

牛肚雪菜

□桂建强

“怎么只有雪菜,没有牛肚呢?”点了牛肚雪菜,盘子里翻个遍,没牛肚,客人要“打翻桩”(找麻烦)。

浦东老港有牛肚村,广种雪里蕻,腌成的咸菜冠上产地名,称“牛肚雪菜”。此“牛肚”非彼“牛肚”。可能是饭店、酒家借牛肚雪菜的名气造噱头。就如西北的“炒羊杂”,配有舌头、耳朵,命名“漏传子”,搞得客人云里雾里。“漏传子”是西北方言,与上海话的“谈山海经”、东北话的“唠嗑”一个意思。

因为雪菜,和别人真的唠过一次嗑。一日,有东北客人来宾馆就餐。水饺上桌,一吃,就“翻毛腔”(不高兴了)。怎么是咸菜的,咋不是大肉的?服务员解释是本地特色雪菜馅的,客人还是无法认同,只好领着去点心间看个究竟,并将桌上的雪菜场

饼让他们尝了尝。餐后送出门,每人送了一打小袋的牛肚雪菜,东北客人后来成了宾馆的老常客。

雪里蕻,在北方,秋冬季叶子变为紫红色,称“雪里红”。在南方,很少见到紫红色的,故为“雪里蕻”。清代《随息居饮食谱》有写:“一名雪里红,晴日川之,晾至干瘪,每百斤以燥盐5斤,压实腌之。”

在浦东,雪菜的腌制与古籍记载的相似。

秋冬之交,种下雪里蕻,来年开春,采收腌制。先阴两三日,去老旁黄叶。再一层菜一层粗粒盐,反复碾揉,层层叠叠装入陶土的缸里,压上石头。趁着好春光,晒两天太阳。然后,从缸中捞出,挤干水分,将雪菜入甑,掀紧压实,用泥泥封口。剩下的事情就交给乳酸菌。日出日落,短一句,长

两月,乳酸菌分解了淀粉、蛋白质,积累了乳酸和氨基酸。雪菜由辛辣变得温和,品质变黄,变脆、变酸。敲开泥封,满甑的香鲜。

腌好的雪菜,便当的是炒来吃,配上新鲜货更好。

清明时节的竹笋,五一节前后的嫩蚕豆,中秋时令的毛豆,都是雪菜的好搭档,所谓“逢熟吃熟”——地里有啥就吃啥。雪菜切末,两者同炒。鲜货搭咸货,咸鲜酸爽,味道“蛮崭呢”(挺好的)。

论吃雪菜的门槛,当数袁牧最精。他在《随园食单》中讲:“冬芥名雪里红。一法整腌,以淡为佳;一法取心风干,斩碎,腌入瓶中……煮鳗、煮鲫鱼最佳。”

惠南的“咸菜烧黑鱼”,久负盛名,每日顾客盈门,放雪菜红烧的黑鱼鲜美无比,真

有“打耳光勿放”的劲道。不知是不是得了袁牧老先生的秘籍,让这道菜红了半个浦东。

用甑腌的雪菜,越陈越香。雪菜梗会透明,开亮口,发出诱人的黄色。这和黄酒一样,陈酿的总是醇厚。

如果要换一种口味,可以腌制“新咸菜”。雪里蕻地里采来,加盐揉透。只需静腌两三日,即可杀辛去辣,留住碧绿颜色,保有清香之气。

腌好的新雪菜,多用梗,少留叶,切成末子。配上肉丝、冬笋丝。旺火热油,煸香肉丝,下冬笋,加入雪菜,三翻两颠。起锅前滴几滴麻油,雪菜冬笋肉丝,大功告成。就麦粢粥,当面浇头,无所不可。鲜美中不乏新气象,本帮菜里的小清新。

烧此菜,不要加盐,雪菜里有咸味,否则“齁板头”(齁嗓子)。

雪菜当配料,可“兼济天下”,百搭,荤素皆宜。黄鱼汤里的雪菜,去腥,吊鲜。炒年糕配的雪菜,能定味,还配色。这会雪菜就是个“好和头”(好人),只做帮忙的事情,不会喧宾夺主。

雪菜单炒,曰之“独善其身”。酸爽直率,开胃提食欲,顶顶好的“压饭榔头”,解决过许多困难家庭的助餐问题。

雪里蕻,芥菜的一种,俗称辣菜。寻常之物,品质粗劣。是腌制和陈化让它蜕变,赋予鲜爽的特性,符合了国人“食以鲜为贵”的饮食习惯。为此,雪菜还登过大雅之堂,亚太经合组织领导人非正式会议宴会,上了一道“雪菜豆板酥”。

