

近日,浙江省临安市美食文化节开幕,这次美食节共邀请来自印度、韩国等5个国家、18个地区的300多种小吃参展。各色美食小吃让市民走进美食节、品尝百家味,本次活动将持续到24日结束。图为来自印度的工作人员在制作印度飞饼。

文/闲空 图/CFP



### 红泥小炉

## 舌尖上的微信(中)

文/西坡

除了稍稍一点点的摆谱,通常情况下,微信传出的美食信息,我归纳一下,大致有以下特点:一是日志备忘;二是通报状况;三是推荐引导;四是传播知识。

先说日志备忘。

人是健忘的,但人是否需要记得那么多的事情,或者是否需要过滤一下感受过的东西?理论上说是不必的,或必须的,尤其是像吃喝拉撒睡之类的生活琐事。奇怪的是,人们明明知道应该这样——不必记,或者必须过滤,可在现实生活中,往往情不自禁,自然而然,把那些看起来毫无意义的场景、经历像写日记一般地保留下来。最能说明问题的就是所谓“舌尖上的微信”。

我的朋友海银君,自从玩上微信以后,几乎天天要晒吃过的饭菜,或晚餐,或午餐,甚至还有早餐,当然,三餐并举也是有的。可以说,堪称这方面的“达人”。倘使他有朝一日当上了皇帝的话,根据他的微信来写“起居注”之类,绝对不成问题。

读者要问:此公意欲何为?作为朋友,我可以负责地替他回答:不为什么,只是觉得好玩。哦,他好像一直在进行瘦身,也许晒晒食谱,让“朋友圈”看看他用的招数?可是,他又好像并不准备让“朋友圈”用这样的方式监督他,因为他有时“荤”天黑地,有时“素”面朝天,起伏之大,让人看不懂。我佩服他的勇气:不管好吃难看、好看难看、好闻难闻、好少好多,一概晒出,决不藏着掖着。前几天,他贴出一张照片:一大碗(像只钵头)面。看看里面,山珍海味,七荤八素,实足足足,光荷包蛋就有两个!最噱的是下面注着一行字:“今日吃面,



量好像多了一点。”把海银君的率真可爱之处,展现给了喜爱他的朋友们。

勇气要有底气支撑。李嘉诚若日日吃素,大家总要赞美他善于养生且环保还低调,若为一般人,则不免害怕被人戳脊梁骨:迭格人哪能介节约,怪不得人弄得像只很灶猫。海银君手里有几家企业在运转,用在吃上的“流动性”还是充裕的。换作吾辈,即使有他的勇气,而且克服三天打渔两天晒网的惰性,每天拿出那么多的菜来晒吗?底气明显不足。

自然,海银君也要为他的“开放”付出代价。那么多好吃的菜肴,能不让朋友们觊觎并起“坏心”么?这不,昨天他晒“安徽的黑毛猪”“刚刚挖出的带泥土的新鲜竹笋”,今天我就“照会”他:晚上可要来你家吃饭!

每天晒晒关于饮食的微信,有意思吗?对此,见仁见智。我打一个比方:一颗普通的珍珠不会让人惊喜,如果把几十颗串在一起呢?情况也许有所不同。我回过头去看海银君的微信,一只只菜呈现出来,再把它们连在一起欣赏,一天,一月,一年……就有无穷的趣味和“史”的意味在里头了。

其实,这才是生活,虽然它那么平淡。

试想,天下做老板的多得是,整日花天酒地的也不在少数;有的心有不愿,为了生意,硬着头皮赴“汤”蹈“火”,究可哀矣。再看看海银君,天天家常,日日翻新;不假人手,一心寻访佳材;优游食林,专诚享受天物;丝竹不乱其耳,鬻钗毋扰其心。至于乐此不疲,微信频发,尤显其纯粹其真其挚。我虽然无法复制海银君的生活,内心深处却是极为推崇他的真性情。他活得本色,有味,潇洒,精彩。

次说通报状况。人是具有社会属性的动物。社交是一个

正常的生活状态和内容。有时,某人在“朋友圈”里发帖(食品照片),其“作品”既不悦人感官,又难启人智慧,让你莫名其妙,忍不住要痛诋其无聊。其实,往深里想,人家无非是在以一种含蓄的方式彰显自己的“存在”。

彰显“存在”的方式多种多样:开会,写文章,发表演讲……对于那些不想抛头露面或没有这个本事(开会,写文章,发表演讲之类)的人,比较好的办法就是让朋友们知道:我还在吃。事实上,一个连吃的能力也没有的人,无疑等同死亡。是的,我吃故我在。

日前,睽违已久的几个朋友纷纷“露面”,而且他们均以“吃”的方式向我宣示他们的“存在”:甲友贴出一张“河南飘香鸡”(边款是:三天不想吃饭了……受不了……朋友热情,又不能不吃……哎,已经吃了四个小时了,还不知吃到什么时候……)——哦,他去过河南了;乙友贴出一张“李雪火锅”(注释:在宽窄巷附近)——哦,他去过成都了;丙友贴出一张“烤鸭”(别急,下面一行字最有说服力:北京的烤鸭就是香啊)——他去过北京了;丁友贴出一张“龙虾”(有字为证:在波士顿吃龙虾,比在上海吃小龙虾还便宜,我一下子干掉两只)——哦,他去过美国了;戊友贴出一张“烙馍馍卷馓子”(什么玩意儿?下面的文字解开了我的疑惑:舌尖上的徐州)——哦,她回了老家;己友贴出一张“烤鱼”(旁边写着:在海湾边吃土耳其特色烤鱼,比诸葛烤鱼好)——哦,他去过土耳其了;庚友贴出一张“溱湖八鲜”(附着一则顺口溜:溱湖八鲜,食量有限;先尝三鲜,味美极品)——哦,他去过泰州了;辛友缠绵病榻,不良于行,此刻贴出到浦东聚餐的照片,虽然没有留下任何文字说明——哦,看来他一切安好。那么,让我们祝福他……

### 周一菜

文/若丹

## 南肉春笋

时间已是春分,大地回春,万象更新。早春二月,在江南进入吃春笋的好时光。



春笋,又叫竹笋,细细尖尖长长,节节嫩且脆。过去山里人家经过竹林边,拿眼睛一扫,就知土下是否长着竹笋,一挖一个准。有些市民去踏青,看到有竹林,不管三七二十一,乱挖一气,竹笋没挖到几根,已是满地狼藉。

而已经殷实的人家,过年时吊着的咸肉,尚有一大段没吃完。腊月里新腌的咸肉,江南人家叫做南肉。将猪五花咸肉放在温水里浸泡半小时,刮洗干净;锅中放清水,加黄酒,放入洗净的猪五花咸肉,先用旺火烧开,再改小火焖煮40分钟,待咸肉煮熟,咬在嘴里有韧劲,又不失鲜嫩时取出。

咸肉斜刀切成小长方块;春笋剥去外壳,切除老根,洗净后切成滚刀块。炒锅放水、咸肉原汤,用旺火烧开,放入笋块、咸肉,加些料酒,改用微火煮着,一直到竹笋烧熟后,放些绿叶蔬菜,少许味精,淋些熟鸡油即成。

此菜爽嫩香脆,滋味和润,咸香相宜。