

新民晚报

中国人做事讲究十全十美,整鱼登席,是举座皆欢的压轴大菜,美其名曰:有头有尾,有始有终。古人祭祀,猪、牛、羊三牲有时倒只用一个脑袋虚应故事,轮到鱼,必定整条,不然鬼神不答应,祖宗也不高兴啊。

在中国菜谱中,以鱼为食材的菜至少有三百种,整鱼走秀的有金毛狮子鱼、清汤白鱼、干烧鳊鱼、奶汁肥王鱼、松鼠鳊鱼、糖醋鲤鱼、干烧鲫鱼、清蒸鲈鱼、清蒸石斑、醋椒鱼、臭鳊鱼、咸菜大汤黄鱼等,但它们再靓丽堂皇,也难上国宴。为何?因为外宾看到鱼头就摇头。

美食江湖烟波浩渺,总有一些厨师技高手痒,灵光乍现,炫技也罢,逞能也好,对中国饮食文化总是聚沙成塔、集腋成裘。在本帮厨师手里,一条青鱼可以整出糟香鱼头、红烧划水、红烧肚当、糖醋鱼块、椒盐鱼排、蜜汁熏鱼等,就连鱼肚鱼泡也舍不得扔掉,焗成一钵汤卷。单取鱼的某个部位入菜,谈笑间也能成就珍馐佳肴,在苏、扬、川、广馆子里就有糟溜塘片、三丝鱼卷、小煎鱼米、松仁鱼米、炒生鱼丝、五柳鱼丝、翡翠龙须鳊鱼、刀鱼珍珠丸子汤等,都是雕蚌镂蛤的细碎功夫啊。我在广州吃过一款菠萝黄鱼,厨师在鱼身剖出网状花纹,翻过身来入油锅炸成一枚大菠萝的样子,甜酸汁一浇,外脆里酥,老外一见此菜就心花怒放。

我在石库门弄堂里生活的时候,腊八节后东风暖,邻居阿婆阿姨开始忙碌起来,熏

鱼和鱼圆也是年菜必备。做熏鱼我是一把好手,经常为邻居调配卤汁,咸甜适口,兼有陈皮、话梅香味。我做鱼圆是跟妈妈学的,不过小时候看到妈妈提着一尾尾花鲢回家,既喜又惧。喜的是可以大膏馋肉,惧的是搅拌鱼茸,那可是力气活啊,然而一旦衣钵相承,受益终身。

现在我每年过春节都要做一次鱼圆。买一条五斤重的花鲢,剖为二,摘去内脏,用

细分整鱼治美馔

沈嘉禄

汤匙轻轻刮出鱼肉,然后用刀背反复将鱼肉敲成泥。雪白鱼茸盛在大海碗里,加纯净水适量,握一把竹筷顺时针搅动,一气呵成,不可中断。眼看水分都被鱼茸吸收,再加水。鱼肉与净水的比例至少是一比一,一直搅拌到竹筷插在碗中屹立不倒。好,加盐、葱姜水、黄酒、味精,最后一次搅拌上劲,包上保鲜膜进冰箱冻半个钟头。

点灶坐锅,小火烧水,捏起一团鱼茸,从虎口挤出一团,用汤勺顺势一刮,就是一个鸽蛋大的鱼圆。随着水温升高,鱼圆渐次浮起,就要时下时捞,不能过老。等鱼圆全部做好,撇去鱼汤表面浮沫,下几根豆腐焯熟,复投鱼圆(看消耗量决定),下盐和胡椒粉,就是一碗浙派清汤鱼圆了。青白人家,色泽清雅,鲜嫩

柔滑,一抿之下即为龙髓凤肝,江南韵味正在此中。

今年年初以来,新冠肺炎防控形势仍然吃紧,政府倡导“足不出沪”,在家聚餐,看来我要多做一些沈氏鱼圆分送给亲朋好友,给新年的餐桌增添一份情意。有了做鱼圆的副产品,我也可以大啖几回鱼头粉皮汤啦!

