

□王兆贵

□彭友茂

有一种情怀叫“我愿意”

字 虱

有一次在电视上看到:主持人问老奶奶:“当年你是吃穿不愁的富家千金,就读于新式学堂,能写会画,才艺出众,为何就离家北上延安,后来又嫁给一位老八路?”老奶奶笑嘻嘻地随口回答:“我愿意啊!”

节目开始前,主持人简要介绍说,即将登场的这位老人家,18岁参加革命,20岁入党。初期从事唤起民众的宣传工作,后经培训转入地下组织,为国为民立下了不朽功勋。解放后听从国家分配,就职于多个部门,从不张扬,默默奉献。

接下来的采访,当然就不只是“我愿意”那么简单。从她的回忆与描绘中,我们听到的是敌占区的昏暗、解放区的晴朗,是

她满腔的爱国热情和对革命根据地的向往,对共产党的高度信赖,对共产主义的坚定信仰。她补充说,如果说起初还有一点头脑发热,一旦融入到革命大熔炉中,随之而来的是觉醒和觉悟。否则,后来因为家庭出身问题,引起诸多麻烦,她也就不会依然坚信自己的选择,没有丝毫的后悔和退缩,终于挺了过来,活到今天。

主持人又问:“你丈夫后来做了大官,他没嫌弃你的家庭出身吗?”老奶奶说:“没啊,他一直护着我。人家批判我是资本家的臭小姐,他私下里安慰我说,你一点也不臭,香着呐。并不无硬气地说,出身不由己,道路可选择。革命队伍中有不少人来

自大户人家,我从没嫌弃他们,怎么会嫌弃你? 不就是个婆姨吗? 只要心眼好,一起干革命,谁家男人不是龙,谁家女人不是凤?”

大约是想起了电视剧《父母爱情》里的安杰,主持人笑了笑说:“当年是他追你,还是你追他?”老奶奶一副大惑不解的样子说:“这有什么不同吗? 不就是俩人走到一块吗? 只要志同道合,谁追谁还不是都一样? 他看我顺眼,我看他顺眼,我愿意,他也愿意,不就结啦!”

一席话,惹得全场大笑起来,并报以热烈的掌声。

老奶奶慈眉善目,话语虽然不多,但每

每都能说到点子上,说到人的心窝里,特别是“我愿意”三个字,让人印象深刻。

老话说,有钱难买我愿意。党章中那句“我志愿加入中国共产党”,是誓言,也是宣言,更是把自己终身交给党的事业的诺言。被誉为“史上最牛创业团队”的中国共产党人,规模已达9000多万,正是由一批又一批以身许国的志愿者组成的。他们不为名,不为利,不顾个人安危,无私奉献,甘于付出,成就了建党建国建盛世的千秋大业。当年干革命是这样,如今搞建设也是这样,即便是默默无闻的基础性研究与探索,只要你愿意,并保持一颗无怨无悔的初心,生命不息,奋斗不止,事无不成。

朱熹请客

朱熹是个很节俭的人,有时近乎小气,或许生性如此,也可能与他大力提倡的“灭人欲”理念有关——“饮食,天理也,山珍海味,人欲也;夫妻,天理也,三妻四妾,人欲也。”(《朱子语类·卷十三》)

宋光宗绍熙三年,辛弃疾到福建做官,顺道去看望老友朱熹。两人许久没见面了,朱熹很热情地提议说喝两杯给你老兄接风,辛弃疾欣然答应。酒端上来了,却没下酒菜,辛弃疾眉头一皱说:“干喝没意思。”朱熹想了想,就让仆人用盐水煮了一碟子黄豆,喝一杯酒,吃一粒黄豆,如果喝一杯吃两粒,他的脸色就会沉下来。要是换个人,恐怕早就跟他翻脸了,好在辛弃疾深知朱熹脾性,并不以为忤,仍高谈阔论,指点江山,臧否人物。两人是酒逢知己,尽兴而归。

