

人间物语

片羽

## 冬笋,美食界的梅兰芳

| 钱红莉文 |

朋友馈赠一袋徽州冬笋。作为冬日四清客(冬笋、茭蒿、紫菜羹、水芹)之一的冬笋,当得起头牌角色,也是吃货们最心爱的恩物。

不做一道腌笃鲜,何以对得起这一袋远道而来的笋?

翌日,去菜市,黑猪肉铺子前站定,挑一根腌制风干后的猪肋排,再买一刀连带小排的新鲜五花肉,末了,配上半斤大锅烧制的干张结。回家,分别给两种不同性质的肋排焯水,五花切方块,顺便一起洗个热水澡,捞起备用。豪横地挑出四枚壮笋,当笋衣一层层褪尽,露出羊脂玉般笋肉,端坐于瓷碟,一如清供。

笋切滚刀片,凉水焯锅,半勺盐,焯一焯,捞起,放水龙头下冲凉,取其酥脆。咸、鲜肋排,连同五花肉,凉水下沙罐,急火攻开,撇去浮沫,少许黄酒去腥,改小火,咕嘟咕嘟慢炖,大约半小时,倒入笋块、干张结,继续慢炖十余分钟。家里弥漫风干肋排特有的咸香,勾魂摄魄,直捣肺腑肝肠……

咸肋排经过长久煨制的香,排山倒海,汹涌澎湃。这种香,相当暖人,真是对得住这秋往冬至的冷雨天。我站在阳台,望楼下咫尺之隔的一株柿树,满树巨大叶片在初冬的风雨中摇曳癫狂,心情大好。

食物的特殊香气,何以将一个原本郁郁寡欢的人深深撼动,随时要起飞冲天?食物的香气里,是否蕴藏着大量刺激大脑分泌多巴胺的密码?

这么着,一个人的午餐,硬是吃出了海天盛筵的阔绰。所有一切,不过是给尊贵的冬笋锦上添花。一道腌笃鲜里,笋当仁不让为绝对主演,咸鲜肋排则是底味的铺垫,好比京戏舞台上开场锣鼓,一番热闹之后,梅兰芳施施然甩着水袖缓步出,鸦雀无声中的那个人,多么瑰丽,多么惊艳。

冬笋何尝不是美食界的梅兰芳。大块五花肉,增其润;干张结,助其收汁;骨骼清奇的,唯数笋块——纵然于浓汤里千滚万滚,依然不改羊脂玉本色,反而更添润秀,入嘴,瞬间无渣,微甜爽口,毫无冗余感。

整个一罐汤,呈现牛乳色,是火候到了,有茸茸之感,颇为滑喉。饭罢,舀一碗汤,一饮而尽,脊背一层细汗,伸手可触的满足。

上海人最为钟情腌笃鲜。大多误以为这道菜,为沪上人士发明。实则,腌笃鲜属我们徽州人首创。

徽州多山,多竹,山野人家热爱饲养黑猪。每临年底,将猪宰杀,猪后腿腌起,风干,悬于照壁上,三五年后,享用。

腌笃鲜原创性材料里,最点睛的一笔,当数徽州火腿。

后来,腌笃鲜流传至沪上等地。但,珍贵的徽州火腿,何曾手到擒来过?只好退求其次,以咸肉、咸猪手、咸肋排取代,不曾想,照样鲜美无匹。

有一年,朋友赠与一块徽州三年陈腿,做出过一道别样腌笃鲜。徽州火腿的香,温柔敦厚,如佳酿,如醪糟,香气里杂糅着似有若无的陈年酒气,像从很远的地方跋涉过来的,袅袅娜娜,颇为润喉。

我家这锅有咸肋排参与的腌笃鲜,笋片、干张结被悉数食尽,肋排也逐一啃掉,唯余半罐白汤,存入冰箱。翌日,将菠菜、茭蒿、秀珍菇等,一齐下进陈汤里唰唰,吃了。明知隔夜荤汤不健康,但,到底弃之可惜。