青鱼、鳊鱼、花鲢的肉质、味道各有不同,但分解后可做各色冷盆热炒,我经常露一手的菜有小煎鱼米、松仁鱼米、芝麻鱼排、菊花鱼块、糟溜鱼片、宋嫂鱼羹等。去年在苏州吴江宾馆向国家级烹饪大师徐鹤峰先生请教,学会了苏帮名馐瓜姜鱼丝。

十多年前,法国米其林出版公司国际部负责人来上海做市场调研,准备将他们的那套评选机制在上海落地,通过朋友找我了解情况,而我也趁机完成了一次有趣的采访。也许有美食经验为基础,双方相谈甚欢,法国朋友还认为米其林美食侦探的遴选标准简直就是为我度身定制的。一刹那我也有点心动,毕竟是“软刀子杀人”的游戏啊,况且待遇十分诱人。最后他们提出要尝尝我的厨艺,好啊,恭请大驾光临。几天后我在寒舍整了一桌家常菜,清乾隆胡桃木八仙桌中央就有一大碗纯手工制作清汤鱼圆,妈妈的味道。法国朋友连连三粒,欲罢不忍,当场用筷子击响葡萄酒杯:沈先生,就这么定了!

当然……这是一个路易·德·菲奈斯(法国电影《虎口脱险》中的男主角)式的玩笑。

看了晚报2020年12月17日夜光杯《说“方便”》一文,颇有感触。

我对医学很无知,过去听说有老人尿频尿急,以为是人到老年无法改变的生理现象。后来听一位泌尿科医生说,这是一种可以治疗的老年病,但是求医者不太多。很多患者误以为这是人生的不可避免,或是羞于启口,所以,许多老年人不知不觉长期带“病”生活,自然所到之处对“公厕”的需求异常迫切,弄得不好,个别朋友“失控”,狼狈不堪。然而,这样一个“老难”的问题,仅靠“公厕”增量,恐怕还不够完美。

诚如江曾培先生《说“方便”》一文所言,“公厕全部免费开放”,还要“适老化”。我很赞同。敬老、助老的前提“适老”;否则“徒劳”。现在路边“公厕”很多不太适合老人使用。过去进这样的厕所“方便”,叫“蹲坑”。这种“蹲坑”形式少说也有两千多年历史,曾经蹲出过人命。

先秦时期没有室内厕所。露天挖个大坑,大家都在户外“蹲坑”。这种排泄方式非常危险。《左传》上曾有记载,说晋景公“如厕,陷而卒”。

到了汉代出现“坐便”形式,但不是移动式。约在唐代之后,出现了可以拎出拎进的“马桶”。从此,就有了“挑粪工”,也叫“倾脚工”。这样的状况延续到近现代。从“蹲坑”到“坐马桶”,也是一种社会文明的进步。

我还记得,小时候的“公厕”里摆放着一只只圆形大木桶,是家用“马桶”的“扩大版”。这种“木桶公厕”都由私人经营。每天早上,很多大人在门口,买两张草纸之后,走进去,点上一支香烟,坐上去,笃悠悠,出门一身轻松。

好像是上世纪六十年代初,这种“木桶公厕”绝迹了。随着城市人口迅速增长,大规模的社会活动日趋频繁,水渠样“坑道式”简易公厕越来越多。进入新时代以后,公厕也逐步现代化了。日前,我所见公厕的一种最新模式,在离地面不高的墙上挂个瓷器水箱,是“抽水马桶”的“上半身”;地上还是个“坑”,水箱开关一扳,



读者·作者·编者

水箱里的水通过管道冲下来,很方便。可是,七老八十的老者去这样的公厕“方便”就很不方便。老年人大都腿脚“失灵”,腰背有疾,蹲下去难,站起来更难,又不便叫人进来扶一把,真叫有苦说不出。建议以后新建公厕时为老人增设一个抽水马桶的敬老专座,旁边装一个扶手,让老人坐下,起身时可以借一把力。

我想起浦东有个峨海小区,大门口有一个“便民服务站”。里面有间小卫生间,装了一只抽水马桶,边上有结实的扶手,为居民提供方便,特别方便老年人;紧贴墙面的网兜里还放着一一次性马桶座垫,预防交叉感染,这是社会文明的又一个进步。

