

# 夜光杯



在家过年,干果盘里种类繁多的坚果堆叠着,有种不动声色的富足感。

香榧这种坚果,江浙沪地区以外的并不熟悉。橄榄形的香榧褐色的外壳毫不起眼,剥开却金黄香脆。苏东坡有诗赞曰:“彼美玉山果,粲为金盘食。”香榧与红豆杉同科,是恐龙时代的孑遗植物。香榧生长极为缓慢,一年开花,两年结果,完全成熟则要三年。香榧树的一根树枝上,往往同时结着前年、去年和今年的果子,能采摘的唯有前年结出的成熟香榧。因此采香榧不能胡乱摇落或打落,只能架上竹梯,带上竹篓和绳子,徒手爬上十几米高的香榧树。新鲜的香榧外皮是油绿色的,采摘下来先堆放在荫凉处发酵除涩,直至外皮全部变黑再铺晾晒干。香榧娇贵,暴晒的方法行不通,必须慢慢晾干,然后进行两次炒制。第一次炒至三四分熟,盛出放入掺入食盐的冷水缸里浸上几秒,冷却后再炒第二轮。

## 香榧、山核桃与松子

戴蓉  
今年买到了正宗的诸暨香榧。诸暨是西施故里。清朝《平泉草木志》记载:“木之奇者,稽山之榧。”稽山就是浙江诸暨的会稽山脉。这片山脉里有片原始香榧林,生长着七万多株百余岁和两千多株千岁以上

的香榧古树。我是在“农好集市”上偶遇这个卖香榧的姑娘的。她是诸暨人,出身榧农世家,曾在上海当过家具设计师,后来回乡帮父亲保护香榧古树群落,打理香榧生意。这些年我认识了好些像她这样的聪明人,早年离家去大城市开眼界,满足少年的好奇心,有了积累和阅历,再回乡去从事真正适宜自己的事

农历五月初五的端午节是裹粽子吃粽子的日子,和赛龙舟一样是为了纪念屈原而流传千年的民间习俗。不过,在我的家乡绍兴王城村,虽然端午节也裹粽子、吃粽子,但却量不多。而每年一到农历年底,全村家家户户都要大张旗鼓地裹几十斤“年粽”迎新年。大年三十后到元宵节前几乎餐餐有年粽吃,甚至许多村民家的年粽一直要吃到正月底。

家乡的年粽和我们上海市民在端午节吃的粽子,除了三角粽外,其他的差别很大。首先两者大小重量不在一个数量级上,每个年粽几乎都有半斤重,又大又结实;其次是包裹年粽不像上海用的是新鲜的芦叶和外面用细线捆扎的,而是仅用两张自留山上新长出的三四寸宽、一尺多长经煮熟后但却非常密实的早竹(学名为“箬竹”)叶子,捆扎年粽的则是用自留地里栽种的经过

浸泡柔韧性很好的尚麻线;还有年粽因为要存放很长时间,过去没有冰箱,现在有了冰箱也放不下近百只年粽,于是那些年粽煮熟后都是像大闸蟹一样一只只连成串地挂在朝北窗户屋檐下的竹竿上,这样既能降温,又可防老鼠;不过最大的区别还是乡下的年粽从来不用肉馅,只有糯米和小米、糯米和红豆混在一起的小米粽、红豆粽或者纯粹的白米粽!

不管是我乡下妈妈在的时候,还是后来春节我回家乡探亲去妹妹等亲戚家,年粽都是餐桌上一天三顿必备的美食。开饭前他们都会从大灶严格里取出一二只蒸热的年粽,在灶台边剥掉包裹得严严实实的粽叶,放到瓷盆中。剥掉粽叶的粽芯,只见糯米红豆小米都紧紧地黏合着像藕段一般的结实,粽叶的叶脉和扎绳留下的凹槽都清晰地留在粽芯上。用在开水盆里浸一下的小刀把粽芯切成每片约半寸的薄片,然后均匀地撒上少许绵白糖后就端上餐桌。瞬间整个餐桌上其他菜肴的香味就全被这热气腾腾的年粽那特别的清香给罩住了!我马上夹起一块放入嘴里,那糯滑、厚实、甜丝丝的口感真够得上一个词“沁人心脾”来形容!这盆既能作为佐酒菜也能作为一道风味点心的年粽,让我每次都宁可不吃米饭也要多吃几片!

我这个人向来有追根寻源的兴趣。因此,一直对乡下吃年粽的习俗非常好奇。曾经问过乡下妈妈,她总是笑笑说,这是老辈人一直这样传下来的,她也不知道为什么。有一年春节后,乡下妈妈让我带点年粽回上海,于是我再次求教,她终于告诉我,她以前曾经听到过有位老人的一个说法:端午节吃粽子是纪念屈原投汨罗江的日子,而迎春的年粽是为了纪念屈原正月初七的诞生日!

