



盛可以专栏 色不是空

没有希望的田野

有些歌是骗人的,把贫穷唱得比歌喉动听,把苦难唱得比美酒醇香。农民听了不闹腾,更安分。印象中,田野从来就没产生过什么希望。农民在田里一年忙到头,吃餐饱饭都不容易。天公作美,风调雨顺,丰收完上缴公粮,自己所余无几,几乎撑不到下一次收割;遇洪涝灾害,只有外出乞讨的份儿。

忙到冬天,必需去修坝防洪,不去要扣工分,多缴粮。通常全家男女老少出动,又挑又扛,天未亮出发,走十里到目的地,收工再走回家。有的摸黑挣工分,夜晚睡在工地。人们来来往往,像蚂蚁搬家。

田野没有希望,新一代年轻人毅然弃田进城。田原荒芜,野草长到家门口。城市拓展了梦想空间,夜海中,看见不可企及的灯塔,总好过田野上漆黑一片。

新井一二三专栏 东京时味记

乌贼素面

每周一两次,我都去逛鱼店。若看到有应时的鱼上市,一般就买下来料理吃。跟蔬菜水果一样,鱼也是应时的好吃而便宜。但是,如果收获量不多的话,售价则要贵了。这几周的日本鱼店,虽然有秋鲑子、秋刀鱼上了市,可量还不是很多,价钱相当贵,让人犹豫该不该买。遇到如此的情况,我往往就买北海道产鱿鱼,带回家弄成乌贼素面吃。

所谓北鱿,在日本海域通年都能捕捞,售价比较稳定,是消费量最多的鱼种。一条大鱿鱼的零售额,在东京鱼店是约一百七十日元(合人民币十块钱),可当作一人份的晚餐主菜和副菜,以及日后做天麸罗时的备用材料,算合理。

回到了家中厨房,要边洗净边处理鱿鱼了。先把手放进鱿鱼的“裙子”里面去,抓住了它十根脚,一口气全拿出来。这时要小心别把内脏团撕破了,因为鱿鱼的肝脏很大很好吃,可做成副菜吃的:从内脏团去掉了墨水袋后,腌在盐水中,临开饭之前用铝箔纸包起来,并倒几滴酱油,在烤箱里加热十五分钟后上桌。这样烤好的乌贼肝,单独吃是很好的下酒、下饭菜;跟乌贼素面一起吃,更是比得上法国鹅肝酱的顶级海珍了。

主菜乌贼素面,实际上跟面条沾不上边,而是看样子像手拉素面,既白又细的生乌贼丝。我是高中三年级的夏天,自个去北海道函馆市旅游,在当地名叫“函馆乌贼素面”的餐馆里,才第一次吃到这种北海道风味。日本人做刺身(即生鱼片),依鱼种不同,刀法也会不一样。但是,我之前在东京吃过的鱿鱼刺身,似乎都是约五毫米宽的条状;北海道式则不同,是切成一到两毫米的丝状,口感既黏又柔,好吃得很。

要在家里再现的话,就从已拿掉了脚部的乌贼,再去去除躯干里的软骨,并撕开三角形头部。头部可以洗干净后跟脚部一起放入密封袋,放到冷冻库里,等到做天麸罗的时再拿出来用。案板上的乌贼躯干,先切开一边,用干净的布剥掉皮,在乌贼后面浅浅地切斜格花刀,令进食时容易咬断。最后,把乌贼躯干切成上下两半,从一端起切成丝状即可。

切丝的生乌贼,看起来确实像刚煮好的细面条。放在长方形盘子上,由白色萝卜丝、绿色紫苏丝、葡萄色囊萼片陪伴,美极了。作料一般用山葵酱油或者姜泥酱油,不过正如上面所写,蘸着乌贼肝酱吃,无疑是最好的吃法了。若遇到新鲜鱿鱼,你也不妨试一试。

李开周专栏 宋朝饭局

觥筹交错

欧阳修的《醉翁亭记》脍炙人口,其中有这么一段话:

“宴酣之乐,非丝非竹,射者中,弈者胜,觥筹交错,起坐而喧哗者,众宾欢也。”

请注意,这段话里使用了一个成语:觥筹交错。

觥是酒杯,筹是小棍子。酒杯用来喝酒,小棍子用来干什么?谁不喝酒就用小棍子打他吗?当然不是,小棍子是用来计数和行酒令的。

比方说小明跟小强在宴席上拼酒,看谁能在规定时间内喝得最多(宋朝酒风比唐朝文明,比今天野蛮,拼酒之人比比皆是),这就需要规规矩矩地计数,不然仅凭脑子记忆,俩人互不认账,最后会打起来。怎样规规矩矩地计数?用筹,也就是那种半尺来长的小棍子。小明喝完一杯,在自己跟前放一根筹;小强喝完一杯,也在自己跟前放一根筹。等俩人都喝不下去了,分别查对方跟前的筹共有多少根就行了。

宴席上的筹可不是普普通通的小棍子,上面还刻字。有的刻“惧内者饮”,意思是怕老婆的喝一杯;有的刻“讳言惧内者饮”,明明怕老婆却不愿承认的喝一杯;

