

夜光杯

鲜在台州山海间

王寒

三年疫情,把人憋坏了。管控一放开,脚底就发痒,盘算着到哪里逛吃逛吃。没想到,兔年开春的第一站,到的就是上海,并且当起“拾味台州”的美食推荐官。这是我第二次在上海当美食推荐官,驾轻就熟,张嘴就来。说起家乡美食,险些把自己的口水也引逗出来。

二十多年前,台州菜在上海寂寂无名,彼时的上海人,知道的是宁波的红膏炆蟹、雪菜黄鱼,杭州的龙井虾仁、老鸭煲,绍兴的三黄鸡、梅干菜焖肉。彼时的台州菜,跟台州一样,毫不起眼。十多年前,辜永记入驻上海,轻轻松松拿下米其林星,谈笑间,檀槽灰飞烟灭,标志着台州菜在上海滩站稳脚跟,且成为上海人心中的白月光。同样生猛的还有林家一,落地外滩仅一年,也成功摘星。

上海人见过大世面,舌尖颇有几分挑剔,寻常味道入不了他们的法眼,他们要的是味道和腔调,

但上海人识货,他们吃四方的大嘴,能品得出菜品的高下,知道的是宁波的沙蒜烧豆面、黄金脆带鱼、鲳鱼年糕、红烧辣螺肉、农家盐卤豆腐煲,吃一口,让人黯然销魂。

让上海人惊艳的这些台州菜,在台州人眼里,只道是寻常。台州有山有海,山珍海货一应俱全,台州人性格豪放,但对于吃,那是相当细腻的。有作家曾说,在上海,“再没有心肝的女子,说起她去年那件织锦缎夹袍的时候,也是一往情深的。”在台州,再是粗放的男子,说起沙蒜豆面、家烧黄鱼,也是深情款款的。

台州是美食之都,别的地方靠山吃山,靠海吃海,台州人山海通吃。春天一到舌尖苏醒,山里头的黄泥笋,海里头的雪里梅(梅童鱼),是台州人开春的第一口鲜。一碗家常的菜蔬春笋肉丝年糕,能鲜掉眉毛。春风起时桃花开,泥螺肥了鲳鱼鲜,好吃的东西一样接着一样来。到了立夏,率先出场

迎夏的是乌米饭、乌饭麻糍和甜酒酿,更兼桑葚紫,樱桃红,枇杷黄,端的是姹紫嫣红。夏至一到,先是杨梅在舌尖上掀起新一轮的甜酸风暴,接着,铺满青石板的老巷子里,传来石莲豆腐和凉菜膏的薄荷清气,江边大排档上,满是吃鲜喝酒消暑的人。我也曾经在这里吃得半醉,深一脚浅一脚,踏月而归。而海边渔村,各种鱼鲞排兵布阵,在烈日下散发着一阵阵的咸鲜味。台州人无姜不欢,如果说山东是葱省,台州就是姜市,有姜汁调蛋、姜汁肉糜、姜米粥、姜米泡饭、姜米炒饭、姜汁猪肚,甚至还有姜汁冰淇淋。甚至有驱寒暖胃之效,疫情期间,台州老人的新冠重症率在全省最低,据说就有姜汁的功劳。

八月开渔节一到,吃蟹成了头等大事。台州的吃货可能叫不全四套班子领导的名字,但是一定能叫出籽蟹、小蓝脐、

中的“孤舟”“独钓”的画面作陪衬。如果没有“干”“万”两字,下面的“孤”“独”两字也就平淡无奇,失去强大的感染力了。因此,下面两句原来是属于静态的描写,由于摆在这种绝对幽静、绝对沉寂的背景之下,倒反而显得玲珑剔透,有了生气,在画面上浮动、活跃起来了。这种孤独,铺天盖地、无处不在,它如此强大以至于没有任何人可以逃脱。那我们如何才能抵挡外在这种孤绝恶劣的环境呢?视角由远及近,“孤舟蓑笠翁”,只有孤舟,这么形单影只;只有蓑笠,这么微不足道,而且是“翁”——老者,却可以做到“独钓寒江雪”,为什么?顾随先生曾有词云“自添沉水烧心篆,一任罗衣透体寒”(《鹧鸪天》),抵挡“透体”之“寒”的,仅凭单薄之“罗衣”肯定不够,重要的是要有自内而外的“篆”之千回百转、“烧心”之滚烫炙热、“沉水”之芬芳馥郁,最关键的是自己胸中流出,盖天盖地”(《碧岩录》)的“自添”之自驱力。试想,在这样一个寒冷寂静的环境里,孤身一人的老渔翁竟然不怕天冷,不怕雪大,忘掉了一切,专心地钓鱼,形体虽然孤独,性格却显得清高孤傲,甚至有点凛然不可侵犯似的。这个摆脱世俗、超然物外的渔翁形象,实际正是柳宗元本人思想感情的寄托和写照。



