

百态

在每个角落都存在竞争,我们只要有毅力,勇于拼搏,不断进取,相信自己一定就能成为你生活在那个领域的佼佼者。其实,让你进步的不单是自身的能力,也不单是亲人的鼓励,更多的时候是你的对手激发了你的潜能,促使你不断进步。

——摘自思清《听我道一声感谢》

戏说合肥的“吃”

万木春

再打我一巴掌

张明源

我在一家繁华商场租赁专柜卖名牌时装。一天下午,一对80后小情侣手拉手来到我的专柜前。

女人选来选去,看中了一款漂亮新潮的时装,就缠着男人非要买下。男人一看标价是2000多元,惊得张大了嘴巴,他哄着女人说:“这种颜色和款式的衣服,你穿上不好看。”

女人说:“怎么不好看?我穿给你看看。”然后拿着时装走进了试衣室。

一会儿,女人穿好衣服出来了,模特走秀般搔首弄姿地迈着猫步走了两个来回,问男人:“好看不好看?”

为了把时装卖出去,我不失时机地赞美女人,满脸堆笑地对男人说:“先生,你夫人穿上这套时装,真是光彩照人、魅力无穷呀!夫人既然喜欢,就买下来吧!”

女人对我投来感激的微笑,对男人说:“这位大姐都说我穿着好看,咱就买下来吧。”她晃动着男人的胳膊,撒娇地央求着。

“一点都不好看,就是不买!”男人不耐烦了,挣脱开女人的手,就想转身开溜。

“你真是讨厌的小气鬼、一毛不拔的铁公鸡!陪我逛了半天商场,一分钱的东西也没买,气死我了!”女人火了,抬手朝男人的脸上打了一个响亮的耳光。

这下把男人打愣了。男人两眼直直地瞪着女人说:“你……还真反了你了!有本事你再打我一巴掌试试!”

女人一不做二不休,抡起了巴掌又狠狠地打了男人一个耳光,哭着喊道:“我就打你这个气鬼,怎么了?”男人生气地举起了手,他看了看围拢上来看热闹的人,又把手放下了,说:“看你这么听话,我就饶了你吧——好男不和女斗!”说完,把女人晾在那里,低着头匆匆走了。

合肥人爱吃、好吃、会吃与合肥的地理环境、文化有很大的关系。合肥地处中国南北交界处,南北饮食往往到了这里是一汇合点,百家菜经百家厨的“融会贯通”就有一种特别的徽文化味。合肥人会吃除了能将南北菜的优点集中是一大能耐外,最主要的是敢出新。合肥人吃上出新也是很特别的,菜的搭配厨师们往往考虑的是冲味,如一种菜本身很香的话,就不可能用另一种很香的菜来冲,可是合肥的土菜中就有韭菜炒香菜(芜荃)这么一道菜,而且很受吃客的喜好。其他像咸萝卜丁炒毛豆、萝卜丝炒馓子、臭干子煲等等,合肥各家土菜馆都会作为保留菜。

合肥人吃上虽有出新,但是总感到不是创新,更缺创品牌、保品牌的意识。什么东西做出来,刚有人认可,质量就越变越不像样了。这一点,倒是应该学学成都小吃。合肥这几年也有人来此经营“龙抄手”和“担担面”等成都小吃,但是只可哄那些没有到过成都的人,关键是这样一弄直接毁了成都小吃的的美誉。

说到这里不能不提一下合肥的“刘鸿盛”。一直在合肥生活有一定年纪的人都知道以前在明教寺旁边,有一个非常有特色的饺面馆,就是“刘鸿盛”。一进店你就会看见炉上炖的老母鸡汤,香味四溢,浓浓的,上面漂着厚厚的黄油,极其诱人。无论是鸡丝面,还是冬菇鸡饺,全是一种没有任何味精味的鲜,是真正的合肥地方特色。然而,多年后再到鼓楼附近的新开“刘鸿盛”,已经找不到那个味了。

合肥人现在还爱吃牛肉面。在北门颍上路有一家颇有名气的牛肉面馆,人气很旺,队也排得很长,我去尝了一下,除了那一片片牛肉还不错,面是又咸又辣。所以有人说,到合肥难找到一家好面馆。几年前合肥有一家宾馆曾引进江苏昆山的奥灶面,但是没有推广。此面的特点在于符合吃面的要求,即“头锅饺子二汤



面”,面下好后一定要放到好汤里才是真正意义上的“享受”。奥灶面的精髓也在汤里,奥灶汤是用鸡鸭、猪蹄、田螺等用小火一起煨汤,然后再放青鱼的鳞等进去去腥,使这种汤有特殊的香味与回味。我感到遗憾的是,中国吃面最有传统和创意的山西人没有在合肥开面馆,否则地道的莜麦面、独特风味的臊子面等百种到千种面食一定会迷倒合肥

