

烟火

□林甲淳

每天晚上下班回家,开车都经过江北白沙菜市场。此时,菜市场基本上已经算是打烊了,只是门还没有关上,一些生意人陆续收拾他们的摊位。停下车子,一路上小跑,此刻只能从剩下的菜摊上买几棵菜,菜虽然不像早晨那么新鲜,但也比吃快餐盒饭好得多,因为食材自己看得见,吃起来比较放心。这样停车买菜,回家就更晚了。

女儿上大学以后,家中就我和妻子两个人,每天两个人上班早出晚归,白天都在单位的食堂里解决,但每天一起在家吃晚餐。妻子不会做菜,下班比我会早一些,她就把米洗好泡好,算好时间按下煮饭快捷键,再把蔬菜洗干净,我一回到家,在妻子前期准备好基础上,炒两个菜就可以开饭了。一荤一素一汤,煤气灶上两个台位双管齐下,左边炖汤,右边炒菜,一瞬间厨房里热气腾腾,加上油烟机的声音,感觉不是两个人在战斗。吃饭时,我们俩慢慢聊着菜的咸与淡,身边的人与事,也没什么固定的话题,就是一边吃饭一边说说话。然后,妻子在厨房里收拾碗筷,厨房里有洗碗流水的声响和碗碟碰撞的声音,听起来很舒服。

等洗完碗、扔掉垃圾、小区遛个弯,可能就接近晚上八点了。一段时间,两个人都嫌做饭比较麻烦,于是,曾经到超市买了许多方便速冻食品和包了一些饺子,头几天吃起来感觉确实方便,节约了不少时间,但过了一段时间呢,总觉得又缺少点什么,这样对付着、对付着,两个人话也少了,家里就更加冷清了。

后来,我们家又重新升起了烟火。在外忙碌一天回家,饥肠辘辘的,餐桌上的热气、海鲜的鲜、鱼肉的香、农家菜的糯,一顿好饭是给自己最好的犒劳。每逢周末,头天我就想好要吃哪些菜、如何配菜,再征求妻子的意见,然后两个人徒步到菜市场选菜。路程不远不近,刚好锻炼热个身,顺便在微信朋友圈刷个步数。回家让她打个下手,两个人在厨房里准备一桌好菜,一边择菜,一边聊天,如果烧得还不错,可以与家人朋友在微信上共享一下,发给远方孩子看一看。前几天还尝试用电饭煲做蛋糕,虽然品相不太好,但还是好吃。

如果天气好,可以到田间地头去买一些农家菜。给农民三五十块钱,让他们配好一周的蔬菜,回家塞满家里的冰箱;也时常到农民的菜地附近走走,路过金色的稻田,踩着泥泞的田埂,晒晒太阳,活动活动筋骨,看看压赛村上空的红云,想想心事与往事,又好像是在度假旅游。

女儿喜欢吃我做的菜,以前工作再忙,回家再晚,我都会让家里的烟火如约而至。温暖的灯光,熟悉的碗筷,一家人围坐餐桌,笑语晏晏,其乐融融。现在每次女儿回家,我都要花小半天的时间,专门跑个菜市场,给她烹调一大桌饭菜。我的手艺也是小棉袄满满的念想,她很小的时候,遇到好吃的饭菜都会拍张图片,自己整理个林家菜谱,贴在厨房的墙面上,如今足足攒了100多道好菜呢。



秋天的藕

□子君

繁花落尽,大雁南飞,秋已至。

此时的荷塘已是粉红落尽,褪却了满池碧绿。历经一夏的雨露和风声,荷将秋日的清苦藏进了一只只饱满的莲蓬里,留下盘根错节的藕,独守着秋的寂寞。

秋天的藕,洁白如玉的表皮变得微黄,还多了斑斑锈迹。随着温度的下降,鲜藕中的淀粉含量逐渐增高,滋味却更加隽永悠长。《食疗本草》中记载:“藕性寒,可以补益中焦脾胃,补养精神,增强气力。”煮熟后食用的莲藕,更是补心益胃。

甜蜜如初恋的桂花糯米藕,让整个江南发甜。此时,煲一锅莲藕排骨汤,也是不错的选择。

最好的藕汤适合在家里小火慢煨,就像挖掘在泥塘深处的藕,需仔仔细细,才能将粉糯的莲藕整个儿掏出。选取中段藕节,切成小块与焯水后的排骨一起放入砂锅,搁一把葱节、一小块姜,开上小火慢煨。取一本好书,在一旁静静守候,“咕嘟咕嘟”,不疾不徐,关火前,撒一小撮食盐调味、几粒红艳艳的枸杞增色即可。此时,莲藕自带的清香早已深深沁入软烂的排骨,清甜润泽的好汤里,既有着秋的雅致,还多了几许家的温馨。

若说秋藕更雅致的食用方式,那便是被制成藕粉。清代顾仲的《养小录》中描述:“以藕节浸水,用磨一片架缸上,以藕摩擦,淋浆入缸,绢袋绞滤,澄去水晒干。每藕二十斤,可成一斤。”一口缸,架一块石磨,农人来回摩擦着藕段,浆水兜在过滤的纱布袋中晃来晃去,天空有光线穿过,滴答滴答,滴入缸中……

古法制成的藕粉,呈细小的颗粒状,若要吃到上佳的口感,还需拿捏得当,不然就成浆糊一团,白白糟蹋了。李碧华的《青蛇》中写道:“他简直便是叫杭州蒙羞的一碗不及格的桂花糖藕粉——糖太少,水太少,税税稠稠,结成一团,半点也不晶莹剔透。”冲过藕粉的人一看便知,定然是意指那男人的不解风情。

一碗冲调得当的藕粉,得先用几小勺温水把颗粒化开,然后一手沸水冲入,另一手不断地快速搅拌。刹那间,藕粉便由初时混沌的浓稠渐至顺滑剔透,泛起朦朦胧胧的樱花粉。一碗水晶般温热的藕粉入喉,暖心、暖胃。此时若还有美景可赏、美食可尝、佳茗可品,便是一段有腔有调的江南慢生活。

藕粉虽好,却不宜多食。《延禧攻略》中的魏璎珞,一口气吃了七碗的藕粉丸子,胃胀得差点把命丢了。食而有度,才不至于反伤其身,一如为人处世,也需进退有度。

寒凉的秋夜,还适宜用莲藕烹粥,一边读李清照的词。

老藕去皮切成小丁,加一小把红豆、粳米和糯米,一起入锅熬制。微微跳跃的火苗舔着锅底,锅内渐渐翻滚,米浆稠红。

年少时也曾读过很多李清照的词,却不甚解其中之味,待读懂时,人生已是过去大半。

正读到“常记溪亭日暮,沉醉不知归路,兴尽晚回舟,误入藕花深处……”之际,阵阵清香缭绕鼻尖,原来已是粥稠米烂。加点红糖,撒几粒桂花拌开,然后舀起一勺入口,于是浅浅相思淡淡愁,打湿了整个烟雨江南的秋。