

夏食记

夏日的滋味,总藏在烟火缭绕的餐桌与唇齿间的回味里。
四篇文字,四种夏味,说到底,都是把日子过成了可咂摸的滋味。苦里有甘,辣里有暖,酸里有念,鲜里有盼。这便是我们的“夏食记”。用食物作笔,写下人与夏天的故事。

——编者

魏伟

 觉夏渐深,生活中便噌地冒出许多苦味来,诸如蔬菜、水果、茶饮等。“苦”,向来不被大家所喜,却成了解暑消夏的良方。

 《黄帝内经》曰:“酸入肝,辛入肺,苦入心,咸入肾,甘入脾。”苦味之物多有“入心经而降心火,去心火而神自安”的功效妙用,有助于夏日养心养神。

 记忆里,苦瓜最是解暑。小时候,我家院子里也常种三五棵苦瓜苗,年年长在院子梨树旁,藤蔓攀爬到梨树梢,开出朵朵小黄花,五瓣花像极了一枚枚五角星,闪闪发光。麦黄时节,一颗颗苦瓜青楞楞地垂下来,和其他果木相映成趣,也给这方小院增添了几分清凉。

 我天真地认为苦瓜应该像西瓜、黄瓜那样清甜,便踮起脚尖咬住了藤蔓上一颗细长的苦瓜,只是一小口,便觉满腔苦涩,舌根发麻。自此,苦瓜让我闻之生畏,望而却步。

 而爷爷他们却对苦瓜情有独钟。隔三岔五地,奶奶随手摘下院子里一颗苦瓜,也不洗,削净丁丁点点的青皮,对半切开,再用小勺刮瓢挖籽后,切成苦瓜丝,捏一点儿盐粒撒在上面抓拌几下。待一家人下地回来,奶奶又将这苦瓜丝过水清洗,加以佐料凉拌。上桌后,爷爷和父亲就着馒头吃得津津有味,我眉头微蹙,不敢再动筷子,总觉得那些苦味就盘踞在这碟子里,也想不通如此至苦之味,家里人怎么下咽?

 不知从何时开始,我又一次尝之,竟觉得苦瓜之味没有小时候那么苦了,那清苦的味道一次要比一次更淡一些。如今,竟也爱上了这清苦滋味。

 周六清晨,母亲照例买回来许多新鲜的蔬菜,苦瓜、莴笋、苦菊……看上去翠绿盈盈的,但大都与“苦”有关。她对那些健康饮食的民俗谚语格外重视,更是亲自做成了一日三餐。“春吃甘,脾平安;夏食苦,胜进补。”这几句话,连她六岁的孙子都背得滚瓜烂熟。

 每到夏天,母亲都会变着花样给我们做消夏的苦味美食,周末更是如此。她把处理后的苦瓜切成圈,用盐水浸泡着,鸡蛋打散加调料搅拌均匀,热锅烧油,将蘸满蛋液的苦瓜圈放入锅中,煎至两面金黄,撒上葱花,模样很是诱人。剩下的鸡蛋液配以苦瓜片清炒,黄绿相间。我忍不住尝了几口,缕缕鲜香盖住了丝丝清苦,往往多吃几筷子,也不觉得苦。这时,我又一次想到了小时候偷吃苦瓜的可笑模样,心底竟生出一丝甘甜来。

 正午时分,妻子从楼下的饮品店买回来几杯柠檬水和西柚蜂蜜水,酸涩微苦,又回味无穷,清爽解暑,两个孩子和母亲都很喜欢喝,仿佛一天的暑气都随着这杯饮品消散了。唯独父亲不喝,他有自己独特的苦味饮品——苦丁茶。每次下楼遛弯,父亲口中总抱着他的苦丁茶,不时小口啜饮,随后长舒一口气,惬意极了。

 他总说:“这茶第一口喝着苦,但解乏解困;啥时候不苦了,便是没劲了。喝的时间久了,你还能咂巴出它的甘甜呢!”正所谓苦尽甘来,人生又何尝不是?晚饭时,母亲又做了一锅辣水苦荞面,嵌入半勺油泼辣子,香而不辣,再撒点儿香菜、葱花,红红的、绿绿的,喜庆的颜色看起来就有食欲。还有一碟子凉拌莴笋,一碟子苦菊拌海带,胡萝卜丝,调以食盐、白糖、鸡精、生抽、香醋、蒜末,添几滴香油拌匀增香,真是色香味俱全。滋滋一口杂粮面条,就着一筷子莴笋、苦菊,酸爽解腻,味蕾舒展,别有滋味。

