

妈妈的厨房

□张刚(记者)

前段时间回家,家里正在拆了近二十年的老屋,开始翻建。

老厨房被拆了,新厨房还没建起来,就在外面的柴园子里搭了一个小小的窝棚,盘了一个简易的灶台,作为厨房。

由于场地所限,厨房非常非常小,里面仅一个人能转开身子。厨房大小,里面特别闷热,父亲盘的这个灶台也是凑合着用的,结果不利烟也不利火,灶洞里塞进柴去,烟从前灶门就出来了,呛得母亲没法做饭,而且烧水炒菜特别慢。母亲为此不停地唠叨。

一天傍晚,下起了雷雨,电闪雷鸣,突然断了电,母亲的饭还没有熟呢,我冒雨跑到柴园里,看到母亲正费力地找来半截蜡烛,就是这一点点光,也被从灶头里涌出的浓烟吞噬了。每顿饭只有面条,怕我吃腻了,母亲这次还炒了一个洋葱辣椒,气味更呛人。

我回去的时候房子主体刚刚建起来,剩下的就是安门窗,盘炕,还有盘灶台、铺地、修台阶等。而最主要的是厨房,看到母亲做一顿饭是这样的艰难,我就催促着父亲先赶紧把厨房弄好了迁进来。

修房子的这些活都是父亲来干

的,那天父亲开始用砖头铺厨房的地,铺了之后才能修灶台,父亲身体也不是很好,结果铺了一半又撂那里了,我一看这缝不严实也没铺平,在我动员下又拆了,我就说我来铺吧,这活也不难,慢慢铺了两天就铺好了。

然后我就和父亲开始盘灶台,结果修来修去,灶台还是修得有些大,吹风机放的位置也不是很好,母亲老是担心新厨房又不利烟火。前几天给家里打电话,得知厨房还没有启用,不知这个灶台利不利烟火,可千万别像外面柴园里的一样,半天烧不开一锅水,面条下到锅里半天不上来。

母亲的厨房总是这样的邋遢。因为母亲和父亲一样下地干活,回到家里,父亲有时太累太乏就躺炕上歇了,但母亲还得拖着疲惫的身子去做饭,家里柴火少,有一年买了几百斤炭,但买不起鼓风机,于是母亲从姥爷家借来一个废弃的木风箱,母亲自己把灶头改造成烧炭的,我和姐姐就帮母亲拉风箱。刚开始的时候还好奇,但拉上几次就不愿干这个枯燥的活了,有时母亲先拉着风箱烧水,拉几下,又去和面;拉几下,又去擀面。饭熟了,我们一拥而上,都吃饭去了,母亲顾不上拿

筷子,她得去喂猪喂驴,等她喂完猪,面条早让我们吃完了,锅里只剩下汤了,母亲只好就着汤吃点馍馍。

母亲的厨房里总是晃动着她忙碌的身影,冬天的时候,堂屋里会生起火炉,但父亲总是怕浪费,不让在火炉上做做饭,即使很冷的冬天,也是母亲在灶台上炒菜做饭,冬天的早晨,天气非常寒冷,屋顶上是厚厚的霜,即使下了雪,也是母亲早早挑着水桶外出打水,在我上大学之前我会帮着母亲去挑水。后来是弟弟去挑,但要是天没亮而需要水了,母亲不叫醒我们,总是自己去挑水,现在她老了,家里的水井远在村东口,而且也基本上没水,一天只能刮上一担。但母亲已经基本上挑不动一担水了。

这一天中午,我们吃完饭都躺在炕上睡了,母亲又下地干活去了,睡醒起来,我到母亲柴园的厨房里去,看到锅碗还堆在那里没洗呢。母亲太忙了,匆匆放下碗筷就下地了,我就悄悄地洗这些锅碗,但这也不会减轻母亲的劳作。母亲这一辈子,就是在这厨房和农田里来回穿梭,把一辈子耗在了这琐碎而繁重的苦役生活中,她是天底下最苦命女人中的一个。

母亲只会做西红柿鸡蛋汤

□杜新英(医生)

