

今年因为农历的闰月,按照北方的习惯,清明节前不用再去坟扫墓祭祖,这简直是少了一件事而在心上像是又多了许多事。

好像谁也说不清每年清明前后为什么总是会梦见故去的亲人。其实,至亲的人——比如我们的父母,虽然去世多年却像是与自己未曾分开过,只不过是白天看不到他们,到了晚上他们就又出现了。而前不久一次做梦,我梦见母亲在包粽子,黄米泡在一个很大的朱红色瓦盆里,粽叶碧绿。我爱吃肉粽子,母亲的粽子里包的却是红枣。我还笑着问母亲您怎么只包红枣粽子?

说到梦,我始终觉得我们每个人都有另外的一双眼,就是我们在梦里可以看到一切的那双。睡觉的时候我们可以闭上眼睛,而在梦里却又能真切切地看到一切,比如各种颜色和种种物体,还有情节——离奇和家常的各种情节,这是怎么办到的?人们相信科学,而我也想听听各种杂说。

因为今年的闰月,我原以为枇

黄米粽子

王祥夫

把黄熟后不久端午节便会姍姍到来了。翻翻日历,想不到阳历虽然已是五月过半而农历还没出三月。原来买来想在端午节才吃的周庄大肉粽子,鄙人未免又马上取来两个煮了吃。借口是怕它搁坏了。肉庄的大肉粽之好就在于里边的肉有肥有瘦,煮的时间久一点,肥肉几乎全部都化进了糯米里,真是好吃。因为喜欢吃粽子,鄙人几乎是“粽子党”,虽没有发誓把天下的所有粽子都吃个遍,但总是每发现一个新牌子就乐意一试。忽然就想起广州的“七星龙珠粽”,一枚长长的粽子里竟然包七个咸蛋黄,真是有点吓人。

端午节吃粽子,南北皆然。南方的粽子一般用糯米,而北方的粽子大多用黄米。黄米有一股很特殊的清香,从颜色上看也要比糯米漂亮,金黄金黄的。在梦里,我看见母

亲就是在用这种黄米包粽子。在北方,黄米的价格要比小米高得多,北方的乡间或城市,办喜事和白事向来都离不开黄米,用黄米面炸油糕,一般是两种馅儿,菜馅儿和豆馅儿。菜馅儿的油糕一定要包成饺子状,豆馅儿的油糕却是圆形的。我比较喜欢吃菜馅糕,吃一个,挺好,就再来一个,吃完第二个还想吃,就再来。有一次一口气吃了八个菜馅的油糕,那次的在乡下种树,累了一天,饥肠辘辘。说到吃食,油糕是好东西。

北方乡下的户庄人,每年种地都会给自己特意种些黍子,黍子去了皮就是黄米,而发音相近的“粟”去掉皮是小米。乡下人种庄稼一般都要花插着种,种点这,再种点那,种黍子就是为了逢年过节或者是家里有什么红白之事可以以口糕吃。无论种黍子,还是种粟子或玉米,我以为不管种什么都不要违了农时。世界上什么农产品的产量最高呢?这好像是专家们才能弄明白的事。而我,唯愿到了明年的端午节有得黄米粽子吃。

微笑的好滋味

——读《樱桃树与红裙摆》

栾梅健

我国香港美食作家蔡澜曾说:“爱吃东西的人,多数不是坏人;因为他们拼命追求美食,没有时间去害人。”而对于90后美女作家丁予淇来说,热爱美食,是因为把好滋味放进嘴里,人就会微笑。

《法国羊角包的春天》一文,她写的是上海武康路上的羊角包:咸酥、奇特,集聚了无数声音和触感;那绝不是马卡龙的直冲脑门,芝士蛋糕的自始至终,奶油蛋糕鲜艳明亮充满罪恶感的卡路里,也没有港式纯奶沐浴春风的亲合力。她觉得这种感觉“像是在黑暗里被人从背后轻轻环住了腰,小小的惊喜”。细腻、轻盈,准确地描摹出了人们不易觉察到的品味羊角包时的感觉。

红烧肉是中华美食中的一道绝美风景。做好的红烧肉红扑扑、亮晶晶、颤巍巍,要趁热吃,冷了光泽会越发暗淡,膏体逐渐冻结至果冻胶状。她在《最美不过红烧肉》一文中写道,在品赏时要“用牙齿轻轻往下纵切,下面一层是肥肉,入口即化;再往下一层是瘦肉,鲜香有嚼劲,瘦而不柴。”纵切,是入口的

角度,也是品鉴红烧肉的绝佳方法,非有细微的观察,绝不会有如此的发现。

《红酒与牛排的罗曼蒂克》是写品鉴红酒与牛排时的感觉:“相比啤酒与炸鸡的快意,红酒与牛排的微醺微醉,似乎更加优雅得体,能打动人心。”她发现,最原始的牛肉味与充满果香的红葡萄酒充分交融,在口腔里迸发激烈的化学反应,就像那张梦露的经典照片一样充满诱惑与撩人的气息。而对于营养,优美的文字中还透露出专业的知识。“柔和紧致的单宁对油脂起到了较好的抑制作用,酒体中的赤霞珠也恰到好处地平衡了牛排的油脂与香气”,从而使得酒精更好地与鲜嫩的肉质结合,充分的果香也为牛肉带来更多的趣味性和复杂度。

