

潮州下饭菜

■陈维坤

同样是在家里邀集亲友便餐小酌,梁实秋显然更认同“一天不得安”的论调。汪曾祺的《家常酒菜》,则传达出从容不迫的烟火情致。两相比较,我更倾向后者的闲适意趣。汪老在文中提出,“家常酒菜,一要有点新意,二要省钱,三要省事”。这话甚得我心。不过,接下来他只是将重点放在分享拿手菜上面。于我眼中,拿手菜固然必不可少,体现了主人的诚意,而一桌子菜的搭配,更能见出宴客的用心。

这里头,涉及各方各面。品类结构搭配要合理,既要荤中有素,又要热中有冷。烹调方式上,煎、炸、炒、蒸、炖、煮尽量穿插起来。人群优先原则也不得不考虑,尽量照顾老人和小孩。最后检查一遍,避免食材、做法和滋味撞车。这好比写一篇散文,不必辞藻堆砌得轰轰烈烈,却要谋篇布局错落有致,于妥帖周全之间流露作者的温情。

潮州菜主打清鲜本味,好吃却缺少下饭的功能。因此,菜单上设置一道下饭菜,就显得至关重要了。咱们普通老百姓吃个饭,最是重视“下饭”。此二字可谓妙极——并非饭就菜,而是菜就饭。这里头,菜只是配角,饭才是主角。菜的任务,是让米饭顺顺当地通过咽喉,落到胃里。一道优秀的下饭菜,不但能使米饭褪去寡淡本色,更能让客人不知不觉再添一碗。

下饭菜有一个共同特点:咸香厚实,味道浓郁,刚好与潮州菜总体上的追求背道而驰。

咸鱼茄子煲。必须让这道下饭菜打头阵。这是经典的粤式家常菜,在潮州本地却并不常见。学生时代,我在肇庆那边尝过之后,至今念念不忘。只是,如今这边市面上难以买到咸带鱼,只能自己腌制,炸熟后存放起来备用。每次揭开盖子,砂锅里滋滋冒泡,让人食欲大振,越吃越上头。

腊肉豆腐煲。腊肉用文祠镇的腊肉,豆腐用凤凰镇的豆腐,都是潮州有名的特色食材。文祠腊肉借山风风干而成,腊香醇厚,带着回甜。凤凰豆腐用凤凰山山泉水和黄豆,以盐卤点制而成,豆香很浓,又自带山泉的清甘。腊肉切成薄片,下锅一煸,让油脂缓缓渗出,顿时满屋飘香。豆腐也炸至外皮金黄酥脆,内里却依然雪白软润。两者同入砂锅里咕咕嘟嘟地焖煮,最后大火收汁。原本寻常的豆腐,充分吸收了腊味,味道层次丰富,还吃出了高级感。

卤水五花肉。这个菜要提前半天做。以五花肉为主,搭配少量瘦肉,避免不吃肥肉的客人无从下箸。家庭版的卤肉,不需要加太多香料,单靠南姜一味包打天下就足够了,这才是最地道的潮州卤味。配料用上冰糖和鱼露,味道更佳。一块肥而不腻的卤肉,加一勺油亮的卤汁,保证一大碗米饭马上见底。

番茄炒蛋。孩子们一多,也可调整思路,不必将咸香路子走到底,这时候就轮到拌饭神器番茄炒蛋登场了。这道菜看着不复杂,其实很



容易搞砸。番茄先打十字刀花,在开水中烫一下,捞起后过冷水去皮。其中一个番茄切成大片状,这是为了和鸡蛋搭配,有层次感,还可以整片吃;另一个切成小粒状,方便炒出沙。

牛杂苦瓜煲、酸菜炒牛肉、韭菜炒薄壳米,也是下饭菜中的翘楚。都是很普通的菜,却各有妙处,各有适宜时节。有时杂咸类也可派上用场,油润的橄榄菜,香脆的炒菜脯粒,简简单单,却是下饭的家常好物。

亲友围坐,薄酒几杯,边吃边聊,其乐融融。末了,就着下饭菜扒下一碗饭,这份朴素与踏实,往往是饭桌之上最动人的时刻。

(潮州作协)

龙门青瓦缀苔痕

■王善刚

趁着闲暇,我和五位好友从家出发,去惠州龙门百果里、长滩、永汉镇,在乡野间的山居民宿村落住了几日。这几处有一个共同的特征引我感兴趣——岭南青瓦。

青灰瓦面的棱角已被岁月弄丢,和雾气拥抱的青山很是呼应。檐角轻轻上翘,载着龙门数代人的烟火日子,也藏着岭南工匠的心思。民宿的房前屋后,木质门窗飘着淡淡的樟香,墙角爬着细碎藤蔓,满眼是浓得化不开的乡野绿意。

暮色沉下来时,我最爱一个人在村里走。村落人少树密,遍布一簇又一簇的粗壮挺拔竹子,混着远处几声犬吠、虫鸣。村道土墙边,一棵枇杷树挂满黄澄澄的果子,周遭却没见着一户人家,想来主人早已迁去别处。我轻轻摘了几颗,指尖沾着淡淡的果香,咬一口,酸甜汁水在舌尖散开,没有城里水果的催熟气,也没有保鲜剂的痕迹。

