2023年1月12日 星期四
责任编辑:许平 美术编辑:沈兰 电话:021-67812062 E-mail:sjbsxp@163.com
松江報

咬 春

西 坡

咬春,这个词,很妖,很通感,很形而上——春,怎么个咬法啊?

唐鲁孙先生告诉我们:“以北平习俗来讲,年轻儿媳妇们忙了一个正月,一进二月门,二月初二,娘家人也该接姑奶奶回娘家享享福了。接姑奶奶的头一顿饭必定是吃薄饼,名为咬春,师出有名,就不怕婆婆说闲话了。”(《咬春》)

原来,咬春就是吃薄饼啊。

既然如此,那薄饼与春天又有什么关系呢?

唐先生继续描述道:“因为吃春饼的花费可大可小,菜式也可多可少,一大盘合菜再来盘摊鸡蛋,配上甜酱、大葱,三五知己,据案大嚼,也能吃个痛快淋漓。”

鸡蛋、甜酱、大葱,四季都有,不干“春”什么事,奥妙应该就在“合菜”里吧。关于合菜,他作了解释:“肉丝煸熟加菠菜、粉丝、黄花、木耳合炒,韭黄肉丝也要单炒,鸡蛋炒好单放,这样才能互不相扰,各得其味。”

可是,这些食材好像也不全是新春专利嘛。我们熟悉的春卷大概率是从“春饼+”演化而来。正像新春里老百姓吃春卷只是走个形式、应个景,真要论春卷蕴含着什么春的元素,恐怕绝大多数人参不透。

那就尴尬了:这些也算“咬春”的话,能够“咬春”的范围该有些大呢!

其实,在古代,与春饼相合的菜,原本有一定的讲究。李时珍《本草纲目·五辛菜》曰:“五辛菜,乃元旦立春,以葱、蒜、韭、蓼、蒿、芥辛嫩之菜,杂和食之,取迎新之义,谓之五辛盘。杜甫诗所谓‘春日春盘细生菜’是矣。”

五辛盘,是春盘的前世。唐代《四时宝镜》把春盘定义为:“立春日,食芦菔、春饼、生菜,号春盘。”显然,它是春饼和与其配套的食材的组合体。

既然配套,按规矩一定要有鲜嫩辛烈的时新菜参与。清代潘荣陛作《帝京岁时纪胜·春盘》:“新春日献辛盘,虽士庶之家,亦必割鸡豚、炊面饼,而杂以生菜、青韭菜、羊角葱冲和合菜皮,兼生食水萝卜,名曰咬春。”

至于吃五辛菜的用意,《荆楚岁时记》里有一节说得明白:“周处《风土记》曰:‘元日造五辛盘。正元日五熏炼形。’五辛,所以发五脏之气。《庄子》所谓‘春日饮酒茹葱,以通五脏也’。”

咳!原来老北京们省略了古早“咬春”中的不少时鲜货,难怪我们对此缺少代入感。

有些“咬春”的要件,是不能被忽视的。

春韭,庶几可谓“春”字头的第一名菜,被历代文人和权贵捧上了天。

杜甫名作《赠卫八处士》云:“夜雨剪春韭,新炊间黄粱。主称会面难,一举累十觞。”夜里冒着春雨去割韭菜,是不是太做作了?哪里哦!一层意思是,生怕隔了一夜,春韭就老了——《南齐书·周颙传》:“文惠太子问颙:‘菜食何味最胜?’颙曰:‘春初早韭,秋末晚菘。’”初春早韭,俗称“头刀韭”,可见其之鲜嫩;另一层意思是,客人冒着夜雨过访,主人当报以最大的诚意款待——《汉书·郭林宗别传》:“林宗有友人夜冒雨至,剪韭作炊饼食之。”可见老杜厚道。

煎饼+春韭,绝配也。除此,还有一味很古老很经典的菜肴,《诗经》:“维春荐韭卵。”《盐铁论》:“今熟食遍列,酸施成市,作业堕怠,食必趣时,杨豚韭卵……”按:韭卵,就是春韭炒蛋。

