

◇写食主义

周华诚

## 女神的舌头



鲁菜西施舌

世上最好吃的是什么。

我先不说谜底。

杭州的知味观，有一道传统的名点叫“西施舌”。不管它好不好吃，听这名字就觉得香艳。西施，再是如何沉鱼落雁，如何荡人心魄，我们今人谁也没见过，也更谈不上与她怎样的亲密接触。所以，西施舌，无非是一种想象，一种自我安慰，一种对于粗鄙生活的艺术拔升，而已。

所以，姑妄听之，姑妄吃之。

端上桌来，才知道，所谓西施舌，不过是一道汤圆。

“它用水磨糯米粉做皮，内裹枣泥、百果、猪油等馅子。吃法，分汤煮和油炸两种，都很香甜。”

为什么要叫西施舌，是因为形状，它不似一般的汤圆那样圆圆溜溜，而是狭长形，仿若一条细细的舌头。

为什么这舌头一定要和西施搭上边，无非是当时的营销手段，傍个名人而已。在我看来，这点心如果今天重新起名的话，不妨叫志玲舌、冰冰舌、Angelababy舌、波多野结衣舌，更为应景，更有市场号召力。店家若是与时俱进，运用一些商业营销的思路，则应当每月新推一款女神之舌，引无数宅男腐女蜂拥而至尝鲜。

郁达夫先生写过一篇文章，《饮食男女在福州》，其中写到一样“西施舌”：

“福州海味，在春三二月间，最流行而最肥美的，要算来自长乐的蚌肉，与海滨一带多有的蛎房。《闽小纪》里所说的西施舌，不知是否指蚌肉而言；色白而腴，味脆且鲜，以鸡汤煮得适宜，长圆的蚌肉，实在是色香味俱佳的珍品……”

蛎房与蚌肉，就其柔滑程度而言，会比汤圆之“西施舌”更名符其实。不过，必须生食。煮熟就变得枯老，与生鲜的蛎房不可同日而语。

郁达夫还说：

“蛎房并不是福州独有的特产，但福建的蛎房，却比江浙沿海一带所产的，特别的肥嫩清洁。正二三月间，沿路的摊头店里，到处都堆满着这淡蓝色的水包肉；价钱的廉，味道的鲜，比到东坡在岭南所贪食的蚝，当然只会超过。可惜苏公不曾到闽海去谪居，否则，阳羡之田，可以不买，苏氏子孙，或将永寓在三山二塔之下，也说不定……”

在我看来，蛎房与蚝，应该是同一种贝类。但在浙东宁海，又有把蛏子叫做“西施舌”的。

为什么要把蛏子叫做西施舌，也是因为其形美，味鲜。清代的《宁海县志》记载：“蛏、蚌属，以田种之谓蛏田，形狭而长如指，一名西施舌，言其美也。”

蛏子肉，洁白鲜嫩，头顶有两根水管，在伸缩之间格外轻柔飘逸。我常去菜场，可以见到蛏子吸满了水，圆鼓鼓地躺在水盆中。若是用手去捞，那两根水管还会娇羞地喷出水来。

蛏子清水煮汤，或是椒盐，都极味美。清代诗人张焘有诗《咏西施舌》：

“灯火楼台一望开，放杯那惜倒金田。朝来饱啖西施舌，不负津门鼓棹来。”

人们的想象力和言语力有限。吃到一样东西好吃，无非是说，西施舌，唐僧肉，再没有其他的说辞。见到一个人无比喜欢，无非也是说，啊女神，啊男神。这跟外国人如出一辙，外国人说，Oh my God！手抚心口，张大嘴巴，一口气提不上来，仿佛世间一切都在此刻停止了。周

◇流金月岁

王雪婷

## 父亲的粥

天气炎热，孩子们都叫我煮点粥吃。我到市场买了山药，煮起了山药粥。孩子们吃后，啧啧咂舌，连连叫好，问我，妈，您怎会煮这么好吃的粥。我说，是学你们的外公煮的。孩子们的问话，使我想起了过去。

家乡人把粥称为饭粥。困难时期，饭粥是我家主食。我记得，除过年与几个传统节日外，我家及村里，天天吃的是饭粥。当然，这些饭粥，是以蕃薯粥为主，纯大米粥，那时也吃不起。

从我记事开始，我的饭，三餐都是粥。因为母亲有病，粥是父亲煮的。

清代美食家袁枚说，“粥饭本也……本立而生道”。我是吃着父亲的粥长大的。父亲煮的蕃薯粥最好。我们村地少，生产队时期，水稻产量低，蕃薯产量高。所以，生产队种的蕃薯多，我们吃的蕃薯粥就多。蕃薯粥又分鲜蕃薯粥与蕃薯干粥。父亲煮这两种粥各有不同。家乡的蕃薯粥，米少薯多。煮鲜蕃薯粥时，大米煮到“开心”后，才把切碎的蕃薯倒下去。全村都是这样煮。煮蕃薯干粥，父亲与村人不同，村人煮蕃薯鲜蕃薯干粥都一样煮，是先把大米煮沸后再下蕃薯干，父亲把蕃薯干和大米一起下锅，父亲说，之所以这样，是因为蕃薯干不容易煮烂，只有与大米同时下锅，大米煮好时，蕃薯干才烂到好处。村人见我家蕃薯干粥煮的好吃，纷纷学父亲的煮法。