其时,朱熹正在武夷山讲学,确实条件有欠,不光是对辛弃疾,谁来都是这样接待。客观来说是经费紧张,囊中羞涩;主观

来说,这也是朱熹的一贯作风,伙食素来简单,经常少油无盐的。《四朝闻见录》记:“待学子惟脱粟饭,至茄熟,则用姜醯浸三四枚共食。”平常就让学生吃小米饭,没有菜,等茄子熟了,用姜末和米醋拌茄子吃。朱熹一日三餐也跟学生一张饭桌上用餐,学生吃啥他吃啥。后来,他应邀到长沙岳麓书院讲学,人家以贵客待他,每顿饭都上四个菜,他觉得过于奢侈,要求减半,一荤一素即可。



□潘江涛

小吃,思乡的蛊惑

查《辞海》(1989年版)以及它的增补本,竟无“小吃”条目,倒是《现代汉语词典》(第5版)有“小吃”释义:“饭馆中分量少而价钱低的菜;饮食业中出售的年糕、粽子、元宵、油茶等食品的统称;西餐中的冷盘。”

定义概念,内涵不宜过于“求实”。就像“小吃”的定义,远远不能满足一个吃货对食物的想象。

简洁精炼一点,“小吃”不就是民间所说的“小菜”和“点心”吗?

美好的一天,是从早餐开始的。早点是小吃的天下。馒头、包子、烧饼、饺子、面条、油条、豆浆、稀粥等等,虽是天天见到的“大路货”,却因为馅料、浇头不同,亦能变幻出各种花样,让人百吃不厌。

除此之外,那些囿于地域、时节、技艺的食物,花样繁多,才真正体现小吃的独特性。

三和菜,是金华餐桌的必备冷盘——腌萝卜、黄豆芽和豆腐干。但实际上,金华人喜欢“和”进更多内容,比如干张丝、海带丝、红萝卜丝等等。菜是素食,用的油也是素油。各自炒好,最后统统回锅,“和”成什锦。

“淡醋一分,酒一分,水一分,盐、甘草调和和味得所,煎滚,下菜苗丝、桔皮丝各少许,白芷一二小片掺菜上,重汤顿,勿令开,至熟食之。”《吴氏中馈录》中的三和菜有丝丝甜味。

金华汤溪“的卜”,是一只用麦芽糖包着芝麻馅的小圆饼,比巴掌略小,薄如蝉翼,一不留神就下一个肚,唇齿留香。

初听“的卜”,总觉得名字怪怪的。细细打听,这早已落户汤溪的“点心”,自问世以来就没人给它取过一个正经名字。1998年,丰子恺的小女儿丰一吟女士前来汤溪寻根问祖,在丰氏祖居品尝之后,拍案叫绝,随手写了篇《的卜情》,总算有了“芳名”。

的卜不能充饥,也不像馄饨、汤圆那样制作方便。笔者来婺城谋生15年了,也就尝过两三次,可遇不可求。听汤溪老人说,“的卜”飘香的日子,年脚也就近了

——小孩添一份甜蜜,大人则多了一份忙碌。

义乌东河肉饼与别地饼食一样,要和面、揉面、醒面,但更讲究面的筋道。因为它要先包裹剁得细细的肉末,再将其拉伸为薄如宣纸的面皮,尚无特别的韧劲,怎能承受那般“摧残”? 饼贴釜面,“啵啵”作响。吃到嘴里,除却耐嚼,那一抹柔柔的口感,实乃东河肉饼脱颖而出的资本。

“一根面”亦须拉伸,难点在于“不断”。在浦江街头一小店,曾见拉面师傅把一小块面团“啪啪”地摔在砧板上,捡起,攥住两端,一扬手,又一扬手,长条面团在他手中抛、甩、抻了几个回合,便魔术般牵扯出细细缕缕清白光滑的面丝,再抖一抖,顺手将它丢进翻滚的锅中……

凡事就怕认真。瞧那娴熟动作,令人想起维吾尔族的达瓦孜,仅凭一根长杆在几百米的高空上行走,别人心惊肉跳,他们却收放自如。

二

华夏小吃,多半是时节的贡献,诸如中秋的饼、清明的饅、端午的粽、过年的糕……民以食为天的国度,节日和日常的分野,也是用食物来表达的。

七月半,中元节,糖饧本是祭奠食物。东阳城里,只要新米入仓,家家都蒸糖饧,故有“七月半,糖饧顿”“七月半,食米饧”之俗话。

新米浸透,加少许茴香、姜末、橘皮、食盐和适量清水,磨成米浆,舀入蒸笼,蒸熟一层再添舀一层,至少三层。一俟米浆全熟,起笼揭盖,用小刀将其划成棱形,用一根竹签挑着吃。磨浆时,调入红糖的叫糖饧,不加调料的就是米饧。

