

◇茶余酒后

耍虾酱

□ 李峰

什么活儿,能做到耍的份上,那就很有趣了。

坊间提起有一技之长的人,常常会说:某人是耍瓦刀的,那就是一个泥匠;某人是耍炒瓢的,那就是一个厨师。当然,也有说,某人是耍嘴皮子的,那是一个油嘴滑舌的人,是贬义。这个不提。还有一层含义,就是在某一项技艺上,达到了炉火纯青的地步。

很多耍竿子的人,都喜欢吃,喜欢研究吃。比如,我们熟知的丰子恺、汪曾祺,那都是吃遍山珍海味,把吃研究透了的主。他们不仅自己吃,和朋友吃,还自己做,给朋友做。吃过做过之后,还要把那个美味写出来,印成书,流传后人。

我也多少染了他们的一点雅趣。这些年来,边吃边操刀,总想在吃上,也要出点动静来。

耍虾酱,就是其中一项。我的家乡山西汾阳,不靠湖,不沿海,纯属内陆地区。但有一道菜却在全国名气很大,那就是虾酱豆腐。说起这道菜,还有个笑话。某兄在一家饭店宴请宾朋,点菜时,为了显示大方,就对店家说:有三尺大的虾吗?有十斤重的鳖吗?店家说:不好意思,没有。某兄装得很严肃又无奈的样子,对店家说:这让我怎么招待客人呢,怎么着也得动一动海鲜吧。实在没有三尺大的虾,十斤重的鳖,就上个虾酱豆腐吧。逗得店家和被请的客人,一阵大笑。说是笑话,其实也是一个时代的无奈。上世纪六、七十年代,动虾酱都是过大年的事。不用说打虾酱,就是豆腐,也得凭票供应。正月里家里来了客人,炒上几个家常菜,再炒上一个虾酱豆腐,也算是动了海味。

虾酱,多由乌虾、小海虾加食用盐腌制而成。这些原料,都来自沿海一带,怎么能漂洋过海,到了我的家乡。我想,应该是早年间,那些外出做生意的商人,从沿海地区带回来的。民国之前,我的家乡,就有很多商人在渤海地区和天津,做颜料、布匹、皮毛生意。返回家乡时,他们也会把那里的虾酱等土特产,带回

家。经年累月中,我们老家的厨师们,就尝试着用虾酱炒菜、蒸肉,让这道海味与当地的各种食材,紧密地融合,逐渐形成了汾州美食中的虾酱系列。而且,把炒虾酱豆腐,确定为各个饭店、餐馆招聘厨师必考的一道菜,或者说,就是一个烧菜水平的标杆。如果炒不好虾酱豆腐,那这个厨师是不合格的。甚至,在外地的汾阳人,用厨师或保姆,都要把会不会炒虾酱豆腐,定为一个选拔条件。

耍虾酱,最经典的就是炒虾酱豆腐。当然,一道美味,食材是基础,是最重要的。虾酱一定要选新鲜、味正的。豆腐一定是那种充满豆香的黄豆豆腐,而且软硬也要适中。食材备好,就要看炒的手艺了,也就是耍的水平。这些年来,在一个汾阳小县城,我也算是个“准吃货”。说到明代城里两座王府中的膳品,还有汾州“三八八席”,多少也还通晓一些。只是曾尝试着炒个虾酱豆腐,屢炒屢败,一盘也拿不出手,上不了桌面。内心很底虚,总觉得有愧于厨师之乡之人。忽一日,汾阳市政府原副秘书长文峰先生,写了一篇《刻进骨子里的记忆——汾阳虾酱豆腐》,此文,被《吕梁日报》的李牧先生发现了,他托我联系文峰先生,看看能不能把这篇写虾酱豆腐的文章,在《吕梁日报》发一下。我微信向文峰先生转达了李牧先生的意见,文峰先生马上回应“好!抬举我了”。很快,这篇文章就见于《吕梁日报》了。后来,这篇文章还参加了吕梁市的一个征文比赛,并拿到了奖项和奖金。此事此文,令我羡慕了好一阵子。此后多日,只要我与文峰先生在一起,总要把炒虾酱豆腐挂在嘴上。

