

吴风越雨

当惊蛰的第一缕风吹到江南,大地便苏醒了。我乘风而来,于田地间找寻春的足迹,于是,我看到了她。

那一株蜗居于田埂间的嫩绿小草,几乎承载了我一整个童年的记忆,每逢春日,我总爱挎着小竹篮,奔跑在田野之间,只为与她来一场浪漫邂逅。她的长相并不出挑,幼时,总是软软地伏在地面,茎骨向四周伸展,既不与山花争艳,也不与野草比高。我常常感叹于她的“佛系”,也倾慕她的自在。

若再年长一些,她的根骨会硬挺起来,如玉足裹上白纱,鹅黄的花儿忍不住探出头来,所见之处,满目春光。她毛茸茸的茎叶煞是可爱,轻轻一掐,浅绿便向深绿合拢。年少时,我曾不厌其烦地做着同样的试验,只为探索颜色变换的奥秘。诚然,这样的行为稍显稚气,但却是那个物资匮乏的年代少有的乐趣之一。

我并不知道她的学名,长大一些才知道,原来,她有一个有趣的名字:鼠曲。而当我知道她还有化痰止咳、祛风除湿等功效时,我对她的喜爱便又多了几分。

之所以采摘她,是为了迎接春社的到来。春社日做“社粿”,这是我家浙江庆元的习俗,而她,便是制作“社粿”必不可少的秘密配方。我们通常会摘取鲜嫩的茎叶,洗净后倒入石臼中,以特制的工具捶打,直到她的颜色彻底凝为深绿,符合人类的咀嚼口感之后,再将其倒入事先碾磨好的米糊之中。二者亲密相

绿罗裙

| 夏柁文 |

融,乳白色的米糊便换了颜色。若是在碾磨米糊的时候再加上几片青菜,以植物碱辅之,颜色会更加葱郁。为了提升“社粿”的口感,我们通常会加入炒熟的肉末、干香菇等辅料,这些顺手可得的家小食,终于在这一刻,找到了她的伴侣。

那时,家里用的还是农家柴火灶,一大口黝黑的锅架在灶台上,底下留一个洞口用于生火。我们通常会设置三口不同大小的锅,它们各司其职,承包了一家人的一日三餐。最小的那口,便是我们日常炒菜专用,而制作“社粿”,用的便是它。

记忆中,我经常踩着小板凳,看母亲如何制作“社粿”。她会提前准备一块肥肉,将筷子斜插进肉里,再将肉放入盛了油的碗中,素手沾了少许油渍,在微光中散发着动人的光泽。她轻轻捏住筷子的另一端,迅速将肉片在锅底滚上一圈,很快,锅底便泛起一层油光。这个时候再将事先准备好的米糊倒进去,细碎的“吡吡”声瞬间撞进耳朵,一声一声,像清脆的虫鸣,将春的喜悦写进这农家烟火之中。这样的动作,母亲已经重复了无数遍,一来一回,已占据她一半的人生。

柴火灶的锅并非平底,而是呈倒圆锥形,下窄上宽,从我的角度看去,那翠绿色的汁液铺在锅底,就像是一条绿罗裙,绽放在那个春日午后,也闯进了我的心底。

将米糊摊平之后,是要盖上锅盖焖上一会儿的,哪怕被厚

实的木质锅盖阻隔,那独有的清香还是穿过缝隙,钻进我的体内。我总是迫不及待地脑袋凑得更近,却被母亲轻轻拍开:“凑这么近,可别烫着!”母亲总是担心我会被烫伤,勒令我远离灶台,而我每每抵不住诱惑,蹑手蹑脚地接近,五指张开撑在灶台上,小脑袋卖力往前探,只为靠近那盛放的绿罗裙。

在你来我往的较量之间,我终于等到了她。出锅的那一刻,鼻尖被甜蜜包围,大米的清香包裹着淡淡的青草味,让我仿佛置身于辽阔的草原之上。香菇从不吝惜她的美味,而我,却在追逐她的过程中,咬碎了那一件心心念念的绿罗裙。