冰箱尚存四枚壮笋。每开冰箱门拿东放西的,这几枚笋急急扑入眼帘,刺激我不停琢磨,接下来,该怎样更好地享用它们。

何不再来一道小排焖笋:新鲜黑猪肋排两根,将笋滚刀切小块。焯水后的小排,以姜片、京葱段爆香,加开水,中火焗,起锅前半小时汇入笋块,吃其嫩脆。

每年冬天,厨房经济这一领域,势必投入大量资金于冬笋这一项。鸡汤里,放两三枚笋同炖,喝起来,不上火。笋是寒物,既解了鸡汤的腻,又消了鸡肉火气。炖鸡汤,最好用矿泉水,鸡肉微甜,笋更甜润。炖鸡汤,如出一辙,笋吸掉重油,顺便解腻。

冬天深了,腊肉晒好,可享受另一美味——腊肉蒸笋片。腊肉要选用那种肥瘦各半的五花,切薄片,笋亦薄片,一层腊肉覆一层笋,干蒸,扑鼻的香,下酒,亦下饭。也可用咸鸭干蒸笋片。

笋是清客,可与一切菜式搭配。

四川、贵州、广西等地盛产酸笋,泡的想必是春笋吧。气温回升,春笋产量高,价贱,一时吃不掉,拿来浸于百年老卤中。

冬笋产量少极,价格居高不下。逛菜市的,一边搓着手哈气,一边拿三四枚笋放秤上约重,虚空里总有我妈妈的身影闪回。但凡买回价格昂贵的菜式,她总要痛陈前非,不过是规劝:孩子啊,过日子要细水长流,不能大手大脚不知节俭,这笋子又有什么好吃的呢,跟肉一样贵……就在她唠唠叨叨间隙,一道油焖笋也被我煮熟了。

宁可少吃一餐肉,也不能没有几枚笋。

当大雪纷飞……你来到我家,什么也不必提,拎几枚笋就好。

## 团子飘香

| 孙艳芳文 |

在水墨江南,临近春节做团子,又是一件大事,一件洋溢着喜悦和欢快的事。村口古朴的水井旁,妇女们忙着淘洗白花花的糯米,这口水井,已经上了年纪,它似乎比村里最老的老人还要老,默默地守候着小村的春夏秋冬,四季流年,人间欢喜。冬天,清澈的井水冒着缕缕热气,妇女们撸起袖子一遍又一遍地淘洗着糯米,家长里短的闲聊间,对春节的期盼毫不掩饰地写在了脸上,连冷冽的空气里,都洋溢着莫名的喜庆。

儿时,临近春节,一家人围坐在一起做团子,是多么温馨和热闹的事情啊,至今想起来,我都忍不住再走回到那段暖暖的回忆里去。记忆总是暖暖的,那里有我们儿时玩过的铁箍,有几时点燃的鞭炮,有捉迷藏的柴草堆,还有那跟在孩子后面嬉闹的小狗儿……那时的我们年少,不谙世事,欢乐自然有很多。做团子,院子里生着一个大大的炉子,鼓风机在一旁把炉火吹得旺旺的,火苗啦啦啦啦地从炉子里窜出来,离炉子不远处,打盹的猫咪眯着眼睛,调皮的狗儿不知道冷,调皮地撒欢,孩子们也是,毫无缘由地吵吵闹闹,追追逐逐,银铃般的笑声在冬天的风里,像一个个欢快的音符,像一串串开心的密码,像一朵朵在欢快里绽开的花,气氛被渲染得热烈起来了。

大人们围着桌子做团子,早已准备好的糯米粉揉成团,分成块,大人们娴熟地在手里把一个个粉团旋成一个个小碗状,然后快速地裹进准备好的团子馅儿。团子的馅儿是很有讲究的,白色的团子是咸

馅儿的,咸馅儿的最好吃的便是萝卜肉馅儿,从地里拔了已经长得很大很大的雪白雪白萝卜,刨成细丝,在开水里焯过,挤干水,和准备好的肉馅儿拌匀在一起,加入各种佐料,还有葱花,拌好的萝卜肉馅儿瞬间就香喷喷的了,萝卜肉馅儿的团子特别好吃,蒸的时候在蒸笼里铺上准备好的碧绿碧绿的粽叶,糯米的香喷喷和着粽叶的淡淡清香,瞬间让人垂涎三尺;黄色的团子是南瓜团子,把南瓜去皮煮熟,和在糯米粉里,做出来的团子就是漂亮的南瓜黄,南瓜团子一般是甜馅儿的,芝麻花生馅儿,加入白糖,也是极美味的。大人们娴熟地做着团子,做好的团子放在大蒸笼里蒸熟。蒸团子可是极有讲究的,少一分钟不熟透,多一分钟团子就会蒸塌,没有看相。蒸笼里一股股热气呼啦啦地冒出来,团子糯糯的香气一起迫不及待地飘出来,连睡着的猫儿也被这香气打扰了,伸伸懒腰,伸伸爪子,聚精会神地盯着炉子发会儿呆。

