

# “笃”出一锅鲜

□苏州 申功晶

《红楼梦》第五十八回吃晚饭时,晴雯布菜时一面摆好,一面又看那盒中,却有一碗火腿鲜笋汤,忙端了放在宝玉跟前。宝玉便就桌上喝了一口,说:“好烫!”袭人笑道:“菩萨,能几日不见荤,馋的这样起来。”

能让贾宝玉馋成这样的“火腿鲜笋汤”,到底何许物也?这是一道时令江南佳肴,在苏、沪一带唤作“腌笃鲜”。

汪曾祺在《肉食者不鄙》一文中提到“腌笃鲜”：“上海菜。鲜肉和咸肉同炖,加扁尖笋。”“腌”即腌过的咸肉,“鲜”即新鲜五花或蹄膀、小排,一个“笃”字,传神勾勒出一幅文火慢炖、锅中发出汤水轻沸“笃笃笃”的画面。不得不佩服江南人给菜取名之玄妙,“腌笃鲜”全名无一字提到“笋”,但春笋却是这道菜当仁不当的靈魂。

每年开春,大量上市的春笋,带着新鲜泥土味,散发清新的气息。倘若没了春笋,便成就不了“腌笃鲜”,毕竟,这一锅鲜的灵气全在那水当当的鲜笋中。

李渔在《论蔬》中夸春笋“清,洁,芳馥,松脆”,把它推上“蔬食中第一品”神坛。李渔是个纠结之人,一方面觉得肉俗、笋雅,另一方面又觉着肉、笋乃“黄金搭档”,且以肥肉为佳:“以之伴荤,则牛羊鸡鸭等物,皆非所宜,独宜于豕,又独宜于肥。”究其缘由,“肥非欲其膩也,肉之肥者能甘,甘味入笋,则不见其甘而但觉其鲜之至也。”

众所周知,“味道的调和”乃中华料理精髓之所在,腌笃鲜的完美在于这一锅汤料能出奇制胜

地相互渗透,咸肉晶莹剔透,腊香四溢;蹄膀酥烂有度,肥美鲜糯;春笋鲜嫩爽脆,水灵灵、甜津津,算得上笋中珍品。蹄膀出其鲜,咸肉出其香,春笋助其清爽,这一锅肉绵笋脆、滚烫香鲜的奶白汤头,啜上一口,用上海人的话来说:鲜得来眉毛也要落脱嘞!

对于每一个“包邮区”人来说,再好的饭店炖的腌笃鲜时间都不到位,味道也没完全出来。最好吃、最正宗的还是自己家里做的腌笃鲜,火候刚刚好,一如美食家陆文夫所述“鲜肉,咸肉,春笋加辅料,荤素搭配,煨炖之后啊,呱呱叫的肉汤……”

腌笃鲜地道的做法,是咸肉、鲜肉加大量春笋,文火慢煮上两、三个小时即成,没有什么技术难度,唯一需要的就是耐心等待。

没有一块好咸肉绝无可能成就一锅好腌笃鲜。过去的咸肉都是自家腌制,现在要吃一块上好的咸肉,须提前去乡下人家预订。鲜肉可选用五花、小排,而吴地人家大多用蹄膀,蹄膀皮厚脂厚,瘦肉又是栗子肉,较之五花更耐炖,肘骨与咸肉一起炖更香。笋则是用来提鲜、吸油、吸味。

我的父亲笃得一手好“腌笃鲜”,记得少年时,每到开春,我都会陪在他身边看笃“腌笃鲜”。在与时俱进的今天,传统的煤炉、柴灶早已“淡出江湖”,这是比较惋惜的。虽说新燃气便捷省时,可它的软肋也是显而易见,比如,开大火时,火力太强;用小火则受热不匀。要烧出老煤炉、柴灶那种弱火慢炖、白汤醇香的滋味,实在是难上加难。

为保证食材原味,父亲坚持

用老砂锅炖制。下锅前,将春笋剥开,滚刀切块,焯水去涩,捞出后过冷水备用,再把鲜蹄膀和咸肉分别焯水断生,去除血沫杂质,洗净咸肉切成小块。先将蹄膀放入砂锅内,加足量清水淹没并高出少许,用大火煮沸,加上料酒,转小火慢加盖焖煮个把钟头。随即放入咸肉、笋,窃以为,一道菜肴、一锅汤水的好坏,主要取决于食客的心意。

现在条件好了,自家腌笃鲜想吃什么就放什么,比如百叶结、茼蒿、鱼圆、香菇、蛋饺、木耳……所谓章法之内,名正言顺,章法之外,各显神通。用火慢慢“笃”上两个钟头。在这段冗长等候中,父亲翻书看或找邻居大爷下围棋消遣时光。渐渐的,从砂锅内传来“咕嘟咕嘟”,挠得人心痒难耐,无数条馋虫似被从肚里勾了出来,每“咕嘟”一声,意味着汤又鲜美了一分。笃到水汽从锅盖小孔里徐徐冒出,灶间仙雾缭绕,俄顷即满室弥香,接着飘满整个楼道。邻居大妈开玩笑说道:“哦哟,又在烧腌笃鲜啊,馋得口水要流下来了。”