袁枚《随园食单·韭》提到一道我们非常熟悉的家常菜——蚬子炒春韭:“专取韭白,加虾米炒之便佳。或用鲜虾亦可,蚬亦可。”又,该书“蛤蜊”条:“剥蛤蜊肉,加韭菜炒之佳。或为汤亦可。”它的鲜美程度,毋庸置疑。

人们虽然不太习惯在一种可食用、很低调的野菜名称前加个“春”字,但它妥妥的是一枚“春字号”品种;况且,古代也不是没有在它名称前冠以“春”字的先例,那就是荠菜。

唐人白居易《春风》诗云:“荠花榆荚深村里,亦道春风为我来。”宋末元初人陈著《横桥观荠》诗云:“穿花野荠虽微草,也占年年一分春。”至于宋人辛弃疾《鹧鸪天·陌上柔桑破嫩芽》中的名句“春在溪头荠菜花”,更是家喻户晓了。陆游则不兜圈子,干脆推出了“春荠”的概念(见《春荠》)。

自然,老百姓嘴中念来顺溜、不带个“春”字便无法显示自己口腹之欲品位的春笋,肯定是初春不能错过的。

现在我们可以发出庄严的声明了:咬春,如果不咬一咬春韭、春荠、春笋或春盘,是不完美的;退而求其次,吃吃春饼、春卷,聊胜于无,也是向新春表达敬意的另类动作。

中国烹饪大师李兴福曾主理过一些以春的名义的菜——具体说,便是徒有“春”字之名而不合春天物候特征之食材,我们姑且称之为“假咬(春)”。比如,鹤鹿同春——鹿尾炖汤(取“六合同春”的谐音;又,鹤同音贺,鹿同音禄)。又如,春雪黄鱼——大黄鱼三吃(鱼头油炸,呈黄色;鱼尾红烧,呈红色;中段切片清蒸,呈白色。中段居中,其他围边,有瑞雪兆丰年之喻)。再如:报得三春晖(鸽子烧鸽蛋,红烧、炖汤均可。此菜纯属“硬装榫头”了)。

然而,李大师也不是拿不出“名副其实”的“真咬(春)”。比如,三虾春笋(虾米、虾仁、虾籽炒春笋)。又如,迎春花炒虾仁。再如,韭黄春瓣(韭黄炒塘鳢鱼鳃边两片肉)。

从前有一种叫“春茧”的点心现在恐怕已失传了。它被推测是用开水调好的糯米粉包裹馅心,做成蚕茧状,然后油炸。

吃不到“春茧”也不必遗憾,一碗漂着些许“春不老”(一种芥菜,可腌成咸菜)的“阳春面”,也是雅俗共赏,令人无法拒绝。

中国的酒,可能是把春“咬”得最紧的食品。当今市场卖的酒,不少喜欢带个“春”字,如“剑南春”。其实古时更甚:崇阳有土窟春、富平有石练春、宜城有竹叶春、崇安有麴米春、剑南有烧春、吴会有洞庭春、济邸有浮春、曹诗有成春、武林有皇都春、江阃有留都春、海阃有十洲春、西总有海岳春、越州有蓬莱春、锦江有锦波春和浮玉春、建康有奏淮春、温州有丰和春、兰溪有偲溪春、荣邸有万象皆春、石湖有万里春……以春入酒的原因,不外乎春是四季中最美好的;更重要的是:几乎所有的美酒,不是冬酿春熟便是春酿秋熟(或冬熟),怎能绕得开“春”?

“咬”过春饼、春菜、春点、春酒,该“咬”春茶了,这不,碧螺春说到就到……

不管很妖、很通感、很形而上,也不管是真是假,能够被“咬”的春天,一定是最美好的。

闹腊月

鲍安顺

小时候,腊月的故乡小镇人山人海,他们都是赶年集的人,或者来镇上购买年货。腊月学校放寒假了,那是小镇一年最热闹的时候,我内心十分兴奋,开心得到处乱窜。邻居王老夫子对我说,人间烟火,热闹腊月,那烟火是热的,闹就更显之热,热得浓情,也热得喧嚣。他还说,俗话“一进腊月门,便有过年来”,那腊月是农历最后一个月,“年”正倒计时临近,年味儿也越来越浓。

