

本地人

儿子写不出作文,每每我会说:你得去看书啊!而我烧不出菜,一站到菜市场就打转,不知道要买什么,对于全职家庭主妇来说,不知道烧什么菜,无异于作家写不出文章,作曲家谱不出曲子,我想,我得多看菜谱了,要相信学习的力量,不然我会为每天烧什么菜而得焦虑症。

本地菜

但凡经常下馆子的人,烧得一手好菜的可能性会比较大,就我这种平常不外出吃饭的人,对于新菜式,只能靠补课了。难得有次在餐馆奢侈一顿,选了螺蛳烧鸡爪,what?原来味道可以这么好!以前还吃过一些同学做的令人难忘的菜,如紫菜花菜炒年糕,在我的认知里,紫菜从来都只是扮演烧汤的角色,这搭配,着实是对紫菜的重新诠释。鳗鱼烧菜干,那美味也绝对叫人对鳗鱼另眼相看。我这是在论学习与见识的重要性吗?待嫁闺中时,老妈包办了所有家务事,她总是一边不让我干活,一边叨叨:你这啥也不会,以后嫁了人可怎么办哦!如今我当了妈,竟然会做所有家务事,还会,烧!菜!这算逆袭成功了吗?

好吧,不管做什么事,想要做好都不简单。就像瑜伽,同样摆一个姿势,是肩膀发力还是腿跟发力,效果完全不同,需要大量的时间了解细节同时付诸实践,对于实践更是在不断地重复中得真知。

引用一个朋友的话:想要烧好一道菜,起码要烧七次以上。而大多数情况下,在烧第一次的时候就被无情地打击掉继续烧第二次的信心了。孩他爸还会来一句:怎么都是外地菜?我问:什么是本地菜啊?他不响,继续嫌弃摆了一桌的菜,说:不如来两个荷包蛋呢。这该死的本地菜,努力回忆了一下婆婆烧过的菜,或许我也是上了年纪,竟想不出几个那些年每天都吃了哪些婆婆烧的菜。什么臭苋菜梗?臭豆腐?咸鱼烧笋干?要么各种蒸鱼煮鸡蘸酱油?对啦!鸡汤烧成鸡羹糊,这估计是夫人的最爱了。什么本地人爱吃本地菜啊,不过是小时候妈妈烧的菜吃习惯了深入骨髓而已。我也回忆了下小时候喜欢的吃过的菜。我从小不爱吃饭,可我妈每次做红烧螃蟹,我能吃两碗白米饭,我也极爱吃我妈用草药汤做的炖番鸭,还爱吃爸爸做的江蟹生,可这些菜我自己到现在也都没学会。

我想,之所以会有本地菜一词,估计是因为以前交通不发达,人们很少出远门,也不像现在到处有书籍网络可以学到各式各样的菜,新媳妇最多只能向邻里亲戚熟人学烧菜,烧来烧去就这几个菜,于是这几个菜就成了本地菜了。

前两天见朋友圈中有人无奈地叹息:赴京十几年,越来越能感觉到这座城市对外地人浓浓的恶意和深深的敌视。我看笑完了,并不是北京这样,哪里都一样,一种没来自的本地人优越感。我没有去过北京,却可以足够想象北京人的自我优越感,中国的心脏呀,优越感绝对是在话下的。我在西安生活过几年,西安人的优越感更是与生俱来,13个王朝在那块土地上建都,埋葬着73位皇帝。那时西安本地的同学是这样说的:西安人从来不去外地打工!语气碾压一切过客。街边摆着卖鞋垫的西安老太太,叫价三块五一双的鞋垫,你要是跟她还价可不可以六块两双,那绝对不行,少一分都不卖,就这价,你爱买不买。都说深圳是外地人集结地,最没有我是本地人的优越感。其实不然,我在深圳龙岗呆过一段时间,住在同事租来的一套房子,位置在一个不错的小区,整栋楼六层,每层两套房。房东住在六楼,本地农民,这一整栋楼都是他家的!他家还有没有别的楼房没打听,光这栋一到五层出租,每个月坐在家数钱都数不过来了,见到我们这种在他家租一套房子住好几个人的打工者,怎么可能没有优越感?

可以再次想象,以前交通不发达,一个女人嫁到一个村庄,那个村庄就是她的全部世界,一年半载难得花半天时间走一趟隔壁村的亲戚,出了这几个村的人对她来说都是外地人。她不知道她的世界还没有一头大象身上的虱子那么大。

前段时间在瑜伽馆遇上中年大姐,说你们外地的嫁到我们余姚可是享福了,问我是哪里的,我说我是温州的。一听我是温州的,她似乎又有点不好意思,表情极不自然地说:温州很好的呀!我笑笑说:哪里都有好有坏的。看来温州这些年无论在哪个地方都小有名气。我真想跟她说,我嫁到余姚并不是因为余姚有多好,只是因为缘分,正好在对的时间遇上自认为是对的人而已。舅舅很不理解地说:你怎么嫁到外省去了?我只是尬笑:还没有出省呢!在舅舅眼里,同样是哪里都没有温州好。以前,在课堂上,一个操着一口西安话,连普通话都不屑一讲的大学教授说:温州在古代就是一蛮荒之地!我笑表示赞同。高中时我们有很多苍南的同学,知道在温州苍南有一种语言就叫蛮话,不同于温州话,又不同于闽南话。

