

番茄炒蛋

□西坡

2016年里约奥运会上，中国运动健儿身着红黄镶拼的运动服出场，弹眼落睛，惹来同胞一阵欢呼：“番茄炒蛋！”

一句“番茄炒蛋”，里面蕴藏的情感密码，恐怕只有华人才能解读：一、红黄镶拼是温暖的标准色；二、中餐里最家常的菜；三、红黄两色还是五星红旗上仅有的两种颜色，颇具象征意义。三个因素聚合，赋予番茄炒蛋一派喜庆祥和的气氛，同时也给爱吃者平添一种特别亲切的民族认同情怀。

那么，外国人对于番茄炒蛋有没有像中国人般的兴趣和热情？

我看过一篇报道，中国记者采访外国客人，问：喜欢吃什么中国菜？答：咕咾肉、扬州炒饭、烤鸭、饺子……问：番茄炒蛋呢？(显然，记者非常希望唤醒被访者的舌尖上记忆，以便落入自己预设的场景)答：番茄炒蛋，为什么要这样？(显然，受访者没吃过，或者并不认可此种烹饪方法)

我无法去做以偏概全的猜测，

就自己到过的西方国家而言，见过炒鸡蛋，见过烤番茄，但番茄和炒蛋组合成一道菜，则难寻觅，除非在主打中华料理的餐厅。

有一种叫“北非蛋”(Shakshuka)的菜，在中东和西方时有应市，据说起源于北非马格列布地区(摩洛哥、阿尔及利亚、突尼斯一带)，那里的犹太人把它带到耶路撒冷，再传到中东乃至西方。

其烹饪方法是：青红甜椒、番茄、洋葱、香菜、蒜瓣、辣椒切丁，煸香，翻炒至番茄出汁呈糊状；抠出三四个坑窝，打入鸡蛋，用小火焖5分钟至鸡蛋形成溏心模样，撒上香菜即可。

此中的鸡蛋没有经历煸炒过程，也没有在外观上呈现块状或碎片的视觉效果，更贴近于“荷包蛋”；况且，“北非蛋”的蛋，并非仅配番茄，其他如茄子之类也往往被召唤。

“北非蛋”与“番茄炒蛋”，表面看似不谋而合，实际上却是两股道上跑的车哩。

番茄是产量仅次于土豆的蔬

马陆塘畔

菜。中国是世界上出产番茄数量名列前三的国家。然而，不管从它的名字还是从它的别名——西红柿——来判断，中国并不是它的故乡。

番茄原产于南美秘鲁、墨西哥一带，十六世纪被旅行者带回欧洲，后经菲律宾传到中国，大约在明朝万历年间，有好几种史料可以佐证。赵珩编著、刻于万历四十五年(1617)的《植品》，可能是最早提到番茄(西蕃柿)的文本。不久，王象晋所撰的《群芳谱》(1621年出版)对番茄则作了较为详细的描述：“番柿，一名六月柿，茎如蒿，高四五尺，叶如艾，花似榴，一枝结五实或三四实，一数二三十实。缚做架，最堪观。来自西番，故名。”之前，李时珍的《本草纲目》(成书于万历六年，1578)不载番茄，可知其当时还未引进或不为人知；之后，日本画家狩野探幽在《草木花写生图卷》中说，1668年长崎引种了一种来自中国的“唐柿”(即番茄)的植物。由此可以比较确切地推算出番茄在中国被注意的时间节点。

人类驯化鸡的历史约有4000

年，欧洲人食用番茄的历史至今300年，意大利面、西班牙凉菜汤、俄国罗宋汤以及东南亚冬荫功汤，番茄都有深度参与，可是番茄炒蛋始终没能进入他们的食谱，真是奇怪。

中国人最早食用鸡蛋的历史，考古显示是在西周，算来约有3000年；中国人食用番茄的时间至今才一百来年，两者竟然交集无碍，同样奇怪。农学家邢锡永1935年在《园艺》杂志刊登《番茄之营养价值及其主要加工与烹调法》一文，其中“番茄之主要烹调法”一章之第二款“油烙番茄片”解释说：“去皮切片，用油烙加鸡卵食之。”所谓“加鸡卵食之”，语焉不详，会不会沿袭“北非蛋”做法，则未可知。倒是汪曾祺写过一篇《昆明菜》，里面“炒鸡蛋”一节说得明明白白：“番茄炒鸡蛋，番茄炒至断生，仍有清香，不疲软，鸡蛋成大块，不死死。番茄与鸡蛋相杂，颜色仍分明，不像北方的西红柿炒鸡蛋，炒得‘一塌糊涂’。”汪先生在昆明就学、生活，定格于1939年-1946年。结论是，更早一点时间，番茄炒蛋已在中国诞生。