记得有年腊月,王老夫子站在家门前念叨,腊月二十八,打糕蒸馍贴花花,人在腊月里,看桃花早开,闹在腊月!我问他,天寒地冻的,哪儿有桃花呀!他说,小屁孩,你懂什么,见过什么?说后就不搭理我了。几十年后,我在网上看到一个帖子,题目叫《早季桃花闹腊月》,才知道还真有地方,那桃花在腊月盛开,开得如火如荼,风光旖旎。我还看过一条消息说,许多地方的老年艺术团,演出精彩节目,把闹正月提前到闹腊月,上演一场场“春节联欢晚会”。我认为,那闹腊月,是提前闹,就像桃花在腊月之闹,闹得风生水起,似水流年。

几年前,我参加“送文艺演出下乡,闹腊月迎新春佳节”活动。那天,在乡村文化广场上,锣鼓阵阵,村民像赶集似的,从四面八方纷纷聚拢,前来看演出。他们看着黄梅戏,听着京剧,瞧着小品,个个脸上乐开了花,洋溢着幸福的微笑。可是当名角上台,唱歌曲、跳舞蹈时,人们纷纷离场,不愿再看了。这时,几位老艺人上台,唱起黄梅戏打豆腐、打猪草时,村民们又陆续回转,坐在广场上看得欢天喜地,久久不肯离去。我当时想,那传统戏剧,诙谐风趣,贴近下里巴人,就像腊月的传统,贴近我们的灵魂,年年依旧,岁岁年年。

听说浙江安昌,每家门口挂着一排腊肉,还有民谚说“社戏锣鼓伴月升,腊肠香味随风飘”,那是热闹景象,也是浓浓的年味。腊月安昌,延续了绍兴百年“闹腊月”的传统习俗,每年进入腊月,便张灯结彩,呈现吉祥的喜庆气氛。其实闹腊月,早就存在于中国习俗里,那腊月是“祭祀之月”,热闹是可想而知的。“腊祭”对象,有列祖列宗以及五位家神,人们奉上祭品,祈求来年风调雨顺,五谷丰登,六畜兴旺,合家康宁。腊月还有腊八节、打酒节、送灶神节,杀猪宰羊,除尘洗涮,传承各种年俗的热闹,方兴未艾。

有人说,腊月的热闹在于购,在乡村年集,在城市商城,在菜市场,到处热热闹闹,有叫卖声、吆喝声、讲价声、争辩声、欢笑声,那腊月的热闹,红红火火,喜庆极了。那是迎接新一年的好兆头,在大街小巷,东西南北,五湖四海,尽显年味,呈现纷繁的热闹景象。还有人说,腊月的热闹在于吃,腊月初一当天,要吃爆米花、炒瓜子、花生、黄豆等食物,老家人将此叫作“咬灾”,吃了可以消灾避难。民间有俗语,“腊月初一不吃炒,这个起来那个倒”,还有《咬灾》民谣,“腊月初一蹦一蹦,全家老小不得病”。有地方腊月初一,家家户户“炒棒花儿”,那玉米花吵得噼噼啪啪,热热闹闹,预示年终辞旧,欢快迎新。《腊月歌》里唱到许多吃的:“二十三糖瓜粘,二十五磨豆腐,二十六炖猪肉,二十七杀肥鸡,二十八把面发,二十九蒸馒头。”那吃是过年最重要的,即使忙得团团转,也是喜滋滋的。

是呀,腊月的热闹,闹在城市乡村,市井舞台,闹在公路上、飞机上、高铁上,也闹在家庭的幸福时光,闹得仪态万象,丰富多彩。多年前,在拮据紧巴的腊月里,人们也要穿新衣,点炮仗,祭拜祖先,期盼幸福明天,阖家快乐幸福。我想,腊月的热闹,是乡情,是乡恋,也是乡愁,就像舞着的火龙、木龙、竹马龙,让人们欢欣鼓舞,激情洋溢。前不久,我看到“趣味团建闹腊月,欢声笑语迎新春”的联欢消息,说此活动可以缓解员工紧张疲劳,增强团队凝聚力,让员工有归属感,感受到团结协作的乐趣,互帮互助的幸福,齐心协力的妙趣。那是一次小范围的“趣味团建”活动,大家在游戏中,兴奋地叫着“牛牛队加油”,也叫着“连心队加油”。在阵阵欢声笑语中,那腊月喧闹了,也欢腾了,真是趣味横生,喜乐无穷。