腌笃鲜一开锅,但见玉白的春笋、翠绿的茼蒿、红白相间的咸肉济济一堂,笋肉混搭,瞧着美得淡然,半分也不俗。肉吸饱了笋的鲜爽,濯去油腻,笋则融和了肉的脂香。

举箸初尝,蹄膀酥肥、咸肉厚腴,作为灵魂的提鲜之物春笋更是脆嫩清甜,味道胜过肉。当然,最惊艳的莫过于触动舌头的一锅汤,舀一口,鲜中带香,腴中见清,连茼蒿和百叶结都吸收了肉、笋鲜香,真是欲说还休!

毛病。辛劳的挖藕师傅笑着说:“咱挖的不是藕,是金子。”一个有经验的挖藕师傅一天在水下作业五六个小时,能挖五六百斤莲藕。

荷塘水质好,泥巴自然也好,这种环境中种出的莲藕整根有5节左右,一根完整的藕一般能长到1米左右,细长皮薄个大,肉质饱满,淀粉含量丰富,品质极佳。削皮后色泽洁白,掰开莲藕,即食生吃。莲藕可以炖汤清炒、凉拌煎炸,做糯米藕、涮火锅,或是麻辣拌等,把荷塘中的莲藕做成一道道清爽鲜嫩滋味,送上了市民的餐桌,一口咬下,藕断丝连缠绕舌尖,醇香浓郁。

“荷莲一身宝,秋藕最补人。”莲藕味甘,富含淀粉、蛋白质、维生素C和维生素B<sub>1</sub>,以及钙、磷、铁等人体必需的元素,藕肉易于消化,适宜老少滋补。生藕性寒,有清热除烦、凉血止血散瘀之功;熟藕性温,有补心生血、滋养强壮及健脾胃之效。莲藕的花、叶、梗、须、蓬及莲子、莲心各有功效,均可入药治病。

乡村振兴,大江南北将生态荷塘与乡村旅游紧密结合,衍生出莲心、莲种、藕带等特色产业助农增收,形成了集种植、加工、流通、观光于一体的产业链,夏天观赏荷花,冬天参与挖藕,清香的荷塘已成为当地群众致富的“聚宝盆”。

## 牧云

□无锡 陆锋

车子在路上爆胎是始料未及的事情。打完救援电话,我颓丧地坐在马路边,毫无形象可言。不知名的果子“啪嗒”一声落在身侧,抬头,纯净到通透的湛蓝天空撞入眼帘——此时的云像飞天身上那飘逸的缎带,婀娜婀娜,轻盈、缱绻。

许是天空蓝得过分透亮了,衬得云像牛乳中浸泡过一样,又白又厚。若仔细看,就会发现这些云是在不停变化着的。它们慢悠悠地散开,淡了、薄了,如袅袅炊烟在天空升腾而起。“炊烟”慢悠悠地飘摇着,越散越开,最终幻化出万千姿态。它们像是一群游吟诗人,浅吟低唱着,一副悠哉游哉的散淡模样,一路飘飘摇摇,散散向前。

歌手许茹芸在歌曲《云且留住》中唱出了疑问:白云来自何处?她未曾求得答案,却羡慕白云悠然自如,愿自己能与白云同行同驻。

当年听这首歌,只觉得歌词太矫情,许茹芸独特的唱腔也掩盖不住其中的酸腐气。今时今日,此情

## 母亲的品春宴

□南通 陆涛

“四时知其味,食春正当时。”春回大地,万物萌发,应时应季的野菜纷纷上市,舌尖开始行走于和煦的春光之中。上周末,母亲打来电话,让我们去乡下家里吃春宴。

那天上午,我们去超市买了一些父母爱吃的食品,然后驱车回家。到了家里,只见父母在厨房里忙碌,我们正想一起帮忙,母亲说这些菜都已经切好、洗净了,就等下锅了,让我们去把饭桌上清理干净,等着尝鲜。

不多久,父亲吆喝着:“菜来了哦。”只见金黄色的春卷堆叠盘中,热气中散发着诱人的香味。“调羹汤饼佐春色,春到人间一卷之”,我情不自禁地想到清人林兰痴的诗句。我迫不及待地夹起一个,轻咬一口,春卷皮又酥又脆,荠菜肉馅柔中带鲜,油而不腻,满口生香,令人欲罢不能,吃一口香喷喷,如品一缕好春光。

