

# 白切羊肉与生炆红虾

□南京 关立蓉

时令快到大雪,风渐渐凛冽起来。晚上下班回家,途经热闹的街口,抬头望去,路边又新开了一家小饭馆,小店招牌上,斗大的“羊”字,在LED灯管的辉映下,分外醒目。饭馆邻间,是家海鲜店,门口装有一只玻璃展示柜,一只海龟,几尾海虾,悠闲地游来游去……猛然间,我想到了故乡,想到故乡的白切羊肉,还有另一道神仙美味——迷醉味蕾的生炆红虾。

故乡如东,位于长三角北翼,隶属南通。南与通州为邻,西与如皋接壤,西北与海安毗连,东面和北面濒临黄海。得天独厚的地理位置,成就它别具风味的饮食文化,海陆合鲜,集于一城。外地人来如东,一口“鱼”鲜、一口“羊”鲜,让你瞬间领略汉字造字之精妙。

西部乡村人家,有饲养山羊的传统。数百年前,句容周边百姓迁居崇明岛,并携白山羊上岛饲养。后来,南通一带沙地成陆,崇明人又率先来到这里垦荒,山羊跟随北迁,从那时起,肉质细腻香鲜、肥而不腻的山羊,在南通各地饲养开来。

白切羊肉,也称冷切羊肉,是

故乡人独有的食用羊肉的方法。整块羊肉焯水去腥,放入生姜、料酒等调料,入大锅里煮熟,捞出搁于风口冷却,拆骨去杂,整成拳头大小的块肉,再用草绳捆扎,放入原汤慢慢。原汤里,不再加任何佐料,只有羊肉的本味,这样煨出的羊肉,色泽清新,味道鲜美纯正。

10多年前,我还在故乡生活,冬天里,母亲去菜场买菜,常常买回一扎熟羊肉。母亲刀功极好,羊肉被切成纸一样的薄片,积成宝塔状,盛在白瓷盘里,羊肉片边缘带些透明的胶状皮质,中间肉质筋络分明,母亲再撒上些切得粗细均匀的生姜丝、青蒜丝。顿时,羊肉片中有有了明媚的柔嫩,如一件美轮美奂的艺术品。母亲还会准备一小碟自制的调味辣椒酱,用来蘸羊肉。天寒地冻,北风呼号的日子,有一盘白切羊肉,一壶自制米酒,如何不惬意?

冬季,勤劳的海边渔民,又带来另外一种来自大海的美味——红虾。红虾不能人工养殖,这是纯野生的绿色食品。它在深水域越冬,捕捞何其不易。

在故乡,红虾最常见的吃法,是用葱、蒜、盐、糖、胡椒粉以及烈酒炆着吃,红虾壳薄肉嫩,舌尖抵着上颚一抿,软软又有韧劲的虾肉和着汁水,遂成口中之物,鲜味四蹄,直奔唇腔舌颌而去,如一只玲珑的翠鸟,转瞬消失在葦叶青草之间,无影无踪,可是那棵草秆还晃动,鲜味并没有立刻散去,它还在撩拨着更强烈的食欲。

故乡的人们,还喜食炆文蛤、炆蜆、炆泥螺、炆蛏、炆相思螺、炆梭子蟹、醉琵琶虾……当然,海鲜的吃法很多,无论何种吃法,都是人们对于大海的领悟,对于美食的向往。

我知道,再过些日子,母亲将快递寄来真空包装的熟羊肉,一扎扎熟羊肉,整齐依偎在一起,让人一眼就心生暖意;新鲜的虾,包在泡沫箱子里,放入冰块,也会一同寄来。但我的刀功不好,切不出薄如纸张的羊肉片;调虾的料汁、酒,不是倒多了,就是少了。