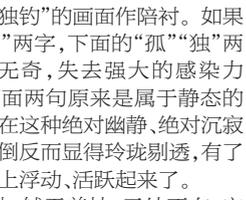
唐顺宗永贞元年(805),柳宗元参加了王叔文集团发动的永贞革新运动,改革很快失败,柳宗元被贬为永州司马,“身编夷人,名列囚籍”,流放十年。险恶的环境压迫,并没有把他压垮,他把人生的价值和理想志趣,通过诗文来加以展现。《江雪》这首小诗正是作于柳宗元谪居永州期间(公元805年—815年)。

千山鸟飞绝,万径人踪灭。孤舟蓑笠翁,独钓寒江雪。

——《江雪》
柳宗元笔下的山水诗有个显著的特点,那就是把客观境界写得比较幽僻,而诗人主观的心情则显得比较寂寞,甚至有时不免过于孤独,过于冷清,不带一点人间烟火气。这首《江雪》正是这样,诗人只用了二十个字,就描绘了一幅幽静寒冷的画面:置孤舟于千山万径之间、空江风雪之中,远望则鸟飞不到,近观则四无人踪,而独有扁舟渔夫,披蓑戴笠,一竿在手,独钓其间。

这首短短二十字的小诗其实很特别,首先它押的是入声韵,如果把诗中这几个人声的韵脚“雪”“绝”“灭”都读为短促的仄声,音声之间自然传递出一种坚决、激愤与执着。将此诗每一句开头的首字串联起来就是“千”“万”“孤”“独”。如何面对孤独可以考验一个人内心是否强大,何况面对的是“千万孤独”?江寒鱼伏,钓之不获,那老翁又何以能稳坐于严风盛雪孤舟之中呢?

诗题《江雪》,前两句不沾“江”,也不沾“雪”,重在写“无”:无鸟、无踪。山上的飞鸟,路上的人踪,这本来是极平常的事,也是最普通的形象。可是,诗人却把它们放在“千山”“万径”的下面,再加上一个“绝”和一个“灭”字,这就把最常见的、最普通的动态,从高处、远处、大处落笔,一下子给变成极端的寂静、绝对的沉默,形成一种不平常的景象。“千山鸟飞绝”,山是高的,鸟也是在空中飞的,这是需要我们举头仰视的。“万径人踪灭”,径是脚下的路,和人的踪迹一样是需要我们低头俯视的,这俯仰之间的观览即是一种遍举。再加上“千”“万”之巨,此诗开篇两句其实是表现了自上而下仿佛有一张笼罩一切的大网,我们被如此孤独地包裹在这张巨网之中。诗人不惜用一半篇幅去描写它的背景,而且使这个背景尽量广大寥廓,几乎到了浩瀚无边的程度。背景越广大,主要的描写对象就越显得突出。“千山”“万径”给下面两句



诗题《江雪》,而诗中的主体却是寒江独钓的渔翁!全诗的诗眼正是末句的“独”字,一切的描写与渲染都是为了衬托这个“独”字,而诗人的用意不是表现这种孤独寂寞之可悲和难以忍受,而是表现独钓寒江之可贵。这份孤独中带着一种清高、孤傲的精神气质。“独钓寒江雪”或许会令人想起李白的《独坐敬亭山》,在表现诗人的品格情操方面,两者有某种相似之处。

以点题之“江雪”二字结束全篇,除了警策有力,还将最后的视角聚焦在了核心上,突显了主题,雪是玉洁冰清的,江面能够积雪,可见雪势之大、之密、之紧,凸显了在极端萧瑟寒冷、孤独寂寞的环境中坚守信念的精神、人格之美。在追求理想的过程中一定会经历孤独,面对困境,这个时候最重要的就是坚定的信念,要有“上天下地中间我,往古来今一个人”(顾随《逸秀才》)的笃定和豪气,更要有“虽万受摒弃,不更乎其内”(柳宗元《答周君巢饷药久寿书》)的执着与顽强。

量,亮相于大大小小的节日。当一个外地人被邀请到台州人家中一起吃食饼筒时,证明他已经成功地打入台州人的核心社交圈。台州人懂得洋为中用。青草糊、石莲豆腐、凉菜膏,是台州人的消夏三宝。最土气的草糊跟最时尚的咖啡、奶茶混

