

青石街

NEW SUPPLEMENT 1311号 投稿邮箱:xinfukan2@126.com

欢迎新老朋友来街上做客,这里有平凡生活中的烟火气,有日常琐碎里的人情味。言之有物,皆是文章。

双城小记

但凡一个人离开故土,心里都会装着双城或多城。世间除了狄更斯笔下的双城——伦敦与巴黎,还有许多可能,例如我,过去是盐城与扬州,现在又加上了南京。盐城是我的故乡,扬州是我求学、工作和成家的地方。南京则是我现在工作的城市。

三年多来,来回奔走于扬州南京双城之间,有了诸多不同体验。扬州素来被认为小城一枚,出门基本两条腿即可,绿色加锻炼,一举多得,稍微远点,共享单车或自家电驴子罢了,再远点的,打个出租车、自驾,一般也不会超过半小时路程,方便得很。而换在南京,半小时可能是出行的起步价,步行办事和步行锻炼绝对是两码子事儿。有一次我开车从单位到河西吃饭,又碰上绵绵细雨,街上车自然又多,足足开了一个小时才到酒店,即便是到了地点,还要继续发愁停车的问题……当见到苦苦等我的朋友们时,我不无委屈地说,早知道这么长时间,还不如去扬州请你们吃了呢!南京地铁虽然赶不上北京的流量,可是碰到早晨上班时段,那个人贴人的景状着实也是够呛,反正三年多来,但凡上班路上,我从来没有在地铁上落座过。一是高风亮节,主动自觉让座,二是既然习惯了站立,也不计较多站一次。其实站着也有好处,一眼望去,很可能会发现原来有好几个朋友或同事都在同一节车厢站着呢。

双城对不同的人而言有着不同的意味。狄更斯是想用来对比,对我则是距离。扬州南京之间不足百公里,对于爱开车的人来说,可以天天开车来回,也不算是个事儿。而我开车时间略久一点,就会犯困,非常危险,且最怕的是堵车。

其实双城记是打上深深的烙印的,谈狄更斯和我的,差异如霄壤之殊。若是扬州继续不通铁路,往返都靠长途汽车,真的不可想象。多亏了有了城际动车!过几年还会有从仙林一路延伸到扬州的城市轻轨,比城际动车还要自在便利,无比期待这天的到来。轻轨比动车最大的好处在于不受车票时间点的限制,可以像地铁一样频繁穿梭。不是经常来回扬州南京的人可能真不知道这双城之间的动车票多么稀缺难买,特别是周末的票,有时你得提

□南京 萧城

前一个星期才能买到。有一年“五一”放假回扬州,我提前了四十分钟出发去南京站,按惯例本以为时间绰绰有余,未料遇上节假日,南京站北广场的人啊,里三层外三层,若是正常排队进站,想都不用想,肯定票白买了。好在这时有个车站服务人员提醒我赶紧穿过地下通道去站南,那里人不多。说时迟那时快,我连忙拎起行李箱,来个加速跑,忽左拐忽右拐,偶尔还不得不花费几秒问问路以确认自己的方向,满头大汗,气喘吁吁,终于赶在列车发动前两分钟入座!只听得邻座学生模样的在接电话,可能他的同学没赶上车,改签又无票,只好去长途车站碰碰运气了……

双城之间确实也有用不上动车的时候,那也只能网上叫车了。说了您别笑话,在扬州我还没用过滴滴打车之类的软件。到了大南京就不行了,那可是出行必备。一开始网络打车时,我还傻傻地问别人,我在路的哪侧上车,没想到被问的人自言也是外地人,也不知道。后来叫车软件用多了,终于明白,其实你人在哪里,车都会来接你,不必担心也不用多想是道路的哪一侧。网络用车一图方便二图便宜。可是,万事若想图个便宜倒真是不易。就拿今早来南京说吧,首先点了个最便宜的顺风车,叫倒是叫上了,司机来电说要我等半小时,我说等不了。于是又叫了个一口价的,也算是叫到车了,也等来了,司机摇下车窗对我说,兄弟,去不了,价格太低了,我是平台硬派来的……我说那你取消一下,我要另外再叫车。司机说要是他取消,要等五分钟吧。我想不等了,求人不如求己,我自己来取消吧,我一点取消订单,冒出个三元的类似违约补贴的费用!车还没坐上,我先倒贴了。还有一次是从南京叫车回扬州,平台显示不到三百元钱,比平时那种正常运营南京扬州两地的私家车倒是便宜一些,心里暗喜。等到了扬州目的地时,司机提出还要给他发个高速来回过路费八十元。晕倒,两百多加八十,硬生生还是超过了三百!罢了罢了,图个顺利开心。

此刻我正在扬州到南京的网约车上,平台价格显示已经三百多了,可我心里还是在嘀咕,究竟会不会再跟我要过路费呢?

