

腊八粥飘出了东乡的年味

文/傅岭

农历腊月有一个重要的节日——腊八节。东乡家家户户熬腊八粥。“过了腊八就是年”，一碗浓香的腊八粥，飘出了东乡的年味。

今年腊八节，我也早早做好了准备，熬一锅东乡的腊八粥。从超市买来一些豆类和坚果，还有山药、栗子、红枣，再加上早已晒好的香肠，足足有二十几样。山药放粥里，据说有养胃的效果。本来应唱主角的大米就显得单薄了许多。熬煮了两个多小时，我精心打造的腊八粥出锅了，赤红的颜色，看着都那么喜人。盛上一碗，吃在嘴里，可总觉得少了一些什么，是城市的自来水没故乡老井的水好，还是煤气灶的小锅比不上老家大灶大锅煮的香？

想起东乡腊八粥的味道，我的思绪一下子飘到了孩童时代。恍惚中我仿佛看到了当年那个还没有灶台高的小小的我，高高兴兴地捧着碗喝腊八粥。记得小时候，家境艰难，腊八粥里所放的食材是很少的。只有田里收获的糯

米、花生、红豆、绿豆、山芋、芋头，偶尔才会放上红枣、白果。但是，我们兄弟姐妹依然吃得非常香甜。每人都盛了满满一大碗，等不及粥凉，就挑红枣往嘴里送，自己烫着了，还傻咧咧地哭了起来。祖母连忙跑过来哄我，挑几个红枣，剥了皮，去了核，往我嘴里塞。我不哭了，和哥哥姐姐一道，将红豆、花生、红枣全挑出先吃掉再喝粥，然后又迫不及待地再去盛第二碗，直吃到撑不下去了才肯罢休。

长大了，书读得多了，才知道腊八节来历。原来腊八这一天，是佛祖“释迦牟尼”得道成佛的日子，叫作“成道节”。每逢这一天，寺庙里的僧人，把从四面八方募化来的米麦豆谷各种杂粮和枣儿栗子等干果，混在一起下锅熬成的粥，作为供品，用来纪念佛祖成道。这个粥，就是我们喝的“腊八粥”。这是佛教的一项宗教活动。这个宗教活动，随着佛教的传播，由寺庙传到世俗民间，腊八

粥的原料和做法，自然也流传下来。日久天长，就有了腊八节，喝腊八粥也就成了亘古不变的民俗。镇江金山的江天禅寺、焦山的定慧寺、东乡的绍隆寺每逢腊八，都有施粥的活动。一碗集合了各种香谷、坚果的腊八粥，不仅是冬日严寒里的最佳享受，还是镇江人温暖的乡愁！

在我的记忆深处，腊八粥的味道，还是祖母和母亲煮的那一锅腊八粥最香。那里面有祖母和母亲的爱，有童年的纯真，那个味道就是童年的味道，就是故乡的味道。时间的流逝带走了很多记忆，唯有那锅腊八粥，依然记忆犹新。恍恍惚惚中，腊八粥的香味仿佛就萦绕在身边。腊八粥飘散的香味中有童年的梦，也有未来的梦……腊八粥，母亲的腊八粥、童年的腊八粥！

过了腊八节，东乡人就开始忙年了。腊八粥里飘出的年味一天比一天浓。

红灯笼

文/悦然

少女时代，我曾经一度喜欢过粉色和紫色，古典诗词和现代诗歌看多了，就连做的梦都是粉紫色。二十岁开始喜欢灰色，浑身上下，从里到外，连拎的包包都是灰色。甚至还想过把头发染成灰色，再抹灰色的口红，涂灰色的指甲油，戴灰色的首饰，最后理智占据了上风才没有付诸实施。也许是佛经读多了，也可能觉得灰色最经典高贵，认为只有灰姑娘才能得到童话般的幸福生活。

有了女儿后，她受她爷爷的影响，喜欢白颜色，可我都按自己的审美给她买灰衣服。惹得这个鬼灵精笑话我：“是不是要把家里的墙壁、地板、家具都变成灰色才肯罢休。”至于红颜色，根本就不可能出现在我的衣橱里，总是固执地认为那是世俗的标志。

