



随笔

不让外卖毁了厨艺 查鸿林

一位85后的晚辈,几次邀约去他家吃饭,要亲自下厨做一桌家宴招待,以显示他的真诚。我很惊讶:你会下厨做一桌好菜!他笑着说:您去了就知道。

我按时赴约。人不多,他主厨,妻子负责打下手。只听见厨房里一阵“噼噼啪啪”,锅碗瓢盆交响。大约一个多小时,小夫妻俩把八菜一汤端上了餐桌。我眼前一亮:全是自己的作品,没有一个外卖!他笑着说:我是在努力不让外卖摧毁我们这代人的厨艺。我听了他说的话,再次感到惊讶,语意还真够深邃的。

想起两年前发生在办公室里的一件事情,觉得很有意思。两个年轻的姑娘闲聊谈论吃外卖的事,一个说吃外卖很方便,而且品种多、牌子多、口味好,是经济又实惠的选项,他们小夫妻俩从不做饭,一直点外卖为主。另一个说,外卖是好,自己中午经常不回家,在办公室点外卖,省去许多做饭时间,可食材不放心,同时相比自己做饭还是贵不少。两人正谈论得浑身是劲,一个五十岁左右的阿姨听见了,跨进办公室搭话说:你们的议论我都听见了,我孩子也这么说,可我亲眼看到人家租房子做外卖的地方太脏了,食材、用水都令人堪忧,我还偷拍了视频,你们猜我孩子怎么说,你未经允许,偷拍是侵犯人家隐私的,还说,都不吃外卖,怎么拉动消费,外卖小哥怎么挣钱,外卖这个行业怎么发展!你们评评,我孩子说的对不对。两个年轻姑娘面面相觑,先笑而不答,然后接着说,你这不是在让我们自己否定自己的观点吗。

记得有位朋友和我抱怨孩子的事情,也验证了许多年轻人的想法。他说,孩子谈了个女朋友,就不愿意在家里住,偏要花钱租房子。我说我家这三室两厅的房子,又不干扰你们,为什么不在家住,多支出两千元不说,周末好说歹说

答应回家吃饭,我们忙乎半天做了七八个菜,他们上桌后,瞅瞅这个,看看那个,没吃两口就说饱了。我信以为真,可刚把饭碗洗刷干净,就听见敲门声,一看是送外卖的,送一包炸的、煎的、烤的。我气不打一处来,狠狠地数落他们一顿,这下好了,以后周末,他们不回来吃饭了。

听了朋友的诉说,我半天没有说话,不知道该说什么好。

我也吃过外卖,而且那次吃的印象还挺深。上班时,为了节省时间,长期中午在单位食堂吃饭,久而久之,总觉得食堂的饭菜比较难吃。刚好有次痛风犯了,又逢夏季高温,孩子们就从网上帮我选择了一份外卖,我在电脑旁翻看网页等待。一会儿,有人敲门,开门一看,是送外卖的,而且是一位大约七十岁、比我大很多岁的老人,拎着外卖站在门口。我接过外卖,觉得沉甸甸的。回家说了这事,孩子说,你不点外卖,这老人上哪去挣五块八块的。

有次与美食协会的人谈美食,他很专业地说,美食是千百年来伴随人类,被逐渐去伪存真、去粗存精的文化,尤其是中华美食博大精深,人们谈起美食都津津乐道,吃起美食都口舌生津;在中国,饮食男女,谁没有一两个菜的绝技,哪家不是柴米油盐酱醋茶,哪一条街巷、哪一个村庄里不充满人间烟火气!热爱生活,就得从美食开始。想想这些话,确实如此,美食文化之所以能世代传承,不就是得到大家的认可与赞同,才发扬光大吗,都饭来张口谈何延续。