我母亲只会做西红柿鸡蛋汤。

前几年她还这样。年轻时候,她是附近几个村有名的巧媳妇,什么菜都会做。邻居家有红白大事,都是请她去主厨。

她已经65岁。说老不老,说年轻也不年轻。

说她不老,是因为上面还有90岁的姥爷;说她不年轻,是因为她患上了脑萎缩,忘记了大多数本领。

脑萎缩,就是俗称的老年痴呆症。

刚开始她常常忘事。后来她会突然犯糊涂。现在,她忘记了大多数能力,比如,做饭做菜。

做饭,她只会舀上水抓上米,还常常放上锅就忘记了,不是没烧就是烧糊。菜,她只会做西红柿鸡蛋汤。

她做的西红柿鸡蛋汤很简单。一个西红柿三刀切八块,然后油和葱花下锅,紧接着,扔上西红柿,翻两下,加水,开了加点醋,打上两个荷包蛋,再烧开,放盐,鸡蛋熟,出锅。

她甚至忘了,应该把鸡蛋打到碗里调一下。唯一记得很清楚的,就是,做西红柿一定要加点醋,才不那么酸。

我母亲一直跟着我,帮我带孩子。我孩子爱吃西红柿鸡蛋汤,但是怕酸。所以,我母亲,还会做不酸的西红柿鸡蛋汤。

她今年65岁,一辈子操劳过度,整个人瘦瘦的,头发花白,干瘪的脸上沟壑纵横,牙齿全脱落,吃饭极困难,作为医生,我一直给她用复方阿胶浆维持体力。

我让孩子跟她做伴,让亲戚定期给她打电话,自己也成天给她找事情做,妄图以此来延缓她脑部的退化。

没有用。我眼睁睁地看着她一天一天衰老迟钝。

得她真传,我自己也是有名的做菜高手。而且,我对做菜极有兴趣。饶是如此,我仍然经常让她去做菜。

虽然她只会做个西红柿鸡蛋汤。

有一次她做的西红柿鸡蛋汤忘了加盐。孩子不吃,我端回厨房,加了盐,重新端回来。别人都不吃,我自己吃。

我吃得眼泪噙里啪啦地往碗里掉。

然后,我给他们做了海蚌萝卜丝汤,又给他们做了东坡豆腐。

我一边做一边想起少年时学这两道菜,那时候我母亲还年轻,一边手脚麻利地烧开水烫海蚌,一边遗憾地说:“本来应该用海蛎子,海蛎子的味道更好一些。”

现在的她全忘了。忘到甚至不认识东坡豆腐是豆腐,也不记得这两道菜曾经是她教过我的。

度过的时光回不去。于是我一边做一边哭了。

妈妈做的菜

(电影监制、美食家、专栏作家,有「食神」美称。)
命题嘉宾 蔡澜

然。我吃过各种各样的野菜饼子,但并没有品味到母亲所说的可吃之处。

我上初中时,家里承包了责任田。我已经可以带着充足的咸菜和煎饼了。每个周末回家,母亲总还要改善一下伙食。说实话,我这时再没有了吃吗都香的感觉。母亲笑着说,那是你不饿。

母亲的话我懂。我是因为已经拥有,才不知道珍惜了。

现在每逢吃饭,女儿总爱把饭菜翻来挑去,似乎有多么难以下咽。我于是用母亲的话教育她,给她讲那曾经饥饿的日子。女儿又似乎是在听故事,一直笑嘻嘻的。此时我才意识到,我是多么地不善于表达。

没有谁希望再错过没饭吃的日子。可是记住那种饥饿的感觉很重要。

才是世上最好的美味!

这故事虽然浅显,却包含着很深的哲理。它让我记住,在任何时候,都不能忘本,都要懂得珍惜。

以后离开家乡,我也到过不少地方,虽不能像赵皇帝那样吃尽山珍海味,但各地的美味佳肴也吃过不少,还吃过大饭店做的加了海参、鲍鱼的“高级小豆腐”,但就是吃不出原来的味来,觉着都不如妈妈做的小豆腐好吃。开始我感到奇怪。但仔细想想,这一点也不怪。因为妈妈的小豆腐,不但做得精巧,而且加进了故事哲理,融进了亲情乡情,更投入了博大而又深沉的母爱。这在任何美味佳肴中,都是难以找到的。

意间改善了全家人的伙食。

母亲把剩下的七八条小鱼用盐腌了起来。那点腌制的小鱼,成了我们哥俩每天的惦记。腌鱼很快就被消灭掉了。腌鱼的咸水母亲没舍得倒。她取出一点,添了些水,和上发霉的麦子面,做起了咸鱼饼子。她把做好的饼子分成多块,说是我们姐弟三人要平均分配。我感觉那些饼子大小并不相同,我摊到的就小一些。我把自己的扔在地上,去抢哥哥的。母亲的鞋底落在了我屁股上。母亲吹去饼子上的尘土,又重新放到了我手中。咸鱼饼子也很好吃,我含着泪几口就把它搞掉了。

鱼和咸鱼饼子母亲都没吃。母亲说,她最爱吃原味的野菜饼子。母亲吃野菜饼子时的样子,与我们喝鱼汤、吃咸鱼饼子时的神情一样舒展,一样自

饥饿的美食

□焦庆福(教师)

我记住了一种饥饿的感觉。

我八岁那年,未到芒种便下起了连阴雨。大水把地里的麦子全淹了。生产队抢收回来的麦子,因为不能及时晾晒,有些已经发霉。队里的麦子多数是要交公粮的。我家只分了不到一百斤发霉的麦子。家里十多口人,吃饭成了个大问题。那种饥肠辘辘的感觉,让我和哥哥一想到吃就心里发毛。为了填饱肚子,我们哥俩走遍了村里的每一道山坡,每一条河沟。我那时的胃口也好,酸枣、桃子还有小虾,甚至青蛙都可以成为腹中之物。