不管在哪里,我对所谓的外地人没有抵触心理,觉得都是中国人而已。我没有出过国,假若出了国,或许会说,都是地球人而已。

小学时,走路上学,五分钟的路程;初中时,骑自行车上学,二十分钟的路程;高中时,坐汽车半小时,渡轮十分钟,加走路半小时的路程;大学时,坐汽车十个小时,加坐火车二十七个小时的路程;最后,远嫁。或许是因为半辈子以来,一路离自己的出生地越来越远,所以没啥本地人情结。

跟不太熟的朋友一起吃饭,人家会说:你跟我一样,什么都吃。我笑笑说:是的!我除了喜欢吃小时候爸妈做的菜,同样也喜欢不同的地方不同的特色菜。

洗手作羹汤 水煮肉片

叶温柔



我一直对水煮肉片的煮至断生有着着迷之欢喜。

初下厨的那会儿,宏图大志。非要做50道私房菜媲美私家菜馆不可,于是跟马靖和韵芳一起玩出菜谱游戏。第一道

菜下了水煮鱼后,第二道便是水煮肉片。

蛋清是必备的,还有我的花椒、辣椒面、姜蒜蒜。它们的共长天一色可飞流直下,可唯见长江。

热锅炒了豆芽、金针菇断生。又是迷一样的断生。断生这词恐怕不是烹饪的专用名词,但是八分熟总让人爱得咬牙不切齿,火候的恰到好处真真是拿捏的。

热锅下豆瓣酱与姜片,看油与酱熬成了通红与通香是个享受的过程。滋滋地往上冒红油,有肉等下锅。煮沸红油水时,你会觉得时光要亮了。下腌好的肉片准备煮至断生。肉片狡黠,入过蛋清后尤其。但下了锅就不一样了,它们马上乖得可爱。一片片各就各位,数到三十就不哭。

起锅,装盘,洒花椒,一气呵成有一气呵成的痛快,仿佛已然吃到了那一片肉。

可是还要热一遍油锅,这个过程是难耐的。等空空的锅上起烟,烟大一些,再大一些罢。

浇油是酸爽的事儿。

火辣辣的肉片上浇油,红绿跳跃。

秋天是个缠绕的季节,而水煮肉片它不,它就是要一把抓住你,来个断生。

桂花糯米藕

慢,欲速则不达。

熬过一程的藕,凉了下來。糯糯的心也轻而易举看得到了,染了红糖的颜色,醇厚、香甜。依旧是火候,入冰糖、红枣、桂花,再煮。

风一程,雨一程。不知道这段藕在来到这锅红糖水前经历了什么,有多少风雨,多少姿色的荷,多少淤泥染它,濯清莲,不可妖。可它分明要妖娆起来了,有婀娜,你看得到。

切好的糯米藕用竹筷捡了小心摆在梅子青色的青瓷盘里。一川烟草,满城风絮,梅子黄时雨。它也经历过那场梅雨,诗人从雨那边飞奔而来,一场远去的旧梦。

浇汁,挖了勺洋槐蜜,洒下桂花。

桂花是去年在满陇桂寻来的。那时候在这个著名的桂花村子跟琴家习琴。秋风若辞,请带走这片桂雨。昔日雨如桂,而今桂如雨。

芬芳还在,欸乃也是。

雷激老师说,这是清晨起床,划开江水的第一抹声。

烟销日出不见人,欸乃一声山水绿。我们划桨,藕不断,丝也连。



酸梅汤

路,走到戈壁。后来的婉坤去了青海,洁茹去了西藏又远嫁瑞士,我退至西安。

对西安这座城市的情感源自血液。我到达西安的时候,满街都是酸梅汤。骨子里,我是崇拜父亲的。这个大男人在西安的三年空军生涯影响着他人的一生,至今都是西安胃。我喝了三天的乌梅汁,渗入味蕾的极酸中卷着清甜而来,无法招架,归途时只好在鼓楼寻找酸梅粉。

西安人说酸梅汁多方便呀,酸梅粉一泡,要酸有酸要甜有甜,冰镇之,味道全在了!简单是简单的,只是简单得淡了滋味。味蕾不会撒谎。后来在某宝上入酸梅粉,更是寥寥。对酸梅汁的情怀有了寥落烟中一雁寒的淡然,随它去罢。

再对它眼前一亮是因为婉坤。婉坤绝对是个行家。每天与她聊菜,可以聊到落霞与孤鹜齐飞。她说准备一包乌梅,再去药房包甘草、山楂、桑椹,加点薄荷叶,预备酸梅汤过夏天。

西北干燥午后的那杯决胜千里席卷而来,好,以后都自己煮。

买来的配方包了,小布袋丢在烧水壶里,有戈壁滩上的期待。劝君更尽一杯酒,西出阳关无故人。我爱中药房的柜子。一个个斗柜,不拉开铜环,就是无限的秘密。十几岁的时候学中医中药,老师会按格子序号发十八味药下来。看、闻,但是不敢吃。

我以为,所有的中药柜子都装着秘密。那神秘的,有乌梅,在第几格?桑椹



乌梅山楂甘草黑桑椹,桂花陈皮玫瑰薄荷叶,一壶午后的酸梅汤。

喝过最棒的酸梅汤在一个特别的地方。

西北的鸣沙山,七月,小小的风沙灌进耳鼻。大漠孤烟直,长河落日圆。骆驼行走至月牙泉,风大了起来,沙子裹着风而来,你无所遁逃。沙子是天下最细的东西吗?比女人的心思还细。风尘仆仆是它。

遇到了酸梅汤。一杯毕生难忘。

直到很后来我才知道,在烈日炎炎下的荒漠戈壁滩喝这样的茶水跟寻常生活是全然不同的。

那是场十几年前三个女生的旅行。我们称之为旅行是因为用最省的钱走最远的

