

玉兰
一瓣

偶尔 推你上前台

◎明前茶

现在回想起来,在我小时候,我家能过上相对宽裕的生活,与我爸爸的能干,不无关系。似乎什么家事,都难不倒我爸这名设计天文望远镜的研究员。他自己熬猪油做八宝饭,自己买了小马达组装小电风扇,自己琢磨裁剪图,并买了布做我妈妈和两个女儿的新衣,自己杀鸡宰鸭,并洗净鸡毛鸭毛,为大家做暖和的靠垫与坐垫。

就在我认为我爸在家庭生活中,一直在扮演“全A选手”时,令我诧异的一幕出现了:家里要腌菜,我爸连连后退,说他“有一双臭手”,要是他亲自出马,过了一两个月,腌菜缸里不是散发着酸臭气,就是漂浮出一层白沫,“那样一来,上百斤的雪里蕻可不就白瞎了。”

我爸往后一退,我妈就得顶上,在腌菜季节里,平时做什么事都不如爸爸聪明且利索的妈妈,俨然成了家里的将军,她信心十足,说一不二,气场简直有两米八。

依照妈妈的吩咐,我们把雪里蕻的黄叶去掉、洗净,把雪里蕻挂在科学院宿舍大院两棵泡桐之间拴起的绳子上,晾干表面的水分。雪里蕻的重量让麻绳都微微下垂了。路过的邻居都是爸爸的同事,他们见了正在给妈妈打下手的爸爸,调侃道:“华工也有甘拜下风的时候啊。”“华工也有只配打下手的时候呀。”我爸在某件事情上的“低能”,甚至让他赢得了亲近。

除了腌菜外,我爸对所有的发酵工序似乎都束手无策。一到做酒酿、做山楂酒、做火腿的时节,他都要自动让位,推我妈妈上场,以至于很长一段时间,我都以为我爸真的有一双“臭手”。有一年元旦,爷爷中风,奶奶忙不过来,爸爸特意请了两天探视假,与我一同返回老家去,就在那里,我目瞪口呆地发现,奶奶竟准备了一个大水缸,让我爸穿了新买的胶鞋,跳进去腌菜。他一看就不是生手,熟门熟路地码菜、撒盐,并在大青菜与雪里蕻上来回轻踏,踩出一层薄薄的卤水。

那一刻,我恍然大悟,与爸爸交换了眼色,我明白爸爸在家,既不肯腌菜,又不肯做酒酿,还推说自己火腿也做不好的原因,是他某些时候有意要让出聚光灯下的位置,让妈妈有大显身手的机会。是的,我妈不会装电风扇,不会裁剪衣裳,不会杀鸡宰鸭,甚至作为医院病例管理的负责人,她做病例索引的高效分类方法也是我爸发明的。我爸后来意识到,若是他一直扮演“A级爱人”,把家里从腌菜到做米酒这样的事情也包了,那我妈什么时候才能有独当一面的机会呢?从奶奶家返回南京的路上,我爸踟蹰良久,咳嗽一声,道:“那个事情,不要告诉你妈。”我点头说:“别紧张,这是咱俩的秘密。”



心

相
看

◎王尚

芬芳
一叶

看剧,就看个吃

◎小茹

年轻时看剧,关注点主要在演员和情节。俊男靓女养眼,时尚美丽的装束往往成为年轻人效仿的模板,拿着电影画报去裁缝店里“依葫芦画瓢”复制衣裳,并满大街寻找差不多的配搭。那时的我,对轰轰烈烈的爱恨情仇分外着迷,喜欢在别人的故事里咀嚼更多的人生况味。

后来年岁渐长,兴趣爱好开始转移。对自身的相貌身材早已了如指掌,知道什么样的穿戴合适;也不再对大起大落的故事兴致勃勃,明白生活的真谛不过平平淡淡。如今的我,看影视剧时更着意于片中的美食,就像张爱玲在《谈吃与画饼充饥里》里说的那样:“从前相府老太太看《儒林外史》,就看个吃。”历经千山万水,终于明白,幸福的美好愿望最终还是要落在吃穿住行上,毕竟一日三餐才是省略不得的事。

海派西点“拿破仑”

电影《无名》里,西式糕点“拿破仑”成了传递情报的重要工具之一。

“拿破仑”是海派西点的代表作之一。旧时,随着上海滩开埠,接触到不少西方的新鲜事物。不过,有腔调的上海人并不完全照搬西餐,而是加以改良,形成了属于自己的海派特色。“拿破仑”,即是上海糕点师傅根据法式千层酥改良过来的海派点心。

