

## 茭白有味是清欢

□陆漪

“春末生白茅如笋。”在河流纵横交错,水系发达的家乡,那一束束一丛丛青翠欲滴的茭白,在水中滋滋暗长,生机盎然,格外引人注目。

到了夏天,茭白已呈现葳蕤并茂之状,衣衫凝绿,碧青而秀颀,在水边铺展出一片浓郁的清凉翠色,展示着生命的蓬勃。南宋文人许景迁看到长势旺盛的茭白写下了“翠叶森森剑有棱,柔条松甚比轻冰”的生动诗句。

茭白清素雅,颇具小清新的形象,而且口感爽滑清香,让人品之不尽,回味无穷。它还是药食兼具,滋补颐养之佳品。李时珍《本草纲目·草八·菰》(集解)引苏頌曰:“春末生白茅如笋,即菰菜也,又谓之茭白,生熟皆可啖,甜美。”其性寒味甘,具有去烦热、解酒醉、利小便等功效。

茭白在我们乡下是常见的菜蔬,从春夏一直可以吃到深秋。在我童年的记忆中,农忙时母亲从田间劳作回来,有时就顺手在塘边沟畔折几支青叶包裹的修长茭白回家。将它们褪衣洗净,丢一根给我们生吃,另外的做菜下饭。

茭白富有亲和力,可与各种食材搭配做成美味佳肴,无论是炒、炖、煮、煨都是柔滑爽口。茭白与青毛豆相遇,翻炒即成美味。先把铁锅烧热,置油,等油热后,把剥好的青豆倒进锅里爆炒,再把切片或切丝的茭白倒进去翻炒到熟,加盐,撒上一把葱花,出锅盛盘即可。看似极简单的一道农家菜,青青白白似乎有些清淡,但吃起来满口鲜嫩,口舌生津,清香盈颊,不失为佐酒下饭的一道好菜。当茭白邂逅猪肉,一段美妙的相恋开始了。茭白吃油颇多,清爽与肥腻相调和,恰到好处,浓油赤酱,猪肉肥而不腻,茭白味鲜爽口,鲜得让人瞬间沉沦。茭白与鸡肉、鸭肉相配,烹出的菜肴都是入味留香,无不诱惑你的味蕾,让你爱不释口。清代才子兼美食家袁枚在《随园食单》中就有对茭白入肴的一段记述:“茭白炒肉,炒鸡俱可。切整段,酱醋炙之尤佳。煨肉亦佳,须切片,以寸为度,初出瘦细者无味。”喜欢自创美食的文坛老饕汪曾祺这样介绍他的私房菜:“昂刺和茭白同烧,味道绝美。”我还真没吃过昂刺鱼烧茭白,但想来应该是极鲜的。

茭白古称“菰”,属于先民种植的六谷

(稻、黍、稷、粱、麦、菰)之一,在我国历史悠久。《西京杂记》中有言:“菰之有米者,长安人谓之雕胡”。雕胡,即“菰”抽穗后黑色的籽实,据说将其当作米饭蒸煮,又香又糯,曾经是古人招待上宾的主食。难怪西晋张翰“因思吴中菰菜羹、鲈鱼脍”,感慨宦海无常,悟得人生所求,便辞官归乡,这也是成语“莼鲈之思”的来源。唐代李白借宿农家,受到主人菰米款待后留下了“跪进雕胡饭,月光素盘”的诗句。

到了宋代,人们发现“菰”感染了黑粉菌病后,不再开花抽穗,反倒因为病变刺激茎部,形成肥大的纺锤形肉质茎,尝起来鲜美甘甜。于是人们将错就错,不深意断改良品种,将“菰”从一种粮食作物演变成一种水生蔬菜,其可食用的根茎部分也因此被称为菰笋、茭笋、茭白。