周末翻书,看到作家毕淑敏说过:给你心疼的人做饭,给你尊敬的人做饭,给你怜爱的人做饭,那手下的力道是不同的。作家的意思一定是说,做饭是一种过程,是一种把爱包进饭菜里的过程。我想起一位我熟悉的姑娘,她说她闲暇时就喜欢做饭,周末总要做几个菜,把娘婆两家的父母都请过来吃上一顿,听着家人高度夸奖厨艺,看着家人在一起其乐融融,心里比什么都高兴。

是啊,我们这个时代在变,观念在变,但历史不变,亲情不变,美食传承不变。外卖作为应急和变换口味不能缺席,自己做饭菜更是赓续美食文化传承,不能因为外卖的出现,毁了我们的厨艺。

奶奶的腊八节 魏亮

时光飞逝,不知不觉间,又是一年的腊八节将至,此时此刻,我的脑海里回忆起小时候跟奶奶过腊八节的情景来……

我的童年是跟奶奶在乡下度过的。在童年的时光里,奶奶在乡下朴素的生活场景,对我发自内心无私的疼爱,至今想起,内心仍然觉得无比温暖。心中仍然留恋那段亲情的时光。

小时候,感觉腊月是一年中寒冷的日子。奶奶生怕我着凉感冒,总是让我穿的很厚实。而一到腊月初八这天,奶奶总是早早起床,而我也听到奶奶的脚步声之后便会起床,看奶奶忙些啥。奶奶洗漱完毕后,就是准备早饭,腊八节这天的早饭是腊八粥。看着腊八粥是个简单的活儿,其实也颇费时间和奶奶的精力。奶奶首先是做准备工作,选好食材,她把红枣、大米、小米、葡萄干、桂圆等先用井水洗净。再开始在土灶内添柴生火。熬腊八粥有一定的技巧,先烧一锅水,再放入已洗净的红枣、小米、葡萄干等,不停地搅动,等水开了之后再用小火熬制。熬腊八粥是要用心用时的。奶奶熬出的腊八粥很特别,满院飘香,我们只是闻着清香就垂涎欲滴,等盛到碗里已经迫不及待地狼吞虎咽。每当这时,奶奶总是面容和善地告诉我,别

烫着,还要加点白糖。等我接连喝下几小碗热的腊八粥,顿感身体很暖和。奶奶自己也会喝一大碗腊八粥。之后,奶奶还会盛几碗腊八粥送给邻居和附近的亲戚。

腊八节这天,奶奶还有制作腊八蒜的习惯。制作腊八蒜的原料蒜来自奶奶的菜园,平时在菜地里收的大蒜球,主要用于佐菜,大蒜子切碎放入空心菜等叶类菜中,别有一番风味,而且奶奶告诉我,常吃大蒜子有给肠道杀菌的功效。腊八蒜的制作方法比较简单,奶奶将大蒜球剥皮之后,将蒜瓣放入一个透明的玻璃瓶中,倒入白醋,再将瓶盖拧紧密封起来,放在墙角阴凉处。等过了十多天,蒜瓣就会变得通体碧绿,仿若翡翠,这时腊八蒜就做成了。腊八蒜是一道下饭菜,做好的腊八蒜拌饭吃,加入少许麻油,既香脆可口,又特别下饭。真是人间美味。

奶奶上过私塾,识文断字,是个有文化的人。岁月流转间,三十多年过去,我已步入中年,早已没了童年的天真。而我的奶奶也离开我们二十五年了。时光在记忆当中传承流过,奶奶跟我在乡下过腊八节的情景至今留在我的内心深处,那时腊八粥的清香和腊八蒜的味道,一直流淌在我的心底。



风景

梨花儿开 谢海龙

既然来到了梅村黄田,那就要去万亩梨园观赏一下。贵池山河秀美,物产丰富,我曾上西山村尝过焦枣,到霄坑村品过绿茶,去杨店村采过莲蓬,在杨街村赏过牡丹,却一直未曾赶到黄田村来看梨花……