一万瓦

中餐的巅峰,就是电影《一步之遥》里的“锅气”;中餐的灵魂,就是电影《一步之遥》里的“锅气”;中餐的秘诀,就是电影《一步之遥》里的“锅气”。

这个锅气科学吗,有依据吗,讲得清吗?科学,有依据,能讲清。

你用过明火吗,用过电磁炉吗,用过电炉吗?我们一般家庭用的燃气灶,在急火爆炒的时候,它产热对应的电磁炉功率大概是8000~10000瓦。猛火舔铁锅,急速穿透这些食料,5分钟内,物理变化产生的复杂化学变化,包括,细胞膜的破损、某些蛋白质的凝固、某些蛋白质的分解、部分的美拉德反应等等,构成了锅气。

所以,你以为叮叮当当,轰隆隆的火焰声,是厨师在表演吗?不是。这是一万瓦高功率之下,等离子体与铁单质的反应。这是刹那的热力,借助声音在张牙舞爪。这是2500瓦的电炉、电磁炉、微波炉永远达不到的效果。

现在,你明白为什么预制菜好像缺了点什么吧?因为它们过了气的菜,就像涂了绿漆的老瓜皮。再怎么加热,也就是假色,无香,单一味。因为锅气不可复制,重新热热,那叫隔夜菜。

猛火,不只是爆炒,猛火的汤,那是超过100摄氏度的锅底,热辣辣的冲进汤中的葱姜、骨髓、肉芯,硬生生的把里面那些鲜美无比的精华拽到汤里。单靠文火熬,汤的鲜度肯定不够。

你以为2500瓦能做烧鸭?呵呵,那不是烧鸭,那是烤鸭,把鸭皮烘干,烘得皱不拉几。要知道烧鸭,切块后,猛火,几滴菜油起锅。切好的腌梅子、腌菜,入油锅,猛炒三下,烧鸭下锅,继续猛炒,浇三勺烧鸭汁,急火收汁,装盘。天地良心,这一盘烧鸭,不知道比斩好堂食的烧鸭好吃多少倍。我怎么知道?我是在烧柴的炉膛,大铁锅旁边给厨师拉风箱的,我怎么会不知道啊!拉风箱的柴火,不知道比对应功率1万瓦的煤气炉,火力又要大多少哦。

要我看,中国烹饪,应该集体打包,进入联合国非遗。可惜,大部分烧菜的,功法有了,后面的科学不了解,文字、视频介绍,更是局限在“珍、鲜、美”。中餐,是具体科学与技术的结合。这点不说清楚,那是自降90%,这点说不清,那是要被人欺负的。

世上的文化,千种万种。唯有用其他文化诠释自己的文化,并加以分析,才能真正让其他文化了解这种文化是否真的独特、丰富、珍贵。舌尖上的中国,是开眼;舌尖上的科学,才是真正的价值评估。美食、烹饪如此,其他亦如此。

□苏州 李曼

温暖的红薯

在老家,一到秋天农忙的时候,随便走进哪家厨房,保准能看到灶台中间围着火口摆放着一圈煮熟的红薯,有的甚至是底一层上一层,两三层整整齐齐码放着,散发着诱人的香气。

春耕夏耘,秋收冬藏,一年四季,乡民们很少有空闲的时候,秋收时节尤其忙碌。一忙起来,做饭、吃饭就没了准确的钟点。煮上一大锅红薯,放在灶台火边,不管是大人从地里劳动回来,还是孩子放学从学校回来,饥肠辘辘时,就可以先来上一个垫垫肚子。

打记事开始,在我印象当中,几乎每天都要吃红薯。那时,红薯比玉米、小麦产量高,对土壤、水肥没有什么特别要求,田间管理也相对简单,因此成为那个年代的主粮。转眼三十年过去了,昔日的主粮已被小麦、玉米取代,而今天的红薯,已不再是当年缺少穿时单纯的饱腹之物,因其营养丰富,富含膳食纤维,已升级为城里人都在追捧的绿色有机健康食品。乡民们虽已不再像以前那样一种就是三五亩,但家家户户多多少少还是会种个二三分。

奶奶在世时,时常对我说:“红薯可是你半条命。”后来长大一点我才得知,原来在我出生后,母亲因体弱多病,乳汁分泌严重不足。在那个物资匮乏的特殊时期,全家束手无策,正当大家焦急万分时,是奶奶想出了办法,她用煮熟的红薯,一点一点地精心喂养我,把我拉扯大。可以说,是红薯给了我第二次生命,这让我对它有了比其他人更深的感激和眷恋。

多年前,读莫言的长篇小说《蛙》,书中写到,1962年秋天,高密东北乡经历了三年的粮食歉收后,红薯获得大丰收。村民们因此得以饱腹,随后迎来了生育高峰期。在这一时期出生的婴儿,被小说中“我”的姑姑命名为“红薯娃娃”,以纪念那段特殊的历史时期。联想到自己幼时与红薯的不解之缘,虽说我并不属于小说中所写的那批60年代初出生的婴儿,可我似乎也能算是吃红薯长大的“红薯娃娃”吧。