在父亲所煮的所有粥中，我最爱吃父亲煮的捞饭粥。

所谓捞饭粥，即过传统节日时，父亲一般都要煮点干饭吃，但大米不多，不敢奢吃，父亲只好干稀结合，即捞一部分大米干饭，余下的米汤里留少许米饭，再下些鲜蕃薯块煮成粥。这种捞饭粥，米汤浓稠，味儿醇郁，除了有大米浓浓的芳香，还有蕃薯的清香。所以，每每碰上这种粥，我只吃粥不吃捞饭。

我13岁那年，得了一场大病。是父亲用粥把我救回来的。病情退去后，我身体很虚弱，身体一天天瘦下去，有时连说话都感到吃力。村里一位老中医看后对我父亲说，孩子太虚弱了，得补补啊。那时，吃饱饭都成问题，哪有什么补啊。父亲想了很久，终于想出用粥补的办法来。父亲知道我最爱吃捞饭后的粥。于是，每天都煮“捞饭”。即把全家七口人每天吃的一斤多大米与蕃薯分开煮。父亲先下少许的水，把大米饭煮熟，然后捞饭。父亲这样做，是要用捞饭后浓浓的米汤给我煮蕃薯粥。父亲认为，捞饭后的米汤最补人。当然，捞起的干饭，父亲再与蕃薯一起煮稀饭，那是全家人的饭。

老中医对父亲说，用山药煮粥，更补。可到哪找山药？母亲说，她老家那边山上有山药。父亲决定上山挖山药，但生产队时期抓劳力，不准请假。父亲是队里的“犁田手”，为了上山挖山药，他每天早早就出工，把当天的田犁完，中午上山。从我家到山上要走两个小时，父亲是夜里才回到家的。看着父亲这样劳累，我不忍心，说，爸，别去挖山药了，太苦了。父亲笑着说，这点苦算什么，只要你身体早日康复，再苦爸也值。

吃着父亲这特制的补粥，我的身体渐渐恢复起来。父亲的这种捞饭粥补人法，后成为村人给身体虚弱的人增补的穷办法，也成了我家关爱病弱者的亲情粥。家里谁不舒服了，父亲都会用这粥来关照他。

如今，父亲的捞饭山药粥，已成我家的传统亲情粥。周

◇如歌行板

白万伟

## 老田春秋



庭院花香

世代躺卧在故乡大山里的田地，我愿亲切而又深怀崇敬地尊称一声“老田”。老田无言，默默永续地演绎春华秋实，承载着辈辈农人的希望，养育着生生不息的乡亲，寄托着代代离人的乡愁。

老田的品性一如他的名字般淳朴、诚实。在他的世界里没有欺骗，所谓“种瓜得瓜、种豆得豆”，是老田真性情的形象诠释。春种何种籽，便会秋收何种果；流淌多少汗水，便会获取多少收成。风调雨顺，老田会加倍慷慨；旱涝逢灾，老田会大打折扣。他这样有一说一、毫不掩饰地真实存在，让人心生敬畏。

故而，农人对老田的付出从不敢怠慢。时令催人忙。春雨下过，春耕开始。选最佳的天气、捡最优的种苗、用最好的农技，一垄垄、一块块耕作数日，犁种下一年的期冀。夏阳高照，辛苦忙夏。施肥、锄草、间苗，日当午、汗入土，茁壮成长的庄稼是最大的慰藉。秋风习习，欢乐秋收。由绿转黄的老田，用沉甸、饱满、殷实的丰收回馈农人，累却幸福。冬寒地冻，享受冬藏。温暖的小屋里品尝农味、修葺农具、咀嚼农事，生活恬淡如诗。

一年到头，农人围着老田转，视其为命；只因他养活着农人的命。经历过灾荒，吃过树皮粮糠的老人，对老田愈加珍爱。为了老田，不怕风吹日晒雨淋霜打，不惧虫吃鼠祸遭欠收，几代人不离不弃、不辞劳苦，在老田上辛勤劳作。农人最懂老田，将老田打理得井井有条；老田也最懂农人，用最美的果实回报农人。这样相依为命，相伴相生，老田与农人视同老友。

如今，故乡只剩老友间的对话。农人说：老田呀，儿孙们怕是嫌咱老迈不中用，都弃田进城，只留咱老哥俩喽！老田说：老友呀，你侍弄我几十年，该歇歇了，不如遂了孩子孝心进城享福吧！农人说：舍不得你呀，你养活了我一家；到头来，离你而去，被荒草吃了，岂不是忘恩负义？我要守着你！老田说：那好，你继续耕作，我继续生产，为儿孙种些绿色蔬菜、口粮最好！

