

包菜

觉触感相去甚远。

我常去一家面馆,并不全因碗里的红烧牛肉,扎实得像一块块砌墙火砖,面条煮制得软硬恰到好处,汤底五味调和,还在于经食盐、红醋、白糖、小米辣、野山椒、蒜片和香菜腌制一晚后的速成泡包菜,片片酸甜辣爽,瞬间穿透嘴里的厚重,将清新迅速传递到大脑,“活”出自己的滋味。这些包菜切块规整,刀起刀落时有美学上的讲究,叶片自带微微的弧度,加上配料之间的色差,很有视觉上的张力。偶尔深夜,有幸吃到最后一碗牛肉面,会见到包菜如塔罗牌在厨师的刀口下陆续倾倒,玻璃厨房澹容铿锵的“嚓嚓”声,像隔着肚皮,用胎心仪监测到胎儿强而有力的心跳。

电视剧《封神榜》早先版本有这样一组镜头,赤胆忠心的比干当着商纣王,挖出了自己的心脏,尚有姜子牙的法术护体得以残喘,他失魂落魄地策马前行,遇到妇人高喊卖无心菜。比干勒马便问,菜无心可活,人若无心会如何?妖精所变的妇人很自然地说,人无心则死。比干闻后立即口喷热血,倒地身亡,其画面和甜辣包菜一样,有强烈的冲击力。实“心”不在,尚能活命,而精神上的打击将其彻底摧毁。这是神话中的特例,但很多时候,一个人嘴上留情,也算是积下无量功德。

包菜有心,呈外推发散性生长态势,叶片层层包裹,严丝合缝,结构缜密趋近芯片的复杂性。只是其与外界接触越多的部分,质地越硬,颜色越深,甚至老而不堪入食。

包菜切成丝与粉条合炒,相似的形状能使二者更加兼容交汇,而不是各自为政,各怀心思。手撕包菜却偏偏拒绝冷峭的刀气,也争一丝心灵的自由,逃开条条框框的束缚,避免与自身的纹理形成违和之感。撕包菜,叶子会发出类似裂帛之音,而一旦掰断乳白的硬茎时,又如黄钟大吕。

自然撕裂,让包菜的断面粗糙,线条也相对恣意奔放,盛盘堆叠时错落有致。这些断面也能更好地吸入味汁,从而减少烹饪时间,保持其脆度。土菜馆里,一盘手撕包菜大概是这样产生的:用热油爆香五花肉片,放大量姜蒜、小米辣、青椒圈或干辣椒段炆香,就该包菜入场了,再调入酱油、蚝油和一点盐巴掂锅快炒。至于各个店家之间细微的差别,就是那种说不清道不明的痕迹,很

可能源于多了一种叫美极鲜味汁的调料。

也常常用腊肉或咸肉炒包菜,只是肉片爆香之后,最好单独盛起来,先放包菜调味爆炒,起锅前再倒入合炒。倘使重复调味,那肉就咸得不能“张口”了。

包菜耐煮,比大多数菜叶更具支撑性和色彩上的稳定性,有些面馆在找不到更合适的蔬菜前,将它列为与面条同煮的首选。尤其是冬天,煮制的时间稍微拉长,包菜沙软,连汤里都渗着清甜的余味。

俄国作家屠格涅夫有篇小说《白菜汤》,说的是地主家的太太,看到刚刚葬了独子的农家寡妇,不慌不忙地喝白菜汤的故事。地主太太用不去别墅度假的方式,以示自己对失去女儿的哀痛,而穷苦农妇流干泪眼,红肿着眼睛,纵使承受剜心之痛,却因为要维持生命,强迫支撑自己喝下稀薄的放了盐的白菜汤,被太太理解为无情之举。穷人生活中不敢糟蹋的食盐,在太太眼里是并不值钱的东西。正如在我国晋朝,某一年发生饥荒,人们无粟米可食,晋惠帝却说:“何不食肉糜?”也如鲁迅先生所言,人类的悲欢并不相通。

俄罗斯的白菜汤,以圆白菜(包菜)为原料,而不是大白菜,汤中可加入肉类、洋葱、蘑菇、奶油、胡椒等一起炖煮。对于小说中的农妇而言,这种煮法便是白菜汤中的佛跳墙了。一碗再简单的白菜汤,在俄罗斯人民心中,都与罗宋汤一样举足轻重,有慈母般的温度。

那一年,大雪将万物裹为一体,内心感应不到要用何种物质,去填补世界赐予的沉积的空白。唯有那片包菜地,起伏着规律的波浪线,仿佛一张健康的心电图。

于是,像一位并不熟练的操刀手,激动、忐忑,拨开厚厚的积雪。包菜袒露出饱满结实的心脏,上面清晰的经脉好似随雪花微微颤动。一手将包菜推至倾斜,另一只手趁着突然拉开了它与土地之间的豁口,用力地劈向它坚硬如大动脉一般的根部。一刀,两刀……奇怪的声音如哀鸣,如绝唱,叩击茫茫雪堆,又在冻僵的耳朵上落下回声。

那些留在地里,被风霜和岁月蹂躏的叶片,是一层层呵护过真心之后死过的包膜,接下来,又将成为供养他物的养分。而你拿着弯刀的双手,捧着的是一颗沉甸甸的、甘甜的玲珑心。

一碗滑肉

□李升华(四川)