我还是想回到故乡,看着母亲,从从容容地做一桌鲜味四起的美食。

# 冬野的兔与鼠

□山东新泰 曹春雷

田野终于安静下来,庄稼早已颗粒归仓,劳作了大半年的人们回到村庄,守着一炉火,安度属于农人的假期。牛羊则安卧于圈中,咀嚼着干草,遥望春天的到来。大地如谢幕后的舞台,空荡荡的,因为这空,天好像更高远了一些。

野地真的就这么安静下来了么?并不。村庄的孩子常常会来,带着自家的狗,在无遮无挡的大地上奔跑,演示速度与激情。这时候,野兔便成为了追逐的目标。没有了庄稼的掩护,野草软塌塌地伏在地上,野兔便缺少了掩护,很容易被人发现。

那时,当我和我家的大黄狗发现了目标,就会一起去追。我一边跑,一边吆喝着为大黄狗助威,往往眼望着大黄狗马上就要追上了,但野兔会来个“急刹车”,掉转头

向,朝另一边跑去了。很快,几个跳跃后,消失得无影无踪——野兔,终归是技高一筹的。大黄狗站在那里,徒然地摇着尾巴,很有挫败感的样子。我气喘吁吁地赶到它身边,拍拍它的背,给予安慰,使它不至于那么落寞。

追逐的乐趣,在于追逐本身,在于过程。大地在那一刻会收留我们每一个脚印,用风激荡起我们的欢笑与呐喊,当我们跌倒了,会用松软的野草来保护我们。我们便感觉无拘无束,轻松自在,如天上一只无所羁绊的飞鸟。

并不总是这般奔跑的。有时我们也会安静下来,专心于一件事情,掘鼠洞。秋天时,田鼠们终日忙碌,偷了农人的花生,一粒粒运到自己的洞穴里,备足过冬的食物。鼠洞并不好找,常常隐藏在地

堰的某处枯草下,但终归会留下蛛丝马迹的,比如说洞口会有些花生的空壳……

用小锄头一点点刨。这需要耐心。可以说,每一只田鼠都是挖穴筑洞的工程师,鼠洞里有睡觉的地方,有存放食物的地方,甚至,还会有客厅,洞洞相连。找到一个鼠洞,有时能挖出半篮子花生。那些外出的田鼠回来后,发现洞穴被毁,粮食没了,会怎样呢,它们会怎样度过这个寒冬?那时,我们从未想过。

当大雪纷飞,将大地覆盖成一望无际苍茫的白时,原野才真正安静下来。孩子与狗很少来了,雪地上,常常印着一朵朵“梅花”,从某一个草丛处,延伸向远处某一个地方,那是野兔的踪迹。

等到孩子们再与野兔遥遥相见,已是花红柳绿的春天了。

# 给她炒碗饭

□内蒙古呼和浩特 王祥

视频那头的她,苦着脸,耷拉着眉毛,撅着小嘴,嚷嚷着想要吃我做的蛋炒饭。本来很容易满足的愿望,因为这波来势汹汹的疫情,变得有些不可及。

以前,我和她工作都忙,常常为了节省时间用蛋炒饭充饥。后来,虽然我们的厨艺都越来越好,但蛋炒饭却一直是餐桌上常客。蛋炒饭的配菜并不复杂,不过是米饭、鸡蛋、黄瓜、辣椒、胡萝卜和火腿。当这一切到了刀工甚好的女友那里,不一会工夫,绿油油的黄瓜丁,红艳艳的辣椒丝,橙色的胡萝卜丁和火腿片就在案板上一字排开,不由地叫我赞叹:这简直就是艺术品嘛!