“社粿”之美,还在其羹。当所有米糊都被用尽,只剩一点儿汤汁慵懒地挂在桶壁上,她的另一场旅途才刚刚开始。“嚓、嚓、嚓”,砧板上传来刀片与蔬菜切磋的声音,音符跳跃,裹挟一室清香。每当这个时候我便知道,这一场春事已经接近尾声。将切好的菜倒入锅中,加以葱蒜爆炒出汗,再将洗下来的米糊倒入其中,撒上少许食盐调味,简单的“社羹”便做好了。浅浅尝上一口,整个春天都在齿颊间绽放。哪怕到了现在,我仍然对这一口羹汤念念不忘。

山里长大的孩子,总是习惯在天地间寻找归宿,如今春社将近,山野里的草儿一如当年,我便又想起了那一抹灿然的绿。我想,那一条绿罗裙,已经做好准备!

猪油能否重返餐桌

| 张振楣文 |

现代人对猪油的拒斥,已经好久。

菜场的肉摊,各种分档的猪肉引人驻足,却未见白花花的猪板油(或肥膘);即便有,也都藏匿在隐蔽角落,似乎见不得人。至于大小超市,生熟食品、调味品成百上千,却从未见猪油的踪影。

猪油怎么了?

想起六十多年前,国家困难时期,个别有“海外关系”的邻居,收到从境外寄来罐头猪油和罐头午餐肉,觉得那奢侈简直像天方夜谭。猪油和猪肉,无论于疗饥、救命或解馋,都堪称极品。猪油更是猪肉的精华。在每人每月供应一两或二两猪肉的当年,如果说猪油是幸福的象征,也不为过。

未曾料到,猪油会从营养和美味的顶峰,跌落到人皆避之唯恐不及。

说起我对猪油的认识,应始于十几岁进饭店工作。当时有个疑问一直萦回于心:为何饭店的菜特别好吃?想了很久,觉得原因有三:一是火大,二是油多,三是用猪油烹调(只有开大油锅才用植物油)。这三个条件,当年即使再富裕的家庭,也做不到。

猪油奠定了中国菜美味的基调,中国菜之所以好吃,与猪油密不可分。猪油的独特香味、鲜味和风味,其他油脂、其他调料无法替代。

西餐中未见炒的烹调法,但中国菜从食材到美味,大多离不开炒,离不开油的辅佐,猪油则是食用油中的佼佼者。有了猪油,无论米制品还是面制品,无论蔬菜还是水产,成为美味才有可能。猪油拌饭、猪油炒饭是南方民间的美食习俗,不仅味好,且有养生、补脑、排毒等功能;猪油年糕、猪油八宝饭、猪油汤圆至今仍是受欢迎的甜食;用猪油下面条,在中国已有千年历史。

上面提到的吃食,如果改猪油为植物油,必然大煞风景、面目全非。即使炒一碗蔬菜,用猪油炒与用素油炒相比,也会迥然有异。江南人在晚秋时用饱满的蟹黄、蟹油与猪油一起熬制成“蟹油”,可保存一个冬天,成为下面、烧菜的高档调味品,那鲜美虽来自螃蟹,但载体还是猪油。总之,在人们对美味的追求中,猪油功不可没。

