

人约芳茂黄昏后

□ 徐宏杰

今年元宵节晚上,曹兄为将归京城的朱乡长(旧时对同乡的尊称)送行,因知乡长对苍蝇馆子情有独钟,故席设横山桥芳茂村刘记私厨,并召我作陪。曹兄言刘记私厨为常州经开区最牛的农家菜,皆因某次另一友人董兄携家人慕名前往,被老板娘一口回绝,声称未预定者一概不接待。且不论是否有饥饿营销之嫌,但一家小馆子如要保证菜品新鲜,同时控制成本,只接受提前预订而不接待临时来客,不失为一妙招。

刘记为乡下农村私房改造而成,是名副其实的“私厨”,但民间呼其为“芳芳饭店”,皆因老板娘小名芳芳而得名。初访者可能会浮想联翩,其实伊已年逾花甲,倒与我十数年前在台北大桥头夜市“阿妹古早味”吃夜宵,见着老板娘阿妹为一鹤发老妪那种心理反差有得一比。

等待其他客人时,我们在屋前打谷场上闲聊,我戏言芳芳饭店经营模式与民国成都著名的姑姑筵相似。姑姑筵有

定数,每天不过四桌,且须提前几天预定,就连少帅张学良贸然前往亦吃了闭门羹,预定时只说一桌多少大洋的规格,不能点菜,更过分的是每席必须给店老板黄敬留一座位。又想起有次在溧阳天目湖人家用餐,饭店老板沈总经营有道,除了保证食材够靓够正,每天供应的菜品亦有定数,先到先得、售罄为止,绝不再临时采购。

待一众人等坐席,便热热闹闹开始品尝菜品,席间绝无山珍海错,无论冷菜、热菜、甜菜还是汤菜,均为常见的家常菜。横山桥为常武地区乡镇工业发源地之一,此地人民富裕,故日常饮食也分外考究,即使最普通的食材,经巧手烹制,也能成引人垂涎之美味。席间有数道佳肴,最具常武地区“古早味”,寻常大饭店早已难觅。

有两道冷菜印象最深。

一是糟鱼,江南人家善食鱼亦善贮藏鱼,故有鱼鲊之类应运而生。

鲊,原意以盐米酿鱼、熟而食之,糟鱼也是鲊之一种。

伍稼青《武进食单》有“糟鱼”一则:春日,将隔年腌好晒干之咸鲤鱼,洗净,切成大块,放入瓷缸内(用玻璃瓶更好),浸以高粱酒,亦有另加甜酒酿者,封口不使透气,入夏取出炖食,透明如蜜蜡,甘香无比。其实家乡人家所制糟鱼早已弃鲤鱼而改用青鱼或草鱼,芳芳饭店所制糟鱼果然色如蜜蜡,肉质硬香无比,咸、甜、鲜适口,鱼块表面黏满酒糟,吃来糟香浓郁。

其二是瓜齑菜,近来家乡有人写成“家祭菜”,不知何谓。其实宋朝时即有瓜齑菜,宋浦江吴氏《中馈录》载:瓜齑,以酱瓜、生姜、葱白、淡笋干或茭白、虾干、鸡胸肉各等分,切作长条丝儿,加香油炒之。民国《清稗类钞》中亦载有同样内容之“炒瓜齑”,后瓜齑菜发展为以更多种食材切长条炒制,如伍稼青在《武进食单》中讲:瓜齑,“十香菜”又名“什锦菜”,俗称“瓜齑头”。此为旧历新年每一人家必备之素年菜。制法:用白萝卜丝、胡萝卜丝、笋干丝或冬笋

丝、百叶豆腐干丝、木耳、金针菜,加黄豆芽,分别入油锅煸好,最后综合在一起,加佐料炒和,极为可口,且可久放。伍稼青另讲:大抵前人尚须加入瓜干与黄齑菜同炒,因此有瓜齑之名。此间瓜齑菜,仅黄豆芽、芹菜、木耳数种,算是什锦菜的简化版,吃来倒也清脆爽口、风味隽永。

席间上了一道甜菜,我一瞥到便惊呼高丽肉。只见此菜如一只只大形蚕茧,炸得色呈金黄,上撒有一把白糖,我搛了一只品尝,却未吃得出肉味,据座中客人介绍乃以猪板油炸成。此种做法与我家乡鸣凤不同,老家高丽肉,将硬膘肉略煮后切厚片,每片再剖一刀而不断,中间隔以洗沙(红豆沙),外裹蛋清糊入油锅炸熟而成。第二天猛地记起,名厨张祖根领衔编撰的《中国苏州菜》一书中“高丽肉”条目下载:高丽肉,名肉,但不用肉,乃用猪板油包裹枣泥,拖发蛋糊炸制而成,形如蚕茧,色呈微黄,甜润香软,

为苏州古菜之一。后有“见《桐桥倚棹录》”之说明,其实,清顾禄著《桐桥倚棹录》中仅载高丽肉之名并无具体烹制方法。芳芳饭店高丽肉近乎《中国苏州菜》所载之法,而张祖根老家就在横林张村,横林、崔桥一带本是厨师之乡,是否正是张祖根等常州东乡名厨将此地独特的高丽肉制法带到了苏州呢?