母亲的“骨子”

阿 黾

母亲虽然身材瘦小,但一辈子也是有骨子的人,从不向困难低头,即使在最艰难的岁月,也依然保持积极向上的劲头。关于母亲的这种骨子,我已陆续在别的文章里加以叙述了,这里要说的“骨子”,是指母亲用旧衣服的碎片、破布头以及新布的下脚料糊成的布片子,多用来做鞋底,因而也被叫作“鞋骨子”。

儿时的故乡,家家户户穷得叮当响,瞅瞅男女老幼的脚上就能略知一二。庄上几乎所有人都穿着布鞋,甚至还有打赤脚、穿草鞋的,如果遇上穿球鞋、皮鞋的,那乡下人就等于看到“西洋景”了。布鞋也是纯手工做成的,不像现在有钱能买到时新而怀旧的老式布鞋。做布鞋先得有鞋底子,而想有鞋底子,就少不了“糊骨子”了。

记忆中,母亲有两三个大大小小的“布包”,那可是名副其实的收纳各色各样布头的包。在母亲眼中,每一块布片、每一寸布条都是不能浪费的“宝贝”,一定得郑重其事地收好、扎好、存好。这些都是“糊骨子”的最佳原料,若是少了它们,巧妇也会难为无米之炊。

母亲“糊骨子”多趁农闲或雨天,先用干面打好糨糊,再从平时攒下的碎布中选好所需的布头,放在木盆或水桶里浸泡、洗净。母亲会除下一扇房门板,用刷子刷去上面的旧春联痕迹以及陈年灰尘。有时母亲也用家里的小四仙桌“糊骨子”,而我们会在完成作业后被允许在一旁打下手把子,从而得以全程观赏了母亲魔术般的“表演”。

今天想来,我依然相信母亲“糊骨子”是个“技术活”,需要眼明心细手法好,来不得半点分心马虎。母亲先在干净的门板或桌面上刷一层薄薄的糨糊“打底子”,用一块较大完整的旧布抹平、垫底,然后一层一层地刷糨糊、贴布头。各种各样的破旧布头形状和颜色如何搭配好、布头与布头之间搭头怎样才能牢靠等等都是有学问的,整个“骨子”要求厚薄有度、平整均匀、层层紧实,还要做到尽量不浪费一块碎头布。如此这般,没有多年的女红“练功”是根本干不来的。母亲是小庄上“糊骨子”的高手,她的“骨子”就像一幅幅碎布画,好看而又耐用,总是会获得左邻右舍妇女们的好评。

“鞋骨子”糊好后,会和门板、桌子一起被搬到太阳下暴晒。晒干后,剥下来,就可以用来钉鞋底了(有些地方多叫“纳鞋底”,而母亲她们都说“钉鞋底”)。这之前,母亲不知什么时候已经量好了家人鞋子的尺码,并用旧报纸画好了鞋样,夹在废旧书刊、画报里。母亲拿出鞋样附在“鞋骨子”上仔细勾画小半天,唯恐有一丁点的浪费,直到全盘考虑后才动剪子、铰“骨子”。一层加一层、大小一致的鞋布样剪好后叠在一起便有了鞋底的雏形。这时,偌大的一张“鞋骨子”也就所剩无几了。

乡村的母亲们用“鞋骨子”钉鞋底,曾经也是老家的一道风景。如今,“糊骨子”、钉鞋底都早已成为我童年回忆中珍贵的镜头,只能在梦中还可以常见,让我一次次重温类似于“慈母手中线,游子身上衣”的温暖和感动。我坚信,母亲的“骨子”会像另外一种骨子根植在我生命深处,永远给我以教诲与启迪,让我懂得感恩、孝敬。

