

老头伯“下厨”

□毛佐明

年轻人早上七点出门上班，晚上六点多才回到家，没功夫下厨；老妻为家务杂事操劳了一辈子，也没啥停下来的时候，退休以后，我便自告奋勇下厨烧菜煮饭。一段时期过去，女儿嘀咕：老爸辛苦，只是不敢恭维，生的煮熟而已。女儿嘀咕我也嘀咕，埋汰满身油烟忙忙碌碌还得个差评。埋汰归埋汰，我也安下心，开始认真琢磨怎么样能炒出让家人都觉得可口的好菜。

不久，一道虾仁豆腐羹得到了称赞。虾剥去壳扯去肚线清洗后，倒些黄酒抓捏一下，既去腥也让虾肉变得松脆，再拿一汤匙淀粉搅拌抓捏后备用。半匣嫩豆腐划成小方块，一只鸡蛋打散，几朵熟的黑木耳切成碎片。烹煮时，锅里放一汤匙多点的油，待冒淡淡青烟时倒下虾仁，只将锅铲推划，待虾仁略变红就把豆腐木耳入锅。按需倒入清水加盐，烧开了后将打散的鸡蛋液淋入汤里。待汤又烧开再把水淀粉倒下勾芡即可，一大碗热气腾腾香气悠悠的虾仁豆腐羹，便端上了桌。在寒冬腊月的当下，引人胃口大开。其中，火候与次序需把握得到位才行。与这道菜绝配的是葱花摊面饼，把麦粉用温水加少许盐味精再打入两个鸡蛋调成糊，放入一把切好的葱花拌得均匀，放在一边醒个把钟头。取出平底的不粘锅，煤气灶调成小火，锅底热了用刷子蘸点油刷一刷，瓢起一勺面糊倒入锅，薄薄圆圆的摊着。凝固成型后用铲翻面，少许工夫，两面淡黄透绿的面饼就出锅了。端上，面饼一卷，咬一口嚼着，绵软略带韧性的口感伴着葱香，再来一汤匙虾仁豆腐羹入嘴，细嚼慢咽，恰似琼浆玉液入喉，其味妙不可言。家人啧啧称赞间，我下厨的兴趣也日渐浓郁了。

之后，梅干菜烤肉、清蒸鱼、红烧排骨、青菜炒蘑菇……我会做的菜越来越多，也越来越多地得到了家人的好评。我心中沾沾自喜，觉得功夫不负有心人。最近几年的年夜饭，我一个人下厨，十几只热菜上桌，亲友交口称赞之下，我嘴上客气心里却美滋滋的，颇有成就感。

这几年下来，也深知下厨这事绝非什么美差。比如，时令有变化，海鲜河鲜蔬菜上市各有时节差异，货品是冷藏的还是时鲜的，一定要看清楚，这样下手购得的才能保证品质。有时买回家清洗后发现材料品质不好，为吃得放心只能狠心将之丢进垃圾桶，心中更懊恼不已。再如，现在天冷时，拧开自来水，赤手洗菜冰冷难受，又自认为用温水洗会影响菜品。还有，天气炎热时，灶间没有空调冷气，烹煮时热气升腾，其酷热难耐可想而知，常常是额头淌汗，身上汗衫前胸后背沾湿一片。一般是用纸巾擦汗，有一回，不知咋的，竟顺手拿起抹布擦额上汗珠，自己尚不知觉，恰被老妻看到，引得一阵晒笑，弄得我面色尴尬、哭笑不得，成了家里的一个笑料。

这一差事，只在席间，看家人说笑着称赞时，吃得欢喜时，桌上只留下空盆时，我也会跟着欢喜。现在生活条件好了，家人亲友或同学一道，下馆子餐聚也是平常事，但在家里自己做一日三餐，吃起来还是最感温暖与踏实。

眼下马年春节临近，年味越来越浓了，我在思量着去年货展销会上采购些过年的食材，搞上几桌好吃的拿手小菜，让家人亲友们美美地吃上几回，赚得一些啧啧称赞声，一切辛苦付出就都值得了。想想，还是那句“人间烟火气，最抚凡人心”，说得有道理。



