



## 写在美食里的人生味道

□ 胡萍

看过很多写美食的书,那些书除了绘声绘色地描写美食的做法、颜值、口味外,有的还穿插着风土人情、历史典故、民间故事等,读来美则美矣,却让人印象不深,激不起共鸣。最近读到成都作家曾颖的《川味人间·贰》,仿佛推开了一扇窗,让我的眼前豁然一亮。

这是一本带着情感温度的随笔集,作者以美食作纽带,用一个个或励志、或悲伤、或喜悦的精彩故事,疗治着人世间一个个被生活折磨得千疮百孔的心灵,给人以美好的阅读感受和启迪。

书中共收录了曾颖近三年来写下的55篇文章,这些故事以美食为载体,通过作者独特的视角、生动的细节,演绎了普通人的酸甜苦辣、喜怒哀乐。阅读此书,最让我感动的是《借家过年》,在这篇文章里,作者的父亲因为春节值班不能回家,为了团聚,别出心裁地带全家借住在厂区会议室。在借来的家里,作者和家人并没有感到不便,反而倍感珍惜。尽管只有短短的4天时间,但与弟弟的嬉闹、母亲舒心地做饭、父亲安逸地小酌等等,这些都构成了一家人梦幻般的新年,向读者展现了一家人相亲相爱的幸福画面。屋里的一切都是借来的,唯有快乐是真正属于他们的。阅读此文,困苦生活里的一丝温暖、一抹亮色让人唏嘘。

曾颖不但对自己的家庭满怀深情,对他人的冷暖也颇为关注。在《秋芳的民工饭馆》里,他为秋芳的命运揪心。善良的秋芳开办一家民工饭馆不容易,虽然最后因手续不齐全被取缔,但坚韧的秋芳不会轻易被打垮,她的淳朴、善良是最好的名片,也让她做出的食物有一种与众不同的味道。

普通人与美食的故事,平淡琐碎,如袅袅炊烟,不经意间就随风飘散。但那些美食的背后,往往牵系着一个人与故乡故人的情感密码,若有一个契机,便会如春蚕吐丝般源源不断地往外倾吐出来。

在《被一碗面改变的人生》里,作者在火车上邂逅谢大哥,通过其对一碗蒜香醋汤面的惊喜,了解到在他少年的时候,因为一碗蒜香醋汤面而改变了命运的心路历程。作者善于在不起眼的事物中发现不一样的地方,以菜肴追忆过往,用舌尖铭记乡愁,那些带着食物香气的文章,让读者忘记了生活的琐碎和苟且,使简朴的日子也有了光亮和色彩。“有时锋利,‘纸刀’所至,入木三分;有时温柔,温暖朵朵,而谈起美食,又让人口齿生津。”政邦智库理事长高明勇如是评价曾颖的文字。

书中还有《到民工村做客》《三十九级台阶》《爸爸的发薪日》《吴亲婆的汤圆》等有趣耐读的文章,配以作者为每篇文章手绘的复古插画,图文并茂,引人入胜。作者凭借一道道美食,叙写食物和人生的故事,带给人们温暖和感动。正像他说的:“写东西,于我而言,更像一个疗治的过程,什么结果,不能求也不敢求。”读他的书,也像一个疗治的过程,于食物的香气中品味出爱的味道、生活的味道、善良的味道、平凡的味道以及幸福的味道。

## 征稿启事

华西社区报家园版面向广大读者特别是四川省内读者征集原创副刊作品,欢迎大家投稿。

## 一、征稿要求

稿件体裁为散文、随笔,题材不限,主要以城乡工作与生活为素材,力求思想健康、积极向上、文字流畅,字数控制在1000字至1600字。

稿件请注明作者真实姓名、电话号码、开户行名称及银行卡号、身份证号(申报个人所得税时用)。

## 二、投稿邮箱

来稿请通过电子邮件发送至:550942923@qq.com。

## 记忆深处的甜烧白

□ 谢涛

每年到腊月底临近春节时,父亲惯例般要做夹沙肉(也叫甜烧白),以备一家人春节期间享用。

话说夹沙肉之名,古人就有记载,清代有一本烹饪大全《调鼎集》中写到:“夹沙肉,肉切条如指大,中括一缝,夹火腿一条蒸。又冬笋或茭白片夹入肉片内蒸,亦名夹沙。”书中有那个夹的意思了,但又似是而非,因其并不是甜口。西南大学历史地理研究所所长蓝勇先生撰写的五十余万字大著《中国川菜史》指出,“《调鼎集》中所记载的夹沙肉与巴蜀地区的夹沙肉并不是一样的。在李昉人的《旧唐书》中的道光、咸丰年间的田席中,还没有夹沙肉的出现,只是到了光绪年间的《成都通览》中才记载有甜烧白,作为南馆菜的第一道菜列出。在巴蜀话语里,所谓甜烧白即是夹沙肉。”

而我喜欢称之为甜烧白,大抵是喜欢沉溺于甜的味道。甜烧白的甜美,总能让人联想到幸福与吉庆,所以在川渝传统的农家九斗宴上,夹沙肉经常作为压轴菜登台。

每到年末,父亲总是早早准备做甜烧白,这是我们家过年时的仪式感。父亲精心挑选上等的猪肉,将刮洗干净的猪肉,于大锅中煮至八分熟,捞出后切连刀薄片。九成肥、一成瘦,是肉片的最佳状态。而后将红砂糖嵌入其中,错叠置于土碗中。最后,叠加一层经过糖油洗礼的半熟糯米,极尽妩媚之态。而这糯米也是新收获的糯米,从稻田走来,刚去皮的糯米,还留有