小圆脐、膏蟹、紫蟹(梭子蟹的不同生长期)的名字。对吃货来说,开渔节的快乐指数比任何节日都要来得高。吃货们抢着吃头网海鲜,凌晨三点,就到海鲜市场来抢鲜,为了舌尖上的第一口鲜,披星戴月也是值得的。装满梭子蟹的货车甫一停稳,“轰”的一声,涌上一群吃货,一二分钟内,满车的蟹全给行贩和吃货抢光了。抢到的,喜笑颜开:拿什么蟹蟹依,我的老螃蟹!

“九月黄鱼簪加簪”,九月黄鱼的蒜瓣肉,简直就是软玉温香,东海黄鱼焖土灶饭、荠菜黄鱼羹、家烧黄鱼、黄鱼年糕,哪一样不让人叫绝?小寒一到,虾蛄满腹黄膏,油带丰腴肥厚,在台州,沙蒜要配豆面,岩蒜要炒年糕,带鱼要与萝卜丝搭档,好像戏曲中的生配旦。

霜降一到,朱黄青碧,百果丰饶。每一个金灿灿的橘子里,都蕴含从春到秋的阳光雨露。台州是全浙江的果园,光橘子就有二百多个品种。分明是座甜蜜的城市。

如果在吃上也能评出发明家,非台州人莫属,台州的年糕除了炒、蒸、汤,还可以夹。“一筒夹糕”是台州街头的一句暗号。年糕捏成的巨大饺子,夹住了红烧肉、泡虾、猪大肠、鱼肉、豆腐干、土豆丝、萝卜丝、绿豆芽、洋葱、油条等山海美味,一只吃到肚儿圆。北方人把夹糕称之为江南大饺子。一个东北朋友吃着夹糕跟我感叹:在我们东北老家,能出现这么大饺子的重要场合有且只有跳大神。

台州人的口味兼顾八方。冬至要吃擂圆,所谓擂圆,就是在黄豆粉与红糖中打过滚的大汤圆。我朋友考证过,准确



在江南,雾凇属于精品级的冬景。用“奇观”来形容四明山雾凇,一点不为过。说起雾凇,人们常与吉林挂起钩来,至于联想起“千树万树梨花开”“寒江雪柳,玉树琼花”之类的佳句时,对应的地理方位往往也在北国。四明山在北纬30度以南,离暖湿富美的东海岸只有几十公里,山也不高,但冬春季节时常有雾凇光临。四明山的雾凇,壮美里不失灵秀。北国的雾凇,映入眼帘的往往是整框固态的白色,但四明雾凇,时常有未冻的水面来映衬。比如,湖的这边,有一排由高峻的金线松组成的雾凇“编队”,似一列俊美的卫士;湖的那边,则是分散伫立的三两棵柳树,往昔翠绿的柳叶虽

当我知道吴中、张之江夫妇在新中国成立前与关露是好朋友时,我大吃一惊,他们的女儿张晓蓓是我上戏的同学,从来没听说过他们和关露有交往。

那时晓蓓在美国,等她一回,我立刻上她家去,那是2007年10月14日。那天我们大家都穿着格子衣服,非常和谐、统一,好像事先约好一样。

吴中女士是1939年入党的中国共产党党员,曾担任过苏州县委苏太地区宣传部和妇女部的部长,战地服务团团长。1943年第二次被捕,被关在常熟城内的日军驻地,备受酷刑,未吐真情。袁殊知道后设法营救,以凡是中国人应交地方政府审理的协议为理由,向日本军方将吴中要回苏州,暗中释放了她。吴中被释放后,为了躲避敌人的监视和追查,同年秋天到上海,经袁殊介绍,到《新中国报》工作,这是袁殊主持的一份报纸,然后吴中与党组织接上了关系,仍继续做地下工作。

当时吴中并不清楚袁殊的身份,后来才知道。袁殊是世界谍报史上少有的五重间谍,除拥有军统、中统、帮会、日伪等诸多身份外,其真实身份是中央特科成员,他利用合法身份,营救过许多被日伪逮捕的新四军人员和进步青年。数十年后,袁殊最后一次江南之行,还到吴家中吃了顿晚餐,吴中亲手下厨,菜肴丰美,十分可口。