著名古典文化学者安·邦纳说过:“全部古希腊文明的出发点和对象是人,它从人的需要出发,它注意的是人的利益和进步”。让我们共同努力,尽情享受文明进步带来的美好。

米酒的酒性。酒虽是米做的,但劲道浓烈。那蜜色的浑浊,犹如江湖,提醒着人们,凡事需要保持冷静和清醒。

外婆的米酒,浸透了她老人家对人生的感悟。它是一种方言,是一剂生活的良药,能消解乡愁和化解悲伤。



牛肖印 施鹤平



探花信

(中国画) 牛克诚

中国人过春节,有许多不成文的规矩,有的已成世代相传的习俗。比如吃年夜饭、贴春联、放鞭炮、穿新衣,还有走亲访友、相互拜年等等。小孩子就等着给长辈拜年,因为那样便能得到压岁钱。许多老人拜年,习惯上嘴里说“新年好”,还有动作相配:抱拳作揖来三下,以为问候和祝愿。除了春节习俗,中国还有许多习俗与它有关。比如在喜庆的婚礼上,新郎新娘也须三拜(“拜天地、拜父母和夫妻对拜”),方能进洞房结为夫妻。对逝去的先人的祭拜也往往要三叩首或三鞠躬。

汉语中与数字三有关的成语、俗语、谚语、俚语多得难以胜数。如“三人行必有我师”“三个臭皮匠顶个诸葛亮”“一个好汉三个帮,一排篱笆三个桩”“三天打鱼两天晒网”“百年眷属三生定,千里姻缘一线牵”。在许多文学作品尤其是先人的诗词中,也不乏涉及三的名句。如唐代韩愈的“山净江空水见沙,哀猿啼处两三家”;宋代汪洙《神童诗》中的“学间勤中得,萤窗万卷书。三冬今足用,谁笑腹空虚”等。由此可见,中国人何等喜爱数字三!

有点奇怪的是,数字三表达的意思蛮多,有时似乎是矛盾的。除了表示其本意(如成语“三头六臂”“三顾茅庐”,俗语“无

礼,不多不少也来三下。可能是我少见多怪,当时很好奇,他们为什么不贴两下或四下,而要选择三下呢?德语中有个与数词三(德语 drei)有关的惯用语:Aller guten Dinge sind drei.(意谓“好事成三”)。笔者猜想,很多德国人贴下三下的见面方式,会不会是因为“好事成三”,如此看来,这不仅仅是见面礼,而且也是一种美好祝愿!

成家十余年,一直在公婆家过的新春。四代同堂,其乐融融。当下早已摆脱穷厄之境,饮食丰富多元,年菜的菜式,大多为平日所食,原本稀松平常,但,一旦端上新春的餐桌,何以陡增仪式感?团聚精神,想必才是围坐餐桌的核心价值。

年菜菜式,无外乎凉热各半。凉菜由腊味、卤味挑大梁,也是江淮特色。香肠、腊肉、咸鸭、咸鹅,卤牛肉、牛肚、猪肚、猪肝、猪蹄等。

婆婆提前买回新鲜牛肉、牛肚、猪肚、猪蹄,洗净,冻藏于冰箱,到年二十九,取出一罐几十年的老陈醋,兑些新调好的新鲜卤汁,将猪肚、牛肚、猪蹄等物一样样卤熟,切成薄片,一件件码放于碗碟,绣花一样纹丝不乱。蘸料备好,香醋酱油芝麻油里点缀小米辣,一人面前一小碟,下酒。最值得赞美的是老公,他老人家不忘买回一个肥美的心里美萝卜,切丝凉拌,佐以食盐、白醋、白砂糖、芝麻油,富士山般堆于白瓷碟。心里美萝卜丝那份紫幽幽的红,点缀于满席荤菜间,简直要起舞,素洁,惊艳,又仙气。烈寒天气里,众人偏偏嗜好这一口凉润萝卜丝,入嘴,酸脆甘甜。抿一口酒,烈火攻喉,迅速夹一箸萝卜丝,霎时透心凉,冷热两极交替,煞是有趣。

