

美食“大使”

◆ 管筱



返”的表情,夹起一小块咀嚼、品尝、思考……

“豆腐,是豆腐吧。”一位戴眼镜的中年主妇若有所思地回答道。

“真聪明!属于豆腐的另一种。日本只有豆腐,中国有豆制品,除了豆腐外还有许多其他品种,既好吃又有营养。我国还专门有素食,其中很多菜就是以豆制品为原料的。”我拿出一块干的烤麸,大家又摸又闻,很是好奇。

这以后,我成了我们“市役所”的“名人”,只要有会餐活动,大家都来邀请我参加,“门票”还是三道中国料理。我陆续做了:油炸响铃、蚂蚁上树、四川泡菜……烧卖、饺子、春卷……收获了日本主妇们大把的“赞”和满满的“爱”。

我这位民间“大使”就从吃入手,了解中国就从了解我们中国料理开始吧。我不擅长烹饪,好在我的“食客”都是外国人,中国又有着八大菜系,容我边学,边试,边教。

就这样,我继续在日本当“厨娘”,到了寒、暑假更邀请日本主妇们来中国旅游,尝尝最正宗的中国料理,度过了一段难忘的日子。

又是一年月圆时

儿子暑假结束回日本读书,我“从子”又在“月圆”前来到“异乡”。

日本虽然和中国同处亚洲,受中国传统文化的影响,但他们不用旧历(阴历),更没有中秋节。我们国人最重要的全家团聚的中秋节,在日本可谓冷冷清清,毫无一丝节日气氛,上班的上班,读书的读书,更不要谈吃月饼、鸭子、芋艿了。

我刚随夫来日本生活时,国内经济还没有这么发达,通信也没有这么先进,游子对亲人的思念只能用“国际长途”来解决。遇到一个朋友恰巧中秋前从国内回来,带回的一盒月饼那就是我们整个“朋友圈”的宝贝。月饼尽可能多地分成若干小块,分享给更多的亲朋好友,因为那是“家”的味道,那是“家乡”的味道。

又是一年月圆时,经济条件是今非昔比了,微信的普及更是缩短了人和人之间的距离:刚嫁到日本的小王跟着丈夫回北海道老家过节,才知道,原来日本也有“赏月”一说,他们把八月十五定为“圆月”,九月十三为“后月”,而农历十月初十更是第三个赏月日,称为“三月”;在日本的农村和老年人中还延存着这些习俗。我们中国“一次”的团圆赏月日从平安时代起传到日本被演变成了“三次”,看来“拷贝不走样”实在是有些难度。

小王八月十五前就在“朋友圈”里晒出了乡下日式中秋的特色食品——月见团子(一种用糯米制成的团子,撒上豆粉或者蘸红豆泥),以及每家门口挂着的“芦苇草”。来冲绳旅游的小张在微信中晒出了当地特色的“红豆月见团子”照片,白色的团子外点缀着一颗颗红豆;在名古屋大学里讲学的桂老师也晒出了爱知特色“水滴三色月见团子”的照片,这里的团子做成了水滴型,还有白、红、黑三种颜色……节日的名称不同,过节的习俗不同,但人们追求美好事物的心态还是相通的。

我决定再次开张我的“中国饭店”,形式由晚餐改为下午茶,对象是儿子的大学同学。

中秋到了,儿子的同学如约而至。我拿出了从中国带来的“杏花楼”月饼、从中国料理店外卖的片皮鸭和薄饼、DIY自制的桂花糕以及按照中国习俗加工的芋艿和毛豆,外带一壶菊花普洱茶,让日本的年轻人尝尝中式“中秋节”的特色下午茶,听听我们中国“嫦娥”的故事,年轻的一代喜爱中国就从了解我们中国文化开始吧。在巫娜古琴的背景音乐下,大家又吃又喝,有说有笑,宾主尽欢颜矣。我还收获了一大堆礼物:装饰有兔子图案的口袋三明治、做成月亮形状的棒棒糖、兔形饼干,还有月见荞麦面……才听说原来日本的月亮里只“住”着兔子而没有了嫦娥。

晚上,我拉着儿子到家附近的“上野公园”赏月。一轮皎洁的明月如同圆润的白玉挂在树梢,旁边点缀着三两颗繁星,波光粼粼的“不忍池”湖面笼罩着轻纱般的月光。微风吹过,吹皱了湖面圆月的倒影,似梦非梦。不由想起了诗人臧克家在《人好月婵娟》里的名句:“八月节,天上满月,人间团圆,拜月。”好一个“人好月婵娟”的中秋夜!可惜“异乡”的圆月下只有我和儿子。