不久,上海《杂志》编辑部组织关露、张爱玲、苏青、潘柳黛、吴江枫、鲁风、钱公使等一批作家到苏州去游览,其实内中有我地下党员鲁风,由袁殊介绍入党,新中国成立后,担任上海市公安局宣传科科长。

这次游览由吴中做接待工作,吴中对苏州太熟悉了,带着他们去游览了灵



岩山等处。通过这次活动,吴中同关露认识了,相互留下很好的印象。同年3月16日下午二点,《杂志》编辑部借《新中国报》

的写法,应该是“圆”,圆是滚动之意。擂圆就是北方的驴打滚,是中原文化南迁而留下来,是台州人过冬必不可少的美食。

至于食饼筒,在台州二百多种的小吃江湖中,凭一己之力撑起台州全年的节日美食,它以丰满的身姿、海纳百川的气

社召开女作家座谈会,到会的有关露、汪丽玲、吴婴之、张爱玲、潘柳黛、蓝业珍、苏青,另外有中国女性文学研究者谭正璧,编辑鲁风和吴江枫。由吴中主持。

关露在会上提出:“题材的狭隘与宽广是以作者的生活来决定的,不能以男

与女来划分——说到不同点,那很难说,如果一定要找出不同点,那就只好以他们的生活来决定——这样说来,那该不是女作家与男作家之间的不同,而是每一个——不论男女——作者之间的不同。”通过关露的两次接触,吴中觉得她的言谈举止与众不同,虽然关露穿得很华丽,很时髦,但是吴中感觉到她与自己很投缘,很尊重她,称她关姐。以后吴中常常接受关露的邀请,到她工作的《女声》杂志编辑部或者到她家去玩,大约每周去两次。聊天中,关露得知吴中是从游击区来的,时常有意无意地让吴中说说那里的情况,看得出关露很向往游击区的生活。

那时,吴中正在与同事张之江恋爱,两人有时相约一起去看关露。2007年10月14日笔者去拜访吴中和张之江夫妇时,张之江先生说,他的第一位俄文老师是关露介绍的。1944年4月,张之江和吴中在康乐酒家(今南京西路成都路口)举行婚礼时,关露作为主要客人被邀请参加,关露对吴中意味深长地说:“今后你们要好好生活啊!”以后吴中与关露失去联系,一直到1956年审干时,中央办公厅的同志来找吴中,了解关露的情况,吴中实事求是地说,关露给她留下很好的印象。1952年春,关露到上海参加“五反”运动,为创作这方面题材的电影剧本收集素材,曾经在华东局(今延安西路贵都饭店)遇见张之江,张之江上前叫了声:“关姐。”关露与她握手,就走了。当时形势比较紧张,不知道关露是真的冷淡他,还是为了不伤害他而故意疏远他?

一直到1982年12月5日关露去世,吴中、张之江夫妇再也没有见到过她。

搭,变成了草糊拿铁、草糊奶茶。除此之外,台州还有酒酿拿铁、姜汁拿铁、老酒拿铁、蛋清羊尾拿铁。拿铁在台州,就这样被拿捏得死死的。

西北有信天游,台州有美食谣。一年四季,海鲜排好了出场表,轮番亮相:“正月雪里梅,二月桃花蟹,三鲤四鲈,五呼(呼鱼)六弹(弹涂鱼),八月白蟹饭,九月黄鱼簪加簪,十月田蟹咕老酒,十一月湖里鲫,十二月带鱼菜头吃不歇。”除了海鲜谣,水果有水果谣,糕点有糕点谣,只要味道好,不怕你唱得荒腔走板。

说出来你可能不信,在上海,有1300多家台州菜馆,每家菜馆都有几个镇店好菜。光一个芋头做的菜,就有老鸭煨芋头、沙埠芋艿干层肉、高汤芋头、桂花芋艿、咸肉芋头面。我吃过最好吃的芋头是在榭桥,来自唐诗之路上的高山芋头,与老母鸡吊出的高汤一起焖煮,变得风情万种,鲜美醇厚,软糯至极。这次上海之行的意外收获,是与严强相遇,“拾味台州”的活动一发布,没想到,把七八年未见的老同事严强“炸”了出来。严强是银行家,为人一向低调,竟然不声不响进军餐饮界,开出了两家榭桥,主打的就是台州菜,味道并不亚于米其林店。看来,银行家不但嗅觉敏锐,味觉也是相当敏锐的。

鲜在台州山海间。没错,台州,是一座来了就想吃,吃了还想再来的城市。

两个秘密党员

——吴中与关露
丁言昭

江南雾凇秀四明

文 徐渭
摄

七夕会

摄影