

美食难忘

# 不负春光不负笋

□ 沈嘉禄



吃竹笋,这是生活在江南的福利。

竹笋上市后,我首先要烧一大锅油焖笋,竹笋切滚刀块,用素油煸透,加虾子酱油、白糖焖足半小时(加葱姜、大蒜就是洋葱)。若想奢侈一把,可以加一点晒干的河虾籽来拔鲜。起锅后再淋一点麻油,成菜油亮,咸中带甜,酒饭两宜。油焖笋上桌,其他菜——不管大鱼大肉、虾蟹蟹将,都被我视作跑龙套的。

每年与太太去杭州南山扫墓,之后就转到灵隐寺进香,在庙里吃过素面,浇头里的笋太好吃了。我总希望有机会痛痛快快地吃一大盘灵隐寺的油焖笋。最近他们的斋堂重新装修了一下,面积有所扩大,如果有素席,那么我们就有福了。

前人论素食,认为尼姑庵里师太亲手烹制的最佳。戏曲理论家齐如山先生回忆,他家每年春节前都能得到师太的素食相馈,一只提篮,从里面端出四色清清爽爽的素食,

不多,意思意思。主妇客气一番,奉以香油钱相报。经师太之手调理的蘑菇菘笋,让齐如山吃得津津有味,没齿不忘。

民间传说:北宋年间,杭州孤山广元寺附近茂林修竹,望之一派青翠,寺庙内的僧侣们采茶而饮,掘笋而食,也是一门功课,但他们不善炊事,加油盐白煮而已。苏东坡出任杭州刺史时,与多位大和尚有交往,扫叶烹茶,谈诗拍曲,十分快意,偶尔得知此情,便把自己所著的《食笋经》传授给他们。其中一味糟烩鞭笋,就成了僧侣们的斋堂妙饌,后来越过院墙,传至俗界,成了杭州酒楼食肆的名菜。

不过现在你去杭州,哪怕是楼外楼、天外天,也不一定吃得到这款名菜。但在竹笋上市时可试一试春季版的,单取笋尖,焯水后白煮至熟,自然冷却后加淡糟卤浸泡一小时,装盆后麻油一浇,宜冷食,回味甜鲜,清雅至极。

最清雅的,不在酒楼,不在路边摊,而是在山间竹林。农民掘出鲜笋,黄泥一搨,剥了笋壳在溪流里一冲,就地挖灶,架锅升火,油盐之外不借他物,烧熟后大快朵颐,味道之鲜,恍若置身仙境。这在南宋那会叫作“傍林鲜”,林洪在《山家清供》里记了一笔。

春笋单独成菜,有玉树临风之美,同时又有包容性,作为配菜它十分友好。比如取几尾小黄花稍煮一下拆骨肉,笋尖切碎,荠菜切末,煮一碗软糯绵长的荠菜黄鱼羹,起锅后撒白胡椒粉,鲜香爽口。我每年也要做一两次。

笋丝炒咸菜、笋丝炒韭菜、笋丝炒枸杞、笋丝炒鳊鱼丝,都是极清雅的家常小菜。还有拌双笋,莴笋与竹笋切作滚刀块,象牙白配翡翠绿,尚未动筷就满口生津了。竹笋炒鳊鱼是清明前后的时令菜,笋丝要切得细,又要保持骨子和清清爽爽的颜色,鳊鱼却要软烂,两者在此刻相会,成全彼此,鲜美无比。竹笋丝炒咸菜,也可少加点肉丝,最好是里脊肉,嫩而不柴,小扁小炒风格,小家碧玉味道,过粥过泡饭一流,做面浇头也是极好的。

自然,上海人对春笋最贴心贴肺的拥抱,就是做一大砂锅腌笃鲜了。

取黄泥竹笋十几支,五花肋条肉一大块,南风肉一大块,也可以取隔年咸猪脚一对,画风粗犷但味道更为浓郁。五湖四海地挤进大砂锅里,大火煮沸,撇去浮沫后转小火焖,汤色清雅,情意浓稠。吃了一顿,留下半锅,还可以加些百叶结再烧,赛过一场精彩大戏的谢幕。

有两点跟大家说一说,一是咸肉必须带皮,不能切得太薄,至少要一指厚,也不能煮得太久,趁它煮熟后还保留着一点硬劲时捞出,等整锅汤完成后再加进去加温,这样就能吃到咸肉肥膘爆酱的感觉,不止腴美,还特别香。二是烧腌笃鲜须一次加足水,最忌吃剩留下半锅,下顿加满水再煮,这样味道就淡了。