外婆的米酒

曹伟明

外婆告诉我,酿米酒酒酿是关键,它是点化剂,这药引子要严格挑选的。若是假冒伪劣,这一大缸糯米就白白糟蹋了,那是非常罪过的事。

我小时候住的外婆家,屋前房后河水清澈,水草鱼虾,透明见底。河床上铺满的破碎瓦片和发光瓷片清晰可见。农闲季节,冬季的河水,澄净如练,沉淀着少许微生物,便于糯米在酒酿的点化中发酵。

外婆酿的米酒,虽然委身于一只简陋的七石缸里,搁在天井中的一角,毫不起眼,既没有漂亮的名称,更没有贵重的身份。然而,它的口味绝对醇正,浸润着浓浓的乡情,散发着江南的风情。同时,也融化了外婆生活中的甘和苦,人生期盼和追求。

外婆的米酒,没有忧伤,只有豪爽。它是江南人真性的抒发,诗情的告白,象征着外婆淳朴、谦和与温存的性格。童年时光,我印象深刻的是,几次年夜饭,吵着要喝外婆酿的米酒。随着自己人生经历的丰富,生活的磨炼,才知晓

团团圆圆享大餐

钱红莉

硬菜必有红烧肉、红烧大公鸡等。最值得点赞的,应数风干羊肉。一条羊后腿于小雪之际买回,悬挂于北窗阴凉处,历大雪、小寒、大寒,渐风干,年三十红烧之,满室生香,滋味殊异。风干羊肉口感,紧韧醇厚,愈嚼愈香。孩子们于小矮桌前奋力进食,小狗弱弱蹲一旁,眼巴巴望着众人饕餐生津。孩子实在不忍,一块连骨肉给它——窗外雪花缤纷,孜孜啃食羊肉,喜庆里遍布人间小温的余味。

近二十个菜品中,每年必有一道“碗头鱼”不可动箸,寓意“年年有余”。酒酣之际,当老鸡汤上桌,紧随其后必有一道传承家风的素菜——青菜烧豆腐,寓意清白做人。豆腐是传统大锅烧制出的老豆腐,充溢豆香,煎至两面金黄,盛起备用,将青菜炒至三成熟,汇入豆腐,略加高汤,焖煮三分分钟,即成。这碗青菜豆腐,总被抢食一空,年年如是。

一碟糯米圆子必不可少,寓意一家人团团圆圆。奶奶提前多日准备好了的。糯米蒸熟,加入肉糜,大量姜丝、葱粒,盐适量,趁热

搅匀,团上一个一个圆子,入油锅,炸至金黄,凉透,码放于竹篮,悬于窗外风干。除夕夜,取出几十个,重新入油锅油炸。糯米圆子,趁热吃,入嘴,嘎嘣脆,香而糯。它也是我家孩子的至爱,年夜饭毕,我们必打包一些带回,隔水蒸热,口感软糯,与重新油炸的香脆比,各有千秋。

爷爷还有一道拿手菜——干锅牛肉粉丝,广受好评。上好黄牛肋条,改刀至小块,凉水浸泡,祛除血水,沥干。热锅,猪油、素油各半,入花椒、干辣椒、八角、京葱段爆香,再撇去众料,入牛肉爆炒之,酱油上色,加水,大火滚开,改小火焖。待牛肉收汁前,汇入事先泡发好的粉丝,中火慢煮,待粉丝将牛肉汤汁全部吸尽,起锅前,加适量香醋,撒一撮茼蒿,上桌——被酱油包裹着的亮晶晶的牛肉块,携手于粉丝的幽幽之光中,尖顶上再开出一朵茼蒿的绿之花,大人、小孩齐齐下箸,一扫而空。众人酒足饭饱,奶奶笑眯眯拿出红包,每一个孙辈、重孙辈都会得到一份压岁钱。

十日谈

我家年菜 责编:徐婉青

愿天下正享用着美食的人们,皆拥有一天的星光,一春的花开。隔着屏幕“两地锅”,煮菜寄情传心意。