 时光漫长,而人生更长。食“苦”,不仅仅是味蕾的选择,更是对人生的态度。一夏又一夏的苦,随着岁月的沉淀终将化为甘甜。

（作者来自中天合创）

“你记忆里的夏日味道是_____”



腌酸茄子

叶艳霞

 前些日子自己试着腌酸茄子,结果开坛时傻了眼:茄子发黑,表面泛着灰白霉斑。我不死心地夹了一筷子,又咸又涩,全然不是记忆中的味道。

 正懊恼时,快递员送来一个包裹。拆开一看,是个玻璃罐子,快递单上歪斜的字迹写着我的地址。里面整整齐齐码着腌好的酸茄子,蒜片和辣椒点缀其间,汁水清亮。保鲜膜下压着张纸条:“水要烧开晾凉,盐分两次放。”我揭开盖子,那股熟悉的酸香味立刻蹿了出来,蒜的辛辣混着发酵的微酸,还有一丝若有若无的甜。这味道,和20年前老厨房里飘出的一模一样。

 那时候,家里的灶台边总是摆着几个粗陶坛子。母亲最得意的就是那坛腌酸茄子,说这是“看家菜”,没胃口时就能吃两碗饭。母亲选茄子最是挑剔,一定要紫得发亮,嫩得能掐出水的那种。她粗糙的手指在茄身上轻轻一按,满意的就扔进竹篮,不满意的就搁到一旁。“老茄子腌不透,”她总说,“芯子里总留着股生味。”

 我最爱看她腌菜时的样子,系着那条褪了色的蓝围裙,袖子挽到手肘,露出晒成小麦色的手臂。茄子要切成一指宽的条,不能太厚也不能太薄。她下刀很有节奏,案板发出“咚咚”的闷响。撒盐时最讲究,粗盐粒从她指缝间漏下,像下着一场小小的雪。有时她会用筷子尖蘸点汁水尝尝,眉头微蹙着再加一撮盐。

 “妈,什么时候能吃啊?”我总忍不住问。

 “急什么?”她头也不抬地揉搓着茄条,“好味道都是等出来的。”

（作者来自江西石油）

楚学朋

 透心凉的啤酒在大杯中泛着细腻的泡沫,红艳艳的小米辣点缀在翠绿饱满的毛豆荚上,萝卜片堆在翻涌着细密油花的烤鱼盘中……

 “干一个!”头一仰,“咕嘟咕嘟——”半斤啤酒下肚。凉意由内而外滋生,黝黑后背上,汗珠子顺着脊背滑下来,滴到地上,在毒日头下忙活了一整天的暑气,顿时无影无踪。

 每晚7点,五七夜市,是我们采油工最快乐的时候。这个夜市长仅百步,却挤着二三十家夜宵摊,隔壁是菜市场,边上是江汉油田的采油站,再然后就是一望无际的田野和一台台抽油机。

 五七夜市虽是简陋的,却也是烟火气最浓的所在。这里曾经是江汉油田会战指挥部所在,整个夜市被采油1队等5个采油队及钻井处等单位包围起来,每天暮色降临,白日里空寂无人的夜市陡然沸腾起来。

 夜市的常客大多数是油田的工人,背心短裤拖鞋是标配,早些年背心上还写着先进生产者、劳动模范、钻井处成立三十周年等字样,一看就知道是哪个单位的,这些年统一换成了红工衣。作为一个会战单位,东南西北的口味、酸甜香辣的滋味一应俱全,夜市也是投其所好各有绝招。而夏日里的夜市最是热闹,在这里,不仅仅是吃饭,更是油田人特有的社交场所。

 锅铲翻炒飞舞,油花“滋滋”冒烟,菜刀在案板上“咚咚”作响,白炽灯的电线在竹竿上缠了两圈,松松垮垮地挂着,昏黄的光打在油亮的灶台和摊前的方桌上。煎烤油炸的香气搅在一块儿,成了股呛人却偏勾着人往跟前凑的油烟,在夜市上空飘来荡去。老板随手从旁边拎起几盘蚊香,掰开支架塞在方桌底下,青烟慢悠悠地往上冒,把嗡嗡叫的蚊子赶得远远的。

