

随想录

方便面的“褒”和“晴”

龚静

舅公对从东京来看望他的佳奈说,有喜庆的事或者庙会之类的就是晴,这时候人们都会精心打扮,穿所谓的“晴着”,“褒”就是日常的普通日子。料理其实也有晴和褒。高级的、得一本正经精心打扮才能去的店,很贵的店,就是晴。还有一些就是随随便便进去吃的店,那是褒。但有一类平民小店里隐藏着意想不到的美味,比如京都这些创业很久的店里有很棒的美味,这是褒中的晴。

晴之意是自不必说,褒在汉语语境中似乎总带点晦感,“轻慢”是通常之意、褒渎、褒辱的组词多见;在古代,女子的内衣名为“褒衣”,隐晦之意倒颇彰显。听《在京都小住》里舅公这么慢悠悠地说着,“晴”和“褒”在不同文化语境下别有意蕴,闪过一念,日常所食中,方便面真的很“褒”,可有时它却是大“晴”。想想如今都批评方便面没营养,但时不时想吃的念头总来扯一扯,想来这份“褒”里必得有“晴”明朗着。

灾难事故或加班紧急状况下,方便面之应急作用是有目共睹的了,且按下不表。就说出境游,两三天下来,

再是法餐美餐鱼子酱海鲜饭等等,中国人大抵都会想念中国味了,中餐馆或油腻腻或糊搭搭的菜式也是倒了胃口,这时候去华人超市买几桶方便面,配上随身带着的榨菜卤蛋,沸一壶水,腾腾的热气里散出曾经在国内不太感冒的鲜香调味料,此时的味蕾分外踊跃,小小的塑料叉子,很熟练地卷起染上葱花胡萝卜碎粒的面条,一口吃进去,呼出鲜咸的热气,落胃,热气时不时烘出一点眼角的泪意,说久旱逢甘霖是夸张了,默默地叹一声“幸好有方便面啊”倒是货真价实的。什么桶装面内壁材料或有致癌物、什么钠超标,统统抛到脑后,反正偶尔吃吃,人总是很能安慰自己,况且搭上超市买来的番茄黄瓜,蛋白质欠缺点,维生素还是够了。有意思的是,倘若大家结伴去超市,蔬菜水果各有所好,方便面却是共识,数量之异而已。这和多年前出游者为省钱携带方便面已然不同,实在是难耐“胃念”汹涌澎湃。这时,原本很“褒”的方便面实在太“晴”了。

方便面的鲜香是很配东亚人尤其中国人的味蕾的。无论南北,偏甜偏辣偏咸,清淡还是重口,一个“鲜”是少不

了的。鲜的口感,相对芝士奶酪面包的西方饮食,其实殊胜在于清,鲜的滋味或纯一或多元,总体是走“清”的路子,好比好茶的喉韵,回味起来香气各有形容,大抵主要是韵之悠悠,类似于一笔皴出山头之感。而芝士类或意面等食,偶尔为之是新鲜,久了不免浊感,窃以为像西点奶油蛋糕之类,造型感色彩强,略略吃吃颇为香甜,可是一味地奶油甜下去,恐怕唇齿间像湿热的舌苔那样起腻了。那么,看起来很美的西餐也许于饮食习惯差异者而言,也仿佛“晴”里不免“褒”的。

回想起来,初次吃方便面是在高二,1980年初,糯米饭主打偶尔粳米的岁月,卷子面也不那么舍得买,买斤切面还要一团团盘起来晒干分几天吃。那年远洋轮船上工作的表哥带来几包日本产方便面,稀奇货啊,怎么一包卷发样的面块热开水一冲,小调料一倒,焖几分钟,就可以吃了呢,真是方便。家里省出几包给返校住宿的我,为高考复习补充能量。下了夜自修回到宿舍,怀着小惬意在大茶缸里泡一包鸡味方便面,面细汤鲜,为躲到亮灯的卫生间复习的我助力满满。有时热

开水不够用,干吃面块,与干吃麦乳精异曲同工,别有香脆之味。

多年以后在韩剧里看韩国人煮方便面当宵夜,加一碟泡菜,吃得心满意足,此时的方便面与路灯下的一碗柴爿馄饨款曲相通,不必说温老暖贫,有些煽情了,肠胃的暖意自然总与生活的暖意环环相扣。即便在家,撒一把蔬菜,敲一个鸡蛋,滴几滴麻油,倒少许生抽,不需调料包,偷个懒,也算一顿荤素搭配的餐食,如此钠不会超标,杯面容器材质的不安全因素也不必忧虑了。如果选择非油炸,大概至少心里还更觉安心些吧。

“褒”的方便面颇有“晴”意。当然,你我都绝对不会认为包装上那些牛肉排骨大虾真的会现身方便面,酱料包有几粒依稀仿佛已经很业界良心了。所以,“晴”也是阴晴交杂的。

有说法方便面源于清朝书家、曾任惠州知府后执扬州太守的伊秉绶为母亲做寿,其时不免人多事多,厨师忙中出错,将煮熟的鸡蛋面入了沸油锅,乃至将错就错,捞起面来佐了高汤上了桌头,众人皆以为佳,于是有“伊面”之说,并流传开来。清代薛宝辰撰《素