苏帮菜里有一款金银蹄,一只鲜蹄膀与一只咸蹄膀共煮一砂锅,家常味道,腴美无比。国家级烹饪大师徐鹤峰去年在苏州吴江宾馆特地为我做过一道上素腌笃鲜,以莫干山哺鸡笋、天目山焙笋(临安笋干)、虞山松树蕈、羊肚菌、素肠、面筋、黄豆芽等为食材,先用尖扁笋、黄豆芽、笋头、香菇根吊汤,然后捞出黄豆芽等“汤渣”,淀粉待用,另外起锅坐灶,鲜笋切滚刀块,用茶油煸香,加入水发羊肚菌及素高汤后煨煮半小时,最后下面筋与素肠及剪成段的焙笋,味道清雅隽永,饶有僧家意。

今年春天,徐大师用走地鸡、鸽子、咸鹅、金华火腿以及宁波雷笋做过一道家腌腌笃鲜,层次丰富,饶有风味。大师说:腌笃鲜是一道大菜,也可看作是一种菜式,鲜物与腌物一锅煮,就是腌笃鲜。

本帮饭店里也有腌笃鲜餐客,所有食材都沉在汤底,汤色还有点浑浊。哪有自己家里的丰满?砂锅上桌的时候还在啧啧喧腾,笋尖肉块可以堆起来,汤色碧清,鲜香满室。竹笋出江南,春来腌笃鲜。愿君多加餐,此物最相思。

旅途情思

# 古街紫阳

□ 凡生



我们采风团是在游览了东湖之后,来到紫阳街的。紫阳街为临海第一古街,是这座千年古城的缩影。进入古街,一作家瞬间被一旁的樱花大道吸引了,满目樱花,粉白若雪,绚烂浪漫,大家不约而同地拿起相机手机……

樱花大道的一边是紫阳街,一边是千年古刹龙兴寺。黄墙白樱古街,心生感慨,浮想联翩……

赏罢樱花,经由小巷走向老街。紫阳街长1080米,两旁有无数条小巷——丹桂巷、更铺巷、九曲巷、登瀛巷、樱珠巷、十伞巷……一条条小巷看似不长,有些一眼能望到尽头的道路,有些转着弯通向了另一条小巷。我走进了几条小巷深处。小巷宁静,鲜见游客。更铺巷里有临海市重点文物保护单位“更铺巷蒋氏古宅”,屋内依稀有灯光,未见到人。偌大的房屋或因年代久远,呈“龙钟之态”,院子里杂草枯败,应是无人居住。

紫阳街店铺保留着宋代遗风和明清格局,房子一般以二层居多,局部三层,错落有致。

紫阳街有别于我去过的许多老街,其一“坊”多。坊墙又称“防火墙”隔上一段就有一堵拱门高高的坊墙,现留存有《永靖坊》《清河坊》《迎仙坊》《奉仙坊》《悟真坊》《文坊》《顺政坊》和《迎春坊》8座明清时期建筑的坊墙。其二井多,有建于明清年代,也有建于民国时期的,仍在使用的水井有24眼,其中最引人注目的数紫阳井和千佛井。

相传在中山建了一座千佛塔后,为了阴阳相对,遂建了千佛井,并壁有千尊佛,中山上建双塔后,尚有“火神”不断出现。为镇住“火神”,在千佛井上加圈,成为“双眼井”,达到“以水克火”,保一方平安。紫阳井为纪念紫阳真人而建,坐落在樱珠巷9号对面。

台州还有一多——美食也,据说有141种小吃。还在路上,嘉禄老师介绍临海时顺带讲起“蛋清羊尾”“海苔饼”,说“蛋清羊尾”和羊无半点关系,它的主要原料为蛋清、豆沙、淀粉等。制作过程中,先将鸡蛋清打至用筷子插在其中而不倒下的程度,然后加入干淀粉搅匀,接着将豆沙裹上蛋清,形成丸子状后下油锅炸至金黄。

紫阳街小吃店铺比比皆是,有些店铺门前排着队。看到了“中国人民银行”,网上查了查,说这是临海地区最早的一家银行,创建于1949年,现为陈列馆。这是一栋民国时期典型的二层木结构四合院建筑,陈列馆中,可以了解到第一代人民币到第五代人民币的嬗变,还有曾经的汇款单与支票、借条等。

“中国人民银行”一旁是“朱自清纪念馆”。有点意外,更多的是惊喜。2021年上海作协小说、影视组组织高邮、扬州采风,有一项内容便是参观扬州朱自清故居,为此我还写了一篇《又见背影》。

自然不能错过。1922年,当时24岁的朱自清应浙江省立第六师范学校校长郑鹤春的聘请,只身来到临海,任教于浙江省立第六师范学校(现台州初级中学)。他在临海的时间虽然不足一年,但这段经历对他来说意义非凡,临海也成了他人一生中一个重要的地方,正如他在《一封信》中深情地说:“我忘记台州的山山水水,台州的紫藤花,台州的春日……我对于台州,永远不能忘记!”