 老板在油乎乎的围裙上擦了擦手,摘下别在耳朵上的圆珠笔,飞快地划着菜单,那边竖着耳朵听着的老板娘已经动起手来,抓起毛豆择掉蒂,捞起卤好的花生装

 盐腌过的茄子会渗出深绿色的汁水,母亲用力攥紧时,那些汁液就从她指缝里滴答落下。我偷偷蘸一点尝,咸得直吐舌头。她笑着拍开我的手:“小馋猫,现在吃只有咸味。”

 装坛是最有仪式感的环节。一层茄子,一层蒜片和辣椒,再淋一勺烧开放凉的开水。最后要用从河滩捡来的鹅卵石压住,她说这样茄子才不会浮起来发霉。母亲会把坛子挪到阴凉的地方,叮嘱我不能偷开。“头三天是生死关。”她说,“过了五天才能见真章。”我总抢着往坛口倒水封住,看着清水在坛沿积成一道透明的圆环。

 等到第五天,酸香味已经钻进灶台的每个缝隙。母亲说这时候的茄子才醒透了,用长筷子夹出几根,淋上香油,就是最开胃的小菜。夏天的晚饭常常摆在院子里,就着稀饭和烙饼,我专挑里面的蒜片吃。母亲就把自己碗里的分给我:“慢些吃,坛子里还多着呢。”

 后来离家上学,每次行李箱里都会塞着一罐腌茄子。室友们嫌味道冲,我却吃得津津有味。工作后回家少了,母亲的坛子也从粗陶换成了玻璃罐。有次我想帮忙,她却摆摆手:“你哪会这个!去看电视吧。”

 窗外的蝉鸣忽然变得很响。我捧着那罐腌茄子,玻璃上还留着母亲的指印。指尖摩挲过那些凹凸的纹路时,突然想起多年前母亲攥着茄条的样子。那时我以为她只是在腌制食物,现在才明白,她其实是在把整个夏天的阳光,连同那些说不出口的牵挂,一起封进了坛子里。

（作者来自江西石油）

 盘,红亮亮的辣椒在案板上滚了两圈,“咔嚓”一刀就成了段,动作麻利得很。

 其实,大多数来夜市吃饭的人,都有固定的摊位,甚至连吃什么菜都相对固定,熟了,甚至一个眼神老板都能领会。

 潜江小龙虾是本地美食,所以来夜市,小龙虾是必点的。小龙虾上桌才算正式开吃,盐水毛豆、卤花生和拍黄瓜是绝配,人多了,会再加一道特色烤鱼,或者点上一把羊肉串、烤苕皮,酒一律是啤酒,老规矩是先干三杯。

 吃倒是次要的,凑一块儿聊天才是正经事。谁家孩子考上大学了,哪个队的抽油机换了新配件,家长里短,工作琐事,絮絮叨叨没个完。

 酒酣耳热之际,话题最终会绕到工作上的委屈处,嗓门不由自主地拔高,唾沫星子横飞,正说得热乎时,当事人说不定就从哪个摊子后面钻出来了,端着杯子左右一撩,挤进来坐下,自来熟地抄起筷子就吃。酒杯一碰,疙瘩、别扭,随着汗珠子“吧嗒”砸在地上,全没了。

 明天换上红工衣,井场上该较真还得较真,依旧会为了个操作步骤争得脸红脖子粗,活儿干完了,晚上夜市接着凑。这喧闹的夜市,就像口大铁锅,把油田汉子们的兄弟情,熬得满是烟火气,稠得化不开。

 9点多是夜市的另外一波小高潮,油田子弟学校上晚自习的油娃们下课了,把自行车支在路边,书包挂在上面,不用怕丢,满地都是熟人。他们直奔父母所在的夜市摊,几串羊肉、一碗蛋炒饭,再配一杯冰花,还有一碗专门留的虾尾巴,三下两下扒完,抹抹嘴,蹬着自行车回家写作业去了。

 夜市散场,没有离别的凄凄切切,只有意犹未尽的石油人,在清朗的月光下勾肩搭背地走着,哼着跑调的歌,渐渐远离了夜市的烟火。可明天,他们也许还会出现在这儿。

 一年又一年,五七夜市的烟火不散,让远在涪陵、清河、坪北等地的石油人念念不忘,走得再远,都能闻到那迷人的烟火味儿。

（作者来自江汉油田）

羊肉汤的靈魂

王姜华

 在家乡鲁西南有两种羊肉汤,一种是白汤,姑且称作“白脸”,还有一种红汤,自然就叫“红脸”了。可以说,家乡人对羊肉汤有着迷一样的偏爱,在那里一般都不说羊肉汤,而是简称“羊汤”,好像唯有这样的称呼才是地道正宗的喝汤人。