说归说,做归做。又一日,有一位朋友,请我与文峰先生到家里吃饭。那天,我去的较早,随便走进厨房时,随口问做饭的保姆:今天有虾酱豆腐吗?保姆说:有。我对保姆说:其它菜你炒。虾酱豆腐留着给我一个“文大师”炒。保姆说:可以。不一会儿,文峰先生到了,我便向他说明此意。文峰先生知道了这是我搞的一个恶作剧,但还是爽快地应了下来。桌子上的菜上到一半时,我催促文峰先生炒虾豆

腐,文峰先生便进了厨房,顺手拿起灶台上的一瓶虾酱看了看,说,这个虾酱还行。那神情好像是胸有成竹。不一会儿,“文大师”炒的一盘虾酱豆腐上了桌,大家还未点评,文峰先生就谦虚地说:炒的不行,没眨眼。我盯着那盘虾酱豆腐一看,只见盘子中的豆腐上,裹着一团一团的虾酱。的确没有炒出汾阳家炒虾酱豆腐的水平。我笑着对他说:吃的味道还行,就是品相有点那个。看来写是写,做是做。不过,那天,大家还是把那一盘虾豆腐都吃光了,毕竟味道挺好的。那时,我想到了自己以往炒的那些虾豆腐,也就是这个品相。看来,耍耍好这点虾酱,还是有些门道的。

这之后,我开始又试着炒虾豆腐。取出冰箱里的一瓶天津“北塘”虾酱,至油热时,把虾酱炒至泡沫,再把焯好水的豆腐倒进去,再翻炒,眼看着锅中的虾酱和豆腐,都冒出细碎的泡沫,赶快出锅。装盘后,却傻了眼:原先轰轰烈烈的那些虾酱泡,都瘪了。盘子里,只能看到软塌塌的豆腐片上,挂着一些零星的虾酱,像是豆腐上长出的雀斑,又像是一些污点,一点也没有虾酱豆腐的生气。也就是说,我根本没有炒出虾酱豆腐那让人垂涎三尺的灵气和诱惑。这又一旦头一棒后,心中不免有些灰心。那几日,刚好潜心读石涛画语录。我被他提出的“一画者众有之本,万象之根”,延伸到佛经的“万法藏于一法”中的“藏”所触动。石涛所说的“一”,称之为“心”,而万法就藏在此心中。他所指出的“心既是一”,达到这个境界的,即可做到“盖以无法生有法”,乃至随心所欲。在此,我理解石涛的这个随心所欲的境界,就是“耍”。说到耍,那就是耍虾酱。而所言那个“法”和“一”,就是道理,就是规律。之后,我就从根子上找毛病。首先,那瓶“北塘”牌虾酱,是早几年,一位朋友送我的,可能有点陈旧,从食材本身上已展示出虾酱的魅力。再者,烹饪的方法,仍是延续普通炒菜的那一种模式,使虾酱无法绽放出它特有的乐趣。很快,我就去超市,买回一瓶新的“张玉兰”牌虾酱。炒虾豆腐前,我打听到,有人说,

要把虾酱与水搅在一起,拌匀后,倒入油锅中。于是,如法炮制,炒出来的虾豆腐,倒也比之前,有了一点起色,多少眨了一点眼,但,仍是灰塌塌的,只能品味,无法传神。我知道,在这个阶段,按照石涛的理论,我只是在那个“法”和“一”里打转转,没有找到突破口。这让我想到了“高手在民间”。

其实,在汾阳,坊间就有很多炒虾豆腐的高手,那水平是至纯至真、炉火纯青。一日,我与原单位同事共进午餐,席间,我随便问一位老同事:你炒虾豆腐放吗?她说:放。我又问:虾酱是在油热时放,还是油冷时就放。她说:油冷时就把虾酱放入,然后,大火炒至泛泡,再滴少许水进去,油与水再次交融,会产生更多的泡沫。此时,将焯过水的豆腐捞进去,再翻炒,出锅就可以了。听后,我细琢磨,也是这个道理。从化学反应的角度上讲,油热后,倒入水,肯定是有大的反应,如翻江倒海。至此,一定会产生出大量的泡沫。随后,我按同事的做法,试着炒了一遍。果然,那次炒虾豆腐的阵势,是空前高涨,虾酱翻炒后冒出的泡沫,溅在灶台上,溅在灶壁上,溅在我的眼镜镜片上。满屋子都是虾酱翻炒后的香气。这一下,我终于看到一盘散发着眼的虾酱豆腐,出锅了。于是,我用手机把那盘炒好的豆腐拍下来,发到朋友圈里,特别发给了文峰先生。他们都说要耍虾酱耍疯了,耍痴了。就在我沾沾自喜、得意洋洋地把炒好的虾豆腐的经历告诉作家田文海先生时,他又透露了一个他的秘招,他说,他炒虾豆腐,焯豆腐时,是把切好的豆腐倒在凉水中,待水一开,马上关火,直接捞入焯炒好的虾酱中。这样炒出的虾豆腐一直在眨眼。听后,我立刻茅塞顿开。如此这般,我就又按文海先生说的试了一次,果然,炒出的品相、口感,较之前,就大有改观。这么几番下来,我的一瓶“张玉兰”虾酱,很快就都用完了。不过,我很开心。又到超市,买了两瓶,其中还买了一瓶海虾酱,准备再耍耍。就像钓鱼人,在河边钓熟了,再海钓一下,过过瘾。

