

## ■ 美食

## 沙沙的口感

## 小米

甜蜜蜜,酸溜溜,辣丝丝,咸津津,苦哈哈,本义都是味觉感受。五味之中,是蔗糖和果糖把食物变甜了,柠檬酸和有机酸把食物变酸了,辣椒素把食物变辣了,钠把食物变咸了,生物碱和糖苷把食物变苦了……五味之外,食物馈赠与人的还有口感之美,滑、糯、脆、韧、黏、涩、嫩以及嚼雪粒子般的感觉:沙沙、沙沙的口感。

“沙沙”的口感,对我个人而言,是味觉的意外之喜。也许,那里面有美好童年的情景再现:父亲种的沙瓤西瓜、妈妈熬煮的绿豆沙、奶奶腌制的咸蛋黄、夏天的土豆、初冬的红薯以及大姑从她婆家小村带来的黄元帅苹果和面瓜……还有,跟小伙伴们在初冬的野地“烤红薯”的风味,那时的红薯都是嫣红的外皮雪白的瓤儿,又香又面,一口下去,噎得人翻白眼儿。

这些自带“沙沙”口感的食物,吃起来几乎都会掉渣儿。犹记得大姑省亲之际,一家人在灯下品尝她带来的面瓜。那瓜,皮薄如纸,表面乳白,果肉淡青如翡翠;口感又甜又面,仿佛是快化的抹茶冰激凌,一咬绵里藏蜜一大块。我们吃时都用手接着,以接住那不期然掉落的白色渣渣儿。瓜肉入口,如蜜如绵,手和嘴都糊了一层蜜汁和雪沙。如此绵软的甜瓜,没牙的奶奶也能大快朵颐。

“沙”,包裹在瓜果的本味里,素朴而家常,清新而淡雅,像熟悉的亲人脸上时时闪过的微笑。

多年后才知道,那被封印在软糯绵柔中的、微小的“沙”,其实是高度成熟的果肉细胞。瓜果快成熟的时候,果肉细胞会分泌纤维素酶,分解掉胞间连接,原本紧密排列的细胞逐渐游离分散,形成肉眼可见的沙粒状质感——每个颗粒就是一个放大的单个

细胞,内部充盈着糖分与风味物质。随着成熟度提升,细胞液泡内的水分部分蒸发,糖分浓度显著升高,“脱水浓缩”促使细胞膜皱缩硬化,产生类似沙粒的咀嚼体验,犹如“咀嚼糖霜”般,充满快意。

是的,那“沙沙”的口感,完全是大自然一手炮制,没有一点人工干预,更没有怡红快绿、浓油赤酱。那软糯绵柔中的微小颗粒,在光照下会折射雪粒般的光泽,真是“雪沙沙”的感觉。春山凝翠的点点翠,至味如春的淡淡春,不过如此。

一般来说,甜糯朝向的是“柔润”,沙沙朝向的是“粗粝”,然而“绵中带沙”,令咀嚼的进程如此美好——微微的阻力快速闪现又转瞬即逝,一秒遇阻,一秒迸裂,一秒回味,三秒三菩提。欲拒还迎,涟漪层起,回环迂曲,唇齿间是回风流雪般的轻盈质感。

大凡世间人,有一种习性是,露习惯了藏不住;还有一种习性是,藏习惯了不愿意露。“沙沙”的口感属于后者。它是隐于淀粉或糖分中的“隐士”,轻易不显露;然而有坚守,有风骨,有分寸,有礼数,是侠客满弓,志士拂袖;是诗歌里凝聚的力道,是疾行中镶嵌的停顿——是的,是高洁隐士混然于世俗、却拥有一颗透明的灵魂。

孔子说过:“吾道一以贯之”,可是这一点做起来何其难啊!我们总是会被各种事情和外因干扰分心,不觉走上了另一条道。就是孔子本人也会感觉不太容易的吧,所以才赞美颜回:“一箪食一瓢饮居陋巷,人不堪其忧,回也不改其乐也。”仔细想,我们与其说颜回清心寡欲,不如说他是沉浸于此,从中咀嚼到了别样的快乐——就如同那本色食物中“沙沙”口感。



## ■ 小品

## 揉面的哲学

## 留丽灵

最近迷上了制作各类面点。在清晨揉上一团面,成了我周末必做的事。

把面粉倾倒在案板上,随后在面粉中间挖一个小坑。接着,缓缓倒入温水,用手指轻轻搅拌,慢慢地将散落的面粉汇聚成絮状。此时切勿着急,得一点点揉,由外向内,把那些松散的面絮聚集起来,揉成面团。

起初,面团总是粗糙的,粘手、干硬,甚至裂开细纹。但没关系,继续揉,手掌压下去,推出去,再折回来。这样一遍又一遍,直到面团渐渐变得光滑、柔软,手指按下去能感受到微微的回弹——这面团就算活了。

揉面最忌急躁。倘若贪快,面团便容易起筋不均,蒸出的馒头僵硬,烙出的饼不够酥软。唯有耐着性子,让手掌的温度和力道慢慢渗透,面团才会变得柔韧有度。揉好后,还要盖上湿布,让它“醒”一会儿。这段时间里,看似什么都没发生,面团却悄悄松弛、膨胀,内部的气孔结构逐渐形成。等到再次揉捏时,它已比先前更听话,延展性也更好了。

纸上得来终觉浅,绝知此事要躬行。小

时候的我总不理解为何外婆做手擀面,总是不紧不慢地揉面,揉一会儿,停一停,再揉。如今自己经常揉面才明白外婆说的话:“面也得喘口气,你逼它太紧,它反而跟你较劲。”

揉面的过程,就是一场耐心的较量——你越急,面越硬;你放松了,它反而柔软下来。人生何尝不是如此?我们总希望一蹴而就,恨不得今天播种,明天就收获。可那些真正扎实的成长,往往需要反复的揉捏、适当的停顿,甚至看似无用的“醒发期”。如同学一门技艺,初时笨拙,练到某个阶段,似乎毫无进步,可只要坚持下去,某一天似乎突然开窍了——手顺了,心静了,技艺已然精进。那些曾经觉得艰难的事,如今做起来游刃有余。

在这个追求“速成”的时代,我们或许该学学揉面的智慧。给生活一点揉捏的时间,给梦想一点醒发的空间。不必急于看到结果,而是在每一次按压、每一次折叠中,感受细微的变化。最后,我们终将发现,那些经过耐心打磨的岁月,必然发酵成生命的韧性与醇香。