有一次,我们哥俩在家门前的水沟里,用竹筐捕了十多条小鱼。母亲挑了几条大点的,煮了一大锅鱼汤。尽管缺盐少油,我们一家人却喝得香甜。我们哥俩也得到了母亲的表扬。我们哥俩无

妈妈做的小豆腐

□戴永夏(出版人)

童年在农村,餐桌跟日子一样清贫,不但山珍海味闻所未闻,鸡鸭鱼肉也难得一见。在以瓜干、萝卜为主的一日三餐中,唯独妈妈做的小豆腐,常吃常新,百吃不厌。至今想来,仍回味无穷。

小豆腐即用蔬菜加豆面煮成的菜粥。做法看似简单,倒也颇有讲究。妈妈做的小豆腐,一是火候掌握得好,使豆黄跟菜绿平分秋色,面软与汤稠恰到好处;再是菜蔬跟豆面搭配合理,让豆的浓香跟菜的清香各擅其长,各领风骚,因而色香味俱佳,好看又好吃。将当顿吃不完的小豆腐再加葱葱花佐料,用油炒一炒,那又成了别具风味的菜肴。每当这样的菜肴端上桌,一家人便围坐一起,乐滋滋地用各自的方式分享:老祖父吃饭时,总是挖一勺子在碗里,几口就吃完,边吃边说:“好吃好吃,胜过海参鱼翅!”父亲喜欢喝点小酒,这

时就倒一盅地瓜干白酒,边喝边品着小豆腐的滋味,说是越嚼越香。妈妈则喜欢看别人吃,别人的满足就是她的快乐。小豆腐吃进我的嘴里,也香在她的心里。她见我狼吞虎咽,就给我讲起赵匡胤吃小豆腐的故事:

赵匡胤当皇帝前,有一天流浪到咱平度城西马家沟村。此时天正下着大雨,他便走进一家农户避雨。房东老太太见他样子怪可怜,就端给他一碗萋萋菜小豆腐。赵匡胤此时又饥又饿,一口气把这碗小豆腐吃下去,觉得又香又甜,味道好极了!老太太见他狼吞虎咽的样子,便赠给他一句话:“饿了甜如蜜,饱了蜜不甜。”他当时听了似懂非懂,也没放在心上……以后他打下天下,当了皇帝,吃尽了山珍海味,可是没有一样能比得上当年他吃过的萋萋菜小豆腐。因为在赵匡胤的心目中,当年吃过的萋萋菜小豆腐

【编后】

蔡澜,美食界标志性人物。世界华人健康饮食协会荣誉主席,曾任《舌尖上的中国》节目总顾问。与金庸、黄霑、倪匡并称为“香港四大才子”,有“食神”美称。上个月,“食神”带着新书《旅行食记》做客青岛出版集团,边品尝人间美味,点评青岛民间下酒菜;边即兴为“写作”版点题——妈妈做的菜。

“我叫蔡澜,听起来像菜篮,买菜的篮子,所以一生注定得吃吃喝喝。”蔡澜先生对饮食向来只有好吃与不好吃之分,他致力吃遍世界各地著名菜式。

蔡澜先生说:“这个时代不是蒙塞的时代,任何漂亮的风景,电影、电视、画册上都可以看得到,也不稀奇。但吃的东西就不一样,一定要亲自到那里才可尝得到。”但是天下美食“再活三世,也不一定吃得完”,所以他以舌记谱,以文烹菜,希望与读者分享他的舌尖经验。蔡澜先生著述颇丰,其文深得明清小品之真传,诙谐幽默,雅俗共赏。豪迈、直白式的笔触,精彩利落,大快人心!

吃遍全世界的蔡澜,最爱哪样美食?蔡澜先生总是说:“妈妈做的菜最好吃。你是什么地方的人,就喜欢什么地方的‘菜’。”妈妈做的菜奠定了我们味蕾的最初记忆,并让我们持久想念,这是家的味道,对“食神”蔡澜先生来说,妈妈做的菜有着同样特殊的地位,而这也正是他为“写作”版如此点题的原因。

是啊,每个人的心里都有一种私属的味道,来自记忆中的秘境。而母亲的关怀和家乡菜的味道是每一个人心中最柔软的存在,真正让人留下回忆的正是那些稀松平常的家常菜式。白菜豆腐、土豆丝、荷包蛋、炒咸菜……这些妈妈做的菜,从手到口,从口到心,延续着对人生特有的感知方式,只要点燃炉火,端起碗筷,每个平凡的人,都在某个瞬间,参与创造了非凡的史诗。“妈妈做的菜”本周继续征稿,欢迎写下你的故事与大家分享。

征文要求:1000字以内,文体不限。请附上个人的姓名、职业。来稿请尽量不要用附件。

投稿邮箱:qlwbxz@163.com