黄佟佟专栏 她从海上来

大哥女人的结局

香港黑帮老大李裁法成功越狱,他在外红杏出墙的老婆何静君怎么办?有关此事的后续,坊间流传着不同的版本。上海知名的老克勒作家树葵的母亲跟何静君是闺蜜,树葵在他母亲那里听到此事的版本是这样的:逃出生天的黑帮枭雄秘密潜回香港,致电老婆何静君要钱,何深知丈夫心狠手辣,马上就躲将起来;李神通广大,又再度找到何,一番讨价还价后他主动将价码从50万美金调至20万。但就在交钱的那当儿,警察从天而降将他逮个正着。李裁法羁押时拒绝见来探监的何静君,二十几年的夫妻情分就此了断。凡人都以为是妻子出卖了他,但其实,女主角并不知情,出卖他的是马仔陈律师……

李裁法在台湾被判无期徒刑。1978年冬,他因“行为良好”而获准假释。一年之后,这位“香港杜月笙”心脏病突发驾鹤西去。而大哥的女人何静君也并没有和陈律师共同分享财富,反而胆战心惊一人独享着这笔说不清道不明的巨额财产。她极少同外界来往,一个人独居在九龙塘一所大宅,只雇了一名钟点女工打扫。

夏榆专栏 黑白道

桃花红，杏花白

以前看到过一幅照片，画面是一个光头男子衣衫褴褛当街抱着一棵老树啃。据说摄影者是美国人，拍摄的是1942年河南大饥荒时期灾民当街吃树皮的镜头。

这幅照片的真实性引起过各种质疑。我以为，照片只是摆拍出来的灾民吃树皮的样子，事实上树皮不是那么吃的。我见过吃树皮。或者我也是吃过树皮的，只是我们吃的树皮是煮过的。具体方法是找到那些不太枯干的树，剥下树皮，打下树叶，放到开水锅里烧火煮，开水锅里要放食盐和油，这样煮过之后的树皮才能吃。

我吃树皮和树叶的时候已经到了1970年代。吃树皮和树叶，包括吃山上的野菜，已经不是因为饥荒，而是因为饮食习惯。老妈时间长了就想吃特别的东西，就会煮了树皮树叶和苦菜一起拌着吃，据说这样吃会去火利肺。

我们住的矿区邻近云冈石窟，隔着一条河就能看到石窟的大佛。云冈石窟背依武周山系，当年就是荒山野岭，但是却长着野生的桃树和杏树，到秋天的时候桃林开出桃花，杏树开出杏花。早年国家还没注重保护林木资源，这些树是随便砍伐的，自然这些树的树皮和枝叶也是可以随便剥，随便吃的。老妈说在1960年大饥荒时，山上这些树木都被剥光了皮。

我不喜欢吃这类东西，哥哥弟弟和姐姐也都不喜欢吃，就是老妈和老爸愿意吃。

他们喜欢吃这些东西，我想是跟他们经历的大饥

有的刻“身矮者一盞”，谁个矮谁喝；有的刻“身长者一盞”，谁个子高谁喝；有的刻一句谜语，让你猜，猜中了通过，猜不中就得喝一杯；有的刻一句唐诗，让你背诵下一句，背不出来也得喝一杯。总之五花八门，刻什么内容的都有。

宋朝人聚饮，如果不想行别的酒令，就把这些刻字的小棍子放到一个大竹筒里，客人轮流从竹筒里面往外抽，像抽签一样，一次抽一根小棍子，看上面刻的是什么文字，按照文字上的要求，该谁喝酒就让谁喝酒。比方说我先抽一根，上面写着“离过婚的喝一杯”，那我不必喝了，因为我没离过，您要是离过，您就得喝。然后您也抽一根，上面写着“迟到的罚三杯”，那我就不用喝，我参加饭局从来都没迟到过，而那些老是喜欢开车赴宴的朋友估计就得中招了，因为路上太堵，停车位又太难找，开车赴宴一般都会迟到。

用筹行令大概是宋朝饭局上最简单的酒令了，行这种酒令用不着思考，用不着眼疾手快反应敏捷，更用不着比学问大小，谁都能玩，谁都会玩。正因为谁都会玩，所以在酒桌上用筹行令应该会很热闹。

荒有关。开始是大炼钢铁，他们响应国家号召，把家里所有的铁器都拿出去炼，包括做饭的铁锅。那时大家被教导说马上要跨入共产主义了，不需要在家里吃饭，都去公共食堂吃。但是很快就没粮食吃了。喝得粥不见米粒只有清汤。开始有馒头供应，后来就没了。人在饥饿的时候全身浮肿，那时父亲还在南山看配电盘，矿工还能吃到少量供应的食物。有一次父亲下班，因为饥饿，走在半路晕过去，有人发现把他背回来，昏迷中醒来，父亲先从口袋掏出省下的馒头给老妈。

很难想象他们具体经历的那种饥荒，但我知道饥荒留给他们的恐慌感。

有人上门来跟父亲借米，说是他的老娘没东西吃，可是父亲没有借米给他。那人后来成为我的工长，他终于等到报复父亲当年不借米给他的机会了。

很多年来父亲都有储存粮油的习惯。他在山上开了两亩土地，用来种植粮食，收获的粮食就储存起来。记得那时父亲特意买来浑圆的陶瓷大瓮，专门放置研磨好的白面。两大瓮白面都用纸封着，平时不能吃，但是这些攒下的粮食日久不吃，都发潮生出芽虫。食油也是父亲储存的。有天家里的仓房闯进一群黑山羊，仓房的地上放着两坛食油，领头的黑山羊可能是闻到了食油的香气，走过去舔食那个坛子。坛盖裹着浸满食油的旧报纸，那些羊就吃旧报纸，吃着吃着油坛就被掀翻，食油满地漫溢。

羊们尽兴吃了个痛快。