曾几何时,社会上开始流传猪油有损健康的说法。然而事实是,远离猪油的结果,不仅让我们失去不少美味,而且一定程度上失去了某些健康。

中医认为,猪油的性质是甘,微寒,无毒。它的第一个功能就是解毒。第二个功能是解五种疟疾。猪油还能够“利肠胃,通小便,利血脉,散宿血”。

缺少了猪油的人体营养结构,是不完整的。拒绝了猪油的美食世界,是一种缺憾。

盼猪油重返餐桌,造福人类。

灯下书

读清明

| 丁一文 |

清明节,忆先父母。不免想起读过的古代一些祭文悼诗。

我国历史上有三大祭文:一、中唐韩昌黎的《祭十二郎文》,二、北宋六一居士的《泂冈阡表》,三、前清仓山居士的《祭妹文》。对袁枚的这篇叙事祭文,更令我读得伤心落泪。开头起句即让人唏嘘不已:“乾隆丁亥冬,葬三妹素文于上元之羊山,而奠以文曰:呜呼!汝生于浙而葬于斯;离吾乡七百里矣。当是时虽觴梦幻想,宁知此为归骨所耶……余捉蟋蟀,汝奋臂出其间;岁寒虫僵,同临其穴。今予殁汝葬汝,而当日之情形,憬然赴目……”

北宋子由写《墨竹赋》赠太常博士、墨竹画家石室先生,说大方之家文同画竹得心应手、深厚精湛,如“庖丁解牛、轮扁斲轮”;他的兄长文同在《文与可画篔簹谷偃竹记》悼文中写道:“是岁七月七日,予在湖州曝书画,见此竹,废卷而哭失声。昔曹孟德祭桥公文,有车过腹痛之语。”而东坡居士的悼亡妻词《江城子》,更是凄凉,一读三哭矣。

汉末文学家曹孟德有《蒿里行》《薤露行》(蒿和薤都是草本

植物,薤露指薤上的露水,《诗经》里就有记载),曹操的这两首诗标题,均系古代丧歌名。东晋末五柳先生陶潜晚年的组诗《拟挽歌辞三首》,其中之三的最后几句:“亲戚或余悲,他人亦已歌。死去何所道,托体同山阿。”译成白话即为:亲戚们或许还在悲哀,但送葬的友人已在一旁谈笑风生了。人死了还有什么话可讲,惟有寄托此身在这山冈中。

让我读得更伤感的,还是晚唐的樊川居士杜十三那首《清明》:“清明时节雨纷纷,路上行人欲断魂。借问酒家何处有?牧童遥指杏花村。”还有那首小学语文课上就读过的中唐湖州武康人氏东野先生孟郊的《游子吟》:“慈母手中线,游子身上衣。临行密密缝,意恐迟迟归。谁言寸草心,报得三春晖。”《游子吟》虽并不是悼亡诗,孟郊写游子吟时正在溧阳任小官,其母不在身边。孟郊平时生活不擅自理,托人把母亲接到溧阳照顾他。清明时节追忆父母亲,余以此诗寄情于思。

近现代许多作家,写悼亡题材的作品也很多,诸如秋瑾的《清明怀友》、林觉民的《与妻书》、

方志敏的《可爱的中国》、瞿秋白的《多余的话》、梁实秋的《槐园梦忆》、冯亦代的《悼安娜》、孙犁的《悼亡妻》等,都是催人泪下好作品。白话文的表达有着巨大魅力,不仅不比古文逊色,甚至更易于接受。如果四大名著以及很多明清以来的古典小说,不是用白话文来书写,大概不会有现在的阅读效果。白话文是当代人情感交流普遍合用的语言工具,没有文字逻辑上的障碍。

书写故去之人经典的悼文与古诗词,留存千年而不朽,皆因人性也。文字因缘,笔墨磨人,竟然如此不可思量。史铁生在《我与地坛》里思考生命,思考死亡,他写道:“所有人都一样健康,漂亮,聪慧,高尚,结果会怎样呢?怕是人间的剧目就全要收场了,一个失去差别的世界将是一潭死水,是一块没有感觉没有肥力的沙漠。”这便是宿命。清明时分,读古今一些悼文,使我更懂得家国情怀乃至世界漫长的文学链中,骨肉亲情永远为大。杏雨春愁渐渐沥,似云梨花思如丝。严父慈母今相逢,悲泪遍洒青山家。呜呼哀哉,伏惟尚飨。



春暮

摄影 杨青