

以下是由舌尖社传来的前线报道:

正月十四，早上十点，在距离家乡上万公里的休斯顿，华科校友老刘一早就来到了他的公司。在那里，他已经是第七次邀请校友们来他的公司相聚了。和以往一样，他早早准备了红酒和白酒，希望和他的校友们一起感受节日的气氛，并分享家乡的味道。



准备菜肴的校友们陆续到达，在匆匆互致节日的祝候之后便投身厨房开始了紧张的准备工作的。

菜苔，武汉生活过的人们最热爱的蔬菜之一。据传宝通禅寺影子沐浴下的菜苔才是正宗洪山菜苔。可是对于这些处在异国他乡的人们来说，心所在处即家乡，已经完全不必介怀这是洪山菜苔还是 woodland 的了。校友大樊从年底就开始精心照管，他种出的菜苔又嫩又多，每年都是校友会上的压轴菜肴。这次也不例外，虽然他这次人不能到，却拍着胸脯说菜苔一定会送到。他实现了对菜苔期盼已久的校友们的承诺。腊肉，顾名思义，是腊月间腌制的肉。校友小郑细致观察着天气的变化，抓住了休斯顿难得的寒冷间隙，购买了上好的五花肉做腊肉。有了盐的味道，风的味道，阳光的味道，还有时间的味道，人情的味道，将五花肉变成了又一道佳肴。菜苔腊肉一相逢，便胜却佳肴无数。校友老季是历次菜苔腊肉的掌勺。食材，佐料，调料的配比，火候，时间的精妙运用，切成薄片的腊肉，红白相间，肥而不腻，配上一段段绿里带紫，清甜可口的菜苔，便成了到会校友难以忘怀的记忆与未能到会校友的抱憾之谈。



油锅,是校友老张的拿手绝活。按他的说法,油锅地位虽不高,也是有地位的。地位到底高不高,看看春卷就知道了:经他炸出的春卷,外皮酥脆,内瓢软糯,酥脆绵软之间齿唇留香。大林校友则是狩猎英雄。一周以前,他沐露栉风,耐心等待着猎物出现。今天他所打来的野猪肉,在高压锅里炖得烂烂的香香的,让很多校友们第一次地品尝上了当地的野味。蛋的做法有千百种,卤蛋似乎平常无奇。老朱校友和小郑校友的卤蛋,确是各有特色,让人不知选哪种为好。好在都是香料下的足,吃后意犹未尽。大道至简这一朴素的中国哲学这一刻在卤蛋身上得到了充分体现。



锅里元宵圆又圆,人间今朝人团圆;嘴里元宵甜又甜,生活一定比蜜甜。校友老张夫妇带来的酒酿元宵,酸甜宜人,口感绵软却又不失劲道。再配上小郑校友带来的金装干桂花,一丝芳甜,仿佛回到华科大那金秋飘香的校园里。



开饭时间到了,厨房里的人们刚刚稍放下的心又提了起来。欣喜的是,努力没有白费,校友们对菜肴的赞叹,让他们终于能够轻松下来,一起来享受这顿富有年味的佳肴。这是普通的一餐,也是不平凡的一餐。校友们在餐桌的方寸之间,分享了对新的一年的期待祝福,补上了对家乡美食的弥足思念。(完)

图片由 蔡依道校友摄