变身有时蔬的茭白,因其白芽似笋,嫩若皎玉,深受文人雅士的垂青。南宋美食达人陆游对茭白可谓情切,邻人送来茭白,他品尝后欣然吟诗称赞“酒香菰脆丹枫岸,强遣樽前笑口开”“秋江菰菜喜新尝,盐酪亲调七箸香”“茭羹菰菜珍无价,上钓鲈鱼健欲飞。”在陆游笔下,茭白是比美酒香、比鲈鱼鲈鱼更加美味多汁的食物,真可谓人间烟火,抖擞一身诗意。明末史学家张岱给茭白极高的赞誉,他如此描写茭白:“(法相)寺前茭白笋,其嫩如玉,其香如兰,入口甘芳,天下无比。”李渔在《闲情偶寄》中说:“蔬食之美,一在清,二在洁,茭白则堪担其美。”这个评价不可谓不熨帖。鲁迅先生在《朝花夕拾》的小引中就写道:“我有一时,曾经屡次忆起儿时在故乡所吃的蔬果:菱角、罗汉豆、茭白、香瓜,凡这些,都是极其鲜美可口的;都曾是使我思乡的蛊惑。”茭白也曾诱惑着鲁迅的味蕾,牵动着他的乡愁。

人间有味是清欢。这清隽和芬芳就是茭白的滋味,浸润着我们的味蕾,浸润着我们的心田,那幸福绵长的味道是母亲的味道,也是故乡的味道……



## 夏日好食光

食之有味,妙趣横生

## 美食旅游不可负

□董萍

人的一生,总是匆忙地行走在路上。一路的憧憬,一路的相遇,一路的风景,一路的欢愉,便是一生的精彩。

挑一段最好的时光,重拾独行的自由,追忆那逝去的青春,回味曾经的美好,背起双肩包,行囊轻轻,信心满满,把杭州记忆暂时清零,再续一场酣畅淋漓的旅行。

对于我这个喜欢独行的人来说,选择小渔村的渔家住下,是最合适不过了。

但凡靠海吃海以捕鱼为生的渔民,每日晨光未露踏浪出海,迎接喷薄而出的第一缕阳光,任凭海风狂烈,颠簸的小型张网渔船,总会满载而归。收获的喜悦,成就了他们大海般宽广的胸怀,对待外地游客,如对自家人一般亲近热情。

置身出门见海的渔村,人被海洋的气息裹挟,晚间枕着涛声入眠,晨间被橙红的朝阳催醒,睡眠惺忪地深呼吸,把风带来的海水味贪婪地吸进体内,唯恐错过了此刻大海难得的赐予。

去海边度假,心之向往。迎着朝阳,漫步海滩,看身影由长渐渐缩短;海风阵阵,海浪逐逐,奏响一曲优美的大海乐章,清静了脑中繁杂,清空了人的心灵,胸怀从此如海洋宽广。

旅游于我的意义,一定是唯美食不可或缺之沉浸式体验。独自出游,所到之处皆是好吃的美食。

蔡澜在《有情才有调》一文中写道:“做一个不合时宜的人,是很过瘾的,这自己知道,旁人不会了解。”深以为然。记得有作家如是说汪曾祺先生,大家一起去开会,到一地,人家都跑去书店看书,只有他跑去菜市场里面。可见老先生也是一个特立独行的人。

去海边,吹海风深呼吸,听涛声看朝阳,踏浪闲等渔船归。生活的节奏慢了下来,惬意舒适回来了。

一叶小舟从晨曦中显现,在霞光里渐渐清晰起来,目之所及,原来是一艘小船,渔家自备捕鱼的网船,船老大一人掌舵。船停靠在一条十余米长,供小船停靠的简易船埠,锚定在旁边。我走近,探身俯瞰船肚,见几只不大的水桶,里面用海水养着不同种类的海鱼,只认得一条不停张嘴呼吸的鱼,便向船家买回。形似锅盖(如果没尾巴,像多宝

## “酱霉三绝”实难忘

□余观祥

萧绍一带自古就有吃酱货和霉货的习惯,如甜酱、霉毛豆、霉苋菜、霉干菜、霉豆腐等,这也是沙地人的最爱。这些酱货和霉货,在缺衣少食的年代,是沙地人的“长下饭”,一年四季用来配饭吃。