食说略》卷四“面条”文下写道:“煮成面条,激以冷水,晾干水气,入油炸透,以高汤微煨食之,清而不腻。”油炸食之,有“伊面”之影。薛文接续道:“袁文诚遗法也。贵人庖厨,原无不可,余曾食过,然不敢仿为之也。”袁文诚乃袁世凯叔父袁宝恒,卒于清光绪四年(1878)四月赈灾任内,谥文诚。薛文如此写来,油炸而成的伊面虽然并非山珍海味,似也非平常之食。私下揣测,此面比较吃功夫,油炸还高汤,原本寻常主食,如此这般,虽然和大观园中茄子吃成茄鲞还相距甚远,终究非常态的。“伊面”或有点方便面的影子,窃以为只能算风味而已。若普及为一种食物种类,在1950年代末发明出方便面的华裔日本人安藤百福(吴百福)是要写进人类发明史的。

当然,于西方人而言,似乎还是三明治之类的冷食类速食比方便面更对胃口。他们有他们的“褒”和“晴”。也当然,每个人感知的褒和晴个个不同,就算同一个人,情绪、时间、空间,一个节点变化,东边日出西边雨了。只不过在有些习以为常中,隐没着常中的惊鸿吧。

糟货

钟穗

糟货,单看字面意思,不知情者绝对以为是个负能量的词。然而,此“糟”非彼“糟”,按本意,这里的“糟”字,原指酿酒剩下的渣滓,而当它进入本帮菜时,又变成一种凉菜的制作方法。

糟货的历史悠久,最早可追溯至先秦,南宋以后吃糟之风大兴,到元、明、清时,除市面上供应的糟制品外,已发展到家庭自制。糟货的品种堪称丰富。荤的有糟鹅、糟鸡、糟鸭、糟肉、糟鱼,素的有糟毛豆、糟茭白、糟豆芽、糟烤麸等。只要可以接受,几乎什么都可以拿来糟一下,有人曾说“入口之物,皆可糟之”。

糟有生糟、熟糟之分。生糟,就是将生的食材直接埋入酒糟之中,吃的时候将生糟洗净,蒸熟食用;熟糟则是将熟食放入糟卤之中腌浸后直接食用。如今各大饭店夏季供应的糟货大多为熟糟。

糟货要想做得好吃,除食材新鲜、烧煮得当外,糟卤的品质至关重要。糟卤是指在陈糟中提取香气浓郁的糟汁,再放入各色香料调和而成的卤汁。好的糟卤,甘鲜清冽,鲜咸之外更兼陈酿酒糟的独特香味。

由于早年时,成品糟卤不易买到,使得不少水乡人家的主妇,都学得了一手制作糟卤的绝技,我有位老邻居便是此中高手。自制糟卤,需先将酒糟捏成细末,加黄酒调打成糊,静置一两

天,让糟香充分溶解在酒中。卤汁一般用水,也可用鸡架加猪骨吊出来的清汤,加上盐、花椒、茴香、冰糖屑和桂花等近十种配料煮成,和黄酒糟调兑后,用纱布吊起过滤掉糟渣,就能得到金黄妖娆的糟卤。

有了糟卤,做糟货就简单得多了。选好心仪的食材,煮熟、焯好,用凉水冲过滤干后,放入器皿中,浇入糟卤盖上盖,待入味后即可食用。制作时,有一点需格外留意,食材须冷透后才可倒入糟卤,否则糟香挥发不能深入。

时间一到,甫一开盖,即有阵阵香味扑鼻而来,叫人闻之食指大动,炎夏恹恹之气也随之一扫而光。说起来,“糟”味的美妙之处,就在于它的似是而非上:有点像咸肉,却没有那么咸;似乎有酒味,却没酒那般冲。夏日里嫌油腻的大荤大肉,只要在糟卤里一浸,油脂尽消,入口满是浓香,收口还有舌根生津的美妙,同时还形成了一种较之鲜食更加醇厚的滋味,让人如痴如醉。

馥郁清醇的糟香,始终与江南的夏天相得益彰。傍晚时分,于家门口路灯下,支上一张方小桌,摆上一两碟自家做的糟毛豆、糟黄鱼,再到不远处的熟食店斩半只鸭,沐浴在不时吹来的徐徐小南风里,和家人吃吃小菜、聊聊家常,倍觉惬意。此时,仿佛连酷暑都变得可爱起来了。