在临海期间,朱自清创作了著名的散文《匆匆》。正想着,抬眼一看,《匆匆》就在眼前:“燕子去了,有再来的时候;杨柳枯了,有再青的时候;桃花谢了,有再开的时候。但是,聪明的,你告诉我,我们的日子为什么一去不复返呢……去的尽管去了,来的尽管来着,去来的中间,又怎样地匆匆呢……”我在心里默诵着,忽然耳边有对话声传来——“多细腻啊,情与景,叹与感融为一体。”“是啊,意象丰富,写景抒情,清秀隽永……”一旁两位中年女子在交流着《匆匆》的读后感,心虔志诚。她们也是来此采风的?不由会心一笑……

出来时遇见嘉禄老师,他手上拎着盒小吃——我们晚餐的前菜,即为这又甜、又糯、又软的乌饭麻糍!

我的收藏

# 把玩碧玺龙蛋壶

□ 曹正文

夜来读诗,不由念到乾隆晚年写的“君不可一日无茶”,乾隆帝一生享受荣华富贵,住的是精致楼阁,吃的是山珍海味,看的是绝色佳丽,但到老来,唯一之好,以品茶为乐。

吾平庸一生,碌碌一书生也,自幼性喜收藏,年轻时至晚年淘来的精致物件,悉数捐赠给上海儿童博物馆“读书乐”陈列室,大约有4600余件,其中有书法、绘画、篆刻、玉器、陶瓷、木器、世界各国各具特色的工艺品与名人书札、手稿。还有4600余本作家签名本(包括1000本巴金、冰心、唐弢、廖沫沙、张中行、费孝通、于光远、柏杨、余光中等名家签名本)也捐赠给苏州图书馆。手头唯有一把紫砂壶,因朝夕把玩,只能陪笔者终老,日日闻香觅趣,也是“不可一日无茶也”。

紫砂壶乃品茶之神器,造型形状各别,最早流行于明崇祯年间的“莲子壶”,清道光年间邵大亨创建的“掇球壶”,以及“官灯壶”“金杯壶”“寿星壶”“集玉壶”“斋壶”“石瓢壶”“秦权壶”……每一把壶皆各具妙处,看得人眼花缭乱,美不胜收。我手头这把紫砂壶,呈龙蛋型,容量400毫升。前刻“碧玺茶香怡人”六字,后刻几支曼妙飘逸的兰花,细细端详,意境堪称幽雅。

更难得此壶并非寻常紫砂壶,壶内加入碧玺材质,碧玺

学名电气石,主要成分含有镁、铁、钠、钾、锌、锂等名种微量元素,电气石特点是能够永久性产生0.06毫安的微弱电流。用碧玺紫砂壶泡茶,可调整人体的微电流保持正常状态,还能释放负氧离子平衡人体酸碱度。

碧玺紫砂壶的发明者唐生,与笔者相识已二十余年,碧玺紫砂壶有何奇妙?耳听为虚,眼见为实,笔者受邀曾访问唐生家府上。听他谈碧玺独特的养生功能,让我参观他栽培的花卉植物,果然茁壮硕大,与寻常花卉植物大不同。据其自述,他出身于工艺美术世家,其父唐志禧是“上海海派绢花艺术”开创者,由于受其父影响,唐生从小迷上研究。90年代初他开始研究宝石——碧玺,他从图书与国外资料中发现碧玺对人体健康的实用性,经13年不断研制,终于将碧玺与紫砂两种材料融为一体——碧玺紫砂壶。2003年,唐生发明“碧玺紫砂壶”获国家发明专利证书。唐生这些年投资三十余万在武夷山、杭州、苏州等地栽培碧玺大红袍、碧玺龙井、碧玺碧螺春,而用碧玺水浇灌的梨树、葡萄、山药、怀地黄等农作物也生长喜人。《人民日报·大地杂志》《中国新商报》《解放日报》、中央电视台等十几家媒体都作了报道。

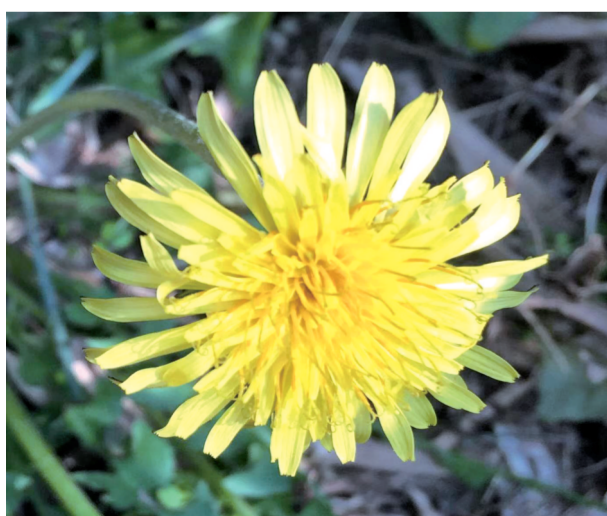


每日晨起,我用龙蛋型碧玺紫砂壶泡茶,茶水入口清爽清醇,唇齿留香。龙蛋壶圆润光滑,正好捧在手中细细把玩,浅斟细品,闻香欲醉,让人通达明静,神清气爽。此时可吟诗,可填词,可随手涂鸦,亦可捧卷赏读,饱享中国茶文化的熏陶,人生之快,不亦乐乎!