在少年时代,在我老家潘庄,糖饧是最令人难忘的点心。那年月,家中吃口多,难得蒸食一回,好在街头巷尾时不时会出现兜售的小摊。那一声声悠长的吆喝穿巷而来,仿佛具有磁性,引诱小孩翻箱倒柜找硬币。就算找不着,也会偷拿新米前去兑换。

俗话说,麦北稻南,南甜北咸。糖饧由稻米衍生,而锅巴则是由米饭派生,更是廉价便捷。

“大锅饭小锅菜”是餐饮界的口决。

大锅煮,铁镬也。米饭盛完,留在镬上的饭皮,就是“锅巴”。

跳出农门、去杭州求学之前,我难得吃上米饭。但是,只要锅里有饭,总会央求妈妈顺着锅沿滴几滴猪油,再往灶膛内加烧一撮松针,呲一呲,铲起整张锅巴——色泽金黄,抹点豆酱或者撒些细盐,掰一块入嘴,牙齿像在跳舞,那“嘎嘣嘎嘣”的声音仿佛天籁。

薄汤锅巴,小小食物。民间小吃的平民性、普适性、创意性和智慧性,正是其绵绵流长、源源不断的动因。

食物成为愉悦的来源,和儿时的记忆有关。只是,少小离家之后,这种快乐就无法复制,美味也只能在梦中粘贴了。

三

小吃,关键在小。因为小,所以它的姿态放得很低——朴素、亲民,就像离我们最近的邻居,总给人以熟稔而亲切的感觉。

小吃千万种——各美其美,美美与共,道不尽亦尝不够。“大菜”无非那几个菜系,而“小吃”则不然,她有东南西北,料分米面杂豆,搭配荤素兼具,质感冷热皆有,口味酸甜辣香鲜。

大餐离不了小吃。叠床架屋似的山珍海味,自有其美不可言之处,但天天顿顿吃,即便经济条件许可,肠胃亦会承受不起。倒是风味小吃,只要用心用情,十天半月不重样,一点问题都没有。

传统小吃几乎都是路边摊起家,即便已经拓展为颇具规模的店面,犹带着路边摊特性。比如,馄饨之于东阳上卢,牛杂汤之于义乌上溪,糖饼之于金东傅村,肉沉子之于兰溪游埠……

路边摊勾人,就算是达官贵人,也未必扛得住思乡的“蛊惑”。正因如此,饮食一道,最该夸赞的还是民间的自由创造。

街头小吃,用料不多,制作不繁,但风味突出,俗中见雅。它们也许不太在意精美,但笃定下饭顶饥。此乃风味小吃之“宿命”。

小吃通大道。小时候常吃到,长大了难吃到,所以成了回忆;在故乡能吃到,在外地吃不到,所以成了乡愁!

□周云龙

饭店里点外卖

大陈生日,小吴临时召集“一壶老酒”群里的老同事一聚。老同事们如今各奔东西,忙于生计。聚到一起的时候,议题倒是简单,无非攒蛋、灌酒。

生日聚会的饭店,号称是农场餐厅,蔬菜品种应该特别丰盛吧。大陈是徐州人,擅长白加啤,喝到尽兴时,突然想吃一份酸辣土豆丝、一份醋溜土豆丝。小吴赶忙喊人加菜,服务员连连抱歉:没备食材,不好意思。堂堂农场餐厅,哪会没土豆丝? 我们猜想,可能土豆价格低,加工成本大,没有什么利润空间,这道家常菜渐渐给他们淘汰了。

“内卖”不够,“外卖”来凑,还是年轻人热衷活跃。小张说,要不点个外卖? 80后们眼前一亮,拍案叫绝。据

说,在音乐餐厅叫烧烤的外卖,在烧烤店叫奶茶的外卖,在粤菜店叫甜点的外卖,已成当下一些女生的日常。不过,在甲饭店吃饭,叫乙饭店的外卖,这个应用场景恐怕尚不多见。借着酒劲,我的新闻敏感翻腾出来:线上线下,餐饮融合,更有味道!

