知从哪里摸出两瓶二锅头,“来来来,是爷们儿的走起!”烈酒配硬菜,辣对辣才叫一个爽。

“哎——呀!”叶春梅捂住腮帮子。中奖了,一锅饺子里头,不知谁包进去一枚硬币。鲁师傅乐了,指着小金,“这事儿指定你干的。”小金表示很委屈,“咋就能赖我!调皮小孩子才能干这事啊,不是你难不成是我?”



豆瓣糯米饭

□一朵

味蕾是有记忆的。

似乎每一个季节里,都会有一种芬芳的食物,从久远的味觉深处缓缓攀爬而来,然后在某个阳光明媚的饭香时光,乍然想起。好像很久以前,也是这样和煦湿润的午后,一碗豆瓣糯米饭,曾经美妙万千地熨帖过肠胃,至今令人回味无穷。

豆瓣是用“罗汉豆”剥壳而成。罗汉豆的学名叫“蚕豆”,就是鲁迅先生小时候跟小伙伴们一起在看社戏的路上摘来煮着吃的那种豆,但我们小时候却习惯叫它“胡豆”。胡豆很好种活,掘个小坑,撒几粒豆种,给几点雨水,它就能破土而出茁壮抽芽,人们喜欢把它见缝插针种在空地或田埂路边,或者把它套种在小麦陇两边,等到麦收时节,也能顺手收获干豆荚。它在初春开出紫白相间的小花,中间夹杂一撮黑,像一朵朵媚人的“黑妖姬”,能在阳光照耀下散发出淡淡幽香。等到油菜结籽和麦子灌浆的时候,鲜嫩饱满的豆荚挂满豆秆,豆荚里剥出来的豆瓣便成了这个季节里最美味的食物。豆瓣可以清水独煮,清香粉糯令人齿颊留香;搭配韭菜,是一道浓香味美的时令鲜蔬;搭配咸菜,是一碗咸香适中的鲜美羹汤……而豆瓣与糯米同煮,便是那碗令我念念不忘的豆瓣糯米饭。

因为豆瓣时令性强,吃鲜豆瓣的时间很短,而糯米因为产量低,每家每户只会每年种上两三分田的糯谷用来当点心原料,所以糯米也相对少有。记忆中,豆瓣糯米饭好像只有家里来了客人,或者农忙时节犒劳田间劳动者时,家里才会煮上一大锅,作为待客的点心,或者送到地头加餐。豆瓣和糯米同煮,豆瓣鲜香粉糯,糯米绵软糯香,配以绵白糖,雪白点翠,色香味俱全,用奶奶的话来说,能把馋嘴的小黄狗骗去三里路远。而我作为那时候家里最小的那只“馋嘴小狗”,还承担着给田间送这道点心的任务。

往田间给大人们送豆瓣糯米饭也令我记忆犹深,奶奶把豆瓣糯米饭盛在一个大海碗里,放上白糖,盖上盖子,再把这个大海碗装进一个合适的竹篮子里,让我拎到田间给辛苦劳累的大人们补充能量。我手提一大碗豆瓣糯米饭,走路飒爽带风,真可谓“释放一路诱惑,收获一路羡慕”。那时候,农村田宽地广,我提着装点心的竹篮子走在田埂路上,每路过一户人家的承包田,田里的主人都会盯着我手里的竹篮子问:“小丫头,是什么点心啊?”我自豪地仰着脖子回答:“豆瓣糯米饭!”田里的主人这时候就会期期艾艾地嗅着鼻子“哦”一声,再往村头瞟一眼,估计心里在暗暗抱怨他家里怎么也不送点这样的吃食来给他垫垫肚子。我提着篮子一路昂头前进,遇到几个平时爱跟我开玩笑的叔叔伯伯,似乎都万分眼馋我的糯米饭,都想伸手来掀开碗盖尝一口,吓得我赶紧捂紧篮子大声喊“姑姑”,因为我知道此时在田间劳动的姑姑早就伸长脖子望眼欲穿。这是我喜欢吃的,也是姑姑最喜欢吃的点心。

记忆中那一种自给自足的丰盈,是那么弥足珍贵。对曾经饱尝饥荒之苦的祖辈如是,对现在食物丰足生活优裕的我们又何尝不是?豆瓣糯米饭,曾经裹挟着春天的盈盈翠绿和香气,深深镌刻在我味蕾的记忆里,总是让我在万物盎然的季节里忍不住反刍思念。

这个星期天我回老家,在父亲的小菜园里,摘了一箩筐的罗汉豆,剥了一碗豆瓣,吃到了鲜香的咸菜豆瓣汤,但没有吃到心心念念的豆瓣糯米饭,因为父亲已经好多年不种糯米了。

第7093期 西园汤青 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn

