

## 多谢石家鲃肺汤

沈嘉禄

讲到鲃鱼,大家就会想起于右任。没错,于大爷在木渎古镇石家饭店吃鲃肺汤的故事太有名了,不知道的话就羞于谈论美食。在《唐鲁孙谈吃》一书里有一篇《调羹犹忆鲃肺汤》,唐老的文字绘声绘色,活色生香:“有一天于右老去苏州游玩,……兴尽而归,道经木渎,在一家叫‘石家饭店’的小馆子打尖。大师傅姓石,人家都叫他‘石和尚’,自东自伙(老板兼员工)。听说来客中有位银髯拂胸的是陕西三原于右任大老,他小时候就听说西北简朴荒寒,可是独独陕西三原特别讲究饮食,虽然不是雕蚶烹蛤,也没有鹿尾驼蹄,可是对于菜的刀功、配料、火候、程序无不精到,于右老又是辛亥元勋,自然特别招呼巴结。”等等大家酒足饭饱,奉上苏州特产鲃肺汤一碗。”

接下来就是描述于右老吃了非常满意,当场赋诗一首云云。这首诗几乎妇孺皆知:“老桂开花天下香,看花走遍太湖旁,归舟木渎犹堪记,多谢石家鲃肺汤。”

老子说:治大国若烹小鲜。有位老前辈在文章里说:烹制小鱼只需将调料下准,入锅后不必多动,火候一到自然好。若是锅铲乱动,必定皮破肉烂,不成样子。他认为治理国家也要无为而治,切忌横加干涉。我深以为然。鲃鱼当属小鲜,烹制时也要谨小慎微,步步从容。

今年仲秋,在苏州吴江區吃到了炒蟹鲃这道姑苏名肴,厨师用鲃鱼的净肉和整肝与蟹粉、蟹黄一起炒,再取两三只牛油

果,切成颗粒混杂其中增加清鲜味。一大盘色彩缤纷地上桌,腰盘两头还配了一丛姜丝、一丛葱丝以及十几只芝麻饼。

芝麻饼在姑苏别有美名:锦饅。腰圆状,薄薄酥皮吹弹欲破,一头开了口子,可将炒蟹鲃填入饼里吃,别饶风味。这款大菜不仅色泽美观,味道也相当不错,蟹黄蟹肉的鲜香甘甜与鲃肉肥肝的嫩肥丰腴交织在一起,丝丝缕缕地体现着苏州菜肴的精致与丰润。

同桌的苏州美食大咖华永根先生对我说:在吴中方言中,鲃与斑读音相近,所以炒蟹鲃也叫炒蟹斑。如果鲃鱼肝与秃黄油一起炒,就叫炒双秃,为苏帮菜中的精品,出自官府船楼。苏州太湖、阳澄湖盛产大闸蟹,鲃鱼也是特产之一,尤以七都出产最佳。厨师以“二贵合一”的思路,造就了这道珍馐。考虑到水产腥味较重,须去腥增香,故而制作时要十分仔细,特别是在处理鲃肝时,要摘去肝上的胆,肝膜上的血管也要挑净,然后用上好的绍酒清洗后浸泡半小时。成菜蟹油如凝,鱼肉鲜嫩,肥肝肥腴,两鲜争艳。

华先生还说:“炒蟹鲃还有一个感官上的审美要求:鲃鱼要嫩,肥肝要肥,蟹油要亮,蟹黄要红,蟹膏要像水晶一样透亮。今天我们吃的这道菜做到了。”

我知道苏州还有一道异曲同工的炸蟹斑,如有机会也值得一尝。厨师将鱼肉含肝,加蟹粉一起炒熟,入蟹斗中,用蛋液均匀涂在蟹粉与鱼肉之上,滑入热油锅中炸至金

黄即可。也有人在馅料中加入河虾仁细茸和肥膘加,以增加丰腴口感,思路也对的。

小鲜鲃鱼,在袁枚的《随园食单》中早有露脸:“斑鱼(即鲃鱼)最嫩。剥皮去秽,分肝肉二种,以鸡汤煨之,下酒三份、水二份、秋油一份。起锅时加姜汁一大碗、葱数茎以去腥气。”朱彝尊在《食宪鸿秘》中也有记载:“鲃鱼”剥皮去杂,洗净,先将肺同木花入清水浸半日,与鱼同煮”。

华永根先生在几年前出版了《桐桥倚棹录菜点注释》一书,其中提到一款汤蟹斑:食材以蟹粉和鲃鱼肉含肝为主,将净鲃肉与肝在沸水中焯一下去腥血,换热锅下少量猪油,加葱姜汁,入蟹粉黄酒等略加翻炒后加适量高汤焖透,倒入鲃鱼肉及肝转中火稍煮一下,在锅边滴少许食醋发挥留香,勾薄芡后出锅。成菜汤色金黄,肥斑漂浮,椒香微辣,鲜美肥嫩,腴香滑嫩,品格高雅。

两百年前,苏州厨师就能信手做出如此惊艳的名饈。想象一下此菜薄悠悠地盛在白瓷盅里的温雅风姿,实在不能自持。

前不久,我又与朋友去苏州吴江。国家级烹饪大师徐鹤峰先生在吴江宾馆指导工作,特以微信招饮。大喜过望地品尝到一道肚肺汤,当然不是本帮馆子里猪肚、猪肠与猪肺一锅乱炖的糟钵斗,而是两叶鲃鱼肝加一只新鲜鲃鱼肉。底下是炖了4小时的老母鸡汤,其色清淡,漂了一撮碧绿柔嫩的莼菜茎,也略微增加了鸡汤的稠黏度。一余即熟的鱼肝呈浅褐色,边缘光滑,嫩滑柔软,舌尖一抵即化,无腥无燥,甘鲜润口。象牙色的鱼肚完整呈现,如剪开的小口袋一只,绵实而有适当的韧性,咀嚼之间,唇齿留芳。诚如唐鲁孙对鲃肺汤的终极称颂:别有一种娇柔的鲜嫩奇香。

## 一方土灶暖流年

刘峰

白,却永远是那么整洁。清晨,我们在锅碗瓢盆交响曲中愉悦醒来;黄昏,我们迎着屋瓦上的那一柱炊烟快乐回家。不知不觉,我们开始习惯母亲在灶前灶后的忙碌,未曾想到,皱纹已悄悄爬上了她的脸颊,岁月染白了她的鬓发,日子压弯了她的腰身。

家有土灶不觉寒。每到冬天,土灶成了最温馨的场所,多少个寒夜,守着一方土灶,一家人暖暖融融。母亲纳着鞋底,我们兄弟姐妹读书写字,小花猫眯着眼睛慵懒地打着盹儿,翻书声、朗读声盖过了屋外的风声、雪声。

我们长大啦,父亲走了,母亲老了!“燕燕于飞,差池其羽。之子于归,远送于野。瞻望弗及,泣涕如雨。”当不得不离开家时,母亲仿佛老燕飞走,依依难舍。每每送走我们其中的一个,母亲总会提前几天准备,在土灶上做出最好吃的,让烟火味道陪伴一路。

难忘那个黎明,将从此走出乡关的我,早早起了床。母亲已在水汽氤氲的土灶前忙乎开了。一盏昏黄的灯泡,半壁橘色的火光,将母亲的影子拉得瘦长。一想到母亲从此独自留在老家,一阵酸楚泛上心头。我喊了一声“娘”,母亲转过脸,露出一脸笑,双眼,却是红红的,那是母亲背着我第一次垂泪。

如今每次归来,我最喜欢待在土灶下方,沐浴在清暖的火光里,一边给灶膛添柴,一边与母亲说悄悄话。照例,母亲欢天喜地,给我做出满满一桌好吃的,其中,少不了小葱拌豆腐、蒸虾鲜、煎稻花鱼,再加一盆锅巴粥,尽是儿时的味道。当吃饱喝足,再躺在晒满阳光的被窝里睡上一觉,感觉天下幸福尽在老家。

人到中年,渐渐明白,平平淡淡才是真,最温暖人心的莫过于烟火气。土灶在,家在,母亲在,真好!

热的烧酒,接受来自女人和孩子的赞美,这是属于父亲的冬趣。

孩子们在冬天里可是比任何季节都玩得欢实,因为少了被父母指派干各种农活的“作业”。那时还没有多得数不清的兴趣班和做不完的习题,写完作业的我们就可以把多出来的精力释放到冰天雪地里,除了广为人知的堆雪人、打雪仗、抽冰嘎、滑冰溜冰滚冰球,唱二人转踩高跷扭秧歌,我最爱做的就是跟着邻家小哥,去白茫茫的雪地里,在树根草丛中找寻连冻带饿死在雪窝里、冻得像粒石头的麻雀,拾得一串就跑回家,用铁丝挑了放在红彤彤的炉膛底,不一会儿就是泛着油光香扑鼻的烤肉,馋得我直咽唾沫,这是属于我的冬趣。

这些美好,可都是顶风雪、冒严寒,辛苦挨冻换来的,所以,才有了晚上围着老婆孩子热炕头的爽朗动人的笑声。要知道北方人在冬割柳条编柳筐,割芦苇编草帘,酿酒,喂猪,伐木抬木,修渠建坝,为了生活,哪能闲哪敢闲呢?何况雪花一到,离年就近了啊,为了年桌上的丰盛,勤劳智慧的大人们,总会在工作之余,抽空打造这些独属于冰天雪地里的、苦乐相依的、冷趣相生的、成为美好记忆的冬趣。

淡的谦和的笑意。

轮到奶奶发言了。看大家都在看她,奶奶似乎有点不好意思了,说:“我教的是语文,从小学开始教,再教初中,后来教高中,我文章没有大家写得好;我感谢党,给我们现在的好日子……”

很朴实,却很真切。今年是2022年,算下时间,奶奶应该是1931年出生的,从苦日子走过来,的今天幸福生活的人。这印证了征文大赛的主题:我的幸福时光。

笔记本传到了我的面前,我认真写下名字和电话号码。

获奖是个快乐的事情。我们的幸福时光,还可以很长,更长。

## 我思,我在其中

程应峰

网上看画,看抽象画。看到的是各种颜料被随机地堆积或挥洒在画布上,产生连作画家自己都无法预期的效果。

这是一种不与外界接触的涂抹,它让作画者不妄自尊大,也不妄自菲薄,只是一心一意按照自己的想法去实施,去创作,快乐是自己的,无法分享,无从分享,也不需要分享。

这是一个人的思维世界在画布上的呈现,任尔东西南北风,作画者已然将自己置身于画中,也将主动权抓在了自己的手心里,他御思维之风而高翔,让自我的旗帜在思维世界猎猎飘舞。

笛卡尔说:“我思故我在。”一个思考着的创作者,其创作风格是瞬息变化着的,又是积累已久的,只要环境成熟,只要时光许可,就会自然转变,自我决裂,脱胎换骨,绝不会拖泥带水。

我思,我在其中,这是一种智慧和信仰。我思,才有思想的结晶,才有睿智的光泽,才有果实的芬芳,才不至于在世俗污秽的现实中,浮躁、沉溺抑或迷失。我思,才有机缘发现原已在身边而被漠视的美和好。

罗伟平在《我思故我在》一文中说:“人类和动物在同一方天际下生存,繁衍,生生不息;然而,人却主宰着这个广袤的大地。究其根源,无非是思考让人类学会了直立行走,学会了利用外来物来发展自身。思考,从根本上将人类推到了万物之灵长的地位。”

是的,思考,使人类拥有聪慧,拥有睿智,拥有理性,善于协调与外物的关系,足以巧妙地生存乃至生活。它的威力,实在是不可估量的。

于人而言,精神世界的重要性越高

于低俗的物质生活。就算在极度困乏如荒漠的世界里,也能播撒思想的种子。思想的种子一旦生根发芽,就有望成长为庇荫苍生的参天大树,成为摇古溯今的风景。

一个人,可以想象自己不存在肉体,只有心灵;但绝不可假想自己没有心灵,只有肉体。因为就个体自身而言,这是无论如何也做不到的。换句话说,一个思考着的人,是无法否认自己的存在的,因为当他否认、怀疑时,就已然存在。

一如轮椅上的史铁生,在悲壮的夕阳下专注地思考着生与死的问题,他从一棵树上,看到了荒芜之影中透出的隐隐生气,他意识到死是一个永远也不会缺席的节目。于是,他释然了,有了偏要活下去的勇气与希望。

因为思考,我们不会完全相信眼睛所看到的東西。世界在“梦与醒”之间折腾,整个世界或者就是一个幻象,天空、空气、土地、形状、色彩、声音和一切外在的事物,都不过是宇宙梦幻的再现而已。

是蝶梦庄周,还是庄周梦蝶,我到底是庄周,还是那只蝴蝶?这个问题无人能答,但是可以确定的是,这一缕正在思考自己是庄周还是蝴蝶的意识,是不置可否地存在着的。

没有思考的生命没有灵魂,绝不可能参悟到生命的真谛。同样,没有思考的涂抹也没有灵魂,绝不可能涂抹出有实质意义的事物。

人,只有在思考的时候,才会置身于所思考的事物之中;一旦停止了思考,便会别无所致地从所处的事物之中完全彻底地走脱出来。



初冬的涵养林

朱燕画

華亭風

王英鵬书

## 一碟咸菜暖寒冬

陆金美

小雪腌菜,大雪腌肉。小雪后,在老家人又忙着腌大咸菜了。村庄处处都是腌菜的风气,弥漫着大咸菜的清香。

远离故土,在城市生活,但小雪腌菜的习俗我一直记着。打我记事起,老家家家户户门前有一块菜园,中秋过后,人们在菜园里腾出一块柴席大的空地,栽上小青菜。经历80多天的阳光雨露,长到小雪,此菜肥壮高大,白白胖胖的长帮子,顶上碧绿的青菜叶,高度有一米左右。老家人随口叫它“大白菜”,用它腌的咸菜叫“大咸菜”。

小时候我感觉小雪期间的日子很特别,好像天上下一种腌菜调料似的,家家忙腌大咸菜。我好奇地问母亲,人们为什么选择小雪腌菜呢?母亲解释道,小雪后,正是大白菜的成熟期。此时大白菜既肥又嫩,加上小雪期间风、霜、冬阳,以及低温,正好是腌大白菜的最佳天气,腌出的大咸菜鲜嫩、甜脆,好吃。

小雪后的晴日,母亲系上蓝布围裙,套上护袖,拿着镰刀,到菜园里把大白菜全部割掉。然后,用刀去掉黄菜皮,再把大白菜一棵棵地挂在门前那根扣在两棵树之间的绳子上,晾晒两三天,晒瘪缩水后,把大白菜洗净,放在柴帘子上晾干水,就可以腌大咸菜了。

母亲把晾干水分的大白菜以五六棵一组,放在木盆里,撒盐,反复揉搓后,入大缸,一层层码实。最后,大缸里的菜码得高出了缸口,放一块木板,搬一只石磨压在上面。几天后,盐和菜融合了,原本干蔫的大白菜渐渐变得湿润,缸口渗出津津的绿水。然后把缸里腌的大白菜一棵一棵扒菜把子,装入坛子里。装满揣实后,盖上坛盖,将它置于厨房通风处。老家人过日子,谁家都要在小雪时节腌制两三坛子大咸菜,心里才会踏实。至少一个冬天,有大咸菜充实餐桌了。

大雪飞舞的冬天,大咸菜可是吃粥的佐料。母亲从缸里拿一棵碧绿的大咸菜切碎,放在盘子里,黄澄澄的菜帮子,绿色的叶。一家人坐在木桌子旁,喝口热腾腾的稀粥,挟块香喷喷的大咸菜,蘸点辣椒酱,很好吃。我喜欢吃菜帮子,一咬脆脆,就像水萝卜一样甜,嘴里连声叫甜,一屋子的温暖和亲情。

母亲常把葱姑切成片放进锅里爆炒,加水烧开,再把大咸菜放进去,汤沸了,焖上片刻,大咸菜葱姑汤就成了。起锅时撒些葱花或蒜叶,特别鲜香。一碗咸菜葱姑汤,在我们孩子手中,几口就喝光了。在咿咿声中,连呼过瘾。作家汪曾祺在《故乡的食物》里念念不忘:“我很想喝一碗咸菜葱姑汤。”可见咸菜葱姑汤是多么好喝。

大咸菜也是老家人冬天招待亲戚朋友的主菜。那时经济条件差,若有亲戚朋友来,大咸菜烧豆腐足见家里待客的厚道。等饭菜烧好,摆上酒杯,还不忘拿几碗倒入自家做的辣椒酱,然后一盆热气腾腾的大咸菜烧豆腐端上了桌。主人和客人喝着小酒,大咸菜蘸辣椒酱,感觉特别好吃。临走时,客人高兴地说,真是冬天的大咸菜赛羊肉。

大咸菜的吃法很多,老家人用它做出很多乡土小菜,如:大咸菜炒鸡蛋、大咸菜炒小藕、大咸菜烧肉、大咸菜烧鸡子、大咸菜烧下页、大咸菜煮鱼等等。大咸菜也因此作为一种时尚食品,现身于各大不同风格的高档餐饮场所,大咸菜烧野兔肉,大咸菜帮子炒肉丝、大咸菜叶炖蛋、应有尽有,充填着人们的味蕾。

现在正是腌大咸菜时节,我心里盘算着,得空去趟老家,从大姐家带些大咸菜回来。一碗粥,一碟大咸菜拌点辣椒酱,喝口粥,吃筷大咸菜,辣得暖和和的,这个冬天就不觉得寒冷了。

## 获奖是件快乐的事情

崔立

为数不多的获奖作者中,居然有位91岁的奶奶。奶奶很健康,一点看不出年纪,精气神很足,声音还比较洪亮:“我时常看报纸,就看到了这个征文大赛的启事,就参加了,居然还获奖了,谢谢,谢谢你们呀……”

同来的一位六七旬获奖者居然认得她,问她是不是在某个学校做过老师?奶奶说:“对的,对的,没错啊。你是,你是哪个,哪个……”

毕竟岁月不饶人。奶奶认不出那位获奖者。奶奶拿出一本黑色硬封面的笔记本,我小时候读书时,这类笔记本是最常见的。奶奶拿出笔,说:“请你写下名字,也请大家都写下名字和电话号码,我们多联系……”

颁奖活动开始了,一等奖、二等奖的获奖者都以自身写作的经历解读了各自的获奖作品,奶奶很认真地听着,看着比自己小十几岁,甚至几十岁的获奖者,脸上带着淡