

美味岁月长

□王南海

开门7件事：柴米油盐酱醋茶。安身之本，必资于食。美食可以穿越岁月，历久弥新。

热爱美食的人，定是热爱生活的人。极喜欢江苏泰州的早茶。泰州美食，不仅在吃，更在于那份柔柔的情。一壶上好的龙井，配上一盘烫干丝，一碗鱼汤面，再加上一笼蟹黄包，这是当地人必点的老三样。先是一大盘子泰州特色烫干丝，里面有豆腐丝，新鲜的木耳、蔬菜，汤极鲜美。清代袁枚曾在《随园食单》中说：“将豆腐干切丝极细，以虾籽，虾油拌之。”这就是著名的烫干丝了。食材新鲜，味道醇美。

接着，蟹黄包上桌了，其皮薄，汁多，汤清不腻，稠而不油。品尝时，还有四大要领，那便是“轻轻提，快快移，先开窗，后吮汤”。蟹黄包的制作过程十分艺术化。为了兜住汤，包子皮也要韧性极强。包子的口呈鲫鱼嘴状。出笼的包子“放在盘里像座钟，夹在筷子像灯笼”。

喜欢读汪曾祺的散文，其中对于美食的描述不胜枚举。最有名的莫过于高邮咸蛋。他如是说：“平常食用，一般都是敲破空壳用筷子挖着吃。筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了。”为了这样的咸鸭蛋，我还专门跑了一趟高邮。

他写荠菜拌干干：“荠菜焯熟剁碎，界首茶干切细丁，入虾米，同拌。转成一座尖塔，临吃推倒。”他走南闯北，品尝了各种美食后，告诉我们：“一个人的口味要宽一点，杂一点，南甜北咸东辣西酸，都去尝尝。对食物如此，对文化也应该这样。”

梁实秋先生在《雅舍谈吃》中写烧羊肉：“大块五花羊肉入锅煮熟，捞出来，俟稍干，入油锅炸，炸到外表焦黄，再入大锅加料加酱油焖，煮到呈焦黑色，取出切条……买烧羊肉的时候不要忘了带碗，因为他会给你一碗汤，其味浓厚无比。”

袁枚曾这样说：“厨者之作料，如妇人之首饰也。善烹调者酱用伏酱，先尝甘否；油用香油，须生熟；酒用酒酿，应去糟粕；醋用米醋，须求清冽。”美味中，原来还有如此多的细节与匠心精神。

从古至今，人们记住美食，也记住制作美食的人。王小余，清乾隆时袁枚家掌勺大厨师，《随园食单》有很多篇幅得力于王小余的见解。萧美人，乾隆年间的女点心师，善制馒头、糕点，袁枚赞其点心：“小巧可爱，洁白如雪。”萧美人糕成为江南名流雅士十分青睐的糕点。而明末清初董晓婉更有：“四方厨厨中一种偶异，即加访求，而又以慧巧变化为之，莫不异妙。”

作为普通人，我们很难成为载入史册的名厨，却可以照顾好自己的每一餐。闲暇的时候，去逛逛菜市场，看看蔬菜、水果新鲜，肉蛋奶一应俱全，内心中盘算着给家人做个什么美食，内心中总是充满了无限的喜悦。做好每一餐，使用精致的餐具，学习烹饪美味的菜肴，生活也会平添很多色彩。

变好的永远不是生活，而是我们自己。无论在人生的逆境还是顺境，吃好每一餐，乐观豁达地面对生活，一餐四季处处温暖。美食可抵岁月漫长……

■ 嫣然思语

苦楝

□李志胜

多么熟悉的腰肢
窈窕的花瓣。随意地舒展、散开
即是故乡
微苦的气息。不郁不积
不徐不疾
恰是甜宠时代，难得的调味品
还是缠绕在心尖尖上的
那一抹淡紫
柔柔弱弱
像云霞，若梦幻。始终一脸旧温暖
苦恋。一只小蚂蚁
一支似无实有的帆板……道不明是爱
还是被爱

征稿启事

本报《采风》版是业界人士的一块文学园地，为了让这块园地更加“春色满园”，我们特向您征集关于出版文化、读书生活等题材的原创作品，以及诗词、摄影、书法、绘画等各类文艺作品。

投稿邮箱：
zbs404406@163.com

美食自有灵魂

——读钱红丽《小食谭记》

□路来森

美食文章，易写，但要写好，亦是难事。读一些美食专栏作家的文章或者书籍，常见其多有“猎奇”“求异”者——专写异域美食，或者山珍海味。

山珍海味，到底还是吃得少，总是写不过古人，也写不过民国作家；异域美食，写环境如何优美、餐食者如何高雅、该美食承载了怎样的异域文化等等，看似内容“丰富”，实则多主观联想、想象，天花乱坠，总是与读者有一份隔阂。