配菜准备好后,她便熟练地给我系上围裙,后退几步,娴静地观看我接下来的表演。当锅里的油冒出缕缕青烟,我会迅速将搅拌好的蛋液倒入锅中,用筷子打散。

等鸡蛋变得微微焦黄,散发出香气时,倒入米饭,炒到颗粒分明,再一股脑地把配菜全部倒入锅中翻炒。白的米饭,黄的鸡蛋和各色的配菜碰撞着、翻滚着,每一种食材都兴奋极了,活蹦乱跳的,偶尔有受不了这么热闹的也会跳出锅外,冷冷清清地待着。看它们热闹够了,就加入适量盐,一勺老抽,此时的米饭瞬间变得老成,不再那么鲜艳,转为成熟的颜色。

关火出锅,她已经拿着小碗在一旁等待了。碗里装上米饭,她尝一口,喂我一口,清脆的黄瓜、微辣的辣椒,软糯的米饭,辅以鲜香的火腿和鸡蛋,一碗平平常常的蛋炒饭,就这样在你来我往中吃得回味无穷。

我最喜欢的就是看着她大口扒拉蛋炒饭,有时吃得太急,不小心被烫着又或者被小菜辣到,总会伸出舌头调皮地哈口气。虽然

我们已经过了餐桌上亲昵的年纪,可我还是会轻轻擦去逗留在她嘴角的米粒,在她鼻尖刮一下,看着她笑出声。等到一碗蛋炒饭被消灭光,她会再喝一杯白开水,拍拍肚子,满足地靠在椅背上小憩一会儿。

这两年,我时刻都希望这样的时光能够再长一些,至少能让她安安稳稳地吃完一盘我亲手做的蛋炒饭。可就连这么简单的心愿都成了奢侈,前几天,她又是匆匆扒了几口,就提着行李箱奔赴抗疫前线了。

我从窗口望出去,心情也跟着暗淡下去。就在这时,我突然看见她朝着我的方向比了一个大大的爱心。情绪瞬间好转。我相信鸡蛋、黄瓜、火腿总会再次和米饭相遇,一起熬过这油深火热,碰撞出诱人的醇香。而我和她,总会有时间能一起吃一碗弥漫着爱意的蛋炒饭,一起迎接不远的暖春。

# 火把果

□湖北武汉 刘峰

雪,正在路上。在异乡梦里,我又看见一丛丛火把果。

火把果,是家乡人对火棘的昵称,它又叫红子刺、吉祥果、救军粮、救命果。天色愈寒,色泽愈红。无风时,它们红灿灿地静燃着;当风吹来时,它们摇曳着、飘荡着、舞蹈着,宛如一束束美丽而诗意的火把。

火把果变红时节,正值天气转寒。蓝莹莹的天空下,是一田田黄澄澄的稻子,火把果红在弯弯曲曲的田埂,红在眼前的山山岭岭,像是给稻田镶了一道红艳艳的花边,给诱人的丰收增添了一分喜气。稻香里,混合着火把果香,仿佛一盏盏经过大师调制出来的鸡尾酒,让人有一种说不出的激情与感恩。

当收割累了,坐在一丛火把果旁休息,可以美美将它欣赏。红红的果儿,细细圆圆,繁繁密密,珠圆玉润,玲珑可爱,像小红豆,像血宝石,像赤水晶,又像袖珍苹果,好看得不得了!果儿结得真多呀,挤挤挨挨,压得刺条儿沉甸甸的。轻轻一捋,就是满满的一把,圆润滑腻的感觉,仿佛有一缕酥酥麻麻的电流自指尖袭向心尖,触动了心底最柔软的一角。

拈一枚置于唇齿,轻轻一咬,顷刻,有一缕酸酸甜甜的、如同野苹果的味道渗在舌尖,令人颊齿生香,陷在美味的沼泽中。火把果不但可以生吃,而且还可以制作乡间美食。

收工时分,正值日头下山。艳丽的霞光,涂抹在一丛丛火把果上,满目辉煌,灿烂无比,仿佛在静静燃烧,宛如世界著名油画大师梵高笔下那些疯狂的暖色调。

摘下满满一筐火把果,一家人有说有笑走在回家的路上。归来,

# 冬读

□扬中 杜纪英

夏日的下午4点多,太阳一定是火辣辣地炙烤着大地,可是,到了冬天,它已经褪去了激情,收起淡淡的光,好像怕冷似的,躲进了像棉胎一样厚的云层。我裹了裹身上的衣服,还是有一阵寒意袭来。的确很冷,可我知道,冬天无法抵挡四溢的书香,书店、图书馆、咖啡店成了很多市民的首选。

