

》无轨电车

## 单位食堂

程乃珊

世界上啥问题最大？吃饭的问题最大。我们那时吃午饭，都有单位食堂，所以不用操心，但饭钱要自理。一到单位报到，每个职工都会领到一只白底蓝边的广口搪瓷杯以及一大一小同样白底蓝边的搪瓷碗，从此每天都与它们形影不离，因为那就是你的吃饭家伙——直到用得磕磕绊绊，只要没有新的发下来替换，还是不会随便丢弃。每月发工资时，就一定先要把当月的饭票买好。一张张饭票油腻腻、厚厚一叠用橡皮筋捆着。如果这沓饭票丢了，那真是很大的损失。现在想想，用饭票这种做法，实在太不卫生了。你想想看，一手拿饭菜，一手交饭票，这种交叉污染，现在想都不敢想。不过，当时好像大家都吃得十分健康。

人说大锅饭好吃，大锅菜难烧。一般单位的食堂，对老百姓来说，吃吃还是可以的。特别油煎大排、面拖大排、面拖小黄鱼等，因为是大锅才做得出，在家里根本很难办到，还有红烧狮子头和大块红烧肉，因为是大锅一起炖烧的，所以肉汁都渗透到肉里去了，热辣辣地拎起一块浓油赤酱的红烧大排垫上碧绿生青的蔬菜，花费不过两角左右。汤还有肉丝荠菜豆腐羹、油豆腐线粉汤，也不过一角几分钱一碗。可怜当时有些青年职工为省钱办婚事，往往中午不买菜就买碗汤喝，故而有“汤司令”之美称。那时每个单位食堂，都会有几个出名的“汤司令”。有的单位食堂的汤是免费的，放在食堂角落，自由舀取。曾经流传过这样一个笑话，一个“汤司令”习以为常地舀了一碗免费汤，尝了一口觉得淡了点，就往里洒了把葱花加了点酱油，正喝得津津有味时，就看到一个食堂阿姨走来，从汤桶里捞出几块抹布，原来那不是什么大众汤，而是阿姨擦桌子的抹布水。

中国传统，一应店家、商铺都是免费供应午饭的。当时没有大规模的单位食堂，但有专门的包饭作，就是一家饭铺每个月固定地向几家指定的商铺店家等供应午餐，饭菜都是做好后由老师傅挑着送上门的，有四菜一汤、六菜一汤，丰俭由人。进餐时，大掌柜先吃，小学徒最后。我的曾外祖父曾在钱庄学过生意，他一直有站着吃饭的习惯。回忆那是在钱庄做小伙计时养成的习惯，时时要见机行事，手脚勤快，即使吃饭也是如此。站着吃饭，就是为了方便随时放下碗筷，招呼客人和大掌柜、二掌柜……在旧上海，除了洋行、银行等大企业会有设施齐全的类似单位食堂的福利外，一般的店铺就是这种包饭作送饭，塞饱肚皮为主，吃饱就好，但都是店里负担，不用自己掏钱。

曾听一位当年在永安公司搞地下工作的老干部朱勇回忆，永安公司的食堂，在当年上海滩也算数一数二的，规模大，菜肴好。一张八仙桌围着四条长板凳，坐满8个人就开饭，四菜一汤，装得铺铺满满，饭尽吃。老朱还倒背如流，菜单有苦瓜烧牛肉、梅菜扣肉等，日日调花样，都是广东菜。不简单的是，不论职务高低，大经理还是小职员，都是一样的饭菜，一个食堂，一张饭桌，一视同仁。说真的，在抗战前的上海，在永安公司任职也是一份不错的工作。据说当年永安公司的大老板，也常会在单位食堂用午餐，一来了解伙食好坏，更重要的是要了解各部门的情况。不过这种良好的福利，在抗战时终于维持不了了……

如今，我们已经进入了退休之龄，每逢中午时分，看到那些像没头苍蝇到处投五投六投午餐的白领们，联想到自己的午餐时光，从保姆送饭到带饭到校到进单位食堂吃饭，不知不觉中就走过了大半辈子！

》云在青天

## 喜蛋

孔明珠

家乡小镇的喜蛋对于我来讲是一个遥远的记忆，想起它来的时候，是那次全家旅游。我们兄妹七人坐在凉亭歇脚，聊起爸爸最喜欢的家乡菜，扳着手指数，大哥讲到喜蛋，众姐妹喜笑颜开，纷纷表示当年都亲手做过，这样那样好吃极了。

可是我在微博上看乌镇52幢民宿那个叫穆穆的80后管理员形容她家做的喜蛋，却是白色的，这不免让我产生了好奇，我记得小时候家里做的喜蛋可都是浓油赤酱的，于是网上就约好了四月乌镇行一定要去她家探寻、品尝清蒸喜蛋。