故而，我认为读美食文章，文章的境界、高度，不在于“猎奇”“求异”，而在于寻常美食中，写出高度，写出情味。何为寻常美食？老百姓饭桌上常见之美食也。

钱红丽的《小食谭记》，第一好，就在于此：她把老百姓饭桌上的常见美食作为写作对象，如江南水菜菱角菜、蒲芽、藕带；寻常菜蔬马齿苋、香椿、水芹、马兰头；寻常水果荔枝、枇杷、石榴、葡萄；还有寻常水产带鱼、螺蛳、鳊鱼、鳝鱼等。

所涉美食，虽种类繁多，但最终归于一：寻常、普通。其美好，更在于，于“寻常、普通”中使“平凡生活过得曲折

通幽”，写出了情味，写出了境界，写出了高度。

有些美食，真是普通到不能再普通了，可于钱红丽的笔下写出，就变得津津有味。山芋梗、茄蒂，生活中多为“弃物”，但我们看钱红丽笔下的茄蒂：“每次买茄子，将茄蒂留存冰箱，如此累积三四回，获茄蒂一小碟，每只茄蒂，从中撕开，去除白筋，复撕成小瓣，佐一青椒、老蒜瓣，爆炒，被我视之为天下第一等美味。”对，这就是“美食”——“物无定味，适口者珍”，你自己心中的美味，就是最合适的美食。

写美食，自然要写美食的制作过程，一些作者总乐于细化制作过程，于是，文章就难免拖沓、冗长，搞不好就成了一纸“美食制作说明”。钱红丽也写，但她写得简洁、明快，读来有一份节奏感，如轻快的打击乐，给人一种极美的享受。写炒马齿苋：“用滚水焯，切碎，以葱姜粒炆锅，大火略煮。口感滑腻，齿颊留香，一小盘，一扫而光。”语言简短，明快有力，我们仿佛从中听到了锅碗瓢盆的砰砰作响，伴随着这份“交响乐”，菜肴随之

四溢。

此外，好的美食文章，一定要写出“食感”，即对美食的感受，而且还需是作者的独特感受。这一点很重要，不仅表现着作者对美食的理解，更彰显着作者写作表达的水平、高度。

“食感”，可分为两个层面：第一层面，是物质的，是谓味觉感受；第二层面，是文化的，诸如从一道美食中写出亲情，写出民俗风情，写出历史文化等等。而钱红丽美食文章的高度，恰就在此。

一道美食，你品尝了，对你产生了怎样的感官冲击？对于常人来说，往往是“只可意会，难以言传”。甜，甜到什么程度？辣，辣出什么感觉？而钱红丽不仅能“言传”，而且还广用通感、博喻等手法，通过不同的器官感受、比喻，来表现一道美食的美好。

写吃枇杷：“整瓣果肉圆囿丢进嘴里，咀嚼，汁液飞溅口腔，然后，就是，甜、甜、甜，子弹一样击中你，果肉化作一摊水，滑进胃囊……”写吃炒粉把把：“趁热吃，口腔里悠悠呈现古典音乐的复调——萝卜丝的软糯甘甜，杂粮了春韭的

细腻滑嫩，拖曳着米粉的糯软焦香，令胃口大开。”

而描写文化感受方面，钱红丽在写童年美食时，不仅写童年，还写到母爱，写到故乡；写地方美食，则写到一方民俗风情、历史文化、名人等，处处都是文化的呈现。重要的是，其文化呈现，并非特意性的表达，而是草蛇灰线，若隐若现，最终抵达文化与美食的交融之处。她写“晒干的马兰头，味尤佳”，“佳”在何处？下文作者用了一系列的比如：可以作为一碟“山家清供”；“可比拟于古之书生作文临帖，另辟蹊径”；如果拿干马兰头与五花肉同烧，其中滋味，没齿难忘，“拿它比之于一卷南朝法帖，自遥远的山野来，萧散清寒，淡素简约，瘦漏透空中，人间所有盛景不在，而你的心灵早被拨动”。