在炒虾豆腐的基础上,我开始用虾酱炒土豆、炒莴笋、炒萝卜,味道都挺好。那时候,我还想到我们汾阳的“虾酱羊肉”。那也是一道流传很久的地方名吃。在寒冷的冬天,吃一碗热气腾腾的虾酱羊肉,也是非常惬意的。

在一番耍虾酱之后,我不由得对生活中流传下来的每一道美食,肃然起敬。看来,日子里的油盐酱醋和锅碗瓢盆,都能装得下一乾坤。我们活着,不能愧对生命,不能愧对美食。一个炒瓢,一把炒勺,耍到随心所欲,那就是通灵慧根,那就是境界。

◇小说轩·孟崇君(12)

猎犬

□ 李牧

之子凝神看着函谷关内那条火龙,对孟尝君道:“公子,白起的速度太快了!此去魏国,一路平川,无险可守,我们跑不过他!一旦被他所困,我们没有胜算。如今之计,不如兵分两路,一路随公子去赵国,此去道路险阻,我们可以冒险设伏,挡他一挡;另一路做为疑兵,继续走魏国,引白起去追。”

起异在旁道:“此计大妙。我带疑兵,引他来追。”孟尝君略一沉思,道:“大家都走赵国。白起非比常人,疑兵骗不住他。何况即便被骗,去魏国一路平川,以他的速度,孰孰不多久。”

车队在之子的指挥下,调转头,向赵国奔去。车行不过十里,进入山区,路两侧或是密林,或是山崖,路渐渐狭窄起来。车行到最窄处,左侧是山崖,右侧是深沟。之子下车,对孟尝君道:“公子先走,我们留下,在此地设伏。”起异道:“我也留下,助你一臂之力。”

之子道:“我在此设置路障,又不与敌人交锋,无需你帮忙。而且,你剑术最高,公子需要你贴身保护。”孟尝君看着之子,道:“白起勇猛,你挡不了他多久的。没有必要做无谓的牺牲,我们一起走。”

之子道:“白起的目标是公子,只要公子走了,他根本不会在意我们。公子放心,我设置好路障,很快就会赶上你们。”

孟尝君心下黯然,道:“那好。我在赵城等你们。”之子一马当先,十余车随孟尝君先走,剩余的二十余乘车,把声令下,乘马前行。好在这次随孟尝君出来门客,大多数文武双全,骑马,倒也不在话下。个别门客不会骑马,全部自愿留了下来。

留下的门客,大约有三十余人,大家将车全部推到路中央,将车交叉堆在一起,又将随车的火烛挨个放了进去,淋上麻油。一切准备妥当,大家各寻位置站好,张弓搭箭,就等白起追兵赶来。一刻钟后,远处传来密集的马蹄声。之子喝道:“大家准备,点火。”前方顿时燃起一团大火,将整个道路阻断。

飞羽军来势迅猛,片刻之间,已奔至火堆前,见火势凶猛,无可奈何。白起默默地看着大火对面的门客,火焰摇曳,把他们的影子拉得老长老长。

一名骑士大声问道:“将军,追不追?”白起望着眼前的大火,缓缓地摇摇头,涩声道:“不用追了。……我们,回军。”骑士大感惊讶,这团火虽旺,但对于飞羽军来说,只要一个冲锋,便可呼啸而过,至于对面的数十门客,不过就是几个照面就可以解决掉的。骑士虽感诧异,但对白起,他是绝对信任遵从,当下传令,飞羽军全军折返。