寻一处温暖地,既暖了寒冬,也有了几分暖意萦绕在心头。书店里的人很多,既可以在这里取暖,又可以看到很多新上市的书,我是个十足的书迷,看书既是兴趣,也是消遣。现在的书店更具特色和情怀,将艺术、文化、时尚、设计和美食完美调和,为顾客提供了一种新的阅读方式。

走进图书馆,阅览室里几乎“满座”,大家都在认真地看着书,我放轻脚步,不忍打破这份静谧。敞亮的阅览室里只听到翻书的声音,“书香味”正浓,优雅的环境里一切显得静谧而美好。坐在图书馆

我和父亲在村边的小溪洗净,倒入檐下的那一具青石臼,咚咚捣成果泥。此时,母亲在灶房里已擀好了一片片薄薄的面饼,将果泥夹入两张饼中间,用擀面杖来回轻轻一压,然后放入油锅煎上一两分钟,一张金黄透红、香气扑鼻的火把果煎饼就做好了。咬上一口,外脆内酥,回味无穷。简直好吃得不得了。

有时,收工回来晚了,见我饿得不行,母亲会趁煮饭时,将果泥捏入一团团糯米粉,在水汽袅袅里飞快地拍在锅沿。不一会儿,就嗅到了诱人的香气。掀开锅盖一瞧,只见一张张圆形的米饼,白里透红,宛若脂胭。将它们一一用锅铲取出来,烫烫地吃在嘴里,软软糯糯,香香甜甜。

火把果,也是牛羊们的最爱。野外放牧,天寒地冻,为了躲避北风,同时又能觅到食物,牛羊们专爱往山石南面钻。石缝里,生长着一簇簇红股股火把果。金色的阳光慷慨地泻在那里,北风被山石严严实实地挡在外面。牛羊们扎堆挤在一起,伸着脖子啃食着火把果,直咂得唇边泡沫泛起。

那些年,每到冬闲,常有电影下乡。看完电影,往往夜已深,一群群人走在冷冷寂寂的山道上。冻彻的山路,脚踩上去,硬梆梆的,有一种反弹力。人们扛着凳子,打着电筒,有说有笑,不时惊起路边火把果丛里的一只野兔,它蹦蹦跳跳着,像箭一样遁远。原来,火把果也是兔子们的过冬食物,真可谓“救命果”呀!

如今,生活在城里,一丛丛火把果常常出现在我梦里,它们仍在乡间寂寞、热烈、亘古地红着,仿佛一束束火把,将乡村的冬日温暖,把我的人生照亮。

里的时候,仿佛到了另一片天地,抛开世俗的烦恼,徜徉在书中,寻味身心的快乐。

咖啡店也成了最美阅读空间,除了浓郁的咖啡香气,书香气息也毫不逊色,一张张小书桌旁有舒适的座椅,精致的装修营造出一种舒适的氛围,顾客可以边喝茶边学习,上座率很高。这里的环境浪漫而具有情调,茶水、咖啡,免费的WiFi……坐在这里,阻隔了窗外的寒冬和喧嚣,音乐和书籍就像是一对挚友,坐在咖啡店,听着舒缓悠扬的音乐,手执一本书,不啻是一种绝美的享受。温馨的空间里,坐在桌前学习的市民,要么戴着耳机看视频,要么在手机上浏览新闻,电子阅读也丰富了大家的生活。

电影《罗马假日》里有这么一句话:“要么读书,要么旅行,身体和灵魂必须有一个在路上。”手拿一本书,开始一段美妙的旅行,我们的心也慢慢地放松开来。

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 910号

投稿邮箱:xinfukan@126.com