先纠个错，此喜蛋不是很多人概念当中未孵化出来的鸡胚胎那样的喜蛋，而是由半只蛋加半只肉丸组合而成的“喜蛋”。鸡蛋在水中煮3-4分钟，不要取出来，在锅中焖5-6分钟使蛋白凝固，而蛋黄会半凝固，像温泉蛋那样的感觉。厨师小钱说，那样的话，比较容易使肉糜粘上去。猪肉糜用夹点肥肉的夹心肉，其中掺入一些竹笋末、香菇末，冬天可以用冬笋，喜欢放点榨菜也挺入味的。搅拌肉糜的时候要放料酒与生粉、细盐，搅拌上劲。

鸡蛋浸冷水后剥壳，将它用手掰开成两半，不用刀切是为了让边缘不那么光滑，容易粘住肉糜，然后一只只地将搅拌好的肉糜糊上半蛋，放在碗里蒸七八分

钟。装盘的时候，盘底放些烫过的青菜，熟喜蛋排列好后，再将蒸出来的汤水勾个芡浇上去，撒几粒葱花即可。

清蒸喜蛋一半是鸡蛋一半是肉丸，能同时讨好爱吃鸡蛋和爱吃肉的朋友，清蒸使口味比较淡雅，也因为肉丸中夹了鲜美提味的笋尖和香菇，肉质不那么紧密，而味道则更香。

再来讲我擅长的红烧喜蛋。我记忆中的喜蛋都是红烧的，因为制作比较麻烦，也因为当年物质贫乏，一般都是在过春节的时候，我爸爸决定做喜蛋。

鸭蛋煮熟后浸冷水，剥壳后竖着一掰二，保证两边都有蛋黄。猪肉糜用料酒、生姜末、生粉、盐、生抽搅拌，用几只地栗剁碎成末掺进去使肉质松。在半只鸭蛋上涂抹生粉浆，将肉糜粘上去，做成另外的半圆，然后在半圆外再抹生粉浆。

油锅里油略多些，将喜蛋肉糜朝下放入煎炸，变色以后放料酒和老抽，白糖，加水到喜蛋平，煮开后小火焖到肉熟。装盘的时候底下可以垫一片生菜，喜蛋排列后，酱油汤倒入，上面撒香葱或者香菜。

在网上一发我做的红烧喜蛋照片后，不料很多人都表示这属于父辈的传统菜肴，都吃过，一位男士说：白煮蛋一切二，要将蛋黄翻个身，凸面朝上，然后再用肉糜糊上去做成另外一半。关键是蛋黄要翻个个。还有说，俺们管它叫鸳鸯蛋。

》水在瓶

## 盖浇饭

徐约维

在人们饮食越来越精细时，我却越来越怀念质朴盖浇饭。记得第一次是在火车上吃的。那种香与淳朴，包括那种遥远的感觉，至今留有唇香。所以，在食堂，尤其在饥肠辘辘时，我每每奔着盖浇饭。仿佛依旧是一个穷学生。

因为简单快捷，哈，饭菜一大盘，堆得满满的铺铺的，于是就可以埋起头，大口大口扒饭，就像农人。一心投入，心无旁顾，那才是真正的吃饭。才痛快淋漓。也许我本质上是一个粗人，我欣赏的是穷人的吃相——也许也是穷人的福气——他们用不着连吃饭也时时保持形象。

因为有浓浓的汁。汁浓味就浓，加上稻谷本身的醇厚，其实一顿香喷喷的饭就是这样简单而痛快地享受了。记忆中小时候（患肺结核）总是被外婆追着堵着喂饭。每每，饭是硬塞进去了，但只吃“汤淘”的饭。这个汤就是肉汁或鱼汁。也许，我好的就是一口浓汁搅拌的饭。浓浓的汁水从堆得满满的尖尖大米饭中缝隙之中明着暗着流下来，就像火山的岩浆。黄的（咖喱鸡、古老肉）红的（茄汁排条、蚝油牛肉），真是壮观。

有了浓汁，浇头也就简单了。浇头都是家常菜，如鱼香肉丝、霉干菜烧肉、鱼香茄子堡。我尤嗜土豆刀豆的那个土豆，是用酱油收干，油光光，很黏稠的那种。我喜欢土豆的那种“粉”，让人心里舒坦、踏实。而淀粉质食物有助于改善抑郁症。这是我最近找到的理论根据。或许，也是农人总是快快乐乐的医学源头。也是我身体的本能保护，与潜意识诉求，人是缺什么就补什么的，无论是吃，或者其他。这是另一种补偿系统的作用。

这就对了，实心的淀粉质应该成为主食。就像盖浇饭的主调是白米饭，而不是浇头。浇头是花啊树啊，是花絮。是点缀。是给朴实的大地搅拌进了一点奢心。白茫茫的大地装进了姹紫嫣红，鸟