 这里的人对汤有着特殊的爱好,例如吃晚饭,这里的方言叫“喝汤”。我离开家乡30多年,饮食习惯虽有改变,但唯有羊汤,一直惦念。不光是我,从鲁西南走出去的游子们,几乎都是这样的体验,甚至成为一种情怀。

 家乡的白汁羊汤最为人所知,很多城镇都有。大铁锅咕嘟嘟沸着白汤,棒骨炖得骨髓渗入汤汁中,特制的佐料增添羊肉的鲜嫩,特有的青山羊肉质鲜美。在热气四溢的汤馆中,这样的大铁锅本身就是招牌,尤其在寒冷的冬天,看着心里就暖和,就有胃口。即便是暑气蒸腾的夏天,汤馆也照样支着遮阳棚,白汤在铁锅里持续翻滚。盛一碗趁热下肚,额头冒出的汗珠子反倒带走了浑身黏腻,就着刚出炉的芝麻烧饼掰碎了泡进去,鲜得人舌尖发颤,比冰镇汽水更能熨帖夏日的烦躁。有时候会想,也就是一碗汤吧,它肯定还有一种我们只能意会不可言说的情愫,那么家乡羊汤的灵魂到底是什么呢?

 我和很多羊汤馆的老板聊过:你认为羊汤最重要的是什么?得到的回答众口不一,有的说是羊,比如青山羊就是做出上好羊汤的首选;也有的说是佐料,比如白芷这种香料必不可少;还有的说是水质,据说单县那里的水炖羊汤是绝配,就像西湖龙井一定要用虎跑泉的水一样。

 后来,在老家有幸遇到几个业内年轻人,机会难得,又抛出这个问题。从商业的角度来说,羊汤这个浓浓的白汁非常重要,因为很多时候,没有一定的技术,羊汤是熬不出白汁的,相信不少家庭炖羊肉,基本是清汤。如果熬出来的是清汤,那么这在观感上就已经失败了。为了制出这个白汁汤,初入行的人会用羊脑和骨髓加入锅中熬制,但也不灵,甚至成了玄学:有时候出白汁,有时候不出。有的刚开馆就必须去找师傅传学手艺,甚至市面上还出现了一种压制机器,就是用高压把汤里的油和清汤乳化,以达到出白汤的目的。所以好多羊汤馆一直用一锅老汤,不停加水、加料,保证汤的浓度和颜色,反而使味道更稳定、更好喝。最后大家得出结论,这羊汤的灵魂就是白汁,大家说完哈哈大笑,我听后也不禁莞尔。是的,商业化的羊汤,总有其最明显的特征。

 其实在家乡,逢年过节,还有一种只供自家享用的汤,就是开篇提到的红脸羊汤。在羊汤馆喝的汤,一般都不放辣椒。这一方面是因为红辣椒和白汤冲突,另一方面是为照顾顾客的口味,鲁西南这个地方,饮食不尚辣。但是这个红汤就不一样,它是放辣椒的。不是说不上辣吗,怎么又放辣椒了?这个辣椒其实还真是红脸汤的精髓,它不是普通的辣椒,而是一种只香不辣的大个子辣椒,叫秦椒。这个汤熬制出来,有别于白脸的鲜,而主打一种香并略带辣味。真的很像一个红脸汉子,亲切热情,忠肝义胆。这样的羊汤几乎家家都做,当亲朋好友来家里做客时,舀出来放锅里加上白菜或粉条煮,也许每家的味道各有不同,但都是上好的待客美食。

 端午节之后,暑气便一天天浓了起来,我抽空回了一趟老家。一进大院,就看到母亲在一口大铁锅前忙碌,木炭火舌舔着锅底,大锅里沸腾着浓浓的红汤,那种熟悉的味道扑面而来,更熟悉的是母亲的笑脸。据母亲说,她做的羊汤味道就是当年姥姥做出来的味道。

 当母亲把一碗羊汤轻轻放到饭桌上的那一刻,我突然明白,羊汤这种家乡的美食,它的灵魂到底是什么,应该就是传承吧。每一位没有归家的游子,每一位在家乡劳作的亲人,还有老人和孩子,当家人团聚时端起碗时那一刻的美好,已深深印在了每个人的基因里。

（作者来自胜利油田）