看完电影,我便去《无名》剧组

购买的蔡嘉甜品店打了卡。凭当天观影的票根,购买一只“拿破仑”还免费获赠了一杯美式咖啡。

说实话,我并没有尝出蔡嘉的“拿破仑”有特别的滋味。不过,因为电影讲述了中共地下工作者用鲜血和生命保卫祖国,展现了他们舍生取义的信仰光芒,所以吃着同款美食的时候,我还是感受到了心情激荡。也只有吃过,才对那个动荡的时代更有了一个清晰的概念。

重庆凉虾

冯小刚和陈冲主演的《忠犬八公》,翻拍自日本电影《忠犬八公物语》。故事背景设置在重庆,当地的风土人情是一大看点。独特的重庆江景、过江索道缆车,特色美食凉虾、豆花饭……都将观众一秒带入山城的烟火气息中。

影片中有个镜头,即陈冲饰演的女主角李佳珍从北京回到重庆,看到凉虾后立刻坐下来要吃上一碗。来自北京的儿媳说她不吃虾,李佳珍立刻告诉她这不是虾——望文生义,凉虾的确会被认为是虾做的食品。

观影后,我找了家重庆火锅店,点了一碗凉虾。实际上这是一道甜食,做成虾状的大米粉放在透明的器皿里,用凉水浸泡着。吃的时候,捞起一些“小虾”,加入红糖水和醪糟,甜甜凉凉的,夏天吃很是爽口。

我发了一张凉虾的图片给闺蜜看,她说这正是她家乡的特产。闺蜜是湖北宜昌人,我才知凉虾的原产地是宜昌。美食还可以了解到不同地区的饮食文化,那么,就让我且吃且学习,做个有学问的“吃货”吧。

印度“拉杜”

印度宝莱坞传奇女皇希里黛玉,在影片《印式英语》里饰演的女主角莎希是一名家庭主妇。她虽然不懂英文,却拥有精湛的烹饪手艺。她最拿手的一道球形甜点,中文译作“拉杜”。

制作“拉杜”也是莎希生活中最有趣味的一件事,因此片中多次出现“拉杜”的镜头——金黄色、如乒乓球般大小的圆球,看起来很有食欲的样子。莎希移居纽约的姐姐邀请她去美国帮外甥女准备婚礼时,莎希做的几盘子“拉杜”,博得了所有来宾的一致好评。

如今无须出国,要吃印度菜也不难。上海有很多国家的特色餐厅,这座城市的包容性和自信心有目共睹。我寻到一家印度餐厅,点了一客“拉杜”。它的主要食材是鹰嘴豆,甜得有些发腻,我费了不少时间才将它吃完。也是通过“拉杜”,我才了解到印度是个嗜甜的国度,他们喜欢饭后来份甜品。

真是一方水土养一方人,美食中的学问可谓浩瀚如海、趣味无穷。

心窗
片羽

蔡澜的点心

◎夏肇竹

奔着“蔡澜点心”的店名去的,排了好长的队好不容易坐下来,翻菜单,每道菜名都起得花团锦簇,被赋予了无穷的诗意。选了蒸和煎的两种拼盘,又点了几道招牌小炒。每个餐盘上都印有不同的字,文化氛围超级浓郁。

看过蔡澜的美食专栏,觉得他是个有趣且懂吃食的人,文字风格奔放随性,只是那天餐厅里空调太热,仿佛到了香港潮热的气候。可能是期待过高,当天的体验并不好,最火爆的马拉糕雷同于柔软版的红糖蜂巢糕,各种蒸饺都有相同的外

皮,咬一口能发现包裹的食材都很精致,只是人在那样热烘烘的环境里什么都吃不下。

隔天是朋友家的婚宴,发现一个久未谋面的朋友一下瘦了20斤。那天菜很丰富,但他吃得非常少,听说他一直在控制饮食,早上吃粗粮,晚上吃白水煮青菜,中午不吃饭。因为他非常注意,每年的体检指标都极其标准,连最常见的肺小结节都没有。再后来才知道,他之所以过着苦行僧一般的生活,是因为害怕有家族高血压遗传。

其实不仅仅是他,身边很多走

过不惑或是将近半百的年纪的朋友,都把年轻时的肆意小心地收起,想着还是清淡为佳。真正如蔡澜一般,随便胡吃海喝到七八十岁也没有三高,敢说出“猪油也是小清新”的幸福之人少之又少。点心的意思最初是一点点心意,衍生到现已经有了无穷多的周边。蔡澜的本意是因为爱吃所以想分享,但做得再精致也未必能被所有人领情。活到了中年的人们大多已生出对生活的敬畏,失去了勇敢和对远方的向往,能拥有健康与家人彼此陪伴,那便是最重要的心意。