返回的路上,白起一言不发。自从军以来,这是他唯一一次失败。但似乎也不能说是失败!因为,这是他自己选择的。刚才被阻挡在火堆前,追击楚王的场景,突然浮现在白起的眼前。

那次,在一天一夜的逃亡途中,楚王的护卫、间谍、死士一共43人,全部死于狙击飞羽军的战斗中,拼死了飞羽军31名兄弟。

他们的死,非常壮烈。常常是隔一段路,就有几人出现,完全是以命换命的打法。没有一人示弱,没有一人临阵脱逃。白起下令不要纠缠,让他们继续追击,不想这些楚人,像是疯了一样,拼死缠上来,直到被杀死。最后,楚王的车驾被团团围住,身边只剩下三人,车夫、侍卫,以及策划接应此次逃亡的楚人首领。白起甚是佩服这些楚人,特意言明,只要放下武器,都可保命。不料,这三人相视,惨然一笑。先是侍卫冲向白起,被飞羽军乱箭射死。接着,车夫拔剑自刎。楚人首领回身,跪拜楚王,道:“都是我谋事不力,对不起大王。”

他不待楚王回复,转身面对白起,拱手行礼,询问白起姓名。白起回答后,也问他姓名。他道:“无用之人,无颜留名。”接着又道:“不能与将军在战场上决雌雄,诚为憾事!”言罢,他拔出长剑,合身扑向白起,连中数箭,犹然不倒,斩杀3名飞羽军士后,跪倒在地,倒置长剑,躬身抵剑,自杀身亡。

楚王静静地看完这一切,双目含泪,亲手为三人合上双眼。只对白起说了一句话:“他们都是楚国忠义之士。”从此,再没有开口说话,一直到现在。

这一幕幕的往事,就在面前的熊熊大火中重演了一遍。白起透过火光,看着火堆对面站立着的几十个人,有的张弓搭箭,有的手执长剑,静静地站立着。白起在他们的眼中看到了那种熟悉的眼神。

这个田文,究竟是什么样的人?令手下门客个个视死如归。白起知道,只要自己下令,飞羽军将士弓箭齐射,只需一轮,这些人就会全部死掉。可是,就在这时,白起忽然感到深深的倦怠。他觉得自己现在这样子,实在是太无趣了。他的目标是吴起,大魏军神吴起。吴起称雄战场,没听说他会三番五次地去追击逃亡者!我白起,岂能在这等事情上耗费光阴?

前方就是赵国离石城,如果此刻全速追击,田文大概率还是走不掉。但是,把他截回来,然后呢?我再继续做猎犬?何况,大王做这些事,实在也理亏的很。楚王是来开会的,被扣留;田文是受邀而来,也要被扣留,甚至还要被杀。大秦难道一定要用这样的手段,才能称霸诸侯?

白起感到深深的羞愧。所以,他不追了。当白起返回函谷关的时候,太阳已经升起一小半了。他迎面遇到了前来迎接的藏安,面对藏安询问的目光,白起轻轻摇头。沉默半晌后,白起道:“关门怎么会提前开?”

藏安道:“已经查清楚了。田文门客中有人学鸡鸣,引发附近鸡鸣。军士们一时不察,开关放人。”藏安又将通关文书,递给白起道:“这封文书,名字和身份都被人修补篡改过,毫无破绽。”白起收起文书,默默不语。

藏安自责道:“都怪我疏忽,放走田文一行……”白起截住藏安的话,道:“这件事情,不怪将军。我会据实向上王言明,请将军放心!”

藏安大喜,这才把提了半天的心放回肚子里。第三天午后,白起回到咸阳,他令飞羽军回军营,自己带着被篡改的通关文书,来见秦王。

(待续)

◇诗词坊

咏泰化子玉君 (七律)

□ 梁镇川

欣闻吕梁市泰化集团有限公司,将举办30周年庆典,可喜可贺!缘于泰化集团董事长张子玉的父亲张守忠先生,曾任孝义下堡公社党委书记,后任吕梁地区水利局长,生前与我交往甚多,情意深厚;又览泰化集团创业30年来,业绩辉煌,可圈可点;且张子玉董事长艰辛创业,品德高尚,可颂可赞。因之诸多感慨,涌上心头,欣然命笔,吟咏七律一首,以赠子玉君云云。

