

# 人生百味 | 沸腾在斯图加特的火锅

航空工业成都所 杨柳

“稍等一下啊，我马上给你们安排桌子。”身着黑色短袖T恤、黑色长裤的老板娘，一边热情地招呼着前一分钟到达的客人落座，一边安抚着我们。长长直发梳成的高高马尾，随着她的左顾右盼，在腰际不停地摆动。

这是位于斯图加特市中心，与国王大道垂直的一条美食街，从街口进入的第二家中国餐馆。对德国硕大烤猪肘和翻来覆去各种烤肠已失去新鲜感的中国胃尤其是成都胃，循着某点评网上的推荐，来到了这家以老板娘热情、中国菜地道著称的中餐馆。

今年欧洲异常高温，尽管此时已是晚上七八点，夕阳斜斜地挂在天边，可是国王大道上电影院大楼顶端的电子屏却赫然显示着当下的气温：34℃。素来没有安装空调的室内闷热难当，显然没法让食客安心品尝美味。餐馆内空无一人，门前五米宽的过道上，密密匝匝地摆放着五六张餐桌，满满围坐的中国人和外国人，或熟练或笨拙地使着筷子，就着跟前的或炒菜或火锅大快朵颐。

我环顾着这块巴掌大的地方，正疑惑着哪里还能安放下桌椅容我们就坐，只见身材算得上苗条的老板娘，一个人双手用力地抬着一面餐桌从室内出来，在狭窄的空间里左躲右闪地避让就餐的客人。真不敢相信这小小的身板能爆发出如此大的能量，“柔弱”和“彪悍”这一对反义词竟然可以在一个人身上同时体现。

她驾轻就熟地把餐桌摆在了餐馆门口右边的楼梯口旁。我们坐下，楼梯口只留了仅容一个人通过的宽度。楼梯口有竖立的广告，指示通往二楼的是一家理发店。一个德国本地人从我们身旁经过，走向二楼，他用眼神示意我们的桌椅挡住了通道，我们只能报以歉意的微笑。

## 父亲的记忆 | 味道 | “米儿面”

航空工业宝成 王辉

北方人爱吃面，仿佛不吃碗面就不算正经一餐。北方吃面，注重“面”本身，花样繁多。有一首《北方面条儿歌》，唱词是这样的：“啥面香又甜，北京炸酱面；啥面狂又豪，洛阳烩面；啥面粗又宽，兰州大拉面；啥面脆又干，天津散子面；啥面油花多，太原刀削面；啥面蒜黄多，泰安打卤面；啥面羊汤多，包头疙瘩面；……黄河中原人，精神当如面。”单说山西面就有刀削面、焖面、猫耳朵、恰烙、剔尖、拔丝、栲栳栳、不烂子等。其他地方的面更是不胜枚举。

其实，南方人也吃面，常把面食当作早点，做的面精细讲究，注重配菜。有名的南方面就有武汉热干面、四川担担面、广东云吞面、贵阳肠旺面，近年又有重庆的“重庆小面”风行全国。神州大地上这一碗面花样实在是太多，难以尽数。

不禁想起我的父亲，忆起父亲擅长的一种面，“米儿面”。

每到冬季来临，人们多吃汤面条、烩面条，汤里会放些干菜、酸菜或新鲜的青菜。有些地方的人爱吃清水面条，有些地方的人常在面条内搅入面糊，俗称“糊汤面条”。父亲却把小米、黄豆和面片烩在一起做成一款特别的面，还给这款面起了个形象的名字为“米儿面”。

记得我上小学五年级的时候，放学回到家，正赶上父亲做“米儿面”。我好奇地凑到厨房，小心地站在他的侧边，专注地看着父亲做“面”。只见父亲把炉火挑旺，坐锅，将锅中水煮沸，放入适量的事先洗好的陕北小米和泡了大半天的黄豆，中火慢煮到八成熟，再把提前擀好的面切成裤带形的长面条，然后再切成柳叶形的面片，将面片撒入锅内。粥里煮面不好熟，好在父亲擀的面薄劲，比较好熟。接着，父亲将煮好的烩面锅移到一边，撒入少许食盐和调料，右手举起一把大铁汤勺，倒入少许菜籽油，放在火苗上热油，待油欢后撒入一把葱花和几粒花椒，只听“刺啦”一声，父亲左手掀起锅盖，右手将热好的油迅速送入烩面中，只听“咕嘟咕嘟”的几声响，最后，再淋入山西老陈醋，顿时，满屋飘香，令我垂涎三尺。

