

做了个菜的

原创 李镜合 李镜合 2021-02-11 12:13

昨天的Matisse

出国之后除了前两年就很少做中餐了，现在一袋米能吃快一年，炒菜几乎不做，一瓶酱油放过期了也用不完。这里的灶几乎都是用电的，上下两排一共四个，很多密封没有明火，和电磁炉一样，要么就是蚊香样子一圈一圈烧红的金属丝，总之看着就不够野，下边标配一个很大的烤箱，认识一些不太用烤箱的华人会拿来当碗柜用，烧菜嘛，当然还是用火得多（BBQ就算了，感觉把Matisse放那里它也能烤得差不多），这里除了餐厅后厨，很难找到拎锅炒菜看到火苗闪烁的快乐，有一种bring it up的感觉（我随口编的）。

搬家之后换了煤气灶，马上去亚超买了一瓶好酱油，又买了可以炒的菜，比如终于可以猪肉切丝（煎猪排吃太多了），进厨房就是三个灶全开，两个炒菜，一个焖米饭（一个没有rice cooker的中国人！），纵横捭阖，像是经略一方的新任巡抚都督，看上去就忙得有模有样，右手拎起来鱼香肉丝颠两下，左手扒拉一下青椒肉丝，眼睛瞟着怕糊的肉沫茄子。

我到现在也不知道做米饭到底多少水，到手指的哪个关节，可能是不相信自己的指关节了，它们会和竹子一样，浸水之后拔节而长，一个夜晚就像过去了很多年。一个人住炒一个菜其实就可以了，炒两个晚上肯定要吃剩菜，如果是炖煮，那菜量可能还更大，第二天午饭说不定晚饭都有了，所以我一般最多也就开三个灶，一个米饭两个菜。但今晚（北京时间）除夕，春节了嘛，最后一个灶像是被冷落了，大家都开开心心，红红火火，不能这样，我听见它也一起哼唱Lou Reed的歌，“She says, "Hey, babe, Take a wok(walk) on the wild side”，wok炒锅，英语引进词汇，西方人做饭用不上这种有纵深的东西，火苗爬上来可以程度不一的舔舐锅底，炒起菜感觉和锅气这个词一样玄，又可以糊弄外国人。Take a wok on the wild side，我不断听到它在召唤我，我们心有戚戚，来自或者要去wild side，但我还能做什么菜呢，想不出来也打开了火，开到最大，火苗晃动确实很wild，但又很闲，没什么价值，想起来在家里过年，春节前后火是没有歇过的，连轴转，晚上也留着小火煮肉或者准备其他食材，厨房里很忙，不断有人进出，小孩子除了被喊过去尝一下或者自己贪吃去抓一片，大部分都去外边玩了，我想不起来，北方的冬天，现在回忆像是放凉的馒头，虚白。

几天前被问到今年中国的春节怎么办，我说上次过春节好像还是读书的时候和其他中国留学生一起做饭，之后就是日历上的另一个格子罢了。想起来还能做一个番茄炒鸡蛋，简单，也快，能赶上其他两个菜，东西在冰箱里一直都有，两个已经被我完全分开（一个就是用来做沙拉另一个白水煮蛋）的东西又在炒锅里融合起来，颜色喜人，像是春节对联永远的红底烫金。米饭这次不错，很给面子，下次说不定就不灵了，但下次这样做饭可能要有一些时候了。

口味日渐清淡之后，用叉子叉起来（实在找不到筷子）自己做的菜放进嘴里，感觉还行，味蕾像是来自食物，而不是长在舌头上，自己带着钥匙打开锁口，径直走进来在脑子里摸索一些零碎的东西，像在废纸里摸索丢弃的重要文件，那是一种说出来就会很矫情的东西，所以被碎了又碎，再难寻觅。

我以为当代食物乡愁或者以文化碰撞这种东西早就已经被港台华人借着出国早的优势用文字或者影视表达得差不多了，说来说出演来演去也就那些，可能大家心里都有这样一块东西，但也经不起一遍一遍撙草一样，要薙秃了，本来就是遮掩起来会更好的东西，即使是丑陋，也是袜子后跟破洞，只有自己知道。但食物的味道还是会控制不住地蔓延勾连。玛格丽特·阿特伍德在主编的《牛津加拿大短篇小说集》（1997年）的序言里写文集里的作者，“一些人生在加拿大，一些人获得了加拿大，一些人被强制加上了加拿大（some are born Canadian, some achieve Canadianness, and some have Canadianness thrust upon them.）”

Thrust，刺入。我自己带着自己身体还有身体沾染的一切来到这个新的国家，如果未来的东西是被刺入的，过去的东西

是再也拔不出来了，它们是钢针带着墨水，一点一点纹在了我的身上。只是吃故乡食物的时候，会看一眼身上的纹身。

新年快乐，干杯大家~（周六早上要上班，提前喝了就）