秋日偶得

□赵晓娟

点绛唇·

流光隐隐

流光隐隐,划破暗夜千丝丽。万条虹路,精灵翻飞戏。

可堪寻踪,游彩何飘逸。墨色里,华妆如洗。悄隐于天际。

蝶恋花·

桂雨潇潇香径锦

桂雨潇潇香径锦。踏步垂怜,乱叶传秋信。金风枝头余味尽,清韵悠然入人心。莫效绛珠葬花勤。草木知秋,新岁重佳音。日月滋养风作引,四时变幻四时缤。

行香子·

细细游香

细细游香,行远犹长。寻味走,蜂舞蝶忙。串串锦粒,华冠霓裳。有丹桂红,银桂白,金桂黄。

佯嗅回望,摄录秋光。悄折枝,插瓶留芳。摘蕊藏袋,酿酒煮汤。看惜花人,采花客,食花娘。

藏在炉火里的时光

□徐雨昕

炉火,大抵是冬日里最具烟火气的存在了。“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”炉火所带来的温暖,总是让人怀念。

自打我记事起,每当过了立冬,原本闲置在角落的红泥小火炉就会被外婆重新翻找出来,成为这个冬天里必不可少的物件。我对这个小小的火炉有着十分深厚的感情,总是喜欢坐在院子里摆弄它。

火炉样式极简单,小巧中透着几分拙朴,显得十分秀气。炉身上方一圈烟熏后浓郁黑色,宛如一层老物件的包浆,无声地述说着流逝的年华。火炉就是一个能让人轻易感受到温暖的物件,即便还未被点燃。

外婆点炉火自有她的诀窍。先将一小捆细小的松枝和木棍引燃,再配上蒲扇扇出力道均匀的风,火膛里的几块木炭很快就能点着了。

点燃的木炭通体透着亮红色,火苗耀眼又跳跃,伴随着噼噼啪啪的声响和一股淡淡的果木香气,给原本寂静的冬日小院平添了几分烟火气。

那时我年纪还小,爱搬个小板凳,紧挨着外婆的藤椅,同外婆一起围炉而坐。我总是坐不住,在屋里屋外跑来跑去,惦记着找些奇奇怪怪的零嘴儿烤着吃。

大多数的时候,我总是被外婆揽在怀里,和她一起说笑,随手抓些烤好的板

栗和年糕塞进嘴里,也一起默默地看着炉火慢慢烧,连带着周围的空气都在午后的时光里,一点点变得温暖、热烈起来。

不管炉火上烤的零食怎么变,煮茶的主角永远是那把外公留下来的旧陶壶。在炉火上温火煮茶是件需要耐心的慢活,但外婆始终不急不慢。外婆在意的,好似不是在小院里喝上一壶热茶,而只是静静地看着炉火,就像看着一段过去的时光。

等到茶汤浓郁,香味四溢,外婆就会把我从腿上放下,倒出一小碗清澈的茶汤晾凉。我会在外婆掏出老花镜戴上的时候,赶紧抓起一条刚烤好的年糕,识趣地跑开。

小口啜茶的外婆总是这样,喜欢一个人静静地坐在院子里看报,或是摩挲着外公少有的几张相片翻来覆去地看了又看。这是一天里为数不多的,只属于外婆的时刻。

即便如今,火炉早已不是生活的必需品了,外婆依旧会在每个冬日的下午,默默地点上那个红泥小火炉。这一抹亮眼的炉火对于外婆而言,或许就是一天中最温暖的光亮。

炉火热烈,能带来许多温暖;炉火很小,却能承载许多思念。正是因为感受过这样的温暖,我从不觉得冬日冗长。

炉火,是藏在时光里的乐趣,也是冬日里最好的慰藉。

栗香情浓正逢秋

□周心笛

秋天最诱人的味道,一定是糖炒栗子的香甜。

“寒谷梨应重,秋林栗更肥。”板栗的张扬外表与细腻内心截然不同,饱满的圆球挂在枝头,周身布满青黄色的刺,就像中二少年,看着就扎手。

等它们开了缝,将深红色的内心袒露出来,就到了成熟的时候。用长竹竿轻轻一敲,板栗就落到了林间松软的土地上。

不炒的栗子也是能吃的,只是得细细地剥去内里的皮,是脆嫩清香的口感。生板栗晒一晒,吹几日,就是风干栗子。

《红楼梦》里袭人在怡红院哄宝玉:“我只想风干栗子吃,你替我剥栗子吃。”原是农家最朴实的味道,在文人笔下就多出风雅和情调来。

栗子在中国人的食谱上历时已久,最早可追溯到先秦时期,曾一度被当作解决温饱的粮食,也被当作药材,有护肾驱寒的效用。陆游在《老学庵笔记》里写:“故都李和炒栗,名闻四方。他人百计效之,终不可及。”纸醉金迷的东京繁华早已烟消云散,但人们对糖炒栗子的喜欢却代代相传,延续至今。

儿时我住的弄堂口有一家炒货店,每到深秋时节,个头不高的老板就在店外支起一口大锅,栗子与掺了蜜糖的黑色小石头一起在里面炒得哗哗作响。混着桂花的甜味带了热度穿透秋风,飘满