一丝植物的清甜。把糯米淘洗干净,用甑子蒸到恰当好处的熟,不能太硬也不能太软,最后均匀地放在肉片上面。经过大火蒸煮,红糖和着浓密的水蒸气,在肉与糯米中幻化为无形。糯米内部的糯甜尽情宣露,周围的空气都氤氲了甜甜的味道。糯米的清甜已令人沉醉,而父亲往往还要加上蜜桔,这该是怎样的一种甜蜜口感!白色的猪肉被渍成透明,渗出的油脂与糯米纠缠不清。猪肉的嫩滑,与糯米的香糯,由甜味牵引,化为又沙又糯的口感,留下柔顺缠绵的甜甜。

甜烧白的诱惑力,谁能拒绝啊!每次一出锅,我都迫不及待地夹一片放进嘴里,鲜嫩的肉混着甜甜的红糖,咬一口,有肉质的香,有红糖的甜,满口都是幸福的味道。薄而透亮的肉在唇齿间轻轻滑过,简直让人欲罢不能,常常让我在寒冷的冬日回味无穷。

冬日除夕的饕餮盛宴中,我唯独爱吃父亲做的甜烧白,然而,3年前,父亲永远离开了我们,我再也吃不到父亲做的甜烧白了。如今,每当品尝到甜烧白的那一刻,虽然没有了父亲做出的那种味道,可我依然能感受到那份来自父亲的关爱和温暖。那些陪伴着我成长的日子,深深地烙印在我的心中。正如央视主持人董卿所说:“味道落到笔上就成了风格,吃进胃里就成了乡愁,刻在心上就成了一辈子都解不开的一个结。”

甜烧白,便是那段时光美好回忆的象征,让我在漂泊的岁月里找到了一丝慰藉。

## 元宵节的烟火架

□ 付令

老家的元宵节,除了观灯、猜谜、吃元宵,还有一种民间习俗:看烟火架表演。烟火架是一门传统手工艺,它综合了绘画、楹联、雕塑、花灯和火工等技艺,以纸、布、篾条、黑火药为原材料,燃放时发热、发光、冒烟、膨胀、平移、飞升,在过去被誉为“立体电影”。

细想起来,已有多年没有见过烟火架了。那年元宵节,我和表弟还在读初中,对未来充满迷茫,也厌烦枯燥的功课。工厂在广场上组织了元宵晚会和游乐节目。谐剧大师凌宗魁的精彩表演引来笑声阵阵,人们满意而归,渐渐散去,小个子工会主席急得喊破嗓子:“不要走,不要走,我是工会主席。灯光球场还有烟火架表演!”不一会,他自己便淹没在不听招呼的人流之中。

这时,烟火架师傅不紧不慢地在篮圈下吊起烟火桶。烟火桶是个用红布包裹、直径一米高一米的圆柱体,下面悬着一根一寸粗的引线,像个华盖。沿篮球场三分线,围着五十来人。师傅示意大家再退后些。工会主席犯了愁,说:“喊你们抓紧时间,人都散了。这么少的人,干脆改天吧。”他手下的工作人员,是个我们认识的阿姨。阿姨瞪了主席一眼,对烟火架师傅说:“继续演。你看学生们还是喜欢传统艺术。”她用手指了指我和表弟这边。

点火启动后,大家屏住了呼吸,桶里却半晌没有动静。忽然,噼里啪啦,一大串鞭炮炸响,空气中弥漫着硝烟,地上落满红纸屑——这标志着演出开始。工厂四周是漆黑的山谷,篮球场上的鞭炮声如同荒野中奔跑的猛兽,搅动着周围的空气。烟云散去,一朵朵金轮带花,在空中飞旋、绽放,在黑夜里划过一道道美丽而耀眼的弧线;一个个喷泉喷涌,银色水流在地面溅起水

花。篮球场瞬间变成了一个璀璨夺目的大舞台。

在烟花飞舞中,又坠下一串“宝贝”,吊于桶底,原来是四个花灯和红蜡烛,竹架展开瞬间便点着了,恰到好处。一副对联在中央不紧不慢地展开,写的内容大致是迎春纳福之类的。接下来,是十二金钗人物造型,然后是孙悟空。只见它一手持金箍棒,一手放眼前,眺望远方。随后,依次出现了金龙、兔子、老虎、楼宇等。烟火架师傅灵巧的双手,将花鸟虫鱼、戏曲人物,栩栩如生地展现出来。一个个玄妙如梦的景象,充满了对未来的期许。

我们惊诧于这个烟火桶里居然容纳了这么丰富的内容。各种造型压缩在桶里,次第依靠重力垂落,依托热能膨胀并伸展开来。时间的预测、引线的长短和模型的位置必须丝毫不差,这控制可真够精细和精准的。

这时,烟火架的火又断了。四周的人越来越少,工会主席自己也不知所踪。师傅很不好意思,一番检查,再次用火把点燃。演出继续,只给我们五六人看:一个仙女从桶中飞跃而出,向上空奔去,洒下片片花瓣。霎时,花雨纷飞,星河飘落,好一幅火树银花不夜天的景象。每一粒爆炸的鞭炮,都迎接着新年的到来,为每个人带来幸福和快乐。

我和表弟幸运地成为最后的观众。第二天就要开学了,又要面临繁重的学习,烟火架是新年最后的快乐。烟火架燃放完毕,我们心里空荡荡的。

而今,烟火架这门传统技艺正在离我们远去。流光溢彩的城市灯光秀,空中无人机阵列随心所欲地变换造型,组成各种寓意深刻的字符和图案,还有VR技术沉浸式体验……这些不正是新的烟火架吗?