



# 家有葱香

□黎强

寻常百姓人家，一把小葱，是必备之物。做凉拌小菜，配佐料蘸碟，或炖出的汤炒出的菜，撒上几许葱花，青翠的葱香就成为美味佳肴的点睛，让菜品鲜活起来。家有葱香，小日子就过得敞亮、满足，幸福感就在一日三餐里舒舒服服地品味着，香气四溢。

母亲是家里的大厨，锅碗瓢盆柴米油盐之事上心了一辈子。以前在简陋的平房居住，勤俭节约过日子的母亲，做出来的菜里汤里，缺少了葱香的调和与滋润，她总是觉得美中不足，缺少了一道菜肴的核心。有时，恰巧家里到了饭点，又没有小葱给菜点缀，母亲也不将就，忙跨出门来到隔壁邻居家，脸上挂起笑脸，在邻居家借三两根小葱，回家后洗净、切碎，撒在菜里汤里，才觉得清贫简朴的菜肴有了家常味道。

上世纪七八十年代那些年，日子过得紧巴巴的。凉拌萝卜丝、凉拌藤藤菜、凉拌牛皮菜就常常出现在饭桌上，撒上一撮葱花，既醒目好看，又提味增鲜。娃儿们吃起来，不至于不高兴，把小嘴儿嘍得老高。

学徒出身的父亲是县里二轻系统的一名基层小干部，最喜欢的一道菜就是“小葱拌豆腐”，而且最喜欢母亲做的，母亲做这道菜时也乐在其中。记得父亲端坐在老桌子的上方，一边喝着老白干，一边把“小葱拌豆腐”吃得意味深长的。有时，父亲像是自言自语又像是娃儿们进行思想启蒙，说，别小看这道“小葱拌豆腐”，看起来清爽，吃起来安逸，小葱青，豆腐白，一清二白的。咱们清贫人家，做人就要像这小葱拌豆腐一样，一是一，二是二，清清爽爽的，少做亏心事，免得让人在背后戳脊梁骨。当娃儿的我，哪里明白父亲在说什么哟，小脑袋贴着碗，把“小葱拌豆腐”就红苕稀饭吃得“呼滋呼滋”的。

长大后，明白了父亲对“小葱拌豆腐”这道菜的诠释，懂得了父亲对娃儿们的清正教育。如今，我的儿子也在金融系统工作，天天与经济打交道，我也常常把爷爷对“小葱拌豆腐”的教育说给儿子听，叮嘱他要行得端走得正，也算是对清正家风的传承吧。

小葱是很不起眼的，又是我们家离不开的。在老屋子的一角，母亲利用废弃的烂瓷盆、烂瓦钵，去河边取回一些河沙，栽种了些小葱、鱼香菜、蒜苗，让简陋的老屋有了青绿的生机。厨房弄菜煮饭的母亲，扯开喉咙喊着父亲，掐几根小葱起来，一哈儿撒在红烧土豆里，香味才出得来哟。我跟在父亲身后，来到那些烂瓷盆烂瓦钵前，见父亲并不用手掐，而是用剪刀剪下小葱。剪之前还得选择长得好长得胖的，而不是毛糙糙地乱剪一气。剪完之后，又舀来一瓢清水，给小葱根部浇上。

其实，一根小葱，一点葱香，对于巷陌人家来说，是很平常的。父亲母亲对小葱的偏爱，也属于那个年代的印记。只不过，在我看来，家有葱香，是父亲母亲把那份对娃儿的爱，播撒在一日三餐里，既是人间烟火味，更是平平淡淡中的养育之恩。

(作者系重庆市作协会员)

# 民间米其林

□项德林

米其林餐厅的来头太大，一直不敢奢望。偶尔去老饕极度推崇的私房菜馆，说主理人曾是某某米其林餐厅的大厨。也不知道从什么时候开始，老板的称谓成了主理人。菜品端上来之后自是不一般，单是造型和色泽，便知道主理人有几把刷子。菜品造型精雕细琢，如若艺术品，色泽赏心悦目，好似一幅油画。总之，有着不可方物的美好，让人不忍下箸。遇到老饕熟悉的私房菜馆，主理人穿得周吴郑王，一只手背着，颇有绅士风度地踱步桌前，详细介绍一番每道菜不同凡俗的食材来源、复杂又考究的制作工艺，甚至还夹杂着创作菜品的艺术理念、哲学思考等等。有那么一瞬间，仿佛亲临前些年某档著名的美食节目。顿时，感慨自己的日子过得如此粗糙如此蹉跎，甚至是如此不堪。