了整条街巷,直往人心里钻去。我总是连求带闹,将脚步放得比蜗牛还慢,非要母亲买上半斤才罢休。

热气腾腾的栗子装进牛皮纸袋,在路灯下显出棕红色的油亮润泽,捧在手里很有分量。浓郁的焦糖香气仿佛有勾人的魔力,让人忘记黑暗,忘记寒冷,满心满眼都是即将品尝到的软糯绵密。

栗子炒透了就好剥开,两个指头顶着裂口一捏,黄澄的栗子肉就饱满完整地滚到掌心。汪曾祺写:“在昆明吃炒栗子,吃完了非洗手不可,——指头上沾得都是糖。”母亲可并不稀罕我这么点与汪老先生相同的经历,她总是将我的手指一根根擦净,再将自己剥好的栗子推到我面前。

后来有一年秋天我独在异地,走着走着竟闻到糖炒栗子的香味。北方的栗子吃起来好像比南方稍硬一些,但熟悉的味道还是将我带回了灯火可亲、家人团坐的记忆里,一时间心便被温暖幸福包裹了。

张爱玲说:“糖炒板栗就是这样,是情绪化的、爱情的零食。”糖炒栗子不仅是美食,更是一份情感的寄托,对我而言,那是对故乡的思念。

浓浓的栗香是秋日的独有浪漫。哪怕寒风再凛冽,只要手里是暖的,胃里是暖的,心里是暖的,生活便是美好与值得期待的。



芳华(国画)

□陈琪

忆儿时浦江两岸游

□陈泽锋

上世纪50年代末,我读小学五年级时,地理老师告诉我们,上海由浦西浦东两大块土地构成,我们在浦西,各方面都比较发达;浦东由于交通不便,相对比较落后。我还从未去过浦东,从那天起,我就向往着有朝一日能渡过黄浦江,踏上那片神秘的土地。

后来,我读初中一年级时,二表哥从海军部队复员,在复兴岛上开轮渡。他邀我乘船到对岸浦东去玩,顿时勾起了藏在我内心的欲望。征得妈妈同意后,五月的一个星期天,我兴致勃勃地走出家门,开始了浦江两岸一日游。

我先乘13路无轨电车抵达提篮桥,再换乘8路有轨电车沿着杨树浦路前往复兴岛。

电车在“叮当叮当”的伴奏中徐徐缓行。隔着玻璃窗朝外望去,沿江一侧好气派,大工厂、大吊车、老码头一字摆开。一位老爷爷正在向他的小孙子解说:这是自来水厂,那是造船厂,还有煤气厂。我专心听着,听到肥皂厂和纺织厂时,昂首极目眺望。因为爸妈说过,年轻时曾分别在

这两家工厂工作过。我竭力寻找他们当年留下过的痕迹。

“定海桥站到了!去复兴岛换乘轮渡的乘客请下车!”在售票员阿姨的招呼下,我下了车,步行走过定海桥。

“过了定海桥,就是复兴岛。那里有个公园,可以看看。”我按照二表哥电话里的关照,找到了公园。表面看,它与市区的公园相仿,树木参天,繁花似锦。仔细看,花木更茂盛,环境更幽雅。

进公园要收门票,我舍不得花钱,只好踮起脚尖朝内张望。

离开公园,拐弯往前走就是轮渡码头。听说是来找表哥的,人家放我上了栈桥。站在桥上放眼远望,黄浦江江面宽阔,波涛滚滚,相当雄伟。江面上千船竞发,百舸争流。蓝天下,几只沙鸥扑打着翅膀自由飞翔。正当我陶醉于这美丽景色时,轮渡船从对岸驶过来了,表哥下船来接我。他径直带我登上驾驶台,介绍他的岗位。在“叮铃铃”的铃声催促下,表哥掌着舵驾着船横渡过浩浩荡荡的

黄浦江。靠岸后,表哥塞给我几角钱,关照我乘坐小火车兜一圈,体验浦东的味道。

浦东这头的码头叫做“庆宁寺”,很热闹,卖水果、小吃的比复兴岛那头多。许多乘客都挤着一个摊头买高桥松饼,我也掏出五分钱买了一只,香喷喷,特好吃。

出了码头就是上川铁路的起点站。也许是我家靠近老北站,世面见得多的原因,眼前这个火车站简直就是袖珍版的。再看看火车头,倒还雄壮。车厢呢?也是绿皮的,只是稍微陈旧点罢了。

我买了火车票上车,坐了3站路在金家桥车站下车,出站看了一会,目睹了这块神秘土地的大致模样:果然与咱浦西大不相同,几乎到处都是农田,很远处才能够看到几根大烟囱。满足了两年多的夙愿后,我原路返回。

当时谁也不曾想到,几十年后乘浦东开发的东风,我从遥远的江西返回家乡,进了陆家嘴一所中学从教,连续教了五届高中学子,也为浦东的开发开放献出了一份绵薄的力量。