于是，老人在老田上农耕，便成真正田园诗画般的景致。一块块老田镶嵌于偌大的山野，一位位老人点缀在金黄的老田。老人佝偻身体，吃力地挥动铁锨，拉动犁铧，摆动镰刀，脚下的田垄如老人的皱纹；一只老狗撵脚撒欢，老人并无怒气地狠狠骂狗几句，全当是解闷；累了，坐在田边吧嗒吧嗒抽锅烟，似睡非睡地闭眼小憩，那种孤寂的闲适让人心酸。

好在，农人会应时令，借老田之由，唤儿孙回来帮忙种菜、收获，大包小包带走青菜、瓜果、杂粮。儿孙对这些土货甘之若饴、视若珍奇；农人因儿孙回家喜上眉梢、如同过节。儿孙的健康、农人的快乐、隔辈的幸福，都得益于老田的馈赠。农人从青春到年迈、从背直到腰驼，与老田有种说不清、道不明的怜惜与默契。直到有一天，老人彻底归于老田，化土入田，相融共生。

这不是悲剧，这恰是一种生命的流转。老田生萌的庄稼，荣发便预示了衰

败。但庄稼轰轰烈烈数月春秋轮回，留得食物能量的美好在舌尖、在人间；枯烂的秸秆化作春泥，肥沃老田，滋養下一个春季。这短暂的生命便可謂灿烂绽放，頗有意义。于老田而言，农人的生命不过数十春秋，却一如老田的儿女，绵延不息。每次静对老田，都会萌生一种对生命无语可表的思考与感悟。

清明，回村。古稀的父母带我和妻女到老田种花生，并祭拜睡在老田的祖辈。看到，老田上长草低颓的祖坟，耕作垂老的父母，回归田园的我们，恣意玩耍的女儿，心生感慨，不可名状。

老田，老矣？只因他陪伴滋養了数代人；老田，不老！因为有庄稼，即便只是杂草，又将接续走过一轮又一轮春秋。周

◇市井烟火

吴建

## 过个低碳的夏天

短暂的春天还没有走远，轰轰烈烈的夏天就迫不及待地赶来了。天说热就热，太阳轰轰烈烈地在天空行走。在保护生态环境的呼声越来越高的今天，我想过个低碳的夏季。

首先，我准备买几把芭蕉扇子或纸质扇子。空调不想再用了，哪怕再热也离不开。那玩意儿最耗电了，对一个家庭来说它制造出的污染也最大，人整天生活在“冷气”中，还容易得空调病。电风扇也少吹，遇上酷热的天，白昼，就手执大蒲扇，走出室外，去大树荫下乘凉，享受着自然风带来的凉爽和惬意。或是躺在家里的藤椅上，一边摇扇一边看书，心定自然凉；夜晚，则关掉电灯，少看电视。搬张凳子，坐在小院里，沐浴在如水的月色下，和家人聊聊天，或是在黑暗的夜空中数着那闪闪发光的星星，偶尔还可能有萤火虫飞来，晚风习习，萤虫曼舞，多么美妙，又是多么富有诗意啊。

其次，冰箱基本不用。我是一名教师，夏季有两个月的暑假。假日里，没有了上班的匆忙和烦躁，不用再一下子买一个星期的食品把冰箱里塞得满满的。每天早晨挎个竹篮去菜市场买菜。医学专家说，夏天的饮食应以清淡为主，多吃蔬菜，少食荤菜。我就买些茄子、黄瓜、番茄、丝瓜之类的，回来后洗净搁置在凉水盆中，这样放上一天也没问题。中午、晚上吃多少就切多少，现炒现吃，原汁原味。要解馋了，也尽量少买些鱼肉，够吃一顿就行。如是，天天吃的是新鲜的，不用担心变质的食物将肚子拉坏了，既节约了电又有益于健康，何乐而不为。

在小区里呆久了，就回乡下老家小住几天。帮父母种种菜，砍砍柴，烧烧锅。父母至今还用大锅煮饭，大锅烧菜。我曾让父母也买个电饭锅煤气灶用用，可父母说啥也不肯。父亲说：“捧点草烧个锅有什么难的。我们用大锅习惯了，煤气灶的锅太小炒菜不方便，再说用小锅煮出来的东西也没有大锅做的香。”父亲说的很有道理，那大锅做出的饭菜就是跟电饭锅、煤气灶不一样，质朴、清新、色香味俱佳，还带有一股幽幽的乡野气息，食之让人有一种回归童年、回归自然的感觉。

夏天雨多，我用小盆将雨水储存起来，烧开慢慢饮用。这“天落水”比那些可乐、雪碧之类的饮料好喝多了，既解渴又去暑，喝多了还能延年益寿呢。

夏天，我尽量手洗衣服，并且让衣服自然晾干，这样既节水又节电。洗澡时水温度调低4~5度，舒适滋润。夏天，棉质衣服是我的最爱。穿着它，清凉、时尚、舒雅。暑假外出和逛街就骑自行车或步行，出去旅游时多乘公交车，自带水杯筷子，自备食品，少上饭店，途中回收废弃物，保护环境，从我做起。

过个低碳的夏天，去亲近自然，去拥抱美好的未来，让生命永葆一份绿色。周