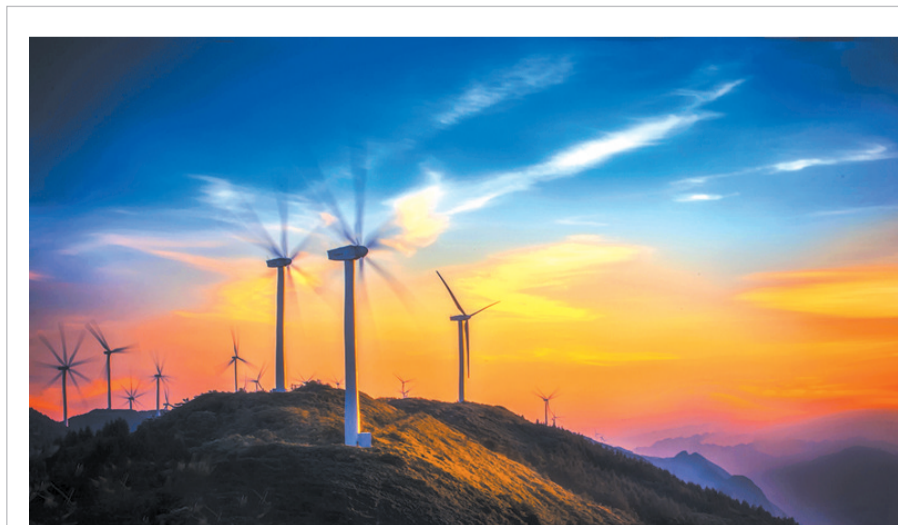
揭开蒸笼的盖子,满屋飘香。孩子们一下子就被香气吸引过来了。一个个雪白雪白的团子像一个个白白胖胖的娃娃,可爱极了。精致是江南人骨子里的风韵,调好的食用颜料,是喜庆的红色,用筷子蘸上颜料,给每个雪白的团子点上一个红点点,这份喜庆便更加深情地晕染开来了。让谁来点红点点呢,孩子们吵吵嚷嚷争着要来做这份美事,争相不下,就石头剪刀布,又是激起一阵欢快的笑声,连撒欢的小狗都被吸引来了呢,摇头晃脑,蹦蹦跳跳,一起加入到开心的行列里

来了。

那时候的冬天,真的很冷呵,可那时候的天真单纯是多么珍贵,那时候穿着并不御寒的毛衣在冬天的风里跑,怎么会不冷的呢?现在想想,心都不冷了,冬天又怎么会冷呢?红点点一一点好了,大人忙着把团子分给孩子们吃,一口咬下去,好香好美味,孩子们狼吞虎咽,一个团子一会儿就吃完了,那份美味,至今都是心心念念的心头好。

我的姑婆,常常会把儿时的事情当说笑说给我听,每每聚在一起做团子,她就唠叨着那些陈年旧事。那年外婆家做团子,等团子做好蒸熟了,还没有凉透的团子很黏手,我抓起几个团子就塞在口袋里往家里跑去,说是要给爷爷尝一尝,外婆在后面追着我跑,装在口袋里的团子黏糊糊地粘在了衣服上……每次姑婆说这些给我听的时候,我都默默不说话,我把热泪蓄在眼眶里,我的爷爷在我五岁那年就永远地离开了我,他是那么的爱我疼我,在那个重男轻女的年代,他把我当成心里的宝,一个在战场上经历过战火的铮铮男儿,竟然可以把他所有的柔情全部给予我,“小芳芳,小芳芳”,这是我小时候爷爷唤我的名儿,写着写着,我就写哭了自己。长大了,各种烦心的琐事接踵而来,有时候觉得自己在生活的碾压里遍体鳞伤,但每每想到这世间爱我的人,我选择懦弱卑怯又于心何忍?因为不忍,所以怀揣着滚烫,把心缝缝补补,继续奔走在对生命的热爱里。

一年春节将又到,团子飘香。



风之舞

摄影 苗青