虽然我乡下妈妈的这个说法并没有被记入民俗和在老百姓中广泛流传,但我后来看到史学家的文章后,才知道乡下妈妈关于“迎春年粽是为了纪念屈原正月初七诞生日”的来历并非空穴来风。

最近传来消息,老家王城村已和绍兴市柯桥区的其他十三个村落一起被列入浙江省历史文化村落的名单中。因此我期待,这款迎春年粽不久将能成为王城历史文化村“网红打卡地”的一道名点心。

业,而设计本身也是一通百通的行业。她送我自己设计的棉布餐垫,餐垫上印着黑白线条的画,画的是羽状的香榧叶。山核桃难剥,有些考验耐心。唐代的《岭表录异》记载“山胡桃皮厚而坚,底平如槟榔,多肉少仁,以斧椎之方破”。山核桃也是孑遗树种,经过第四纪冰川,只有天目区的树种得以保存。天目区的临安,地势、气候和肥沃的石灰岩山地都极适合山核桃生长,出产的山核桃壳薄肉厚,味道香酥。山核桃仁的制作工序复杂,要先脱壳去皮,泡水筛掉明显上浮的,然后再晾晒、筛选、蒸煮、敲裂、取仁、炒制和烘烤。我喜欢清爽的水煮或椒盐味的,奶油味的总觉得腻了点。

长白山下野生红松的松子也别有风味。店家说他的松子采自北纬42度的野生红松林。摘取当季树尖上最大的红松塔,再从每颗产有150余粒松子的松塔中,挑选十余粒最大、最饱满的松子,经过脱皮、晾晒、烘干、翻炒、手工开口而成。我在山上采过新鲜的野生松塔,颜色青绿可爱,回家摆在书架上当摆设。把它暴晒两三周,松塔的水分逐渐散失,颜色逐渐由绿转褐,松塔会打开,里面的松子变得极易剥取。

东阳的好友送我几袋西垣香榧。西垣香榧虽不如诸暨的有名,但也壳薄味美。她说小时候物质匮乏,但年货里肯定少不了香榧、山核桃、花生和瓜子,这样的干果备上几碟,客人来了可以佐茶,否则桌上空落落的既不好看又难为情。她自称老派人,这样的老派真让人欢喜。

很直白,又形象,“群众基础”当然极好。在民间久了,影响也外溢,以至于,后来文化界还发展出了一层象征:一清二白。以至于,现代画家齐白石画了好多白菜,以为清供。

这里,讲一桩趣事。齐白石笔下的白菜炒,有一位画家来讨妙招,齐说:“你通身无蔬笋气,怎能画得和我一样?”

齐白石张嘴就来的“蔬笋气”,是什么气?就是“菜气”。这气,俗吧!能雅吗?北宋,欧阳修评论僧诗,开开玩笑,他说:“此道人作肝脏馒头也。”旁人不解其意,欧阳修接着说:“是中无一点菜气。”(《冷斋夜话》卷六)。“肝脏馒头”是什么?想来,就是肉包子。我的生活经验,吃饭吃菜,没肉,缺油少盐,时间长了,嘴巴里酸,有了想吐的感觉。欧阳修的意思是说,好的僧诗,没这味。不好的僧诗,就这味!显然,这是贬。

“蔬笋气”,往好处说,那是清淡,接地气;往坏处说,就是寡淡,说大白话,就是你想吐酸水。这是比喻,在诗坛历史上,人们对“蔬笋气”

饺子就酒,那当然是越喝越有了。其实未见得真“有”,这句话传递的该是一种美好的愿望吧。移居南方十多年了,吃饺子的机会越来越少。今天在家里吃了顿牛肉香菜馅儿的饺子。先为桌上的食物拍了张照片,可以看到的有:一瓶白酒,半盘饺子,几瓣紫皮蒜,一碗饺子汤和一盘鸡蛋炒菠菜。妻每天晚饭后必做的一件事是网上买菜。昨天她边选菜边念叨“香菜,论斤卖了”,我搭话:“这时的香菜,可以吃馅儿了。”妻不解,问我怎么吃,我答:牛肉香菜馅儿饺子,好吃无比啊!她不信,说我要是肯做她就肯买。我说这事儿简单。今儿早上,我俩送了女儿上学,转身就去超市买了牛肉,随即下单买了香菜,她只叨唠了一句“今天香菜的价比昨天长了一倍!”我说,那就算了吧,她说,别,没多少钱的念,别为这点钱毁了你的念。

## 饺子就酒

蒋力  
她说,吃饺子就蒜的习惯,还是在北京工作那几年养成的呢。女儿拒吃,我硬逼着她吃了一个。她妈妈的附和理由是:你不是总说自己是北京人吗?北京人就得吃饺子!老丈人基本不吃牛羊肉,今天也给面子,吃了十来个。安徽籍的阿姨看我拿了瓶白酒,就凑趣地说,饺子就酒,越喝越有,我们老家也是这么说的。小儿最给力,刚吃了一个就说,太好吃了,我今天要吃一百个!