人们常常被这样的问题问得乱了方寸：“番茄炒蛋，先炒蛋还是先炒番茄？”按照我的套路：先炒蛋，盛起；接着炒番茄；待番茄起沙、出汁，

再倒入炒好的鸡蛋。这样的好处是少洗一次锅。然而，大师傅会告诉我们“错了”，应该反着来——刚炒好的鸡蛋搁置时间一久，水分容易挥发，欠嫩。不过呢，很少有人会斤斤计较鸡蛋的老和嫩，所以为贪图方便而多半忽略之。正因留出相当的弹性空间，不分南北，无论老幼，人人皆可率而操锅，番茄炒蛋遂成名副其实的“国民菜”矣。

番茄炒蛋烧得甜咪咪，在北方人看来不可容忍，在南方人看来则天经地义——他们心目中的番茄炒蛋，是整桌菜中调和咸淡、平衡干湿的“第三方”；不汤不菜，不荤不素，不丰不俭，不温不火，不履不衫，不蔓不枝……才是它的特质。

咸甜，干湿，老嫩，浓淡……我都不太在意。如果番茄不剥皮而致满目鸥浮鹭立、梗断萍漂，场面就难看了；加上无端增加剔捡吞吐的麻烦，没准让我心烦意乱，食欲不振，尽管番茄皮含有我们非常膜拜的丰富的番茄红素。

怎么办？有句外国俗语说得得好：“两人同睡一房，谁鼾声高谁就能先入谁。”

夏日葡萄园

□少伟

夏日，梁兄热忱邀我去看葡萄园。

梁兄是我在农场工作时的同事，昔日因农活干得非常出色，曾受到《农垦简报》表扬。回城后，每逢场友聚会，他总是叹息：“农场虽艰苦，但也有让人留恋之处。”十多年前，他不甘于在家安享“协保”，毅然到嘉定马陆发挥自己的“特长”，集股筹资建起一座生态农庄。当我抵达那儿，不禁眼睛一亮：此处采取共生互利、种养结合的方式，让水稻、甲鱼、龙虾等成为绿色农产品；更巧妙的则是使用“生物农药”，培植了别具风味的“有机葡萄”。

在强烈的阳光下，许多庄稼都微微垂下脑袋，但葡萄园内却郁郁葱葱，生机勃勃。刚走近，便觉得空气中弥漫着一种好闻的淡淡芬芳。踱进阴凉的棚架，只见藤蔓间沉甸甸地悬挂着数不清的葡萄串，而且压得很低，一扬手就可接住。那些佳果或呈圆形，或呈椭圆，都长得结实、饱满；它们晶莹剔透，红的如玛瑙，黄的似鹅绒，绿的像翡翠，紫的胜黑玉，白的赛凝脂，显得色彩斑斓，真是美不胜收。

“那次去新疆吐鲁番葡萄沟，目睹层层叠叠的葡萄串宛若遮天的彩云，恰似铺地的碧毯，深感那片美丽而神奇的土地积聚着佳果全部的精华和灵气，向人们展示了一种美妙绝伦的景观。我立刻暗下决心：也要在生态农庄内开辟葡萄园。”梁兄有点得意地说，“现在，尽管这个园子规模不算大，但这里汇集着许多优良品种，如‘美人指’

‘无核白鸡心’‘里扎马特’‘醉金香’‘奥古斯特’‘巨玫瑰’‘夏黑’‘秋红’‘喜乐’等。”