四十不惑，慢慢学会包容之前讨厌的绿色、黄色和红色。虽然灰色仍是最爱，但能接纳其他颜色了，便是最大的进步。还是一位学者朋友说得好，世上没有不漂亮的颜色，当你站在对方的角度就懂得，都漂亮，都挺美。也就是在这样的心态下，开始重新去认识红色，并将它和白色组合到一起，在中国传统文化里找到它们的身影，红与白的美学意境，如诗如画般沁人心脾。

我还专门为之写了一篇随笔《白白红红都好》，可惜曲高和寡，读者不多。最恐怖的是还被有些莫名其妙的无知者诟病，说什么中国人戴孝才用白色，你居然犯此大忌。我真是无语到极点，差点震惊掉下巴，也幸亏我打了近十年的太极拳，骨骼强健，骨密度高，才没有当场晕倒骨折。感觉是在鸡同鸭讲，对牛弹琴，简直无法沟通。

如果忌讳白色，那新娘子还穿洁白的婚纱干吗，都穿红色好啦，为了隆重表现喜从天降，喜事临门，脸上都画成老媒婆那样红扑扑的油彩，红旗招展，锣鼓喧天，地铺红毯，红男红女，演一台喜洋洋的二人转，搞一把红彤彤的杂烩农家乐，那该有多热闹多喜庆啊。

二十多年前参加一个好朋友的婚礼，特立独行的她居然顶着公婆的巨大压力，全程穿黑色的礼服。事后悄悄问她：

“大喜的日子，为什么不穿红戴绿？”她却笑着反问我：“你什么时候也变得这么俗了？”

言归正传，红色，特别是中国红早已成为我们国家的名片和标志，可就是有为数不少的中国人喜欢滥用瞎用乱用。比如老谋子的《大红灯笼高高挂》之后，神州大地上的灯笼便红成一片，俗不可耐，让人不忍直视。目之所及，到处都是随风摇曳的红灯笼，它们仿佛在挑逗我的高雅神经，又像是在挑战我的忍耐极限。

镇江的红灯笼当以西津渡最为绚烂无比，摇曳多姿，偏偏我每天上下班都要经过西津渡，看到一串串肆无忌惮，浪荡风骚的红灯笼，我就忍不住想问：“是谁无事挂灯笼？早也恶俗，晚也恶俗。”

还联想起老外的一脸坏笑出墙来，暧昧讥诮的表情包裹头，春色满园关不住。曾几何时，红灯笼竟然和红灯区画上了等号，当老外们一看到红灯笼就以为来到了卖笑的烟花柳巷，走进风月场所，也就不能怪他们会有生理反应，以为可以学一学咸丰帝初幸叶赫那拉贞，好来上一次天地一家春喽。

而现在的“山河一片红”，实质上是一种无知无觉无识。镇江有很多艺术家也和我一样厌烦红灯笼，并且多次非议过乌镇、周庄等地满大街的红灯笼。要知道红灯笼在古代可不是什么人家，什么时候都能在门口随便挂的，平时的街上以白灯笼为多，并不忌讳白色。而我原本一点都不讨厌红灯笼，可到处挂，还挂那么多，越来越呈现出泛滥成灾之势，就毫无美感可言了。

其实任何颜色都不俗，哪怕粉紫桃红，只要用得恰当就是美，在绘画上用色不当就叫“脏”，这就又涉及到美学问题，在此不予讨论。但可惜“脏”字形容洪水猛兽，浊浪滔天，恐也不为过吧。

也正因此，住在京口闸22年，很少去逛西津渡，偶尔和朋友吃个饭喝个茶，都是结束就走人，绝不停留。好在去年搬家了，真是谢天谢地，谢四方众神仙，佛祖菩萨保佑，阿弥陀佛，我终于不用看着大红灯笼就来火，气到把两只眼睛都给闭上了。

荤素创意

文/伊人

在中华美食史上，中国人对美食从来都不缺乏创意。比如在我国道佛观的香积厨就有“吃鸡就似鸡”、“吃肉就似肉”的烹饪技艺，也就是将素菜做出荤菜的味道，又叫“以素托荤”。

