

》随园曼舞

在山里喝咖啡

张园勤



四月清明前后，上海人习惯跑去杭州，吃杯不贵的明前茶，再买点更便宜的明后茶。这绿茶如同有洗濯的功能，将忙碌烦恼了一周的杂质都筛选除去，直洗出一颗轻飘飘的灵魂，与林间的山风共舞。

在满目苍翠的竹林里，找到一二古意盎然的小亭，或斑驳苔生的石桥不乏稀奇。在一座外表看起来其貌不扬的大木屋里，充斥着温暖的现代美式田园装饰，漂浮着香气扑鼻的咖啡味道，还有洋人三四座作一桌轻声细语地说着西国语言，这才稀罕。在浙江的莫干山上，就零星散布着这样一些涉外的“农家乐”，他们不是旅游目的地，周边不会有宏伟的自然风光，也不会有重要的文物古迹，但一定会有雅致的小景、葳蕤的草木或者潺潺流动的溪水。

也曾去过不少农家乐，多是小桥流水人家的格局，以及枯藤老树昏鸦的意境。拙朴在石凳与农舍屋顶升起的屡屡炊烟不禁让人回归到乡野。菜品如同大写意的泼墨之作，多是大碗的蒸菜和大盆的炖菜，鲜有工艺复杂、口感丰富的精制菜肴。但在这里，你却能轻易地找到拉花拿铁和特调鸡尾酒饮料，有着乡间不大看到的西点小食，比如奶酪球，

》心上人间

黑暗餐厅的启示

徐约维

食者，色香味。视觉排在第一位。可在国外，一些黑暗餐厅正悄然地小众地独领风骚。

在黑暗中进餐，我们是否有过这样的想象？我们是否想过，因了漆黑一片，我们反而能专心吃饭，不被其他感官交互干扰，抓住的只有食物本身味道，直抵“吃”本位。视觉关闭了，内心却浮出海面。食客动用触觉嗅觉听觉甚至直觉来感受感知周围的一切：盘中餐、叮叮当当餐具碰撞声；包括戴墨镜侍者、邻桌只闻其声不见其人的饭友。这样的时刻，大概连白开水都能品出层次来了。

一年轻人体验者说：最初我还斯文地用刀叉切牛肉，很快就耐性全失，直接啃上去。别的餐厅吃饭要注意形象，这里可以回归自我。是啊，情急之下性情就冲了出来。黑暗里，谁也看不见谁。修养是修为的，而性情是下意识的反射。我想这大概就是黑暗餐厅的好：理性关闭了，性情放开了，社会化的人格面具脱落了，情绪也有了另一种释放口。

忽地明白了自己为什么每每下意识选择单座，怕实际是一方面，另

或者吞拿鱼三明治。

午后的三寸暖阳中，一行友人汇集到兼做大厅与咖啡吧的大木屋里，看着稍大孩子们追逐嬉戏，玩着台式足球游艺机，又发出阵阵朗朗的笑声，任凭其在宁静的空气中注入了欢乐的分子，小婴儿则乖巧地躺在母亲的臂弯中，瞪着纯净的双眼看着这新鲜的世界。而所谓的大人们，捧着属于自己的那一杯饮料来打发这惬意的时光，或者点一份有着浓汤五花肉的面食，以及用青瓷大盘装着的大份薯条，配着独具特色的美乃滋，却看不出有一丝快餐的痕迹。就这样看着时间一分一秒游走在这一杯杯的咖啡、绿茶和奶昔间，却毫不吝惜，因为此刻可是在莫干山数百米的某处山峰间道遥。这样的时间不用来挥霍，还能用来做什么呢？

傍晚时分，有人提议到坡下的后坞村去走走。一直很喜欢浙江乡下那些农宅，有着高大的楼层，广阔的院子，以及绿意盎然的花草世界。在上海郊区长大的孩子记忆中通常也会有那么一幢二层楼的楼房，尽管家家户户都有着雷同的设计，却毫不影响懂事之后孩子们从外面回来后，第一时间看到家的欣喜。而这

一方面是潜意识在寻求某种关闭。我抗干扰力极差，与人“株连”，食物味道就来不及挖掘了。很多时候，话乱七八糟不知说了什么，心却乱了，这顿饭等于是白吃了，胃还堵着疼，心嘈嘈胃嘈嘈，这样的遭遇多了，就有了某种规避性地关闭。