或许正是吃红薯长大的缘故,一直以来,我对甜食是情有独钟,念念不忘。即便时至今日,家人反复提醒甜食高糖高热量,多吃不利

□山西高平 刘波澜

于身体健康,但对此心知肚明的我,在面对甜食时,仍然是毫无抵抗之力。

小时候,每到秋天,放学回家,家里总是空无一人。大人们都到地里收秋去了,他们忙得四脚朝天,不但自己顾不上吃饭,也没空赶回家给还没放秋假的孩子做饭。上了半天课,从学校走回家又爬了半天坡,早已饥肠辘辘的我,一看到灶台上火口边那一圈煮熟的红薯,心里的怨气立马消散得无影无踪。吃上两个煮红薯,就着水缸喝上半瓢凉水,便算是一顿饭。山里的孩子懂事早,体谅大人劳动的艰辛,不吭不哈地吃过饭,背上书包就又往学校去了。

煮好的红薯搁在灶台火口边,始终保持着温热状态,靠近火口中心的,温度要更高一点,这样既便于随时取食,多吃几个也不至于积食伤胃。若连续数日把红薯放在火口边,随着水分被火烤得逐渐蒸发,红薯会慢慢收缩,最终变成干瘪而紧实的红薯干。相较于刚出锅的软糯红薯,红薯干有更强的韧性和嚼劲,同时甜度也更胜一筹,其独特的口感与风味,与现今的牛轧糖颇为相似,深受孩子们喜欢。

除却红薯干,还有一种煮红薯时产生的副产品更受孩子们欢迎,那就是“糖稀”。糖稀,并不是专门控制时间和火候制作而成,而是煮红薯时偶尔不经意间形成的一种黏稠物质,其稠如膏,其甜如蜜。当然,糖稀的颜色为红褐色,远比蜂蜜颜色要深得多。糖稀的形成有一定偶然性,并不是每次煮红薯都会产生糖稀,所以,很是稀罕。遇到锅底满是糖稀的时候,奶奶会舀上半碗玉茭(即玉米),在铁锅里炒得焦黄焦黄,然后用糖稀把炒熟的玉茭滚成一个金黄金黄的圆球,一人一个分给孩子们吃。有了糖稀的加持,香气扑鼻的炒玉茭变得更加甜香可口。

时光荏苒,岁月流转。如今,虽然我已经离开了老家,生活在繁华的城市里,但每到秋天看到街头巷尾卖烤红薯的小摊,脑海里立马就会浮现出老家灶台上火口边围着一圈红薯的画面,就会想到韧性十足的红薯干和金黄诱人的玉茭球,即便深秋时分寒意阵阵,心里却温暖如春。

沂河淌

苏北沭阳县有一条沂河,把沭阳县分为河南河北两个部分,这不影响人们对沂河的喜爱。

沂河,说大,大不过黄河长江;说小,又小不到那些名不见经传的江河之列。沂河是客水流经之地,它西起骆马湖嶂山闸,途径徐州、宿迁、连云港三市,全长146公里,既是骆马湖的排洪出路,又是沂、沭、泗流域洪水两大出海通道之一,还是增加淮河水海出路的一条分洪道,直接关系到骆马湖周边、沂南、沂北802万亩耕地,570万人的生命财产以及陇海铁路、连云港市区的防洪安全。

沂河有水时,白浪滔天,放眼望去,大有“滚滚长江东逝水”的开阔和豪情;没水的时候,就成了一片湿地,青草丰茂,白鹭翻飞。

我是沭阳本地人,但是始终搞不清楚人们口中所谓的沂河淌,究竟是“沂河淌”还是“沂河趟”。从百度上搜索“淌”与“趟”似乎解释都通。一中学老师跟我说,“趟”,是人走,“淌”是水走。二者都是经过的意思,不同的是走过的路径,人走为趟,水走为淌。沂河淌应该是“沂河淌”为准。

后来又与一搞文学的老师闲聊,又提起“沂河淌”。老师说沂河淌,本来是水淌之地,但恰恰是因为有水,给人们不便,于是在日常的生活生产中,迎来送往经过沂河,才形成了“趟”,现在人们口中的“沂河淌”应该是“沂河趟”才准确。

各说各有理,让我对沂河有了更多兴趣,从春到夏,从秋到冬,我都细心观察它。一年中的春夏秋冬四季,沂河淌是绿色的,大大小小的池塘,随着水来水去演绎着“盈满溢亏”的哲理,而那些忽高忽低的土埂、腹地被农民种上油菜、玉米、麦子等农作物,池塘里会有潜伏的鱼虾螃蟹、泥鳅黄鳝,甚至有说不出名字的鱼类,让人品尝到不一样的新鲜。

冬天的沂河淌也不会有枯竭之感,青青的麦子一块一块的,麦地里有机灵的野兔和野鸡,大雪遮不住流动的水,也挡不住踏雪的脚步,于是形成了各种不规则的形状。好似国画大师的涂抹,也像是版画家的得意之作。沂河淌里忽高忽低的田埂,曲曲弯弯的路径,在雪中形成了远近、虚实,形成了幽邃和宁静。

如果不是两岸的车水马龙,早市上的喧嚣,夜晚的排排灯盏,这空旷的沂河淌真的会给人一种返璞归真之感。看看水,随便一汪,都清可见蓝天;看看草,随便一簇,都是那样柔顺碧绿,那样随意而不旁鹜。

□宿迁 李光红