岁月悠悠

# 我和蒲公英

□ 王士雄



清明时节,江南一带,濛濛的细雨,时而纷纷,时而停停。田野里,有一种野草蒲公英,一株株悄悄地露出了地皮,翠绿新叶被漂洗得干净透亮。我凝视着妩媚动人的蒲公英,母亲这张慈祥的面庞,恍若眼前,当年去挖蒲公英的感动,深深地印在我的脑海中,刻在心坎上,流进血液里。

上世纪七十年代末,我从复旦毕业后三年光景,突然患上乙肝病毒,面对家中才满周岁的新生女儿,避免传染风险等困境,最焦虑的问题是,病毒指标不高不低,不温不火,总

超临界线之上一点点徘徊,十分难缠,还一波三折,出医院后没过几天,又被“关”隔离了,一天天、一周周过去,久而久之,全家人陷入了迷茫、困惑、苦恼,我心急如焚,一筹莫展。在这节骨眼上,母亲来探望时,带来一小锅煮熟的蒲公英汤,原来,她煞费苦心,四处打探“灵丹妙药”。我喝了几碗,睡了一觉,第二天,顿觉神清气爽,经检测,奇迹立竿见影,鲜嫩的蒲公英,也许歪打正着,也许一物克一物,我出乎意料地药到病除,那种“放飞”的心情,似挣脱笼子的小鸟,欣喜雀跃、展翅飞翔。

蒲公英系小科布地,四散而生。在《本草纲目》中,记载着主治:妇人乳痛肿,解食毒,散滞气,化热毒,消恶肿,结核、疗肿等功效。后来,我求教名中医,天山中医医院的倪院长,他一语破的:“中医的一些土方,因人而异,依据自身体质,遵循医嘱,对症下药。蒲公英对阴虚体弱之人忌用的。”我点头称道。从那以后,令我对这不起眼的蒲公英,却发自内心的的一种启迪,一种希望。

母亲没读过书,大字不识,在我眼里,她聪明、勤奋、俭朴、肯学,传给我们为人做事的基因。这次,我出院后,暂回娘家,为防病复发,母亲照料我小心翼翼,觅得蒲公英更是情有独钟。那个年代,菜市场买不到蒲公英,母亲经常利用节假日,去较远的乡村,挑选蒲公英,听说蒲公英的根、茎、叶、花都是宝,所以,干脆连根挖了。每次,挖回一小篮的蒲公

英,她清洗几遍,弄得干干净净,有时炒来吃、有时凉拌菜、有时做成汤。心慈面善的母亲,不知疲倦,也不会停歇,我何尝不明白,母爱的温暖、母爱的力量。采挖的蒲公英,做成可口的菜肴,目的为了我的健康啊,母亲陆惠珍的良苦用心,做儿子的怎么能体会不到呢?

有一次,我跟随母亲去挖蒲公英,穿越程家桥路小街,来到乡村间、田埂上、河畔旁,母亲低着头,睁大眼,翘首期盼寻找着,发现了蒲公英,就会弯下腰,半蹲着,拎的菜篮子放地上,左手抓草,右手握紧小刀,小刀扎进深深的泥土里,一撇,将蒲公英连根挖出,然后,顺势往地上轻轻一撒,再撒,根部的泥土掉干净了,显然,泥土飘落,湿润了衣裤,仿佛身体里有泥土的气息。走着,挖着,篮子里的蒲公英渐渐多起来,叶子绿得炫目,偶见金色闪光,那金灿灿的小花,悦人眼目,润泽人心,蒲公英的花,是我见过最温暖的花儿。此时的我,除了内疚、自责,更多思念、感动。

如今母亲虽已离去,但不管过去或现在,当我一吃蒲公英,就会想起刻骨铭心的那段往事。清明祭祖,有时我会带上几棵蒲公英,视为特殊的纪念品哦!这些年,妻以网购新模式,传承了情定蒲公英。那天,我陪小外孙跳绳,在女儿家草坪上,又见蒲公英,白色冠毛结成的绒球,一个个如絮如纱;一团团满眼飞絮,朦朦胧胧,弥漫漫漫,飘逸四方……

母亲去挖蒲公英,怎么会因岁月辗转,从我记忆里抹去!