等到又是一年月圆时,“中国饭店”还将继续开张,我这位民间美食“大使”也要让更多的人来了解我们的中国文化。月饼会有的,兔子会有的,嫦娥也一定会有的……

雪儿救了我

炎炎的夏日,一提起六月雪的名字,就感到那么富有诗意,就觉得给人清凉的慰藉,就仿佛眼前有片片飞舞的绿雪,滋润着人焦渴的心田。

其实,六月雪是故乡一种极普通的野草。它生长在水田边、山坡上,一丛丛、一簇簇,学名叫奇蒿,俗名叫六月雪。在炎炎的夏日,它在纤细紫红的枝干上,舒展着片片绿叶,开着粒状的塔形的一朵朵小白花。远远望去,似一堆堆铺在地上的白雪。它能治疗多种疾病,如中暑头痛、腹胀、肠炎、痢疾等等,是暑天的良药。

一见到六月雪,我便会想起一个叫雪儿的山乡女孩。

那是45年前的一个炎夏,我抽调在县政工组通讯报道科工作,被分派到离县城二十多公里的一个山乡小村参加“双抢”,和农民同吃同住同劳动。一天清晨,我从山上早锻炼返回住处。晨雾渐散,旭日东升,我正一路欣赏山林美景,山坡上有个十二岁的小姑娘,头戴塔形小竹笠,穿着一件粉红色的上装。在鹅蛋形的脸上,嵌着一双纯真、诚朴的大眼。她脚穿高筒胶鞋,背着药篓,东寻西找,正在匆忙地采药。我走近她笑问:“姑娘,你采的什么药?”女孩用袖子擦了一下满脸的汗珠儿,抿嘴笑说:“这叫‘六月雪’,能做药的。”我又问:“你采了去卖吗?”女孩哈哈笑了:“不哩,是爷爷叫我采的,放在家里行方便的。”哦!在她咧嘴笑时,还缺了一个门牙。她唯恐人发觉似的,忙又紧抿着嘴。她告诉我,爷爷是个中医,原在县医院工作,因家庭出身不好被押送回生产队劳动改造。但爷爷还是热情为乡亲们治病,并采集了许多中草药免费送给人。

五天以后的一个中午,烈日当头,我正在热浪翻滚的水田中插秧,突然感到头昏眼花,四肢无力,顿时跌倒在水田里……乡亲们把我背回住所。昏迷中,有人来唤我喊:“叔叔,怎么了?”我睁开眼,见是前几天碰到的那个采药的小姑娘,心中不禁一喜,说:“没什么,可能是中暑了。”她忙把我扶到住所外面的树荫下。我坐在竹椅上休息时,她舀了一碗水,把手指往水里一浸,熟练地在我脖子间与胸肋骨上“抓痧”。这土法治疗,效果很好,我顿觉清醒了。这时,我见屋里的桌子上放着一只大碗,冒着热气的六月雪,盛在碗里,汤汁血红血红的。她舀了一勺六月雪,说:“叔叔,莫嫌苦,吃点就好了。”我吃了几口,便皱眉了。她笑着劝说:“良药苦口,吃了能解暑气的。”我顺从地吃了。她一见乐了,说:“吃了这药就安稳了。”这时,我望着眼前群峰起伏

的青山,问:“你家离这远吗?”她指着南边说:“不远哩,翻过这道岭就到了。”原来,每当盛夏,雪儿便和爷爷忙着采药、煎药,免费送给乡亲们预防中暑,一直延续到秋凉,每年如此。

百草园中香

40多年一晃而过,许多往事如过眼烟云,可雪儿和六月雪的故事却一直铭刻在我的心里。以后,乡亲们告诉我,雪儿后来考上医科大学,毕业后立志回到家乡,当了一名中医,行医中扶贫助残,热情为老百姓治病。更承包在山坡上开辟了一个“百草园”草药基地,专门从事六月雪等中草药的研制开发工作,有所建树。烈日炎炎的七月,我又拜访了雪儿,她领我参观了“百草园”,谈了她的开发中草药宝库的宏伟计划……

一进入百草园,我被满山坡种植的各种草药迷住了。只见园里青翠葱绿,姹紫嫣红。坡地上种的六月雪吐着淡白色的小花,地洼上种的天门冬、白芍、藏红花、山药、何首乌等郁郁葱葱,竹篱笆上爬满了忍冬、牵牛花等藤蔓草药植物,盛开着一丛丛、一簇簇金色、粉红色的花儿。雪儿指着园中的植物告诉我:“天门冬别看貌不惊人,它的根茎药用功效显著,专治妇女乳房肿块。忍冬又叫金银花,看它的花现在是金色的,三四天后就变银色了,花、茎蔓、叶、藤根都是药。”