数年前的一天上午,有个戴着眼镜、中等身材,有着书生气质的村文书来到区委宣传部,娓娓道来自己种植千棵梨的心路历程。临回前还不停叮嘱,邀请来黄田村实地采访。时光如白驹过隙,八年一晃而过。四月春风又绿了江岸时,我如愿来到黄田见到这位曾经的村文书。虽是迟来,当年老友已任副书记,再度相见,当年意气风发的交谈情景依旧历历在目。站在龙舒河畔驻足观赏,重峦叠嶂,翠意盎然,万物复苏,给人以无限生机之感,不禁感叹不虚此行,黄田确实是个好地方。

遥想当年,北宋王安石作《泊船瓜洲》:“京口瓜洲一水间,钟山只隔数重山。春风又绿江南岸,明月何时照我还?”曾几何时,这位著名的文学家、政治家带着几丝愁绪,独自彷徨在江南之地。江南诗城古池城,散落着各具特色的诸多村落,黄田便是其中一个,可曾想其间的美丽传说又有多少?

岸边萋萋芳草,无边的翠绿落入人间,和煦的春风轻抚着刚苏醒的大地。我性喜绿,它清新而养眼。在乡间边行边聊,除了老友张云龙,还有年轻的村支书和年长的村妇联。妇联主任刘玉芳是个地道的文艺爱好者,在村小学教书多年。今年五十多岁的她性格开朗,在黄田也可谓是“桃李满园”。这个曾经辛勤的教育园丁,又是村子里第一批特色产业种植的能手。提到最初种植和推广翠冠梨树的种种付出,她感慨万千:“上世纪九十年代,那时农业基础条件非常薄弱,看着许多农田被抛荒,我们村干部几个人心急如焚。2003年初,村干部们商议决心带头尝试大面积种植经果林,并到浙江丽水引进翠冠梨新品种。当时我和张玉龙先是筹资各种了20亩,后来浙江老总范将军种植150亩。2015年,小张流转了浙江范总的梨园,仅其一人现已种植200亩梨园了。”

村里副书记张玉龙看起来依旧文质彬彬,骨子里那股子闯劲儿一点没变。二十年前,在汤坡组杆竹畈,两百亩荒滩荒坡栽下的数千棵梨苗如今早已连片成林。这一片翠冠梨树长势喜人,主杆笔直向上,有的比碗口还粗。

读唐代诗人岑参诗《白雪歌送武判官归京》云:“北风卷地白草折,胡天八月即飞雪。忽如一夜春风来,千树万树梨花开。散入珠帘湿罗幕,狐裘不暖锦衾薄。将军角弓不得控,都护铁衣冷难着。瀚海阑干百丈冰,愁云惨淡万里凝。中军置酒饮归客,胡琴琵琶与羌笛。纷纷暮雪下辕门,风掣红旗冻不翻。轮台东门送君去,去时雪满天山路。山回路转不见君,雪上空留马行处。”岑参这首诗感情真挚,描绘了祖国西北边塞的壮丽景色,以及边塞军营送别归京使臣的热烈场面,抒发了边防将士的爱国热情。

绕梨园走了一圈,有数公里之长,观察到梨树大多杆直茂圆。张书记耐心介绍着:“因为种植于龙须河岸,水分充足,昼夜温差大,梨树自然甜度较高。现在在农业、林业部门的专业指导下,我们经过科学管理,坚持施用农家肥,水果品质非常好。目前通过无公害认证,并注册了黄田翠冠品牌。”

栽下梧桐树,引得凤凰来。也许是机缘巧合,苏州青年创业者赵立民慕名而来,他以前在苏州从事物流行业,后来贵池投资数年,先后在周边乡镇从事富硒农业、土鸡养殖等项目。这位70后苏州有为青年前年初来到梅村考察,筹资创办公司,与村里合作打造两百多亩的田园综合体。水秀才能山青。如今村组干部与投资者齐心协力,树立“绿水青山就是金山银山”的理念,着力将一村一品做大做强。