成家后和公婆在句容宝华山隆昌寺游玩时吃过几次素菜，感觉一般般的原因是有珠玉在前。还是刚工作那年的国庆节，陪信佛的母亲到焦山烧香，中午就在寺院的素菜馆用餐，那一桌讲究的素菜吃得我是永生难忘。五花肉似的肥肉和瘦肉做得十分逼真，豆腐做成的五花肉居然有猪肉的油润香气；栗子鸡块里的鸡块一点都看不出是豆制品所仿制；整只鸭子看着明明是荤菜，吃到嘴里也有鸭肉的味道，可它却是素鸡做的。还有用腐竹、千张、豆腐干、藕、茭白、芋头、荸荠等原材料做成的菜都是外形口感像荤菜，但都是十足的素菜。

记得当时我是越吃越香，吃好后还愿离开，就坐在那里晒着金秋温暖和煦的太阳，喝了两杯绿茶，仔细回味素菜荤做的绝妙滋味。

反之，“吃鸡不见鸡”，“吃肉不见肉”的烹饪技巧，就是将荤菜做成素菜，也就是所谓的“以荤托素”。

荤菜素做最经典的例子应当

首推四川十大名菜之一的鸡豆花。将鸡脯肉、蛋清、高汤放入破壁机打成鸡茸，再将鸡茸倒进滚沸的高汤里，定型后即成鸡豆花，酒宴上的鸡豆花上则会以枸杞和绿叶菜点缀装饰。鸡豆花从外形到颜色都似黄豆制成的普通豆花，但吃进嘴里有股淡淡的鸡肉香味，口感好似绵软的嫩豆腐。丝滑好享受，川味鸡豆花。瞧，我帮它把广告词都编出来了。

《射雕英雄传》中古灵精怪的俏黄蓉为了让洪七公收她的心上人徒，使出浑身解数，投其所好，每天给馋老头做各种各样诱人的美食，最后用一道“二十四桥明月夜”打动了七公，终于将降龙十八掌悉心传授给郭呆子。

冰雪聪明的俏黄蓉借用二十四桥明月夜的诗歌意境，先以家传绝学武功兰花拂穴手，将豆腐打成二十四个小圆球，再将二十四豆腐球放进事先准备好的火腿上笼蒸熟。当无味之豆腐吸饱了火腿的咸鲜，火腿就该被过河拆桥，弃至一旁，只取那二十四颗圆圆的明月就好。估计洪七公吃这道火腿味的豆腐时，不会再想玉人在何处吹箫，只可能想，这个鬼丫头明天还会做出什么令他垂涎三尺的美食来？

恃宠而骄的年羹尧穷奢极

欲，吃的白菜是千菜之心，吃的猪肉是脊中一条。被贬至杭州后还是不思悔改，但为了掩人耳目，他的厨师便将佛跳墙埋进豆腐做成了清汤豆腐，和洪七公爱吃的火腿豆腐相比，看上去只是外形的区别，一方一圆而已。但我认为，美食的意境犹如画境，二十四桥的清朗明月当然要远远胜过包藏心机的豆腐。

用冬瓜和霉干菜做成素扣肉，用鸡蛋和姜末做成赛螃蟹，用茄子和葱姜末做成松鼠鳜鱼，像这样的都叫素菜荤做。

素菜荤做最大的缺点是热量高，口感偏油腻，因为如果素菜不经过油炸深加工，不仅不容易入味，也难以达到以假乱真的效果。而荤菜素做，食用时口感清淡，很适合现代人减肥降脂的需求，更符合健康饮食的新标准。

曾研发出风靡全国的泡椒凤爪的川菜大师兰桂均说：“世界上只有三种味道：自然之味、发酵之味、调和之味，集世间这三味，便是人生百味。”美食之所以成为艺术，是因为它具有独特的生命魅力，也要经历四季循环，岁月轮回。但不管味道怎么千变万化，荤素再怎么天马行空地创意，只有融入了人生滋味的美食才具有灵魂和神韵。