众多食客的,最后当然也会又被徽化。

当然合肥有的宾馆菜还是比较地道的。像徽菜当数黄山大厦食府的三楼,适合大众的主要有“胡氏一品锅”,与一些大酒店的这道菜相比,黄山大厦的这道菜无论是选材、做法都体现了徽菜的特色;除了这道菜,还有“干锅靠(肉)”也值得推荐,因其做法独到,可与正宗的东坡肉分个高低。说到这里就不能不戏说一下徽菜的影响,据说人民大会堂的正式宴请,都是以徽菜为



主,中国驻外使领馆的大厨有一半以上擅长徽菜。因为徽菜除了大家熟知的“重油、重味、重火功”外,更是把干的做成鲜的,把臭的做成香的。即干货鲜做,鱼和豆腐弄臭发霉再做香。所以成名的徽菜有臭鳊鱼、毛豆腐等。

虽然合肥是安徽的经济文化中心,但是正宗徽菜的影子在这里不强。实际上正宗徽菜讲的是圆润变通,这一点与合肥菜有很大的相似处。中

国著名的金华火腿就是当年胡雪岩在那里经商带去皖南的腌猪腿被当地推崇演变而来,毛泽东1956年到武汉横渡长江后“又食武昌鱼”就是在当地著名的徽菜馆“大中华酒楼”吃的。主席原来不太吃鱼,嫌刺多,但是“大中华”的徽厨硬是把扁花鱼烧得无刺味美。主席很满意,也就把它写进了自己的“水调歌头”中,也难怪人民大会堂一直以徽菜居多。所以,合肥真应该开几家能代表当年“大中华”水平的徽菜馆。

合肥人也曾经在全国人眼里很“红”,曾几何时,只要到了合肥就看到两道红色风景线,一道是满街红色出租车,一道是大龙虾。合肥有龙虾一条街,每到吃龙虾的季节,整个街道热闹非凡,从头到尾再到上空,全是麻辣味和啤酒味,但是这几年明显差了很多,主要是这里的虾基本上都是一个味,真正能把龙虾味做足该数市中心的“红福龙虾馆”,那里有怪味、椒盐、麻辣、原味等七八种味,而且做得还比较有看相。合肥人在全国率先开发了龙虾,但是被别人发扬了,再做下去就要被人遗忘,所以合肥还想打龙虾牌的话,一是要丰富其做法,二是抓龙虾的养殖,把龙虾的个头品质弄上去,三是在龙虾的文化上创新。人家搞龙虾节,你就根据安徽水产丰富的特色搞它个虾蟹蟹将龙王大会,从5月到12月让全国厨子来这里“斗法”。

作为合肥人一直生长在这块热土上,也比较喜欢合肥的吃文化,所以在斗胆戏言几句,权当饭后的笑资。

蜗居在仙台

何礼仁

前两年我到日本的仙台去打洋工。由于行业不景气公司被迫裁员,我失业了,只能靠打零工维持生活。交不起房租,我只好走人,朋友建议我到仙台的胶囊旅社落脚。

走进毗邻仙台港的一家四层楼高的胶囊旅社,所谓的客房不过是一排排深两米,高度一米五的格子间。当旅行社的服务员说这个格子间月租金要五万日元,我吃了一惊,虽说这个价钱比起在仙台租公寓要便宜,但对我来说还是一笔不小的开销。

办完入住手续后,服务员带我到旅社的公共卫生间和餐厅转了一圈,他告诉我,旅社里有一个小型电影放映室和一间阅览室,除此之外二楼还有个健身房,不过很多健身器材都已经损坏了。

我几乎是爬着进“家”的,一米五的空间高度对于一米八的我来说真是狭小不堪,我在格子间里保持最久的姿势就是半躺半坐着。每个格子间有一盏台灯、一个整理箱,一个杂物桶以及必要的床上用品,格子间里还配备了上网接口,借助笔记本电脑我可以在网上和国内的朋友聊天。

住在格子间里的人大都是大都市里失业或者收入微薄的年轻人,大家各忙各的彼此交流很少。大岛是我在胶囊公寓中唯一能说得话的人,他面容清瘦,从官城教育大学毕业后一直没有找到理想的工作。那天晚上我半躺在格子间里上网,忽然大岛拉开了我的门帘,他兴冲冲地递给我一个餐盘说:“何君,今天我母亲来看我了。这是仙台的特产烧烤牛舌,再搭配上母亲酿的清酒,美味的晚餐我们一同分享吧!”我吃了一口牛舌,香味醇厚,嚼劲十足,又喝了一杯清酒,甘冽爽口,犹如甘露。我忽然眼泪流了出来。“你怎么啦?”大岛关切地问道。“我想故乡的母亲了。”我哽咽着说。

不久后我就离开仙台回国了,2011年3月11日日本发生强震,仙台市也是受灾。想来,我曾经蜗居的胶囊公寓已经浸泡在一片泽国之中,不知道依然蜗居在其中的大岛是否躲过了这场灾难?我默默为他祈福。