一缕芥香藏冬味

□周晓绒 文摄



宁海人冬日的餐桌，总绕不开芥菜的滋味。芥菜是十字花科芸薹属的蔬菜，品类多达十数种，雪里蕻、榨菜更是其中声名远扬的成员。

而宁海的土地里，却私藏着一种地方品种，我们叫它剥芥菜。一入寒冬，它就大放异彩，成了众人偏爱的鲜味。那一缕清冽芥香里，藏着独属于宁海、无可替代的冬日乡韵。

剥芥菜是一瓣一瓣剥下来吃的，这也许是它名字的由来。俩女人闲聊，一个油光水滑，一个蓬头垢面，前者好奇后者样貌大变的缘由，日子潦草者诉说着生活的不易，末了眼泪汪汪来一句总结发言，“我是剥芥菜命。”外乡人听得一头雾水，她的言外之意，日子过得苦，老被亲戚朋友揩油、盘剥，剥得她家所剩无几。

植株呈莲花状，向四周发散，翠绿色的叶片凹凸不平，叶柄粗壮，这是皱叶剥芥菜，它是最常见的。产量极高，种几株，从冬吃到春，越剥越盛，生机不绝。地里横空多了几株我不认识的菜，叶片边缘有不规则的羽毛状深裂，像镶了木耳边，有种随心所欲的美感。母亲说，这是花叶剥芥菜。叶片宽大肥厚、叶梗扁宽，叶片层层叠叠，包裹紧密，我凑近一看，中间还有花蕾。难道它要抽薹了？看它模样，是芥菜的近亲。这叫包心芥菜，也叫大叶宽帮芥菜。这个用来腌制酸菜、咸菜挺不错的。我记得过去还有紫色的剥芥菜。一阵风，很多年没见了，淹没在尘埃里，偶尔闪烁在我的记忆深处。

母亲于劳作间传授经验，剥芥菜要多剥掉一点，老的多了，争抢营养，反而不利嫩叶抽长。有一回，天寒、路滑，我自告奋勇独自去地里。心里念叨秘诀，“越剥长得越快”。我使出雷霆手段，把剥芥菜来了一次大扫荡。哪料寒潮来袭，没有老叶包裹的菜全冻死了。农人懂分寸，从不会一下

子薅光，总要留三片菜叶护芯，等它蓄力几日，厚实的叶片便又次第生长。吃点，留点，自有一种做人的分寸。

隆冬季节，踏着晨霜，去母亲的菜地。只见剥芥菜顶上撒着黄色的稻草，那是用来保暖的。不经霜打，芥菜太苦。霜直接打在叶片上，又怕芥菜蔫了。几根稻草，恰好保住芥菜，又能透过稻草享受阳光。我踩着霜冻后硬邦邦的土地，在母亲的指挥下，弯腰剥起芥菜。她指哪儿，我打哪儿。我剥着剥着，又没轻没重，差点给剥芥菜剃光头。母亲一声呵斥，不能再剥了，皮都扒光了。我忙不迭地住手，起身，伸个懒腰。剥芥菜叶片粗壮，没剥几株就是一篮。我弟打趣，这块菜地，成了母亲的“伴手礼”。我感叹，我们拿的不是菜，是母亲的牵挂和疼爱。

剥芥菜微苦，梗硬，有芥菜香，四川人用来腌酸菜，福建人整片焯着吃。我们的口味与众不同，不怕硬，不怕苦，爱鲜吃。剥芥菜粉丝汤，剥芥菜炒虾籽，剥芥菜炒年糕，剥芥菜海鲜羹。宁海人爱裹汤包，剥芥菜上了，哪会少得了剥芥菜汤包。闲暇，我最爱做点家乡小吃。裹汤包剁馅，我觉得很减压。把剥芥菜粗大的梗剖成细条，切碎，剁细，剁着剁着，芥菜的辛辣味袅袅婷婷，婉转在鼻腔。它带着自身特有的芥菜之味，每年在冬天与我相遇。女儿杭州回来，我包剥芥菜汤包，陪她一同品尝。汤包蒸熟，露出五颜六色的馅料，蘸着米醋，一口下去，这就是家的味道。剥芥菜汤包，点亮了整个冬天，也是我给女儿的暖。

宁海有俚语：桃花落地，剥芥菜各味。春天来了，剥芥菜的香味也跑了，跟着桃花流水私奔。冬日食芥，食的是时令，念的是故土，那些藏在菜叶里的温柔，岁岁年年，从未走远。