对于我等一介平头百姓来说，莫说米其林餐厅，就是小有名气的私房菜馆也是看年看月吃一次，而且多是沾别人的光，蹭吃蹭喝开开洋荤。

我们的日常在街头巷尾，在烟火人间。每天委身于繁华热闹的解放碑，穿过一幢幢参天林立的写字楼，沿临江路上行，走到大井巷一片老旧小区。楼栋之间的巷道上，支几张年代材质造型绝不雷同的桌子，摆几把蓝的绿的塑料凳子，甚至还有两三把坐上去有些“吱吱”摇晃的破木椅子，一看就有些年生，至少三十四年前寻常百姓家的老物件。旁边搁一个大案板，上面摆满了备用的食材。肉类有五花肉、精瘦肉、猪肝、猪腰、肥肠，鸡鸭鱼是难以得见的。蔬菜则以番茄、青椒、土豆等等为主，视季节有不同的青叶子菜。案板旁边立一个煤气罐，不锈钢架上搁着燃气灶。每当午饭时分，燃气灶吐着火舌“呼呼呼”地直响。一位身材消瘦的中年男子，腰间系着围腰，一手端着铁锅，一手拿着勺，有模有样地颠勺。一位矮胖矮胖的中年妇女一会儿当墩子切菜配菜，一会儿收拾桌子招呼客人，还兼着算账收钱，应该是“主理人”。

不消说，这就是重庆街头巷尾常见的夫妻档苍蝇馆子。不过这家更具苍蝇馆子特质一些，一个门脸房也没有，巷道旁边一间敞开着门的房间应该是夫妻俩的住房兼库房了，连馆子都算不上。这就是我们单位几位饭搭子调侃的“民间米其林”了。

这间民间米其林是我们几位饭搭子无意中发现的解决中午吃饭问题的地方，距单位不远。吃了一两次之后，觉得味道还不错，价格也算亲民。每到中午为吃什么而纠结的时候，便起意将这里作为解决吃饭问题的固定地点。

虽然简陋，但民间米其林生意却出奇地好。不但需要等位，连上一道菜也需要很长时间，毕竟是夫妻档，客人稍多一点两口子便有些忙不过来。每到中午饭点，有穿西装打领带的写字楼白骨精，有一身工装沾满油漆的装修工人，有穿着睡衣趿着拖鞋的附近居民，甚至还有拖着行李箱满口普通话的外地游客。经常有附近的老街坊老邻居，搬走了之后又折回来，炒几个小菜，倒二两老白干或开两瓶老山城啤酒，一吹一半天。我无意中旁听了几回，言语里有对这片老旧小区的不满，但更多是不舍地唏嘘。

吃的次数多了，与老板熟识了，便记了电话提前订餐。不需要点菜，直接报就餐人数，让老板自己配餐。反正他也只有那几样菜，翻不出什么花样来。我们也乐得简单，囫圇填个肚饱，然后回去睡个神仙觉后下午好接着搬砖。

有时候回锅肉煎得稍微糊了些，青椒炒蛋咸得齁喉。我们便打趣：“老板今天心情不好，昨天晚上遭老板娘欺负了嗦？”中年男子将双手在围腰上揩了揩，也只是憨憨地笑道：“对不起，对不起，下回注意。”我们也不在意，家常菜嘛，谁家有道菜炒出来一直是那个味道？只有生产线才能办到的事情，我们何必与颠勺的一双手计较。

其实，重庆的很多街巷，很多老旧小区，像这样的民间米其林不在少数，每个人都说得上来几家。每一道菜的味道说不上有多么惊艳，但却恰如其分地击中我们的舌苔和味蕾，让烟熏火燎的寻常日子变得有滋有味起来。

(作者系重庆市金融作协会员)

# 宵夜馆子

□赵瑜

江湖菜馆子是重庆炎热夏夜的一大街景，也是消暑一大传统。虽然我算不上江湖菜爱好者，但执着地认为这是山城市井生活气息最浓厚的元素之一。

傍晚六七点钟，阳光没那么毒辣的时候，店家用高压水龙头冲洗了人行道，折叠桌子、塑料椅子、工业摇头电扇就摆了出来，过不了多久，食客就满了，还得等位。

这样的饭馆一般营业到凌晨。当街上的出租车也变得零零星星，行道树的叶子仿佛被什么怪力乱神拉扯着，而就你一个孤行寻食人。你有点心慌地走着望着，甚至怀疑人们传说中那家好味的馆子并不在这个方向——忽然一拐弯，或者攀上一坡梯坎，峰回路转柳暗花明，一大群人笑语喧哗地在那里聚着，猜拳行令，快意恩仇，拖鞋、老头衫、短裤，在这里和谐地与夜色融合在一起。

