

世家·鹿顶山

洪泽水产美

| 汤年华 文 |

话说孙悟空大闹天宫后，把太上老君辛辛苦苦炼出来的仙丹吃了个精光，可怜的太上老君为了完成玉皇大帝的任务，悄悄藏到烟波浩渺的洪泽湖边继续炼丹，可他怎么能逃过孙悟空的火眼金睛呢。看到孙悟空又来了，太上老君连忙将仙丹装进葫芦架云就飞，孙悟空一个筋斗赶上，伸手就抢葫芦。眼见葫芦就要被孙悟空夺去，太上老君一气之下举起铁棒将葫芦打破。孙悟空连抓带抢得到几粒仙丹，其余的都撒落到洪泽湖，从此，洪泽湖里的鱼、虾、蟹、鳖肉鲜味美、名闻遐迩。

谁都知道这个传说是民间文学工作者为了赞美洪泽湖而杜撰出来的，洪泽湖里的水产为何数量多、质量优，当你站到湖边看到那一眼见底的清澈湖水，看到那绿油油的丰嫩水草，你就会明白真正的原因。

享有“日出斗金”美誉的洪泽湖，数以万计的长江系中华绒螯蟹苗，在水里快乐地嬉戏，周围是食之不竭的小鱼虾、小螺蛳等天然饵料。金风送爽时节，一个个肚白背青、膏丰满的洪泽湖大闸蟹，成群结队地跃出湖面，涌向国内大中城市。

洪泽湖河蟹最佳的吃法是活蟹笼蒸，食用时蘸姜、醋或饮

酒，暖胃去寒。祖国医学认为，蟹有散痰血、通筋络、续筋接骨、解毒等功效。《世说新语》记载，晋朝有个隐士说：“右手持酒杯，左手持蟹螯，拍浮酒船中，便足了一生矣。”这种人生观、饮食观影响了许多人，历代文人雅士都把吃蟹、饮酒、赏菊、赋诗，作为人生的一大快事。《红楼梦》第38回“林潇湘魁夺菊花诗，薛蘅芜讽和螃蟹咏”，写史湘云和薛宝钗为“海棠诗社”第一次活动准备了一席“螃蟹宴”，各自赋诗咏螃蟹，这席笼蒸清水大闸蟹，花了二十多两银子，让乡下来的刘姥姥感叹不已：“这一顿的钱够我们庄稼人过一年的了。”令人欣慰的是，随着泗阳等地河蟹规模养殖的持续发展，昔日贵族之家公子小姐们才有口福品尝的河蟹，如今已经爬上了寻常百姓的饭桌。

“物以稀为贵”，比起普通水产，通体光滑透明、玲珑剔透的银鱼，因其产量不大，成为洪泽湖的一个特产。洪泽湖银鱼一寸多长，如冰雕玉刻，不见肠骨，肉质细腻，洁白鲜嫩。头部有两个极小的黑点，那是它的眼睛，眼圈还有一道金色镶边，就像一件精美的工艺品。春夏之交，洪泽湖银鱼成群结队到芦苇和水草茎叶上产卵，到了五六月即可捕捞，随后将其晒

干保存。银鱼有多种吃法：一是文火干炸，其色泽金黄，香酥脆酥；二是银鱼闷蛋，鲜嫩可口；三是以银鱼作馅，制成银鱼包子，其味更佳；四是以银鱼作汤，味道鲜美，令人望而生津。

除了大闸蟹、银鱼等远近闻名的水产，最近两年，我们小时候经常吃的一道家常菜，突然间时髦了起来，在省城南京出奇地有名，它就是“活鱼锅贴”。这种“活鱼锅贴”最好用柴灶大锅来烧，锅底煮小鱼，上面一圈空白处围贴未经发酵的薄面饼，在间歇翻鱼时用勺子将鱼汤浇到锅沿面饼上，鱼熟了，面饼也脆了。