我相信，关闭一种感官，就打开了另一种感官的清晰度。就像面对美好，我们情不自禁闭上眼睛，以求聚焦。我们闭上眼睛听音乐，闭上眼睛吹蜡烛，闭上眼睛接吻，闭上眼睛做白日梦。闭上眼睛是打开心灵。那么，黑暗餐厅就是对食物的最大敬意，也是对“吃”这一仪式本身的致敬。

另一中年体验者则认为它能拉近人与人的关系：黑暗中，我们与对方的探索和依赖就会浮出海面，互动也更为直接。是啊，情侣们每每选择在黑暗中度过美好时光，那么陌生人一起在黑暗中会发生什么？研究认为，黑暗中，人们更愿意讨论自己生活中重要的事情，且更易感到彼此的吸引力。

是啊，现代科技拉近人际物理

里的每一户却有着不同的式样，十几所院子里都有不同风景，比如堆得小山似的毛笋壳，或者一地已经几乎完全脱水的笋干，那一只只巨大的扁形毛笋干，让我一下子想到了过年的味道。每逢过年，祖父总会早早地去南北货店买来笋干，放在木盆里浸至变软，然后捞起放在木砧板上。砧板放在长板凳的一头，人就骑在长板凳上，用黑铁菜刀一下又一下地切下那些细细的笋丝。我每每看得出神，感觉这应该是件很有趣的事情，因为祖父的动作看上去是那样熟练、轻松，而且有节奏感。如果将咖啡馆搬到这样的院子里来，烧制一壶曼特宁，再来一小碟盐笋干，想来这午后时光会有另一番天然意味。

想起了在城市中，千篇一律的房屋，冷落的后花园，小片绿的边上是枯树、脚手架、砖块。人们在这些城市的洞穴及荒漠中，毫无目的地活着。这是一条条陌生的街道，一座如监狱般的城市。每天的结束如同人的正常死亡，如同一盆闷烧而熄灭的火。如果此刻来到这林间的高坡，站在某个临风的玻璃房子窗口，啜饮一小口咖啡，或许这样的想法就烟消云散了。

》念念有词

口香糖

袁念琪

泡泡糖是一种能吹泡泡的口香糖，现在常吃的是口香糖中主打的板式口香糖。我吃泡泡糖是在上世纪的60年代，吃口香糖则要在80年代。记得是在乘飞机时，空姐发了口香糖。说在起飞和降落时，机舱内外的压力相差较大，耳朵所听的声音变小；有的会有闷痛，甚至鼓膜穿破，造成中耳损伤。而嚼口香糖对此就能有所缓解。后来飞机坐多了，口香糖却不发了，不发就不吃，结果也没什么大不了的。

在上世纪二三十年代，上海就生产口香糖；有华商天星糖果厂和锡兰糖果食品批发号，也有外商的海宁洋行。建国后，先由光明食品厂生产，该厂并入天山回民食品厂。1962年，应民航局要求扩大生产。过去，上海产的牡丹牌留兰香口香糖很难买到；大部分被民航收购。到改革开放后，虽产量增幅很大，但出口任务重，供应国内市场仍少。之后，则是国外绿箭、益达和曼妥思等口香糖大举进入，而国产的就此变得是悄然无声。

对我来说，在口香糖琳琅满目后也极少买。转做体育后，发现部里吃口香糖的不少，不知是否受了运动员的影响，近朱者赤。健儿们果然厉害，有的在比赛运动时也是嘴里口香糖不停，换作常人，怕是换气都会困难。

有点像吃香烟的朋友，总不能老是吃伸手牌。就这样，自己也买起了口香糖；现在连车上都放了一罐。其实，吃的还是不多。一度是饭后吃，算是清洁口腔，但还没到替代牙刷刷牙的地步。现在是多用于提神、开会前改善口腔气味，还是在肚子初显饥饿时。但口香糖是不能吃下去的，如同泡泡糖。

说起口香糖，就会想起这两个国家：一个是吃口香糖最疯的美国，一

》水在瓶

莲花苞

包光潜

敢食花者，非等闲之辈。传统观念中，食花胀气，于健康不利，譬如春天的菜薹，一般要将花蕊揪去，再砂锅爆炒，色泽青翠，味道可口。但也有人认为，花朵是植物的精华，是果实的母体，只要果实可食，其花瓣必然可食——这种观点，我没去考证，无意教唆，亦无意误导，请君三思而后食。不过，我食过的花朵，可以向食客推荐，譬如南瓜花、莲花苞等，确实味美，记忆犹新。南瓜花的食法，电视剧《舌尖上的中国》有专门介绍，我想说说莲花苞。