華亭風 徐国秀书

江南 朱蕊 画

秋 闲

稼 穑

记不起是谁说过“闲字与秋是最容易调和而融合了”。现在闲着了,到了秋里,渐渐体验着这句耐人寻味的话了。

不是吗,闲着免不了闲想,你想春天花草争艳,蜂蝶寻芳,农人春耕,城里人要去踏青,春,忙呀。夏天闷热得心烦,有空就想偷懒,夏日是懒洋洋的。冬天出门冷飕飕,闲坐屋里想吃火锅,冬藏着是馋日。唯有秋闲,可舒适地闲坐窗前阅读,也宜出门漫不经心地闲兜兜,当然出门闲兜兜是秋天最具闲趣的事了。

总觉得江南的小镇、乡村是最宜在秋天里闲兜兜的,秋高气爽,大地色彩斑斓,时令特产上市,兜兜小镇乡村,可看可玩可美食。于是这个时节,总要邀几个入闲了的食客,驱车在苏浙沪乡野,尝尝新鲜土产,临临乡间清风。

江南富庶之地,乡间已不再是泥泞的小道,黑色的沥青路从小镇延伸到了乡村。此时,路边的水杉已被秋霜深染得黄里泛红,活像都市里时髦女郎的长发,在风中抖瑟。田野金黄色的稻谷与已耕翻的黑土形成了鲜明的色差,还有些绿油油零星的菜地镶嵌在路边,远远望去,如调色板上的油彩,使乡间的秋色更加浓重起来。打开车窗,田间弥漫着刚收割了的稻草清香,极沁人心脾。忽然有人说车开得慢一点,渐渐看秋,悄悄入村……

一路风景,一路闲聊,聊得最多的话题是往年的美食。哪个地方的蟹肉甜,哪条湖里的鱼头汤特别鲜美,哪个品种芋艿糯,哪家的新米菜饭特别香。吃,人人喜欢的,闲了就馋,到了人生可以闲下来的年纪真是“食为天”了,更何况在秋,这个江南人的美食季节。以前吃好东西,乡下人要往城里跑,现在想吃地方特色菜,都市人奔小镇,若要吃新鲜的时令食材,那要深入到乡野的鱼塘、蟹庄,湖边农家乐、村头民宿,那里才是自然的新鲜本源。

当年乾隆皇帝几次下江南,吃遍江南美食,也未必有今天我们的口福:傍晚在蟹塘滩边抓几只横行蟹,鱼塘里打一网小杂鱼,塘岸上捉一只鸡,割几棵青菜,拔几根萝卜,挖点芋艿,采点毛豆,毛遂自荐,下厨做菜,红烧白煮,各显神通。酒足饭饱之后,田野吹吹晚风,抬头看看星星,庭前闲聊过黄昏,一觉睡到大天明。早晨闻鸡起床,打开窗门是广阔的地平线,一轮红日正冉冉升起,顿感心旷神怡。再沏一壶茶,闲坐窗前,看看远处田野袅袅轻雾,是诗是画,如仙似幻,悠闲生活,新的一天。

闲着,在古代称之为“江南八府”的沃土上兜游,田野在渐渐缩小,乡村也在慢慢消失,但近年尚存的乡村在变化中。有的在原来村落的基础上进行了改造,保留着乡土的原味。村庄依水而建,以院为宅,素木青砖,粉墙黛瓦,农宅之间错落有致,村前宅后,菜园、果园、花园,边界自然,富有乡村魅力。有的地方却把村庄推倒重来,把农民的住宅像积木堆在一起,乍一看似乎是城市的社区漂移到了乡村,难免觉得生硬。自然是乡村的生命,江南乡土建筑,自然朴素,淡雅和谐,天人合一,是先人的经验和智慧,看似普普通通,却蕴藏着生机与灵气。