她接着说:别看百草园现在一片茂盛景象,可刚开创时我也彷徨、伤心过,甚至于哭过。那年秋天,我在山坡上种上了一亩地六月雪,不想老天作对,一个多月没下雨,眼看一丛丛六月雪慢慢枯萎,急得直跺脚,夜里来到草药地里一个人坐在那里流眼泪。但我没灰心,第二年春天,我又开始补种,终于全部成活了。说到这里,她笑了。

说起中草药,她如数家珍,怎样培植,怎样管理,怎样施肥,怎样收获,怎样制作调配等,讲得一套一套的。她说,中医中药是祖国的宝贵财富,我应有责任发扬光大。我要用毕生的精力,继承和发扬中草药宝库,用百草良方为老百姓治病,减轻农民看病难、治病贵的困境。

夕阳西下,我离别雪儿,既感到兴奋,又感到激动。这时,凉风虽起,热气未消,那西斜的太阳还是孤注一掷地把闪亮的威严的光与热,投射在山野山坡上,投射在摇曳着的六月雪的枝叶与花儿上。而她却在这火的季节里生长与开花,经受严峻的考验,她默默无闻地山野上生长,荣了又枯,枯了又荣,世世代代,延续不断。

啊,这有益于人的山野上的六月雪,都像雪儿的一片心。

六月雪

◆ 曹乾石

“上海料理厨师长”

民以“食”为天,到任何国家都不能离开“吃”,最好吃的又是小时候的“味道”。所以,十几年前“从夫”到日本当“家属”、去年“从子”又来日本作“陪读”,我的这个“上海料理厨师长”就没有被免职过。

中国料理在日本深受欢迎,但价格不菲,仅次于“法式料理”,日本主妇都想尝试着自己在家里学做,“市役所”的中国料理教室期期满员。我来到日本东京乡下半年之后,有人就提议由我这位中国人来担当料理教室的老师,教大家“正宗”的中国料理。可惜,当初我语言没有过关,更重要的是我的料理是否“正宗”只有我的“食客”老公和儿子最清楚,哪有胆量站上这个讲台呀?

但感情难却,大家一再邀请,我决定去参加X期料理教室的结业会餐,条件是要带三个“中国料理”作为“门票”。我的“门票”是三个冷盆:四喜烤麸,诸葛蛋和醋拌莲藕。棕、黄、白,颜色漂亮;长方形、梅花形、圆形,“形式”多样;甜、咸、酸,口感丰富,加上食材价格便宜,对会餐后的“满意菜肴”评比信心满满。会餐安排在“料理教室”里,学员们都带着自己拿手的菜肴来聚会,有日式的,有西式的,也有中式的。我的三个菜放在了环形长桌的最前面,老师特地向学员们推荐了这三道菜,让大伙先尝、后议、再听。

除了莲藕外,其他两个菜大家都不认识,试探性地夹了点。一圈下来,我的菜来添加的人最多,也最先空盘,餐盘前得到的“小花”(大家投票最满意的菜)也最多。

“这是莲藕,可是做法和我们日本不同。日本把莲藕和其他食材一起炖,这个是凉拌,用了醋,更脆,更甜。”

“这个蛋很好看,里面黑色的就是中国特有的皮蛋,颜色深的黄黄的叫咸蛋,加上鸡蛋后三种蛋混合煮熟,用模子刻出各种花形,很是漂亮。皮蛋原本有一股特殊的味道,一般外国人很难接受,这样煮熟后皮蛋的味道几乎就没有了。这个菜好看又好吃,我投它一票。”

真不能小看外国人,对我们的饮食文化还有所了解,连皮蛋都知道。

我继续补充道:“中国有一个谚语,‘三个臭皮匠,顶上一个诸葛亮’。诸葛亮是我国古代的一位名人,非常聪明,这道菜就叫‘诸葛蛋’,吃了它也能变聪明哦。”

吃后能变聪明的“菜”一定大受欢迎,最后能得胜也是理所当然了。

最后一个“四喜烤麸”,大家实在不知道是什么了,因为这种食材在日本没有,是我特地从中国带来的。

“这是我们中国人洗碗的海绵,用旧了之后,清洗干净,加酱油一煮,就是一道中国料理——四喜烤麸。很好吃吧?”我边笑边说。

主妇们一边摇头,一边有一种“壮士一去不复



本版插图 田红