语花香。大地锦绣的样子，才是盖浇饭的好啊。

盖浇饭的另一个好是饭是饭，菜是菜。但又饭菜相间。可分可合，它们可以吃成一口饭，一筷菜。一口隔一口。同样是满满当当，同样是尽享享受饭或菜的每一种单味——单味就是原味。也可以把饭和菜搅拌在一起，饭香菜香互相渗透着，影响着，变调着。就像那种半文半白文字，既浑然天成，又有隔的一面。有文雅、矜持的一面，又有朴素生动的一面，有直接的一面，有顿悟顿破的一面。而直截了当下面又有一波三折。是精致的又是活泼的。是水灵灵的又是简练的。在俗与雅之间进进出出，自然自如。能量是极大的。味道也是难言的。

浇头简单，弄来弄去就几样，那才好，就不用花费心思。浇头已经配好，你不用选择，也无法选择，那么好，你就可以索性死心，即使你有花花肠子。因为路已经堵绝。干脆这样也好，没有选择反而会一门心思。事实上，选择一多，我就犯迷糊。我就会不知所措。就会失去第一时间的第一感觉，失去内心最真实最初衷的感觉，思路混乱，甚至瘫痪。所以，我以前单位的一个小领导对我一针见血的分析，你每逢大事就糊涂。真真痛也。真也。

也许，这就是我的病，选择障碍症。大到人生要义，小到一顿饭。害怕选择，逃避选择，选择给我带来的每每是混乱与焦虑，而不选择的余地与空间。而害怕选择的背后其实就是内心深处的不安全感。我缺少像男人，也包括某些女人，那样清晰明了的思考，与直奔目的行事风格，每每陷在情感的误区，判断的误区。是啊，是啊，于是盖浇饭就成为我在社会上的孤独感和对社会的深刻无知感的一种饮食上的表达。同时，我莫名其妙地相信，喜欢盖浇饭的人都是率真率直的人，也是简单的人。

》野渡无人

## 一段路

张予佳

前几天驾车出游，一路踌躇满志，不知不觉加快了车速。突然发现前方有障碍物，于是急刹车——还好没撞上，却已惊出身冷汗。此时虽人车完好，可游刃有余操控机械的自信却瞬间丧失。

索性泊到休息站喝一杯咖啡吧。已经坐在桌前了，妻子似乎还没从刚才的惊魂一幕里脱身，呆滞地望着此刻正阳光明媚的窗外，而我已经想着另外的事了：两情相悦的当口突然分手的恋人，便像车速过快闯了祸。怪不得老人常说，凡事过急过执，缘分早尽……相恋时分必定对长相厮守的生活充满信心，实质是对掌控未来的自信，其中更可能含有控制伴侣的潜意识，而无数分手的前车之鉴说明其实我们能控制的只有很小一部分。

如同《黑客帝国》里所描述矩阵世界的感观体验。记得有位学医的朋友告诉过我，所有生理和心理的感受只是对外界刺激后经过大脑翻译的一连串电脉冲的反应而已。更有人从小天生无痛觉，哪怕骨折了还吊着胳膊玩耍。

有时身处孤岛的寂寞不期而至，即使那刻正行走在闹市，准备赶赴一场约会。尝试在寂静的黑暗中独自进食或者于午后的灿烂阳光下突然泪流满面，体味这些独特的反应，也许是种治疗孤独的方法吧？

人是群居动物，最严厉的惩罚莫过于孤独的囚禁，所以要去爱，至少这是两个人的囚禁。初相识的我们约定：万一今后失恋的结局无法改变，那就让我们共同学会遗忘，而忘却真的需要学习的。情浓时宽容度最大，恪守底线的呐喊其实很微弱，于是未来的缘分逐渐透支。



后来现实渐渐教会我们对伴侣要求的底线在何处，于是婚姻在所难免。相对爱情而言婚姻是奢侈的事，但又不同于在马桶或手机上镶钻石那样没创意，因此这种奢侈也算是一项技能。

秉性相同的伴侣固然难得，但愿他们不要碰上太大的考验，就像相同形状的立方体重叠在一起，施予大力便会塌方。原本截然不同的如果通过磨合，逐渐融合一块整体，尽管其貌不扬但契合面必定已紧紧地咬合。“争执”其实是婚姻的一部分，良性争执的结果都应该对双方都有些许改善，哪怕嘴上死不认账也没关系。一张床，几十年，两个人，有伴的岁月被光阴的暗流拍打成琐碎的水珠，却映射着彩虹的光芒……

该上路了！我眺望着远方，那连绵起伏的麦浪似乎永无尽头，我们会继续前行，沿途的风景也许大同小异，唯有途中瞬间分泌的感悟平添了些许豁达的乐趣。