莲，这种植物，为许多人所钟爱，无论其茎，还是花朵，都令人怜惜。自古以来，歌咏莲荷者无数，其根实更是让人怜爱不已，出污泥而不染，食之有营养，视之养精神。每逢夏日，我都会席地而坐，眺望山荷，心中便自然而然地生出凉爽来，心胸变得开阔。有时甚至情不自禁地朗诵杨万里的“小荷才露尖尖角，早有蜻蜓立上头”，感受山野的绚丽与浪漫。

夏日的清晨，偶或看到有人下水采摘莲花苞，趁着露水未干，滴露成珠之际。露水苞最是娇嫩，经夜露浸润，未有杂尘侵袭，是为上品。采苞者，往往惜荷如己，间隔采摘，绝不会扫荡无遗，总是要留几杆荷花，作为山村夏日的风景。这些带露采摘的将开未开的莲花苞，如果量少，偶尔吃鲜，其制作十分简单。

譬如调制荷花豆皮鸡蛋羹，先将

个是严打口香糖最凶的新加坡。在影视里，美国大兵和运动员是（口香）糖不离嘴，成了一块标志性招牌。去年在美国待了半个多月，从西到东跑洛杉矶、拉斯韦加斯、费城、纽约和华盛顿等大中城市，见到腮帮子一直鼓动着的，好像也不多。恐怕消费主力还是四肢发达的大兵和运动员。

考古学家告诉我们，不少地方的先人就爱嚼最原始、原生态口香糖——天然树脂，其中有墨西哥人、印地安人和玛雅人等；而发明现代口香糖却是美国人。1836年，一位姓名较长的墨西哥将军安东尼奥·罗佩斯·德·桑塔·安纳想与美国人托马斯·亚当斯合作，用人心果树胶替代橡胶。买卖没成，但墨西哥人嘴里嚼的树胶引起了美国人的兴趣，1860年，亚当斯将这种树胶加工后出售；九年后，推出以糖胶树胶制成的口香糖。1870年，把口香糖从块状改为条状。这种以天然树胶为胶体基础，加入糖浆、薄荷、甜味剂等制成的糖；在“二战”中随美军走向世界。

这一世界的糖果，在新加坡遭遇阻击。因为嚼完的口香糖渣吐在地上很难清除，造成污染且清理成本不低。1992年，新加坡禁止制造、进口和出口口香糖。走私口香糖将处一年监禁和最高达1万美元罚款。乱吐口香糖残渣者，初次罚款1000新元（当时约合5000人民币）。如三次以上，将处以最高5000新元罚款；还可能被罚最长12个小时的劳动改造。直到2004年，才允许销售具有医疗用途的口香糖；仅限于药店、医院和戒烟诊所，购买须登记姓名和身份证。违反规定的药剂师将罚，最高可判入狱两年和2940美元的罚款。

莲花苞切成两半，放进淡盐水中浸泡几分钟，然后与豆腐皮、大蒜等一起切成丝状，放进热油中爆炒，再加入足量的水，煮沸，配以鸡蛋液搅匀至再沸，即得一道可口美味的汤羹。

新鲜的莲花苞，亦可取瓣，包馅儿，油炸食用。一般馅儿为猪肉屑、碎菠菜等，用淀粉、鸡蛋清、精盐搅拌而成，先放到热油中炸熟，然后用盐水软化后的莲花瓣包裹。油炸莲花苞时，要将其放入鸡蛋清中浸润一会儿，保持油温适中，并反复翻炒，至黄而不焦，清香扑鼻而来，七窍畅通。

采摘的莲花苞，如果量比较大，乡亲们多将它们放进井水中浸泡几个小时，然后略加食盐，令其软化，放到阳光下晾晒，压瘪致扁。如果现食，可以削成片，切成丝，配以薄薄的腊肉片或细细的腊肉丝，加入生姜、蒜丝、辣椒，砂锅爆炒即可。如果贮存至日后食用，需要再加适量的食盐，配伍一些其他食材，譬如没有破损的辣椒、蒜瓣、扁豆或豇豆等。先作一番腌制处理，再装坛入罐，密封，放在阴凉处贮藏。时至炎夏或燥秋，开坛食用，清香入窍，顿生食欲。既可清心解暑，消风祛湿，还可以调理妇人经血不调之症。所以，莲花苞是山野人家夏日必藏的佳肴，更是待客的上品。如果将腌制的莲花苞和配伍的辣椒、蒜瓣、扁豆等，切成丝，盛入碟中，佐酒，品茗，其乐无穷。

每逢暑假，至山里访友，我便会问：“有无莲花苞？”友笑，众欢。