我兴趣盎然道：“葡萄为世界最古老的植物之一。相传，汉代张骞从西域将种子带回京城，汉武帝下令在宫院里栽培；后来，民间也争相种植，于是佳果便在中原扎根。它落户潮湿的南方，极易感染病菌，故在水果中属施化学农药较多者。你的‘有机葡萄’是如何看护的呢！”

梁兄俨然像一位农技师：“‘有机葡萄’嘛，并非只是使用有机肥料而不施化肥。平时，棚架四周要安装扑蛾灯、防虫网设施；不能喷洒化学农药，以苦楝果实提取的苦楝汁、毛竹叶提取的竹醋液等替代；也采取‘以虫治虫’，如六星瓢虫便是一些害虫的天敌，宜放养一些。这样，成本虽大幅度提高，但市场前景很好。”

如果说观赏葡萄心旷神怡，那么品味葡萄就心甜似蜜。来到“美人指”跟前，那色泽明艳的佳果看着就令人垂涎欲滴。梁兄告知：“这种9月上旬成熟的‘美人指’，因形状像染着红甲油的美女手指而得名，外观妍丽，品质绝佳，能连皮吃。”我摘来一尝，果然甘润爽脆，蜜一般的果汁不仅缠绕于齿间，而且流淌于心田，真是回味无穷，妙不可言啊！

随即，咱俩在石桌旁坐下，开始一起做鲜榨葡萄汁，还尝试自酿葡萄酒。棚架下，安静幽雅，奇趣天成，我尽情领略葡萄园之美……

江上行

□秋实

船队匆匆向东行驶，向着太阳升起的地方。

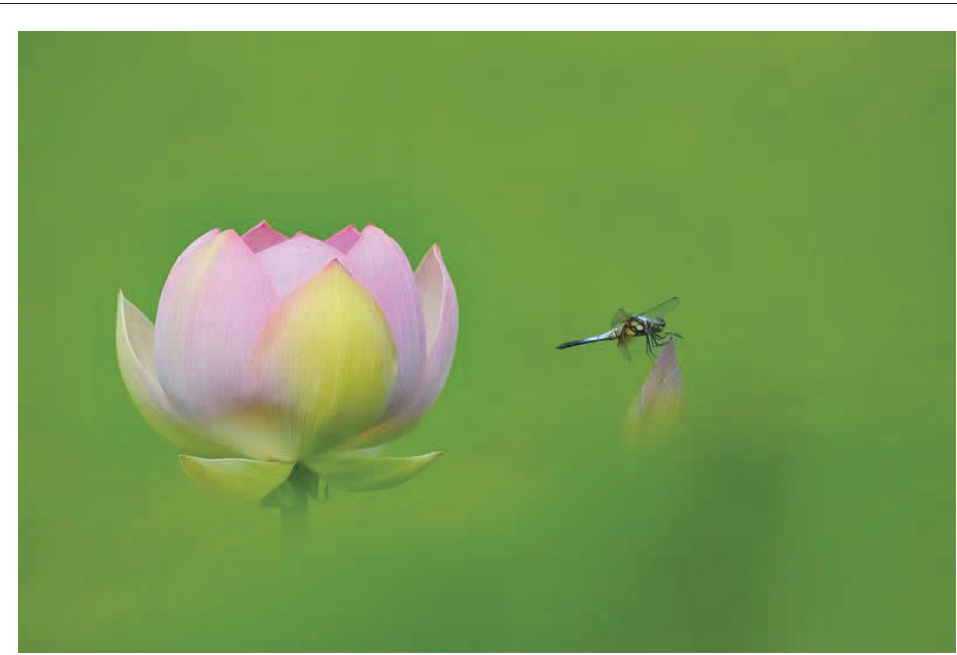
太阳抛下一条金色的链子，似要把这船队拉向它的身旁。

中午，开饭啦!“哗啦”一声，一个浪头涌上了舢板，清清冽冽的浪花也洒在了饭碗里。突然，有人惊呼：“一条银鱼，一条银鱼!”哈，一条银鱼在饭碗里蹦得多欢!

“好啊，给咱开荤来啦!”