以前,每家每户都会做酱货和霉货,但制作手艺决定着味道的好坏。小队里的兴二婆婆做的酱货和霉货声名在外,特别是做的甜酱、霉毛豆和霉苋菜梗,素有“酱霉三绝”之美称。

每年夏至过后,兴二婆婆总会拿上一小袋新收的小麦,急匆匆地去大队的粮食加工场打些“头落粉”(头道粉)及“二落粉”(二道粉)回来。头落粉备在家里,做些手工面或摊点“麦糊烧”吃,二落粉比头落粉差一个档次,主要用来做甜酱吃。当然,头落粉也可做甜酱,但二落粉做甜酱划算,也不会影响甜酱的品质,兴二婆婆常常用二落粉做甜酱,这是她一贯的选项。

做甜酱,是工序多、过程长的活计。第一道工序是做酱饼。兴二婆婆做酱饼,从洋粉袋中把二落粉倒入尺八罐里,加上适量的水,双手不停地用力搓揉。搓揉成一个既长又圆的长面团,断面到大碗碗口一样粗细了,就用“卜刀”一刀一刀地切开,中间用手指挖个铜板大小的圆孔,便于以后用来穿绳。然后,把切开的饼坯摊放在干净的团箕上,待饼坯全部做好后,一个个放入水中煮熟,过一会儿再一一捞起,摊放在有芦苇叶的团箕上,等待饼坯把水分自然蒸发掉,然后把这些饼坯放到阴凉角落处,等待饼坯上长出毛茸茸的“乌花毛头”(食用菌)。

过上十天半月,这些饼坯渐渐变得坚硬了,饼面上长满了许多“乌花毛头”,兴二婆婆用细绳一个接一个穿起来,挂在有太阳照射的廊柱上不间断地晒,这时的饼坯,大家称之为“酱饼”。酱饼晒到一个个都开裂了,掸去“乌花毛头”,拗成一个个小块,放入钵头内,再加入适量的盐汤水,然后在太阳底下一天天暴晒,遇到下雨便搬进屋,有太阳就搬出去晒,这就是所谓的晒甜酱,也是做酱的第二道工序。而那只晒酱的钵头,大家通称为“酱缸钵头”。

时下流行的某酱油,在电视上经常做的一句广告词:“晒足180天,晒出美味晒出鲜”。其与兴二婆婆做甜酱有异曲同工之妙。酱油,也是用传统的发酵工艺实现晒出美味晒出鲜。酱缸钵头里的酱饼,经过一天天暴晒,在太阳和盐汤水的作用下渐渐变软变稠了,继而慢慢地发酵。到这时候,兴二婆婆会时不时地用两根长筷子一样的细竹棒,到酱缸钵头里去搅几下,确保甜酱上下充分发酵。一天日晒、一次次搅,酱缸钵头里颜色渐渐变红了,酱香也幽幽地溢出来了,兴二婆婆再充分地搅匀,用筷子捞出一点,用舌尖尝一尝,如还毫无甜味,再继续晒,一旦有甜感了,这甜酱也快到渠成了,这是最后一道工序。晒酱时,当酱味飘开来时,馋嘴的小孩会趁兴二婆婆不注意,偷偷地用食指指向酱钵头内蘸蘸,迅速放入口中过把甜酱瘾。

甜酱做成后,兴二婆婆拿出陶瓷菜瓶,小心翼翼地一勺一勺将其灌在菜瓶内,供日后慢慢享用。甜酱集甜味、咸味、香味于一体,在菜瓶里存放一段时间后,口味会更纯。可放点菜油蒸着吃,蒸鱼吃,也可作蘸酱用,蘸饭焗茄子、饭焗萝卜吃,当然蒸鸡冠油吃是绝配。一旦甜酱存放得适时了,兴二婆婆会用小碗盛出,东家一小碗,西家一小碗,毫不吝啬地给左邻右舍分享,纯正、甜美的味道,常常使邻居们竖起大拇指,夸赞不已。

万事相通,一通百通。兴二婆婆做甜酱得心应手,让人吃后念念不忘。而她做霉毛豆、霉苋菜梗也是拿手绝活。想来想去,细细分析,这与她选料、时间把握、适量添加盐分等,都有着密切的关系。她做出来那色、臭、香、味皆具的霉毛豆、霉苋菜梗,又会在左邻右舍中一碗碗地分送,收获了众人真诚的感谢和夸赞。

时光荏苒。兴二婆婆离开我们12年了,如她还在世的话,今年应该104岁了。她的“酱霉三绝”是沙地人舌尖上具有代表性的美味,每当我想念酱货霉货时,时常会不由自主地想念她和她的“酱霉三绝”,在某种意义上,更是想念她那热情、耿直、和善的为人。