鸡毛菜

姚鸣

鸡毛菜是一种密集型绿叶菜,一般七月初播种,八月上旬就可上桌,用来煮汤或做馅最适宜。

童年,每每夏季,父亲总会从农贸市场买回一斤菜籽,将自留地细耕后,抓一把菜籽握在手中,利用拇指和食指的缝隙,将菜籽均匀地散落在田里。我学着父亲的样子,赤着脚轻轻踩在菜籽田里,让菜籽浅埋在泥里。随后,用两捆柴秆铺在田上。父亲说,这样能减轻泥块板结,避免强光照射,让菜籽充分吸收水分,尽早露出嫩芽。

五天后的傍晚,母亲拉着我将麦柴秆拿走,只见菜籽已露出了白中带绿的嫩芽。这之后的一周尤为关键,为

不烫伤幼嫩的菜苗,父亲每天都会起早摸黑,给菜地浇水,每次浇水时也特别轻缓。六七天后,菜苗长出了几片叶子,此时父亲会在水中加一点发酵过的粪便浇灌,促使菜苗更好地生长。再过十天半个月,簇拥在一起的鸡毛菜像一块铺在地上的绿色绒毯时,就可以上桌了。

那时,自家种的鸡毛菜只留少部分食用,大多都会拿去集市上卖。刚采摘下来的鸡毛菜碧绿长青,颇受欢迎,过不多久就卖完了。拿着卖菜所得,全家人都挺高兴的,餐桌上的鸡毛菜也变得秀色可餐起来。如今看到鸡毛菜,那时的温情仍会油然而起。



海上归来 汤青/摄

那些年喜欢的港剧

雷国辉

我家平房并不宽敞的堂屋里,方形的饭桌上摆着新买的14英寸黑白电视机,一众邻居在电视机前或坐或立,看着省台正在播放的香港电视连续剧《霍元甲》……这是1983年秋天的一幕,而20集的《霍元甲》是当时我们这里热播的第一部港剧,在广东电视台首播后,随即风靡全国。

从此,古装剧、武侠剧、警匪剧、职场剧等源源不断的港剧“你方唱罢我登场”,深受欢迎,也伴随我们慢慢长大,留下不可磨灭的岁月印记。

在《霍元甲》热播后的两年内,《陈真》《霍东阁》陆续播出,成为“精武三部曲”。剧中展现的侠之大义、爱国热情与民族情怀,加之精彩的动作打斗,让国人热血沸腾。而霍元甲与陈真也因此成为家喻户晓的英雄人物,成了随后多年不同影视版本中反复演绎的传奇人物。

同时期播出的,还有后来成为观众心中经典的《上海滩》。剧中,许文强、冯程程、丁力之间的爱恨情仇,令观众回味无穷。1990年,香港无线电视举办“八十年代十大电视剧集”评选,《上海滩》名列第一位。

与此同时,根据金庸同名小说改编的武侠剧《射雕英雄传》热播,也开启了金庸武侠小说热。该剧讲述了在宋、金、蒙古三国对峙交锋的时代洪流中,郭靖、黄蓉、杨康、穆念慈等人的个人恩怨与家国情怀。跌宕的剧情、饱满的人物形象、热血的家国情怀以及忠肝义胆的侠义,让多少男儿沉迷其中,欲罢不能。

当时,正处于改革开放起步发展阶段,从中央到地方,电视剧拍摄数量屈指可数,远非今日可比。因此,引进电视剧集,也是观众精神文化生活的必需。而上世纪八九十年代,是香港影视产业最为辉煌的时期。港剧剧情紧凑利落,矛盾冲突激烈,故事曲折生动,并将人性情义贯穿其中,因此,无论是刀光剑影的武林江湖,还是波诡云谲的市井职场,总能吸引观众为之落泪、为之欢笑,成为饭后茶余的热门话题。

很长一段时期,《万山千山总是情》《再向虎山行》《八仙过海》《武则天》《流氓大亨》《警花出更》《法网柔情》《京华春梦》《我本善良》《火玫瑰》……不胜枚举的港剧,令我们的荧

屏异彩纷呈,其收视率总是遥遥领先。

其实,同时期也引进了新加坡和台湾的电视连续剧,但从题材种类与内容质量上而言,港剧明显远胜一筹。随着港剧走进千家万户,梁小龙、黄日华、周润发、吕良伟、汪明荃、赵雅芝等众多香港演艺明星,也逐渐为内地观众所熟知。

进入新世纪,我们的电视事业蓬勃发展,电视剧产量与制作水准也与上世纪八十年代不可同日而语。据报道,2012年全国生产电视剧506部共17703集,产量达到最高峰。此后呈现下降趋势,2021年全国生产电视剧194部共6736集。如此数量,亦非常可观。

与之形成鲜明对比的是,港剧不再风光,日渐式微,荧屏上已难觅港剧踪迹。这种在影视行业上的此消彼长,固然有多种原因,但最根本的还是经济腾飞导致的文化繁荣。

然而,作为见证港剧曾经盛况的一代,很难忘却那些年港剧陪伴我们度过的时光。港剧中的是非恩怨、爱恨情仇,以及港星演绎的忠奸正邪善恶美丑,仍在记忆深处熠熠生辉。