父亲的这款面，从我记事到高中毕业，从未吃厌。父亲去世后，有一次，我和母亲聊起父亲的“米儿面”的由来，母亲才讲出了这款面背后的故事。

父亲是山西人，16岁参加解放军，离开了大槐树，南征北战，落下了胃病，忌口冷食，就连水果，都要开水温一下才吃。为了养胃，父亲就想到了把小米和黄豆煮成粥，恰好父亲又是山西人，偏爱吃面，就干脆把面片烩在小米豆粥里，父亲常说，这款适合自己养胃，顶饱。

后来，我才知道父亲的“米儿面”是山西特色“和子饭”的简化版。山西“和子饭”的食材讲究，包括：小米、黄豆、南瓜、土豆、豆角和面条。山西人喜食杂粮，干饭稀饭结合，主食杂粮调剂。父亲的“米儿面”虽然不及山西“和子饭”正宗、讲究、精细，但吃上一碗父亲的“米儿面”，顿感暖暖家的味道、满满的生活的道理，可谓“面中有道，道中有面”。

人常说，怀旧是一种心境，我觉得吃面倒能唤醒怀旧的记忆。活过五十多年的光景，经历了许多事。每当冬季到来的时候，便会忆起父亲的那碗“米儿面”，那碗面温暖了我的心。吃的是面，回味的是乡愁。

整个餐馆只有老板娘和她儿子跑堂，脚下生了风似地进进出出，把每一桌客人都尽量招呼周到。旁边一张大桌子有十几、二十人在边吃边等中餐，想着炒菜等待时间长，加上对火锅的无限思念，我们毫不犹豫地点了自助火锅。谁成想，卤菜拼盘被我们一扫而光之后很久，炉子上放锅底的位置还是空空如也。实在忍不住催了一次，老板娘解释：“我们的锅底是现熬的哦。”一句话，焦急被压了下去，取而代之的是期待。

俗话说得好：期望越大失望越大。当期盼已久的锅底终于上桌，看着锅里的汤水，我们大跌眼镜——这就是现熬很久的锅底？红锅里漂着三鞭干辣椒、几颗三鞭八角和零星星星的红油，白锅是名副其实的白水里游荡着两段葱白、两颗枸杞、一粒红枣。所谓的自助，调料品种极其有限不说，菜品也是由店家搭配了荤素一大盘直接端上来，话还是讲得蛮好听：“吃完了想加哪样加哪样啊。”转念一想，能在时差6个小时的地方吃到火锅，不管是否地道，都应该知足了。

老板娘给旁边那张大桌子的客人上菜，身还未到，声音就飘过来了：“哎呀，这个土豆丝，我自己都要嫌弃——哪里是土豆丝嘛，明明就是土豆棍。不好意思啊，我已经说了他（厨师）了。”话都说到这个份上了，一大桌人也就嘻嘻哈哈地腾位置出来摆放这盘“土豆棍”。

这一顿火锅，放在成都街头，一定是无人问津。可是在斯图加特这个热气腾腾的夏日黄昏，伴着老板娘不停歇来回穿梭的脚步，应对客人需求的八面玲珑、总是不疾不徐高高扬起的声调，却也能稍稍安抚想念中国味的心。

次日，为着欣赏几十公里外落日下的霍亨索伦城堡，回到斯图加特已经是晚上十点了。饥肠辘辘的我们在灯火阑珊的城市里觅食。大多数餐馆已经打烊，成都胃又牵引着我们的双脚不由自主地来了美食街。黑衣老板娘的那家餐馆，食客已经散去，她和儿子在忙着收拾桌椅、打扫卫生。街口第一家餐馆的门口空地上还有三两桌人在用餐。这是一家专营自助火锅的门店，不仅调料品种丰富一些，菜品放在冷柜里任由食客自选，西米露、银耳羹、冰淇淋等甜品还限量供应，锅里的底料也多了好几样，总算和中国味接近了几分。

可是，在我们用餐的全程，伴随的是老板和老板娘的叹息、抱怨和沉重的脚步声。两个四川口音的厨师招呼他们吃饭，面对着一桌一桌的

残羹剩饭以及遍地狼藉，老板答：“你们吃你们吃，桌子板凳还没收拾好，抽油烟机坏了还得想办法找人修呢。”老板娘应：“吃不下，厨房里还有那么多碗要洗，你们倒是吃了就走，剩下的事都是老板的——老板是最累的。”

黑衣老板娘收拾完毕，和儿子锁好门之后你一言我一语地聊着天，经过我们桌边，走向国王大道，不忘朝着这家的老板娘喊一声：“我们走啦，好好做！”