泰乘乾坤创业欣,化生万物旺家门。守忠廉继家风善,子玉承扬德性仁。最慕夫妻情永固,尤崇甘苦志同珍。清尊素影堪雄健,博爱胸襟贯太云。

【注释】

首联:《易经》泰卦,上坤下乾。乾为天,坤为地。乾有资始万物的功能,坤有顺从天道,资生万物的功能。“泰化”正是秉循天道,“君子以自强不息”;秉承地道,“君子以厚德载物”,化育万物,开疆展土,兴工创业,欣欣向荣。

颔联:父亲张守忠廉继家风为善。儿子张子玉承续父训品德为仁。

颈联:最令人羡慕的是张子玉与结发妻爱情永固。特别崇敬的是张子玉与下属同僚甘苦与共,合作共赢。

尾联:清尊素影,出自宋代晁元礼《绿头鸭·咏月》,这里用来比喻清白的品德、素雅的气质。堪,是足以,称得上之意。雄健,是成语“积健为雄”的化用。太云:意为太空的白云。亦有网络语言“太云系统”云计算的含义。



◇随笔

种园子

□ 常捍江

盛夏时节,推脱不过,到儿子儿媳居住的城市,帮儿子儿媳带孩子。业余,兼种地,准确说,是种园子。

儿子儿媳在居住城市打拼,打拚出一处属于自己的小院、小园。小院临街,停放两类型座驾:自行车,小汽车。小园在房后,儿子儿媳称后院。后院开垦出单人床大小一块地盘,种几溜韭菜。其实看不出是韭菜,是儿子儿媳说过,站在高处用心看,才看出葱葱蓬勃齐胸高的杂草里,夹杂着一小片矮绿,像韭菜,噢,是韭菜。和各种杂草伴生,被杂草掩盖着。就是说种是种下了,从没有割回家食用过。问儿子儿媳:哪一年种下的?儿子儿媳相互看,然后说:几年前吧?

观察多日,发现:左右邻居园子里,土豆、白菜、南瓜、玉米、豆角、番茄,都有,就是没杂草!种地的,多是老头老太。无疑,我应该向他们看齐。这日傍晚,烈日已不烈,读几页书,眼花,眼痛,到后院割韭菜。先割掉韭菜,再割掉杂草,然后用铁锹翻地。事实证明,我这种打算外人打算——是我父亲或我祖父来办这件事,一定是先割掉杂草,再去割韭菜,而后才翻地。我找韭菜,得先在齐胸高杂草里学蛙泳,蛙泳到那几溜韭菜跟前,蹲下,在粗壮的杂草根部摸索韭菜,摸索到

一小撮,再摸索到一小撮。西斜的阳光泼洒在杂草顶,斑斑驳驳跌落到草下,连累杂草顶花瓣,败叶,飘落我一身,甚至刺痛我眼皮。枝叶上粉尘飞扬进我眼睛里,我不得不停下来小心谨慎揉眼睛。

就是这揉眼睛功夫,蚊子兵团大规模袭击我。哪里是袭击,是呼朋唤友赶过来聚餐。我算一宗可口大食物。额头上开一桌,鼻梁上开一桌,眼皮上开一桌,哦,左右两只眼睛,应该说开两桌。两片耳朵圆圃,也算开两桌。左右脸颊,下巴,脖颈,手臂,脚踝,开无数桌。我感受着痒,痛,双手到脸上抹,祖宗,条条缕缕抹到两手血,血水里密密麻麻浸泡着蚊子的薄皮、肢体。看见黑云带响声从脸前飘过,又飘回。我惊骇,真惊骇,逃出园子,逃回家。

到卫生间照镜子,一张红痕密布的血脸,让我更惊骇。我老婆正在客厅里做清洁,看见我挺一张血脸窜进门窜进卫生间,连叫:怎么啦,怎么啦?紧随我身后。我解释:没事,没事,被蚊子叮了。我老婆大惑不解:蚊子怎么会把人叮成这样?我说,没想到草丛里蚊子那么多,多到黑压压一团,紧跟着又一团,像有人吸烟连续把烟往我脸上喷。打开水龙头潺潺洗脸,洗过,再次

五
月
甘
果
冷
初
熟,
千
枝
颗
头
荐
鹤
冰
顶
丹。

陆冠京 摄