拐进另一条村道,又一棵枇杷树撞进眼里,满树果子压弯了枝桠,没人管,却依旧长得热闹,熟得饱满。恍惚间,想起一句没头没尾的诗意:少年踪迹远,硕果自芬芳。一

份惊喜过后,接下来走过的村落安静得不是看到有些窗外挂着晾晒的衣服,你会认为这个村子只有我们外来的几人。

走到长滩,更能看见龙门古村的精致。斑驳的灰墙上,苔藓和绿植肆意生长,爬了半壁墙,深浅不一的绿映着青灰砖墙。我曾在深圳见过不少墙面,都用仿真绿植精心装饰,初见时觉得新奇,此刻站在龙门的古墙前才懂,那些刻意的模仿,终究比不上自然生长的真实。

爬满青苔绿植的青砖墙面,多是在不宽的胡同里,每次都会让我忍不住停下脚步,多看一会儿。砖缝里,几株不知名的小植物仰头生长,没有沃土,没人照料,却长得格外精神,安安静静贴着墙面,不张扬,也不抱怨,只是默默扎根。我曾想过用“倔强”“顽强”来形容它们的精神力——强者之力最主要的是承受力。不是吗?它们顺着自然的性子生长,不必用世俗的标签去框定。

年少的我曾担心,胡同墙上的弱小绿植,没有土壤,如此艰难,能在这斑驳墙上活多久,能扛得过风雨。不惑之年才明白,是我太过唐

突,草木有草木的去处,岁月有岁月的节奏,呼吸,生长,前行,何须刻意和苛刻。

生活本就不是一路平坦的,就像火车停靠站台,一个旅人下车了,这不是你的终点站,你要继续往前走的。我想,那些没人摘的枇杷果,那些青砖墙缝里努力生长的绿植,那些无语斑驳的青瓦墙,不抱怨境遇,在平凡里泛着光,认真过日子,自在呼吸,就很好。

(惠州作协)



父母的结婚证相

■杨超记

20世纪80年代初,某一天。

从抽屉里,我偶见一张“结婚证”,其上黑白相片已严重氧化,整体泛黄,呈现斑点,正像房子年久失修。询问父亲,原来是他俩结婚证上的模糊寸照。我谨记于心。

一日,穿过赤坎老街,遇见路边蹲着一位满头黑长发的画家。画家前面,几幅人物炭笔画栩栩如生,引人注目,见之心动;当问及画价,每幅十二元。我听了心颤。

接着,想起了父母珍藏几十载的结婚证,仍不至于面目全非,再问可否修复?画家只顾埋头作画,头也不回地答复,“看过再开价”。我心存一丝暗喜。

回家翻看父母结婚证,两帧泛黄寸照,一对匹配男女。遥想他俩当年,曾蜗居一间茅屋,营造着一只新婚爱巢,体验着世上一个最美的梦想。

四季更替,岁月沧桑,风雨兼程。父母跌跌撞撞熬过了半个世纪。他俩的结婚证照眨眼成了家中“古董”,尤其珍贵。

然而,父母年轻时,究竟啥样子哟?是如何的穿着打扮呢?又是怎样的年轻漂亮呀?

为了修复老相片,我又踩车到赤坎老街,再遇见那位专注的画家。我从首月领取的薄薪39.5元中,毫不犹豫地抽出24元递给他……

一周后,终于领回这两幅十六开炭笔画。父亲一看,喜出望外,高兴得动作、声音、目光与平日不同。母亲也凑近,只瞟一眼,即显露了女性羞涩之状。

一会儿,他俩乐陶陶,仿佛年轻了几岁,却一直不知修复画相的内幕。

这炭笔画花了他俩孩子首月打工约二十天的血汗。两幅炭笔画,我居然也舍得超前消费!

再过二十几年,父母走过金婚,业已作古。那二十四元两幅炭笔画,悬挂墙上。

先父灰白的上衣,慈祥的国字脸,单纯的眼皮,微翘的嘴角,坚定的眼神;先母纯黑的衣裳,清晰的脸庞,双层的眼皮,黑宝石的眼睛,秀气的脸蛋。

至今,炭笔画丝毫未变,父母青春的容颜也永留儿女心中,是我家永远的福星。

我们那代人,不少乡村父母,原本唯一的结婚证照或少见的生活照,平时或没收藏好,也曾想请画家修复留念,往往因价格不菲,舍不得花本钱。

这样,家中但凡相片随着时间长河侵蚀,风化隐形,以致其后,忆起父母形象而一场空,无凭,无据,无法睹物以思。

一个家至亲相片不能珍藏,那是人世最遗憾的事之一,不是吗?

(湛江作协)

投稿

须知

“青葵·青穗”文学艺术专刊为公益性青年文艺扶持项目,刊用作品不付稿酬。一经采用,即视作同意新快报在纸媒及新媒体平台使用。作者自愿投稿,须确保原创首发,文责自负。如有侵权,责任由作者独立承担,新快报有权撤回作品并保留追责权利。受篇幅限制,稿件超过1500字默认接受节选刊发。