买单时和老板娘寒暄，她难得有机会吐槽：“小工到了点就要叫着回家的，剩下的都留给我们做，他们不会管的。给他们租了房子在附近，我们还要开一个半小时的车才能到家。”

沸腾在斯图加特的火锅，看上去清汤寡水，实则盛满了尝不尽的酸甜苦辣。



## 冬天的味道

严熹

还没好好地感受秋天，就立冬了。想起去年冬天去淮南时喝过的一碗牛肉汤。不大不小的一碗，牛肉根据爱好自己要，放上粉丝，上面撒些小葱，辣子随心，美美地喝上一碗，全身微微冒汗，出门去，风不寒，太阳暖和，浓浓的冬味道铺满全身。自小生在北方的我，只有在深秋以后才有喝汤的习惯，所以，每每喝汤，就寓意冬天要来了。

大白菜粉丝的味道开始萦绕在我的味蕾。有时候，还可能是萝卜粉丝，总之，冬天应该是吃粉丝的好时节。就好比，大夏天，皖北人很少喝汤。

有一年冬天，在四川做生意的祖父买了不少冬笋和鸡腿菇回来。我们挨家挨户分了些，几天的笋子煨肉，饱了口福。往后，再也没有吃过这么好的笋子。鸡腿菇也是不错的冬天吃食，可以和鸡肉在一起红烧，完全分不清彼此，好比肉素联姻，好一对美食鸳鸯。

这些菜肴，若非外地做生意的祖父，很多农家的孩子都在长大以后才能吃得到，所

诗句会立刻从你的嘴里喷薄而出；如果你是一位散文家，此情此景，优美的词句会立刻从你的思绪里文思泉涌；如果你是位艺术家，你会迫不及待地想把这眼前的美景变成你的作品。

长城的雪给人以雄伟的气势感觉，我们从近处看，长城的雪很威严，甚至很苍劲；而我们从远处看，长城的雪又很壮观，很惊叹。这些场景画面不由得让我们想起毛主席的诗词《沁园春·雪》：北国风光，千里冰封，万里雪飘，看长城内外，惟余莽莽，大河上下，顿失滔滔，山舞银蛇，原驰蜡象……

平原的雪给人以辽阔广袤之感，站在无尽的麦田上，雪花纷纷扬扬的飘洒，天地一色，白雪茫茫，你会进入梦幻的世界，没有了世间的浮尘，没有了生活的跌宕，更没有了情感的束缚，一切的一切都是那么的逍遥美好，那么的惬意缱绻。

其实我更加喜欢山里的雪，那远离京城，山峦起伏，生我养我孕育我

的大山沟里的雪，那是真正属于我的家乡的雪，那是蕴含着真情实感的雪。

家乡的雪很甜美，也很伟大，更觉崇高，一片一片都饱含着深深的情感和记忆。有童年玩闹的雪，有青年成长的雪，还有青年热血的雪，每一片印证时光的雪都叠加在脑海里，滋润在心田里，变成你美好的回忆。

大山沟里的雪比城里的雪、平原的雪下得要缤纷，要壮观，要纯洁，也许是海拔高的缘故，雪花飘在手上，你会情不自禁地舔吮它，甚至张开嘴巴任由雪花飘进去，每一片，每一朵雪花都会融化你的心灵。

崇山峻岭落了雪，更显巍峨挺拔，山峰峭立；参天大树落了雪，更显伟岸俊秀，亭亭玉立。好一派雪域风光，壮哉，壮哉！

北京的雪，家乡的雪，飘飘洒洒冬季的雪，我时时刻刻都在等待着你。



以，每每想起祖父在的那些时光，总有冬笋和鸡腿菇的味道在心间萦绕，真是说不出的奇妙。

雪里蕻，不知道是谁取的名字。这极好，像一个温婉的大家闺秀，流落到民间，稍后，抹去装扮，素面朝天，留给世界一片墨绿色。在北风吹起的冬日，吃上一份，酸得冒汗，开胃解脾，为身体积蓄热能。雪里蕻的味道，



不管怎么腌制、风干，总有浓郁的新鲜感在里面。雪里蕻是我去合肥吃的第一道菜，合肥人喊它叫“雪菜”，还经常用雪菜炒肉、炒饭、炒面，总之，雪里蕻是个好东西，它和谁都能搁在一起，且处得很融洽。