一次同学相聚，专门把“活鱼锅贴”作为大菜隆重点出。衬托它的几个配角如：盐水煮虾、鲈鱼烩粉条、红烧昂刺鱼、清蒸鲫鱼、油炸龙虾，全是大碗，满满腾腾，汤水极多。一端上桌，便晃漾出一派粗犷风度，与城里饭店的精致迥然不同。大家陡生豪情，筷子齐伸过去，一口既入，顿觉鲜美异常，喧哗笑语立刻无拘无束地在桌上跳跃。几杯薄酒下肚，加上菜里红辣椒、胡椒粉的作用，额头便沁出细汗来。此时，被鲜鱼汤浇淋过的“活鱼锅贴”驾到，其鲜美美味，让人口颊生香。边吃鱼边嚼面饼，饭桌上的气氛便高昂不息。

晚风·龙光塔

前堂后厨

| 吴翼民 文 |

最近几次到饭店吃饭，看到了一种新鲜格局，那就是饭店把菜谱和食材洋洋洒洒列个分明，菜谱的美图鲜亮着，美图下就是食材的拼盘，让客人如临山阴道上，目不暇接都是好“景致”，于是点菜可以再三比较选择，而后确定；再有一个好处，那就是大厨们就在食材后面的炉灶上当场烹调，客人可以亲眼目睹菜肴的制作过程。这样的饭店一俟兴起，就引起不小轰动，比之寻常传统饭店要受欢迎许多呢。

其实此类格局的饭店，20余年前我就在安徽屯溪老街上看到过，感到徽菜有此开放格局委实不俗，把前堂和后厨的界线打破了，把食客和厨师的隔阂也打破了，好似食客和厨师在共同完成一款美好的艺术哩。当时便遐想，比安徽开放许多的江浙什么时候也有此风景？这样的风景如今兑现啦。

江南一带商家历来流行前店后作坊的模式，我苏州老家附近有两片酱园“敦号”和“庆余”便是典型。我每去拷酱油或买酱菜，就会溜入店后的作坊窥上一眼，好大的酱油作坊啊，十几只大的酱缸排列着，还有腌萝卜浸酱瓜醉腐乳的坛子，散发出阵阵的酱香糟香，闻着也开怀。我老家附近还有一片“大三珍”熟肉店，前店出售酱鸭酱肉猪头肉叉烧熏肠之类，后作坊是几大口的铁锅不停地闷烧，走过便能闻到扑鼻的肉香。食品匮乏的年代，肉都要凭票了，那作坊的缝隙里依然透出丝丝肉香。邻居中有位馋痨的小裁缝到点就会前往“鼻餐”一回，杀杀馋虫。其实熟肉店漏出的香味有限，且一直把作坊门关得紧腾腾，后来为满足小裁缝等街坊的需求，一度敞开了大门，并且对外供应烹制卤味的汤汁。我母亲经常会到点去那作坊排队购买，回来放些萝卜白菜，吃着好香啊，在食品匮乏的日子是一大享受啦。

从前店家的后作坊都有些规模，且制作一丝不苟，那么前店伙计们的态度和技巧也可圈可点。前店伙计们除了和气可亲，还需要拿得出手的本领，如糖果店出售的炒长生果一包一包地卖，要用专门的富阳大草纸包一只三角包，那只包务必要包得有棱有角、漂亮牢靠，如果顾客要送礼的话，若干包相互搭配后要用绳子扎紧，方便顾客拎到任何地方也不会松散。且看伙计十指翻飞，让人眼花缭乱，眨眼间一个个三角包就包好了，而后将若干个三角包拼合着扎成一大包，衬一张印有店家名号的红纸，模样极是标致。再说酱园前店出售瓶头虾子酱油，得好几瓶扎在一起，要扎得顾客从苏州拎到上海（上海人喜欢苏州的虾子酱油）这些瓶子都能安然无恙。此种功夫何等了得！