小张在手机上搜索、下单,点到两份口味各异的土豆丝,价格只是农场餐厅家常菜价格的一半。10分钟后,外卖上桌,比餐厅上菜速度还要快一点。服务员笑嘻嘻地换盘上碟,他们并没有“被砸场子”的不适感受。外卖骑手,从乙饭店送餐到甲饭店,他会不会有什么疑惑? 嗨! 没来得及问一句。

酒喝多了的我,一路胡思乱想:将来有一天,我们只点一两道菜,占一个

桌位,然后,再不断点上自己喜欢的外卖,这饭店的生意还怎么做? 他们会不会下一道“不许外带”的令? 饭店,可以或者应该办成“大而全”吗? 究竟如何最大程度满足食客的个性需求? 网络时代,火了外卖,如何活“内卖”? 一线忙碌的服务员,不一定有这样的意识,想了也白想。主要是老板看没看到问题,想没想到对策。退几步想:饭店自降身段,主动代食客叫个外卖,加点服务费用,共享网络时代便利,提升食客消费体验,有没有可行性呢? 而现在,他们只是照单行事,只会说抱歉……外卖已火,“内卖”要活。看来,餐饮业要做出不同凡响,还是得有一点源自用户体验的不同凡“想”。

□游宇明

口腹里的政治

然而,坐在北京的慈禧吃得可不平常。慈禧一天用两次正餐,中间需打两次“腰餐”。腰餐吃什么,咱们不论,光是两次正餐耗费的食材绝对让你惊掉下巴。故宫博物院那里有一份光绪十年十月初七慈禧太后的膳单,上面列有的菜肴与点心有:八宝奶猪火锅、金银鸭子火锅,燕窝“膺”字锅烧鸭子、燕窝“寿”字三鲜肥鸡、燕窝“多”字红白鸡丝、燕窝“福”字什锦鸡丝,燕窝白鸡丝、海制蜜制火腿、三鲜鸽蛋、大炒肉炖榆蘑、口蘑鱼片、青笋啫肉胚、肉片焖玉兰片、碎熘鸡、煎鲜虾仁、挂炉鸭子、挂炉猪。寿意白糖油糕、寿意苕糕、澄沙馅上桃、枣泥馅万寿桃、燕窝八仙汤、鸡丝卤面,食克二盘、蒸食四盘、猪肉四盘、羊肉四盘。这些菜肴、点心一共是30多道,且只是来自御膳房。此外,慈禧自己的“西膳房”还会做一菜羹,加起来七八十道。根据清宫的惯例,当时的后妃、皇帝都要给慈禧“敬寿”,也就是送几道菜孝敬慈禧,加起来就超过100道了。这只是一顿平常的正餐,慈禧每顿正餐的规格都是这样的标准。

慈禧对吃不惜耗费巨大人力、财力。晚年,慈禧牙齿不好,喜欢吃一道叫“镶豆芽”的菜。厨师们首先要挑选那吨健壮的豆芽,摘去头和尾,用铜丝将豆芽中间部位挖空,然后用针和棉

线裹着鸡肉馅穿过豆芽,几个人做一整天才能做上一小碟。清官《膳底档》记录,慈禧一年光是花在吃饭上的钱就高达十几万两白银。明明白白花钱也可以吃得饱饱的,满足人体所需的营养,慈禧偏偏要过奢侈至极的生活,固然也是为了追求享受。同样是碳水化合物,寿意白糖油糕、寿意苕糕肯定比小米绿豆粥好吃,一样是菜,白水煮鸡蛋能与燕窝“膺”字锅烧鸭子、燕窝“寿”字三鲜肥鸡比吗? 在慈禧看来,顶尖级的物质享受唾手可得,为什么要拒绝呢?

皇权社会是等级森严的,而最能凸显等级的,莫过于在各方面表现出跟普通人的不一样,物质享受上的奢华、出行的排场、施政的“振臂一呼,应者云集”等等都可以归于此类。慈禧可以在特定的情况下吃粗劣的饮食,接受困窘的境遇,不等于她能够在安宁地做皇太后时也能过俭朴的生活、也不计较下属呈献的食物的精美与否。从某种意义上说,对于慈禧这样的人,她某种的不只是食物,更是权力的威严、内心的高高在上和有意无意的炫耀欲。

治理奢华,许多时候,是跟约束权力关联在一起的。