最后上了一道腰骚,吃来无丝毫异味,据说乃此店名馔,可惜菜量太少,估计是每桌必点之故。普通人家及饭店烹制猪腰,均将腰骚弃之,其实是不谙处理之法。已故中国烹饪教育家陈苏华教授生前与我说过其窍门,腰骚须片成薄片入加了苏打粉的开水中焯,再以凉水反复浸泡后加葱姜蒜醋等调料猛火爆炒,为一道美味适口、滋补强身的异馔。

席散后,月儿已上柳梢头,想不到常州东乡一个苍蝇小馆子,竟能觅得着旧时味道。临行,曹兄赠我一本《常州:教我如何不想她》,真是应景。

状元是怎样“炼”成的

—读潘剑冰《科举1300年》

□ 胡胜盼

“久旱逢甘霖,他乡遇故知。洞房花烛夜,金榜题名时。”中国古代社会称其为“人生四大喜”。其中,又以“金榜题名时”最为难得。因其难得,从科举制度诞生开始,国人为此向往了整整1300年。翻开潘剑冰新著《科举1300年》,隐藏在“科举制度”背后的“悲欣交集”似梦还真,似远而近。

《科举1300年》从科举的发轫开始讲起,其间经历科举的成熟、巅峰,终于科举的没落。在内容上用一章篇幅讲述明清以前的隋唐科举和宋辽金元科举,其后九章讲述明清两朝科举。作者在参阅诸多回忆录、日记、笔记、杂谈、文集、奏章、小说等史料的基础上,还原历史,用讲故事的方式,化抽象为形象,重新解读尘封已久的科举制度,再现士人群体在科场和官场的人生命运。

科举留给很多读者的印象,可能来自《儒林外史》里范进中举的疯癫;也可能是《聊斋志异》里对八股文的嘲讽;当然,更有可能来自《孔乙己》里对食古不化的科举人的悲怜。然而,不可否认,在千余年的光阴里,科举制度并非一开始就是那么“讨人厌”的。它曾襄助不计其数的士子走上“我命由我不由天”的道路,从而使得他们“修身齐家治国平天下”的抱负有了施展的舞台。科举的上升之路,就是中国读书人阶层跃迁之路。科举虽为选拔制度,但客观上也促进了儒家经典的普及与教育发展。抛却偏激,回归理性,条分缕析,严谨而不失风趣,作者携当代人的问

题意识重访历史,在科举废墟中打捞出照亮现实的精神火种,写来举重若轻,启人深思。

科举制度不仅塑造了中国古代社会的阶层流动机制,也深刻影响了中国人的思维方式和价值观念。因此,从某种意义上说,阅读《科举1300年》,不仅是在追溯一段消逝的历史,更是在寻找属于整个民族的精神原乡。科举始于隋唐,到清朝时达到顶峰,由此盛极而衰,“中举”有多难,可谓“难于上青天”。“散乱空中千片雪,蒙笼物上一重纱。”白居易为考取进士刻苦攻读了整整12年,28岁高中,但是口舌生疮、手肘长茧、头发变白,还得了高度近视,神童尚且如此勤苦,更何况他人。终唐一朝,进士录取不足7000人,而参加人数超过50万人次,录取率约1.3%。清代科举共开112科,诞生了26848名进士,平均每科差不多中240名进士,也就是说,在清朝260年的历史中,每年也就“诞生”百来个进士。

本着追求“比通俗更专业,比专业更通俗”的写作初衷,作者解读科举制度的内容时,让亲身经历科举的历朝当事人“现身说法”,使这部作品读起来既通俗易懂又妙趣横生。值得一提的是,作者在归纳总结标题时使用了大量流行词汇,比如“别拿秀才不当干部”“从秀才到举人的长征路”“我是举人我怕谁”“牛气冲天的进士”“状元是怎样炼成的”“翰林院的幸福生活”等,十分符合现代读者的胃口。