看着桌上的食物,不由想起许多与饺子相关的事:童年时吃过的饺子,大都是猪肉白菜馅儿的,而且是菜多肉少,帮子多叶子少,搅拌好的馅儿红少白多。渐渐地,可以配点白酒了,配几个酒菜了。那时,花生米还属于配给品,过年的时候才能享受到。肉也限量,所以吃不成猪肉大葱馅儿。平常饺子就酒的配菜,一盘小肚、一盘蒜肠、一盘拍黄瓜、一盘拌萝卜丝、一盘炒红果拌白菜心,那就是家宴的水平了。

小时候,家里包饺子那会儿,爸爸讲老话儿给我们听,他说:以前,地主家每年过年允许长工吃一次饺子,饺子包到最后,如果面多于馅儿,不能说“馅儿少了”,只能说“面多了”。如果说“馅儿少了”,那就含有谴责东家没有诚意的心思。教我工笔画的恩师王叔晖,包饺子自有绝活,都是右手捏褶,一捏到底,背面敦是美观。而我称“李叔”的一位姑父,擅长的则是捏饺子,大动作,左手一

下,右手一下,一个饺子就包完了。我学了工笔,连恩师包饺子的技法也学会了,后来有机会给亲友展示时,无不得到赞赏。1977年,定居美国的外公外婆回国探亲,到后海东官房小院看望家人时,最愉快的事就是跟我们一起,边包饺子边扯闲白儿(聊天)。

随着时代的进步,饺子的花样也层出不穷了。表姨夫妇做的红油水饺是第一个出现在我眼前的另类水饺,不捏褶,所以都躺着。去了成都,在舅公家,这也是一道保留食品。北京西长安街上,电报大楼对面,出现了一家西安饺子馆,给我印象最深的是那里的酸汤水饺。后来去西安,吃过几次更正宗的西安饺子。某年在小雁塔旁边的饺子馆吃得最惬意,不仅有蒸饺,还五颜六色的各有其名,馅儿更是五花八门。另一次是在沈阳,品尝了好吃、油大的“老边饺子”。对了,北京地安门附近还有家“大连海鲜”,我们去那里吃海鲜,最后一定要点的是鲅鱼馅儿饺子,个儿

大,着实。即便是在火车站,也能见到一处名曰“东方既白”的饺子馆,虽说皮儿略厚,也可慰乡愁。这馆子现在不见了,店招儿上那苏东坡的字迹却依然在眼前飘动。

饺子大致可分为:水饺、蒸饺、煎饺。我吃过的蒸饺,最棒的要属老徐家的了。老徐,作曲家徐占海,我写过一篇《老徐与麻雀》,说的是老徐养麻雀、为麻雀写歌的事儿。他还爱酿酒,自制葡萄酒,有没有夜光杯都无妨畅饮。拌饺子馅儿却不是他的长项,那个专利应归在他夫人王琴教授名下,王琴拌的酸菜猪肉馅儿,真是没挑儿,他家的蒸饺,不把你肚皮撑破就是对得起你喽。

说起饺子,我从来没有做过这种馅儿,在饺子馆里吃的次数也不多。但我记得,往年到了某个季节,香菜成熟,而菜场里又没有那么大的接纳量时,菜农就自己上街卖菜来了。北京的街头,从路边到过街桥上,都能见到只卖香菜的菜农或小贩,成捆儿地卖,还吆喝着:买香菜吃馅儿喽!许是记忆中的吆喝给我带来满满的勇气吧,所以,当妻问我会不会做这种饺子馅儿时,我肯定地说:会做,一定好吃!武汉的出版人张福臣,做了一套“舌尖”丛书,已出版的有阿成的《舌尖上的东北》、贾平凹的《舌尖上的西北》和老张自己的《舌尖上的乡愁》。我看过这几本书后,动念也写一本,即便我已找不着“北”,还可以写本《舌尖集》,说说我的饮食文化史与观嘛。然老张已不在出版社老总任上,只能坐在昙华林“老张书舍”慨叹“弄不到书号了”。不怕,我先写着,我就不信,现今的出版人都是“吃货”,没有一个懂得美食的妙味?哈哈,我这里饺子就酒,大概有点高了。



山花 (中国画) 鲍莺



兔年吉祥 篆刻 盛兰军



癸卯无恙 篆刻 张耀华

## 迎春年粽

马蒋蓉

## 十日谈

新年的清供 责编:吴南瑶



扫一扫,关注“夜光杯”