我们刚吃了两个,香椿炒鸡蛋端了上来,青花瓷小盆中,淡黄的鸡蛋块上,镶嵌着碧绿的椿芽,黄绿相间,色泽淡雅和谐,相得益彰。一股清香弥散开来,令人神清气爽。虽然先生让我等父母炒完菜一起来吃,我还是忍不住尝了几口。土鸡蛋的鲜味和淡淡的香椿味相融,充满了春天的气息,让我的舌尖在打滚,蓬松柔软,味道鲜美,口舌生津。难怪康有为品尝香椿炒鸡蛋之后,欣然赋诗《咏香椿》:“山珍梗肥身无花,叶娇枝嫩多杈芽。长春不老汉王愿,食之竟月香齿颊。”鸡蛋炒香椿所形成的奇香,居然让他香留齿颊,一个月都不曾消失。

“韭菜炒虾仁来了。”父亲边端着菜边报着菜名。号称“春季第一鲜”的韭菜腩嫩青碧、葱绿可人,而虾仁玲珑剔透、淡红如玉,两样食

此景,我竟是与写这首歌的作者通了悲欢。

生活纷忙,时间风驰电掣,一不留神“梨花落尽成秋色”,去岁的计划尚未完成,时光就已一脚把我踹进了新的一年。手机备忘录里满满的待办事宜、电脑里拟了初稿还没有定案的合同、家中的柴米油盐酱醋茶……焦虑和恐慌充斥着我的内心。然而,就在这一刻,那些焦虑和恐慌就好像天上的云一样,飘飘悠悠、丝丝缕缕地从我身上抽离而去。或许,它是一块洁净的抹布,悄无声息地擦去了散落在心里的尘埃。

天上的这些云啊,它们走过都市乡野,走过山水花间,走过繁华,走过荒芜……它们闲庭信步而来,又安闲自在而去,始终散淡而过。它们淡泊无争,真切而随性。

这一刻,云在天上,也在我心里。它,或者我,亦或是它与我,都是安静且丰盈的模样。

我在心里牧云!

## 荷塘淘“金”捧藕香

□南京 吴月华

莲藕是最常见的一种蔬菜,其味美鲜嫩爽脆,成为市民餐桌上的美味佳肴。

一年之计在于春。每年清明前后,莲藕种植户就开始忙碌,翻塘、育种藕,培育优良的莲藕品种。南方北方莲藕种植和收获时间不尽相同。南方藕为七孔,种植时间在2月至3月;北方藕为九孔,种植时间在4月至5月。

秋季是莲藕成熟时节。莲藕生长期在7月至8月,成熟的藕会安静地在荷塘中熟睡。处暑过后,莲叶渐黄,种植莲藕的农户将荷塘保持在一定水面,形成莲藕的天然保鲜池。每年采挖莲藕从9月份开始,直到次年3月,这是莲藕的丰收季,也是种藕人最繁忙的季节。

夏采莲子冬挖藕,莲藕好吃却难收。挖藕的方式有两种:一种是传统的人工挖藕方式,就是在淤泥里用脚探寻莲藕,可以让挖出的藕更完整。一种是使用高压水枪,将管子对着荷塘里有莲藕的地方喷,莲藕就从淤泥里出来。若是用机械来挖的话,藕的损耗会相对多一些,所以莲藕种植户还是愿意出高价找人力来挖。

寒冬时节,挖藕师傅说起话来有点打哆嗦。挖藕考验技术和体力,更讲究技巧,看似简单的挖藕,其实却大有学问,莲藕生长在荷塘的淤泥深处,眼睛难以看到。直接用手硬拉会把莲藕拉断,在

水里用手摸到藕把子,然后小心翼翼地将其拔出,这样才不会断。如果将藕挖破或挖断,容易导致泥浆灌入,这样的藕既没有卖相还卖不出好价钱。

挖藕师傅津津乐道地讲述他的挖藕经验,专业挖藕人挖出的藕有头有尾、完整、破损少,藕挖了一大堆,手上、身上却没沾多少泥。挖藕时要确定整段莲藕的走向和长度,这个全靠经验,不用开挖,只须捏住枯萎了的荷梗往上提一提,就能判断出藕的走向、深浅、粗细。

挖藕师傅穿戴特制的防水长手套连衣裤,站立在齐腰深的荷塘里,通过藕杆来定位莲藕的大概位置,用脚在荷塘泥巴里摸索着踩,俯下身弯着腰,下巴贴着水面,将双手尽力伸入淤泥,找寻着莲藕。

挖藕是件苦差事,秋冬季荷塘寒冷刺骨,挖藕师傅一天好几个小时浸泡在泥水里,藕香背后几多艰辛一般人难以承受。伴随着一连串娴熟的动作,把一根根鲜嫩的莲藕采上岸就是藕农最开心的时刻,遇到长得特别大又好的莲藕,藕农们还会互相炫耀,展示这一年他们的劳动果实。

藕塘水虽浅,但莲藕却在泥里埋得深,只见挖藕师傅每走一步都要耗费很大的力气。由于长时间弯腰浸泡在水中,从事挖藕的人会落下关节炎、腰肌劳损等

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 954号

投稿邮箱:xinfukan@126.com