

人生真味

2004年的夏天,我们全家从山的那一边来到海的这一边,开始了艰难的异地生活。那年的冬天异常寒冷,我们租住的房子阴冷潮湿,没通暖气。晚上,房间里如冰窖一般,上小学的女儿写作业时不住地跺脚,不时地呵手取暖。她口里呵出的热气白白地慢慢升腾,我的心却在不安中不住地下沉。清早起床,水龙头冻住了,需要用暖壶里的热水先把水龙头烫开,然后才有冰凉的水流出来。我们就在哗哗的水流声里,开启一天的忙碌生活。

那个冬天我常常失眠。失眠的夜里,我不住地拷问自己,放弃了十几年打拼的根基,来开创一片新天地,到底值不值?心中的不安像一株冬日的枯草,在不定向的风里摇来晃去。

给这个房子带来温暖的,是我们一家三口的其乐融融。老公经常会逗我们娘俩开心,虽然他常常一个人皱着眉头抽闷烟。女儿也很乖巧,每天的作业都认认真真完成,考试成绩也不错。我则在工作之余喜欢用文字驱走寂寞,虽然心中时常有不安的藤蔓疯长,但日子还是平淡地过着,不觉间就到了年底。

一天中午,老公交给我两张票,说是迎接元旦的自助晚宴门票,是一个朋友送的,他因为有别的应酬走不开,让我和女儿去。他说你们以前在乡下没吃过庆祝节日的自助餐,去见识见识吧。

我看了看那两张粉色的票,每张198元,很心痛地说:“你的朋友真奢侈,如果是现金的话,够我们一个月的生活

此心安处是吾乡

●杜宝丽

费了。”老公意味深长地说,并不是任何东西都能用钱买来的,快乐是无法用金钱衡量的。

那天晚上,我带着女儿到了自助餐厅,餐厅里面已是载歌载舞,人声鼎沸。圣诞老人扮相的服务员引导我们取餐,一排排的山珍海味应有尽有。女儿第一次见这种场面,开心地专挑她没吃过的东西……我们边吃边欣赏各种有趣的表演,顺便还看食客们的饕餮之态,女儿不住地笑,手舞足蹈,我也异常开心。吃着吃着,女儿说,咱带点给爸爸吃吧,他肯定也没吃过这么好吃的东西。我说,自助餐不能带走,再说你爸爸说不定比咱吃得还好呢。

玩到快九点,我们娘俩兴冲冲地回家,发现老公在看电视,没有喝过酒的迹象。女儿开心地告诉爸爸自己吃了什么好吃的,看到了什么有趣的演出,还玩了什么游戏,看到我们兴奋的样子,老公笑得异常灿烂。

我去厨房倒水的时候,看到了一个揉成一团的方便面包装袋,心里一动,但没说什么。

后来,我意外发现了购买自助晚宴门票的小票,我也没说什么。

再后来,老公抽烟明显少了,我,还是没说什么。

如果要我说,我会说,2004年那顿丰盛的自助餐,让我品尝出了温暖和幸福的味道,它让我的心安顿下来,有了深深的归属感。此心安处,便是吾乡。心安是一种救赎,是一种落地生根的安全感,是一种努力向上、向暖的动力。这种心安让我在异乡的日子越来越精彩。

无味中有至味

●徐新

肴,即使是久居新疆的汉族人,也会在逢年过节和招待客人时上这道大菜。一次偶然机会,在草原牧民家里,我见识了手抓羊肉的制作过程。先将新鲜羊肉连骨剥成大块放在锅中,直接倒入适量的山泉水,放入盐巴,然后大火烧开,撇去浮沫,改小火慢炖两小时左右,羊肉就熟了,操作过程就那么简单。端上来,真是满屋生香,羊肉熟而不烂,带着脆骨的肉,嚼起来嘎嘣作响,清脆悦耳,果然味道很好。后来我也买了羊肉自己尝试着做,将羊肉洗干净,加了很多佐料,但就是做不出那个味。细细想来,也许是我添加了太多佐料遮掩了羊肉本身的鲜味。

原汤可以更好地帮助消化拉条子,手抓羊肉的鲜让人回味无穷,而正是那些本真的东西,才会给予我们纯粹而美好的滋味。简单、平淡才是最真、最好的味道。正如林清玄所说:“生命中最好的事物总是‘无添加’的,唯有原味、清淡、无添加的事物才能陪我们一辈子。水、米饭、面条、空气,无味中有至味,可以陪伴我们一辈子;爱、亲友、美,平常中有深情,也可以陪伴我们一生一世。”

无味中有至味,饮食如此,人生也如此。人,要追求本真,就必须剪除掉身外之物的羁绊。唯此,才能保持心灵的安宁,体验到纯净的快乐,幸福也就触手可及了。

游走澳门品美食

●王珉

胶和花菇,加上现磨的白胡椒和红醋,一口白米饭搅拌汤汁,甘醇芳香就依附在牙齿上了。

官也街距威尼斯人酒店不远,街上弥漫着食物的香气,穿行着如潮的游客,夹杂着汤勺碗盘的碰撞声。传说中的大利来猪扒包,已经升级改良为牛角包,62澳元一份。炭火烘焙的牛角包,层层酥脆,奶油味馥郁。里面包裹的猪扒分量很足,鲜嫩带骨的大块,秘制香料腌制,煎至外焦里嫩,入口还有汤汁。