## 人生至味咸鸭蛋

□徐新

咸鸭蛋不仅是端午的吃食,也是我童年时馋得直流口水的美食,它还是早晨吃稀饭喝粥的最佳搭档。

我童年时,物资比较匮乏,平时能吃上的美食也很少,彼时咸鸭蛋颇受大家青睐。那时候家庭收入微薄,父母为了让我们吃上咸鸭蛋,就买了几只小鸭子喂养。我则期盼着鸭子能快快长大,每天放学都要去鸭窝里看一看,抢着喂食。有时,我还在沟边捞一些田螺,用筷子碾碎了喂鸭子,美其名曰让它们也开荤。待小鸭子长大开始下蛋后,我喂食就更勤了,希望它能不间断地下蛋。

攒够一定数量的鸭蛋后,父亲开始腌制咸鸭蛋。选个晴天,父亲让我把鸭蛋放进大盆里,用小刷子把鸭蛋表面的污垢刷洗干净,然后用清水冲洗两遍,再放到外面晾干。他从家里找出一个小黑瓷缸,把里里外外刷洗干净,然后晒干。接着,他就开始制作盐卤,把适量的盐放进锅里,添上水,就生火烧煮。

同时,将香叶、小茴香、八角、桂皮等冲洗干净,放入锅内,不断搅拌,水煮沸了,盐也差不多溶解了,用文火焖十分钟,各种佐料的香味充分释放后便关火。父亲将鸭蛋一个个都放在瓷缸里,把凉透的盐水倒入瓷缸,用洗干净的水稻秸秆压在上面,确保盐水浸没鸭蛋,最后把缸封得严严实实。

大约一个月后,鸭蛋出油了,鲜香可口的五香咸鸭蛋就腌制成功了。拿出洗净放到锅里煮熟,捞起去掉壳,一个如白玉般咸鸭蛋就在眼前,用



鱼),扁扁的,尾巴如筷子细长,俗称“锅盖鱼”,学名叫“鲩鱼”。虽说从小生活在沿海城市,但吃到的锅盖鱼要么是冰冻的,要么是渔民腌制过的鱼干,从未见过鲜活的锅盖鱼,很是新奇。渔民骄傲地科普,这鱼生活在海洋深处,野生的难得捕到,岸上气压大,不一会儿就会死。美味不可多得,赶紧带回渔家,女主人直赞运气好,帮助剖肚清洗,不加任何调料清蒸。

逛菜市场寻鲜活鲜货,也是旅游的乐趣。一次偶然见得,在鱼摊众一隅,有一只不起眼的小盆,里面卧着几头海参,我以为是干货水发的,用手轻触,却会蠕动。活的海参!我发出一声惊叹。一个念头起,吃海参刺身,于是买了两个活生生的野生海参带回渔家。

女主人说,活的海参千万不能沾油,沾了油海参会化成水的。你会做吗?

“我不用油,吃生的。”我说。动手开膛剖肚,抽出肠子,全程用海水清洗干净,切薄片码盘,一叠酱油挤一条青芥末蘸食,大块朵颐,一会儿就光盘。

吃了各种渤海湾鲜活的海鲜,韭菜花酱是最能治愈人心的调味料之一。

带了女主人腌制的韭菜花酱回杭,一盘韭菜花酱凉拌豆腐,南北千里,却近得零距离。绿白相间,咸鲜调和,相得益彰。成就美味,原来很简单。

渔家自晒的淡开洋,十分干,一般难买到,头水的海带,也不是冒充货。夏日,一盘开洋蒜泥凉拌海带,金色的虾米,弯弯如钩,钓起了海洋的翠绿脆爽,激荡起浪花朵朵,送来舌尖的跳跃满足。

都说,美食能治愈人心,有点空洞,让人抓不到实在。说直白一点,自己喜欢美食,动手做一道对胃口的菜肴小点,无论价值,治愈率百分百。

我一向认为,欣赏食物,会吃不会做,只能了解一半。真正懂得吃的人,一定要体验厨师的辛勤和心机,才能领略到吃的真髓。不是我说的,是蔡澜说的。