那桌上，有红亮亮的一盆盆麻辣菜品，有绿生生的一碟碟时鲜，更有堆得如小山般的小龙虾皮、胡豆壳、啤酒瓶……你禁不住热血沸腾起来：那雪亮的白炽灯，就如宋朝的灯笼飘摇；愣头愣脑的跑堂，宛如搭着旧时的白汗巾穿梭；无论是浓油赤酱的糖醋排骨，还是麻辣鲜香的毛血旺，仿佛浇淋的是几百年的老汤原汁；加之重庆天然的远山近水背景，如底片般泼墨无声，更有武侠电影的画面感。是了是了，就是这里，你安了心施施然坐进朋友堆里，开始埋头苦吃、大快朵颐。

重庆男人喜欢江湖菜。他们好的不是菜，而是酒。这样的小馆子是看不到五粮液茅台或红酒的，只是一些廉价的啤酒白酒，或者店家私藏泡酒——坛子里或是枸杞或是樱桃，也可能盘着蛇或兽骨。佐酒小菜简单几碟便可，煮花生、毛豆角、凉苦瓜、卤猪头肉，就能下去几瓶“歪嘴”或老山城。来这里的人，要么干杯不醉，要么一杯就倒，絮絮叨叨翻来覆去的，无非是职场、兄弟、女人。有趣的场景是一桌几男人，负责叨唠的一人就一直说啊说，负责边听边“吐槽”的就一直翻白眼，而负责喝酒那个闷不作声，很快把自己灌醉倒头便睡——混作一桌的兄弟，在酒桌前的个性是如此鲜明。而不管如何，我们都要珍惜，在月黑风高的夜晚，能够一个电话把睡梦中的他敲打起来，不顾老婆的阻挠执意打车到馆子来听你废话的人。这个人，是真朋友。

重庆女人也喜欢江湖菜。夜深高温退去，夜店蹦跶累了，麻将打散场了，舍不得离开，就“换台”至夜宵馆子，何况重庆美女天生吃不胖，锦衣夜行排场十足，香车靓衫丝毫不惧油烟火气。所以，在某网红馆子偶遇本土麻辣女明星绝不奇怪。相对于“豪放派”的男人，女人吃相要文明得多，

精致地戴着手链，端起手机拍照先微信再抖音，玉指纷飞地剥起小龙虾的壳。这样的场合，不适合诉衷肠当怨妇，因为灯光太亮、人太多、气氛不够朦胧，女儿家的心事不宜在酒精与麻辣味中飘散，所以还是认认真真挑几个菜，万州烤鱼也好，葱姜小海鲜也罢，化幽怨为食量。

重庆江湖菜式也经过岁月演变，记得20世纪90年代，江湖菜多以地域划分，鸡鱼兔为主，红火的是歌乐山辣子鸡、南山泉水鸡、江津酸菜鱼、綦江北渡鱼、潼南太安鱼、南泉六合鱼、机场鱼、璧山西木兔、渝北哑巴兔等江湖大神，一般小馆以卤味、本地传统菜为主打，多为干烧耗儿鱼、水煮肉片、红烧肥肠、烈焰烹油，“火大油多味精起坨坨”；而如今花式繁复，分不清地域派别，除了本帮菜外，沿海人喜吃的炭烤生蚝、蒜蓉扇贝，蜀人喜好的冷串串、钵钵鸡，云南的米线、贵州的酸菜鱼尽可寻到，舶来菜占了半壁江山，“更多选择，更多欢乐”。这里飘着许多传说，神乎其技的厨子，威武剽悍的小二，美人英雄的情仇……更有微信上疯传的著名冰镇绿豆汤，绝味番茄丸子饭，满嘴流油烤脑花，停不下来小龙虾……都成了食客津津有味的下酒菜。

暑气深长的夜里，如集市般热闹的场所，五花马千金裘，一群俊男美女，各怀心事地干杯举箸——多少烦恼、踌躇，随着美食灰飞烟灭。而桌边的大铁扇呼呼转动，街头歌手轻轻哼唱民谣，那一瞬间，重庆的夏夜变得分外美丽，时光忽慢，美梦渐深。

(作者系中国散文学会会员)