一路看,一路问,也一路寻思,也许是来自乡村,也许闲着了更惦记乡村,不由喃喃自语:“乡村姓乡,属土”。

农耕时代,过了秋收人就闲了,现在工业时代,不管哪个季节人都忙着,但秋深以后自然还是静了下来。人与自然一样,到了生命之秋,闲是一种状态,有人说也是一种无奈。若是无奈,那倒是人生难得的无奈,因无奈岁月而得闲,得闲且闲,人莫乐于闲,更是在秋里……

砸冰冻的童年

张志松

到了三九四九,滴水成冰的天气,天地间,好像什么都冻住了,那些砸冰冻的陈历旧事就这样突然毫无防备地浮现在我的眼前,就像发生在昨天。

那时候,我还在读小学四年级,天气格外地冷,寒风像刀子似的刮着,还在熟睡的我,忽然从厨房里听到了嗵嗵几下沉闷的声音。我忙从被窝里伸出头来,大声地问:“妈,你这是干什么呀?”母亲在厨房里听到了,立即回了一句:“砸冰冻呢,这该死的天气,连水缸里的水都结冰了。”或许是母亲力气小,砸冰冻砸了好长时间了,还没有砸开,可嗵嗵沉闷的声音却不停地充斥我的听觉神经。我立即穿好棉袄,下床走进厨房,见母亲还在举着榔头用力地砸着水缸里的冰冻,便对母亲说:“妈,我帮你砸冰冻吧。”说着,我接过母亲的榔头,运足了力气,一榔头朝水缸里的冰冻砸了下去,尽管我砸下去的力气不小,可连一点冰屑都没有。我不死心,又用力地砸了几次,只砸出个浅浅的凹坑,手臂被砸麻了,周身也暖和起来。母亲笑了笑,接过我的榔头,说:“还是我来砸吧。”我不让,继续用力砸,终于看到冰冻下面的水了。母亲赞许地说:“不错,还是你有力气,以后水缸里砸冰冻的事就交给你了。”从那以后,我不顾天地间有多寒冷,起床后的第一件事,就是帮母亲砸冰冻,直到天气暖和,水缸里的水只结了一层薄薄的冰。

除了砸水缸里的冰冻,有时候,我们到码头拎水,淘米或者洗衣服等,也要砸冰冻。这时候,河面的冰冻比家里水缸里的冰冻还要厚,想用力地砸开冰冻,可不是件容易的事。父亲是生产队长,整天忙着生产队里的事情,根本就无暇帮母亲砸冰冻。母亲虽然有怨言,但还是扛着一柄长长的锄头,迎着凛冽的寒风,走到码头……因为家里的水缸没水了,衣服一大堆还要洗,还有淘米,洗菜等,不砸开冰冻怎么用水?寒风中,只见瘦小的母亲挥舞着锄头用力地砸了下去,却怎么也砸不出一点儿动静。于是,母亲无奈地放下锄头,喊我帮忙。我戴上手套,一副大男子汉的样子,对母亲说:“妈,你放心,这事交给我。”我紧跟着母亲走到码头,拿起地上的一柄锄头,吃力地高高举起,玩命儿似的砸了下去。砰地砸下去,我浑身一震,手臂发麻,随着锄头砸到冰冻的反弹,踉踉跄跄地后退到好远,差点儿跌倒在冰上。站在旁边的母亲一把稳住我,说:“你休息一会儿,我来。”我不听,继续挥着锄头,砸了没几下,就听见咔嚓一声,锄头上的木柄断成了两截……

还有大人撑船到菜地里干农活。印象中,父亲在结了一层厚厚的冰冻河面上吃力地撑着小船,母亲就在船头不停地用锄头砸冰冻,有时候,父母两个人还晃船。所谓“晃船”,就是两个人在小船里左右摇摆,使船身跟着剧烈摇晃起来,冰冻下面的水面也就跟着摇晃起来,把冰冻晃得支离破碎,这样,撑船就省事多了。当然,如果是厚厚的冰冻,这样的晃船于事无补,即使晃得再厉害也没用。至于有的小孩子砸冰冻,那纯粹是为了取乐。

每周二、三、四、五出版 广告电话:021-37687187 投递热线:021-57814852 本报法律顾问:上海丰兆律师事务所(潘峰:13512129634) 上海四维数字图文有限公司印刷(电话:021-37212888)