另一道不得不说的的美食是香肠。最难忘香肠里浓浓的肉香和酒香，真印证了和谐的“酒肉朋友”一说。吃香肠是要配米饭的，其



余平

我的故乡在辽宁本溪，故乡素有“中国医都”“中国枫叶之都”之称，冬季漫长而寒冷，可供的蔬菜和水果不多，冻梨是故乡主食的冬季水果。

故乡人做冻梨一般选用大白梨，它个头大，水分足，甜度高，非常受父老乡亲的欢迎。其做法也非常简单，只需把买来的大白梨洗净擦干，放在室外存储，在天寒地冻的故乡，只要冻上三四天，大白梨就变成外皮黑色的冻梨了。

故乡冬天是不太适合出门的，人也变得慵懒起来。在经历了春种夏忙秋收后，故乡人这时就开始“猫冬”了。所谓“猫冬”是东北方言，大意是冬天大雪封门，况且也没有什么活可做，全家人皆躲在家里消磨时间，如同炕底下那只家猫一般，说得非常形象。母亲很早就做了“猫冬”的准备工作，冬至前就在家里的后院储存了许多大白梨，这些经过严寒历练的冻梨往往要伴随我们一个冬季，一直吃到第二年的开春。

吃冻梨时要有耐性，如同心急吃不了热豆腐一样，若心急同样品不出冻梨的味道。直接把冻梨拿着吃，咬在嘴里的梨像冰块，在嘴里含也不是，咽也不是，嚼也不是，吐也不是。故乡人吃前把冻梨放到盛水的盆中化冻，他们把“化冻”叫成“缓”。待冻梨表面厚厚的冰层逐渐软化，去除包围着冻梨的冰渣，冻梨此时已经软了。缓透了的冻梨果肉软滑，果汁甘甜，特别是饭后吃上几个，颇为惬意，对于喜好饮酒的人来说，酒后能吃上个大冻梨，既解酒又助消化。

吃冻梨要小口小口地咬，细细地品，慢慢地咽，冻梨甜中略带着一丝酸，绵软之中又带着一点脆，味道好极了。“猫冬”时坐在热炕上吃冻梨，屋内火盆烧得旺旺的，非常暖和，而吃着冻梨透心寒，一热一凉也成为故乡人冬天一种别样的享受。

冻梨与鲜梨相比，会有少量维生素和蛋白质流失，但大部分的营养还是保留了下来，所以鲜梨含有的多种维生素和矿物质以及丰富的膳食纤维，这些营养成分冻梨几乎都有，所以从营养上来讲，冻梨和鲜梨的差别并不大。冻梨营养丰富，还有很多保健功效，具有生津、润燥、清热、化痰、促食欲、助消化的作用，可以清心润肺、清喉降火、醒酒解毒、消除肿痛。

多年前离开了故乡去南方生活，每到冬天我就愈发怀念故乡冻梨的美味。南方的冬天温暖而湿润，自然没有做冻梨的天然条件。我曾多次试着把大白梨放在冰箱的冷冻室，可这样做出来的冻梨不是在故乡风霜雨雪中完成蜕变的，吃在嘴里，虽说也绵软也甘甜，但味道就是没有故乡的冻梨地道。原来人的记忆可能会模糊、黯淡，但是人的味蕾永远不会欺骗和背叛，因为味蕾深处是故乡。

余的主食都吃不出味道来，另外，在观感上也不好看，唯有片片绯红，一碗雪白，映衬得秀色宜人，惹人食欲。多年前，广院的食堂里，五元一根，那时候，大型超市还没开得遍地都是，香肠，我也是第一次在异乡吃得到。

在严寒的冬日，最常吃的一道菜叫南瓜笋，南瓜笋不是笋，而是嫩南瓜切成片，撒上草木灰，晒干后，冬日和肉一起煮，很下饭。还有一种美食叫原肉。上等的肥猪肉，开水煮上一滚儿，捞出来切片，拌上甜酱，然后备上小碗，里面放上些黄花菜和大头菜，然后放上八角之类的佐料，调制好，放在笊里上蒸，蒸熟后，倒在碟心，是一道绝美的菜肴，也是只有在我们皖北地区才可享得到的口福。

一入冬，人就闲了，菜市场反倒忙活起来。劳碌了一年的人，这时候要狠狠犒赏自己，于是，各种各样的青菜和鸡鸭鱼蛋堆山满家。在我们当地，有这样一种说法，春天是给世界干的，夏天是给土地干的，秋天是仓库干的，只有冬天，才是给自己干的。那么，冬天来的时候，让我们紧紧抓住这个时节甘美的味道吧。