由味觉浮想联翩，联想的是文化。文化的溪流，在滋味中流淌，那美食的滋味，就不是一般的味觉滋味了，它具有了一份形而上的高度，它由一道物质美食，升华为一道精神美食。

美食自有灵魂，那灵魂，就是文化——其实，也是作者的灵魂表达。

《家的食单》：四方食事，惦念一碗人间烟火

□秦熙苒

有的书，是从封面就开始喜欢的。一家人院中说说笑笑，和乐团座。垂柳青青，黄鸡啄黍，儿童顽皮。这样温馨的场景，上次见到是在初中的语文教材上，实属难得。

伏案翻阅《家的食单》，书卷多情。荠菜菠菜，韭菜能力卓绝，黄瓜伶俐，南瓜体贴，豌豆沉默，毛豆则带着脾气……《红苋如丹照眼明》最喜了，让人眼馋肚馋。苋菜我并未吃过，没见过它的泼皮，没见过红通通的汁水可以像一个人热烈的心意一样的住着。如果苋菜变成人，一定和王熙凤一样，体内不含一滴冰冷的水，值得骄

傲。有幸识得，一定要尝一尝！

在这些生动的食物描述中，母亲的手艺犹在身畔，那些童年的味道再次涌上心头。如作者言：“好吃其实是后来的事，记忆穿过绵延悠长的光阴，再回去，母亲的怜惜慈爱、粽子的绵软香甜、童年的安闲像井水汨汨而出。越是年岁渐长，越愿意把这些滋味温习一遍又一遍。”越是平常，越是珍贵。过往的风物气息，岁月与记忆，揉在一起我们称之为味道。在每一个熟悉的味道里想起故人，是每一样事物的可贵之处，也是每一位故人来到身边的意义。每个人记忆深处都会有

一道碎米面饼，是爱护的味道。它会在很多个后来里，带来披荆斩棘的勇气和决心，会在每一场低谷里告诉你：别怯懦，我在你身边！

今天和朋友推荐这本书的时候说：这是一本非常适合中国宝宝体质的书。网络上总有一些段子，说中国人的三大爱好：抗日、八卦和种地。搞笑又贴切。月壤拿回来的实验结果让人们立刻关注到了能不能种菜的问题，在得知不能种土豆以后便想办法培育土壤，深刻又好笑。民以食为天，中国人对粮食的态度，一直很虔诚。含沙量高的黄河中下游变成粮仓，泥沙堆

积的云梦大泽变成了鱼米之乡。与其说天佑中华，不如说建设型的文明之下，愚公移山的精神一直在延续。八百里秦川只告诉我们一个道理：耕耘思维的宗旨，是人定胜天！

合上书，窝在沙发愣了很久，傍晚琥珀色的余晖透过玻璃，一直铺在脸上。儿时在这个时间，再过一个小时，会有乌鸦和布谷飞过屋头，我倚坐在木门边，等着妈妈回家，那是我最近闻到的快乐。除了美食，我阅读到的更深刻：我生来拥有可以长大的童年，如今拥有可以回望的幸福。炎炎夏日，我拥有了至若春和景明一般的心跳。



豆角，延伸到香香的梦里

□杨兵

小时候，夏天特别喜欢跟母亲到她的菜园玩耍，菜园不仅美如画，而且蔬菜品种繁多，竹架上开着豆花，挂着千万条长豆角，蝴蝶在飞，蜜蜂在嗡，趴在地上睡觉的黄瓜，红的似火的辣椒，紫的充满诗意的茄子，令人心花怒放。母亲浇水摘菜，顺手把一条长嫩的豆角塞进我嘴里，我感叹：“真脆真甜！”

长豆角，又称豇豆，夏季的“当家菜”。在菜园里密密麻麻挂着，千丝万缕，仿佛满天繁星，一个童话世界，摘不完，长不尽，吃不完。尤其一场雨后，它们如同春笋疯长，又在阳光的照射下，青翠闪光。宋朝苏轼书写豇豆：“绿畦过骤雨，细束小虹霓。锦带千条结，银刀一寸齐。贫家随饭熟，佃客借糕题。五色南山豆，几成桃李溪。”写的是豇豆生长的美，以及家家户户切豆角时整齐划一的模样和它朴实的美味。李时珍在《本草纲目》中有记

载：“豇豆，嫩时充菜，老则收子，此豆可菜可果可谷，乃豆中之上品。”

母亲说，什么季节吃什么菜，夏天和秋天多吃黄瓜和豆角。母亲把面放在锅里蒸熟，再在锅里把新鲜的五花肉焯出油，放入豆角，添水加入盐、酱油、八角等，焖一会儿，把汤汁盛一些备用。然后把面平铺在豆角之上，浇入汤汁，焖一会儿，过一会儿，再浇入汤汁，再焖，再用筷子把面和豆角搅拌均匀，再焖，再浇入汤汁，再焖，如此反复，一碗碗飘香四溢的豆角焖面让人回味无穷，给一家人的盛夏和金秋带来了无比的兴奋和舌尖上的快感。