一句俏皮话，逗起笑声一串，滑过船舷，落到浪间。

夜晚，船队依然东行，东行。渔火、星星，闪烁闪烁，在江面上，蹦蹦跳跳。开饭啰——盛一碗饭，还有月色，更有音乐伴奏——锅勺叮当，机声唱和，高分贝的流行乐曲从船队的舱内飞出……



马陆塘畔

梦荷
邵新福／摄

初见黄姚

□黄永婷

现如今所谓的古镇，不是商业街便是俗不可耐；不是叽叽喳喳就是熙熙攘攘。一直想找一个不搔首弄姿、没有过度污染的清新小镇，就在广西贺州，我找到了，它叫黄姚古镇。

曾有人这样形容：“黄姚古镇如同一本千年的诗集，被人遗忘在图书馆僻静的书架上，当人们不经意间走过，翻开这美丽的篇章，古朴而优雅的格调立即征服了人心。”

第一次去黄姚，你必不可逞能，因为古镇的地形太复杂了，从镇头的接龙桥到镇尾的带龙桥估计有五公里以上，整个镇区就像一个巨大的迷宫，如果你不紧跟导游，就真的有可能走不出来。刚进镇口，一股氤氲着的“仙气”扑面而来，迎接我们的是一汪犹如明镜的清水塘和一棵郁郁葱葱的大榕树，稍近，是一个古老的石门楼，上面刻着“赤孔三固”，当年这是进镇的第一道关，智慧的古镇人在门楼上方凿出了很多石孔，由此可看到进镇的每一个人，颇有一夫当关的架势。

古镇保护得很好，斑斑驳驳的老房、古朴沧桑的老物件、高低不

平的青石板路，让人有一种时光倒流的感觉。所有的老房都是昔日的店铺，有些至今仍在售卖着当地最出名的豆豉辣椒等土特产，也有一些年轻人开的创意商铺。小镇人过得很自在：守着自己的家园，悠闲地有一搭没一搭地做着生意，一点也没有其他“古镇”上“急吼吼”聒噪难忍的叫卖声，当然也没有震耳欲聋的大音响。在一家店铺里，一个老汉旁若无人地边唱边扭，笑容里透着满足，既能自娱自乐又能照顾着生意，好不惬意！在路边偶尔会看见一两位老者，身边放着自制的豆豉、红薯干等物品，但他们静静地坐着，只对你微笑，从不叫卖。

走过一段闹市区，又会遇见一段生活区，只见一个大水池被分割出四个长方形的池子，导游告诉我们：这水看着好像是不流动的，但其实地下是通着外面的大河的。这些水池有着严格的规定：洗手、洗衣、洗菜、饮用都各自分开，这里的人们默默遵守着千百年的村规乡俗，绝不会破坏规矩，直至今日，他们依旧在这里过着与前辈们基本相似的生活：安详、宁静、知足、率性。

镇上有很多民宿，大多保留着

岭南建筑的结构，古镇人非常爱惜自己的家园，从不破坏原有的格局，但他们也不拒绝发展，只是将新式的宾馆、超市都建在了镇外。缓缓走过一家客栈，只见门口写着“自制双皮奶”，花15块钱，边吃边与老板闲聊起来。老板是内蒙人，大学毕业后到广州谋发展，遇见了他广东籍的妻子，一次旅游，让夫妇俩喜欢上了这里，便将老屋租下来，开起了民宿。店铺装修得很雅致，进门是客厅（也是民宿的前台），里面是一个小天井，种着一些藤藤蔓蔓的小花，再往里就是客房了。征得老板同意，我进去看了一下房间，里面的设施还算齐全，经改装，每个房间都有抽水马桶和洗脸池，但因为空气潮湿，略微有一些霉味。老板说：由于宣传和宣传力度问题，这里游人并不多，所以他们生意不太好，而且他来自内蒙，那是一个干旱缺水的地方，所以即使来黄姚七、八年了，他还没有完全适应这里潮湿的空气，话语里透着一丝惆怅和无奈。

正因为交通、知名度等原因，我们还能看见一个清静、恬淡，未经过分修饰的黄姚，原有的生活还在继续，也还会继续。这是一个让我难以忘怀的小镇，她满足了我对古镇的所有想象，我对她心存感激。

这只是“初见”，我想我会与她“再见”。