前店后作坊的格局放诸餐饮行业，就是前堂后厨。当然传统的前堂后厨也是有其合理性的，前堂宜干干净净，如果与后厨混杂在一起，难免油腻邋遢，有些顾客就会生出微词。不过有的顾客就喜欢看到后厨的状况，譬如之于面馆，顾客最喜欢看到后厨师傅的下面技巧哩。从前有的面馆故意打破了前堂后厨的界线，以展示捞面师傅的绝艺。从前的捞面师傅“没有三分三，不上火焰山”——下面时两口大锅同时滚开着，一口是汤水，一口是捞面水，底下烧着旺旺的煤炭，自来水细水流流入捞面水，腻头就不停溢出，大体保持了水的清爽。捞面师傅把面撒入水中，候其软硬适度就用一种名唤“观音兜”的竹笊篱将面捞出，甩动出漂亮的弧线，其中最后一甩最是有劲，将水分甩干，同时将面卷紧再卷紧，全卷进这三寸金莲似的竹兜里了，一放进碗内，像一只女人的玉拳横卧碗中，露出了“鲫鱼背”，煞是中看，这卷紧的面条也就不大容易被涨干。这样捞面的全过程都展示在食客眼前，食客可谓“未成曲调先有情”也。如今，这样的捞面功夫罕有了，我曾在苏州和无锡许多面馆寻寻觅觅，希望能欣赏到这样的捞面技巧，可惜不复见到也。

对于面馆之类的餐饮店家无论前堂及后厨分开或汇通各有利弊，那只是形式而已，关键在于诚信，有了诚信，分合都无所谓啊。

语丝·五里湖

中年经不得闲境

| 峻峰 文 |

前几年流行一个说法叫做“油腻的中年男人”，着实说，我一点都没感觉到油腻。

还有一句话非常流行，叫做“人到中年不如狗”，说得没有错，这就是这个年纪所必须面对的生活，同时也不得不面对中年带来的各种危机。

人到40岁左右，就会感觉到身体机能在衰退，皮肤不紧致了，皱纹多了，白头发出现的频率加快了。

中国古语讲：“三十而立”，其实我觉得40岁才真正能立得住、站得稳，30岁还有点嫩。

卢梭说过：“青年是学习智慧的时期，中年是付诸实践的时期。”这一点不假，中年时期才正是与社会打交道的时期，也是肩负事业发展、家庭建设的时期，开始了有包袱和压力。

曾国藩有一句名言：“少年经不得顺境，中年经不得闲境，晚年经不得逆境。”曾国藩组建湘军的时候已经40岁，此后南征北战数十载，到了54岁还主办洋务，连他自己后来都不得不慨叹：“此生中年不得闲。”

汪国真的《人到中年》里，有这样一段关于中年人的描述：“到了中年，生命已经流过了青春湍急的峡谷，来到了相对开阔之地，变得从容清澈起

来。花儿谢了不必唏嘘，还有果实呢。”写得真好，我以往会叹息自己不再青春，看了汪国真先生这番话，我还期待有收获果实的机会。

我一直希望自己每天都有半日的清闲。

有的时候工作忙，连续出差，单位的项目一个接一个，都没有完整时间回家团聚。有时候会莫名地很晚睡觉，一直劝告自己每天要有充足的睡眠时间，要早点休息，要抽时间多锻炼，但还是办不到。

已经形成不规律的节奏后，再想调整到规律的状态确实需要有很多约束在里面。如今特别害怕时间走得太快，因为岁月不饶人。在20多岁的时候，非常想让自己尽快成长，总觉得自己太嫩，不经世事。到了30多快接近40岁的时候，又不想让自己马上到40岁，因为感觉40岁是一个不上不下且沉重的年龄。这个年龄段，上有老下有小虽然是一种幸福，但其实也是一种有形的压力。

我害怕岁月过得太快，但是也无能为力。我和身边许许多多的人一样，或为了一份收入，或为了心中理想，或为了事业腾飞，每天都在不断地奔忙。中年不得闲适，应该是件好事，我们就继续像一个园丁一样，不断给自己的树苗和鲜花浇水、施肥，打理好自己的生命花园，唯有如此，日后才能摘得属于自己的果实。