非洲鸡是澳门著名美味之一,由莫桑比克传至澳门,经过中国厨师的创意,以椰蓉、大蒜、橄榄油等调味,强调的是多汁滑嫩。鸡肉加入朝天椒、蒜、粗盐、白胡椒、椰汁等腌制两天,用木炭慢火烤,不时淋些椰汁和橄榄油,慢慢烤出香味,肉嫩多汁,以原味及酥脆口感为上。

马介休球是葡式佳肴,主料为腌制的深海鳀鱼炸出的鱼丸,通常作为餐厅的开胃菜。菜色看似简单,但制作工艺却很复杂。挑选鱼的中间部位,腌制时放很多盐,而后浸泡淡化,将鱼肉切得薄如蝉翼。鱼肉、洋葱、蛋黄、香菜、胡椒等拌入土豆泥搅拌,加入少许已打成泡沫的蛋清,揉成椭圆球,放入橄榄油慢火煎炸,入口鲜嫩酥脆。

澳门的许多菜色具有养生功效,既好吃又进补。比如羊腩煲,就是与黄芪、党参、沙参、玉竹、红枣及冬菇等一起炖制的。



新日子好

●高伟

就是在新年 我也不回顾过去
不展望未来 我已经把过去和未来
取消了 我存有的只有今天
今天是我余生中仅有的时间
今天是我最年轻的一天
今天永远是我的新日子
这一天 围绕我的是目及之物
还有超级多的暗物质 从我的身上
穿墙而过
蒲松龄的穿墙而过是真实的
我是空的 空得货真价实
空到一无所有 直到那时
我才是大有
新日子好 我要去看美的事情了
看美到美不动了的风景
我已烦透了那些啰里啰唆的痛苦叽歪
我要用光我的一百个流浪
去加深与自己命运的友情

蟹爪兰

●青影

一丛翠绿的蟹爪兰
铺展开层层叠叠的枝丫
躲在房间静谧的角落里
小心翼翼安家
静默在自己小小的世界
听风雨来了又去
看花儿开放又凋谢
自由自在,不语不言

不知道
是谁让她的目光如此悠然
更不知道
是谁在一个数九寒天的冬日
轻轻呼唤了她
不再茕茕孑立原地徘徊
她从寂寞里走出来
顷刻间抛却暗淡绽放绚烂

一朵朵粉色的小伞
玲珑艳丽
垂挂反卷
宛若枝头牵手春天
从谁的眼神里
溢出一个悦目的惊艳
又从谁的嘴唇里
带走一个赏心的轻叹

一簇簇一串串
嫣嫣然
如影随形的默契
无声有意的灵犀
万川萧瑟百花散尽的时刻
荡漾在空气里迷乱人眼
用嫣然一笑的序言
拥抱林寒洞肃的冬天

触手可及

初到新疆,朋友带我下馆子吃拉条子。我觉得不仅味道好,而且面条筋道。吃完后,我正想离开,朋友说:“喝点面汤再走。”我不太喜欢喝汤,正疑惑间,朋友端来了面汤,解释说:“在我们北方,吃完捞面、水饺等面食之后,都有喝一点原汤的习惯,这里还有一个趣闻呢。”“哦?”我顿时来了兴趣。“那年,一位赶路人途中饿了,到路旁的面馆吃了碗拉条子,随后继续赶路。可是过了两个时辰,他又回到小店,店家以为他落下了东西,谁知他是因为忘了喝面汤,赶回来补喝的。”我听罢不禁笑了起来,朋友认真地说:“故事虽然有点夸张,但‘原汤化原食’的说法确实由来已久,煮食物的原汤,有助于消化食物本身,其他再好的汤都无法替代。”

后来,我查了资料才知道,民间吃面喝汤已成习惯,人们认为这样可以促消化、益脾胃、减积食。用现代科学观点分析,煮面条、水饺的汤水含有淀粉和消化酶,的确有助于食物消化。

一碗简简单单的原汁原味的面汤,既化解了拉条子可能造成的饱胀之感,又让人从嘴巴一直到全身心无比熨帖,这才是对生活最朴实、最真切的惬意感受。

手抓羊肉是新疆少数民族的一道风味食品和待客佳

烟火人间

在澳门惬意游走,不可不品尝美食。这里汇聚了世界各地的美味,从高大上的米其林餐厅,到低调却地道的街边小吃,无不生意兴隆,各有各的拥趸。

澳门餐饮业沿袭了广东人的食补养生观念,又具细腻的烹饪手法,融合了葡萄牙菜的概念、中国的厨艺,外加非洲和东南亚的香料,属于大杂烩的典型。

蛋挞之于澳门,如同扁食和拌面之于沙县一样。在威尼斯人酒店的安德鲁饼店,蛋挞上棕黑的斑点属于安德鲁的标志,看似烤焦,却没有一点焦味。挞皮酥脆酥香,层次分明,一切恰到好处。葡挞的精髓就是挞馅蛋羹厚实,香滑柔软,甜而不腻,蛋、奶、糖的香味交织。小咬一口酥软而略脆,满嘴余香。安德鲁和玛嘉烈的爱恨情仇,无疑为其增添了传奇色彩。

在内地,想吃鱼翅要去大酒店。而在澳门老字号的“谭家鱼翅”,却能提供各种货真价实的菜品。我和母亲点了一份牙捡大勾翅150克98澳元,一份花胶海参中勾翅125克68澳元。吃不过瘾,次日我们又来点了份谭家蝴蝶金勾翅300克298澳元。店员介绍说,他们家的鱼翅要与金华火腿和老母鸡同煲十小时以上,所以口感异常鲜美。

仔细咀嚼,鱼翅柔软又带着轻微的韧度,内蕴浓郁的海味。浓汤浓得化不开,两片嘴唇都黏在了一块。配料有鱼