从那年开始,家里红苕产量倍增,红苕苕粉做滑肉已不再是望尘莫及。只是我们几姊妹知道,那片新开垦用来栽种红苕的荒地,让裹脚的小脚母亲流了太多的汗水。

后来,哥姐们相继成家立业,家里经济逐渐好转,我也有了一份相对稳定的工作。母亲便放弃了山上那块荒地,紧挨后院的自留地成了母亲的乐园,家里蔬菜几乎全都来自母亲的菜园。

随着岁月的流逝,曾经身板硬朗的母亲已到耄耋之年。尽管母亲离我工作单位仅半个小时车程,但我却很少回家,陪伴母亲的时间屈指可数。

前些年的一个夏天,大哥打来电话,说母亲重感冒在乡卫生院输液一周没有效果,母亲怕耽误我工作一直不愿打扰我,现已转至县人民医院。我急忙赶到医院,母亲躺在病床上,蜷缩着身子,苍老的面容让我心惊。

深夜,母亲肚子突然疼痛难忍,双眼流露出对生命的眷恋。她担心自己快不行了,但嘴里还含糊不清地责怪着大哥不该把她的病情告诉我,影响我的工作。听到母亲的话,我心如刀绞。若不是大哥来电,今天是周末,我多半白天又和朋友爬山游玩,此时说不定正在外喝夜啤酒吃烧烤呢!

听到母亲的痛苦呻吟,我急得眼泪直流,匆忙敲开值班医生的房门。医生过来看

了一下,说最好先到楼下检查一下。我来不及细想,慌忙背着母亲朝检查室奔去。

病弱的母亲身轻如燕,我的内心却沉重无比。从我结婚成家以后,宽宏大量的母亲常常教育我要孝顺岳父母,偶尔和我通电话,也是报喜不报忧,在电话那头经常“撒谎”,说她身体好得很,不用我操心。于是,含辛茹苦的母亲在我心中的分量越来越轻,距离也越来越远。如果我把花在我“小棉袄”和朋友身上的精力稍微分享一点给母亲,或许她今天就不会躺在病床上……

背上的母亲被病痛折磨得不断呻吟,泪水和汗水打湿了我的衣襟,不足两百米的医院走廊是我一生中走过的最漫长的路。幸运的是,在医生的精心治疗下,母亲病情好转,感谢上天的眷顾,给了幡然醒悟后的我孝敬母亲的机会。否则,子欲孝而亲不在的后悔将成为我余生最深的痛。

母亲出院回到家里,坚持为我煮了一碗她做的滑肉。我一边吃,一边夸母亲的厨艺,见我吃得津津有味,母亲脸上泛出一丝红晕,笑眯眯地看着我把一碗滑肉吃得干干净净,连汤都没剩下一口。瞥见母亲的笑容,我心里泛起一股暖流,儿时和母亲一起去外婆家吃滑肉,以及后来母亲做滑肉的那些场景在眼前不停闪现,但我还是觉得,这一碗才是我一生中吃到的味道最好的滑肉。



陈美桥 一个梦想着“左手柴米油盐,右手风花雪月”的达州八零后女子,喜欢把美食用文字融入人间烟火。期待自己笔下的美食文字如同一根小小的火柴,在璀璨的城市灯光里发出一丝亮光,让你发现这世间还有最简单纯朴的温暖和爱意。

美
桥
说
食
话

面馆里小小一碟泡菜,无形中透露出厨师的用心程度和专业素养。是添彩的神助攻,还是隐匿的补刀手,关键在于是否愿意在这“芝麻小事”上下功夫。

包菜是许多面馆喜做泡菜的原料,叶片质地相对均匀,稍经坛水浸泡,或者调料拌合,在盐的杀伤力下,很快清除体内的生辣,并充分吸纳外来的滋味。最常见的泡包菜用味精和辣椒油调拌,也有用酱醋、食盐和味精生拌包菜,却与“泡菜”的字面意义和味

母亲是渠县人,从我记忆开始,就知道母亲有一道拿手好菜——滑肉。这是一道渠县名菜,儿时逢年过节才能吃上的美味佳肴。

母亲身材矮小瘦弱,三寸金莲的小脚是她一生的痛。父亲是木工,常年在外为别人做家具,挣些零用钱补贴家用,母亲就在家负责六个子女的饮食起居。“百姓爱么儿”,童年时代,母亲回娘家经常把排行老么的我带在一路。到外婆家往返路程有50多公里,爬山涉水全靠步行,我依然乐此不疲——因为外婆家有滑肉可吃。懵懂的我一回到家,就绘声绘色地向哥哥姐姐讲述色香味俱全的滑肉,逗得他们垂涎三尺。

有一次,我的“精彩表演”被母亲发现后,她悄悄躲在角落里掩面而泣,无知的我还笑嘻嘻地去拉母亲衣角,“您哭什么呢?今天您也煮一碗给哥哥姐姐们尝尝?”

母亲一把搂住我,哭得愈加伤心:“年华,不是我舍不得煮滑肉,我们家里的红苕是要用来填饱肚子的,做滑肉要红苕苕粉,如果把红苕用来磨苕粉,我们全家会饿肚子……”

自那以后,母亲踮着小脚,每天早出晚归,偶尔还把年长的哥哥姐姐们带上,贪玩的我自然不知母亲在忙碌什么。

这年暑假,母亲割了两大背篋红苕藤,吩咐大哥、二哥背到屋后山上,母亲走在前面,我紧随其后。这里是我以前捉迷藏的荒草地,怎么一下变成了平整的菜地?“滑肉是好吃,没有多余的田地栽红苕,哪有滑肉吃呢?”母亲一边说,一边教我们栽种红苕苗。半天工夫,这片开垦出来的荒草地泛出了点点绿意。