在家乡，豆角便宜，吃不完，家家户户都会晒豆角。夏天的太阳火辣辣，一连几天高烧不退，母亲说这是晒豆角的好时机。她把一大筐子长豆角洗净，放开水锅中焯3分钟，再把一条条长豆角挂在小院里长绳上晾晒。晾晒后的豆角由青色而渐渐变成黄褐色，于是母亲

把晒干的豆角放在蒸笼里蒸上20分钟，再晾晒连续3天，干豆角便可装进塑料袋里，密封好可以保存到过年。吃干豆角时，用水泡一泡，用五花肉炒着吃，和肉一块蒸着吃，或者包包子吃，那种香脆胜过吃山珍海味。

如今身在他乡多年，夏天连着秋天，我对豆角还是钟爱，豆角炒肉吃，豆角炒茄子，豆角焖着吃，一盘酸豆角醒脑、开胃、下饭，更是百吃不厌，大街小巷的粉面馆都少不了它们的踪影。妻子买来长豆角，把它们洗净，晒干，在大坛子里装进豆角，添入山泉水，再放糯米水，便于更好发酵，用一块石头把长豆角压实压紧，再在瓶口封上保鲜膜，把盖子拧紧，10天下来脆爽、干爽、卫生的酸豆角便做成了。接着，一家人便可以享受酸豆角的盛宴了。酸豆角肉末，酸豆角鸡杂，酸豆角鸭肾，酸豆角米粉……打开了五彩缤纷的生活，延伸到香香的梦里。

炊烟袅袅几多情

□卜庆萍

厨房的烟火，总是那么迷人。每当夕阳西下，勤劳的人们便会纷纷走进厨房，开始忙碌起来。炊烟袅袅，香气四溢，那是幸福的味道，那是家的味道。

一碗烟火，承载着无数的故事。记忆中，小时候的我，总是迫不及待地坐在餐桌旁，等待着母亲的召唤。那时候，母亲总是用她那熟练的厨艺，为我们准备着丰盛的晚餐。那碗热气腾腾的饭菜，不仅填饱了我的肚子，更温暖了我的心灵。

长大后，我离家求学，工作。每当疲惫不堪的时候，总会想起那碗烟火。那时候，我会一个人回到家中，亲手为自己做一碗热腾腾的面条。看着那升腾的热气，闻着那熟悉的香气，仿佛又回到了童年时光，仿佛又回到了母亲身边。

漫漫人生旅途中，我们品味一碗烟火，就是品味世间的酸甜苦辣。在热气飞升的锅里，食材翻滚着，交融着，释放出诱人的食香。这香气，确像是家的呼唤，让人心生温暖。每一口饭菜，都是对生活的热爱，对家人的关心，对幸福的追求。在烟火燎中，我们悟到生活的真实与美好。

怎不是？一碗烟火传递着人间温情。在繁忙的生活中，人们总能在烟火中找到片刻的宁静和慰藉。亲情、友情、爱情，都在烟火中得到了升华。我们围坐在一起，分享着美食，畅谈着生活，彼此关心着，互相扶持着。这一刻，我们感受到温暖的力量，感受到了人间的善美。一碗烟火，是亲情的纽带。在家人团聚的时刻，烟火总是那么热烈。大家围坐在餐桌旁，分享着彼此的故事，欢声笑语不断。那碗烟火，见证了我们一家人的幸福时光，也见证了我们之间的深厚情感。

在繁华的都市中，一碗烟火依然是我们心灵的寄托。无论走到哪里，无论时光如何变迁，那碗烟火始终是我们温暖的所在。它让我们在忙碌中找到了归属，让我们在孤独的时刻找到了家的感觉。然而，随着现代生活的节奏加快，很多人开始忽略了厨房的烟火，外卖、快餐成为人们餐桌上的主角。虽然方便快捷，却缺少了那一份家的浓情味儿，走丢了那一份烟火气息。

在喧嚣的世界里，让我们找回那一碗烟火吧。让它继续给我们带来温暖和力量，让它成为我们生活中最美好的风景。让我们一起用一碗烟火，填满生活的每一个角落；让我们在烟火的陪伴下，感受生活的美好与温暖；让我们在烟火的映照下，更加珍惜与家人相聚的时光。

一碗烟火，是一种心境。它告诉我们，生活虽然充满艰辛和挑战，但只要我们有爱，有家的支持，就能战胜一切困难。在这个充满挑战和机遇的时代里，让我们再次感叹那一碗烟火的神奇力量，珍惜与家人团聚的时光，珍惜与爱人相伴的岁月。它何不是我们心灵的避风港，何不是我们生活的阳光？