《滋味乡愁》一文则把人们习以为常的炒鸡蛋描写得活色生香、垂涎欲滴。“雪白的米粒娇嫩可爱,几颗小葱,如随意泼洒的山水油墨,它们身上遗下的芳魂,随着炒蛋在我口中搅动,提振我的无赖之气……”寥寥数语,平常而普通的炒鸡蛋,就在作

柴米油盐酱醋茶,上海人的饮食文化中,镇江醋占据半壁江山。据传杜康造酒,其子移居镇江,以酒糟喂马,梦到仙人张果老说此酒糟搁置二十一天后自成琼浆。醒来自品,果不其然,鲜美异常还解乏。现代汉字里的“醋”字,恰好是廿一日加酒的半边,镇江香醋由此而来。上海人吃醋,数得出那几道菜,糖醋小排、糖醋鱼,吃大闸蟹佐以姜醋,再就是溜滑水晶虾仁配一小碟,大都是香醋,或本地米醋。

太原人吃不惯南方醋,觉得寡淡,少了点麦子的清香与豌豆的绵长。旧时人称山西人“老醯”(西与醯同音),眼下去晋北一带,烈日之下,仍有乡人家门旁蹲坐着近一人高的黑釉大瓮,麻纸闷遮缸口,就是在用“老醯儿”(制醋的醴子)晒醋。大缸需跟随太阳高升的方向适时搬动。

早前在山西,家家有醋缸,人人当醋匠,此情此景跃然眼前。太原人一日三餐,面食为主,且花样繁杂,可以连吃俩月而不重样。吃包子、饺子、馅饼、炒菜,醋必不可少。

远乡僻壤之人买不起醋,以酸汤做菜。黄河最北边的河曲县,一年四季都离不开一碗小米酸饭。吃时先上一盆小米干饭,然后上一盆酸汤。这酸汤就是小米汤,发酵过的。味道极酸,冲鼻。



最后来一盘

咸菜疙瘩。可别小瞧这老咸菜,黑黢黢的,防晕止呕绝佳,比药管用。我总觉得河曲酸饭除了酸,似乎也有点北京豆汁儿的意思。好不好吃? 见仁见智。但只要你好这口,一吃再难忘。

四大名醋中,镇江香醋以“酸而不涩,香而微

城市细节:醋

王稼

甜,色浓味鲜”著称。选用的糯米,须是长三角冲积平原之上出产的圆颗粒糯米,北方多见的长颗粒糯米,其芳香物质不及。

山西醋多选用高粱、玉米、小米。太原人餐桌上常吃的醋,种类繁多,名醋、陈醋、老陈醋,仿若一个人的青、中、老年态,是以生产周期与酿造时间加以区别。近年来靠山吃山,更衍生出柿子醋、沙棘醋、果醋、红薯醋等。

想起那日饭桌上,太原朋友调侃,上海女子犹如棉花套里藏针,表面娇,骨子里精明得很呢。一旁的上海女友笑眯眯道,闭眼便知是你到——山西醋醋香浓郁,酸味顺风飘。

上海人烧菜,喜浓油赤酱。糖是重点。太原人吃不来甜。所谓“一方水土一方人”,山西人吃盐食醋,同当地水土特征以及自然气候密不可分,百姓常以杂粮为主。

面朝黄土背朝天,辛勤劳作,盐分损耗大,早前乡人的餐桌上品类贫瘠,

全靠醋来调味,以盐补充身体能量。如今在林县地区,吃面仍以盐醋酱油调配素卤。幼时听奶奶聊及她青少年时,食不充饥,遑论荤腥,却要一天不落地干活。没力气怎么办?以重盐调水,几滴酱油,撒几把干野菜末,这便是庄稼人经年累月的“面卤”。

乡下没有城市集中供暖,有谁家小孩煤气中毒,立刻灌醋或者酸汤解毒,省钱,有效。

吃醋要吃“酿造醋”,“勾兑醋”危及健康。如何辨别真伪?一尝,配制醋酸味浓烈刺激,酿造醋醇厚绵甜。二看,酿造醋在发酵过程中,产生丰富的氨基酸与蛋白质,一旦被震荡,泡沫丰富;而勾兑醋久摇不出沫。

想那唐太宗要大臣房玄龄纳妾,房妻横加阻挠,太宗无奈之下令其妻在饮“毒酒”与纳妾中选择其一,房妻性烈,举杯一饮而尽,却发现喝下的是醋,于是有了“吃醋”外话。继而又因醋味辛酸,于是带酸字的一系列用语应运而生,心酸、酸楚、鼻酸……

产醋、吃醋,爱醋,山西醋文化丰富,山西醋如今已成为舌尖上的“非遗”。

上海人去山西旅游,一定要去“醋文化博物馆”看看。与同是调味品的油、盐、酱相比,除了调味,醋还被挂“绿色健康”的彩衣。软化血管、美白护肤、调节血脂,防止动脉硬化,醋的好处实在不少。然则凡事物极必反,醋吃得太多,容易引起胃酸,得不偿失。

一草一花

病了一周,时间在病中近乎停滞,然而等出门一看,路边的绣球顶着蓝色紫色的硕大花朵,夏天的脚步与个人的境遇无关,毫不停顿地来了。

病中偶尔刷社交媒体,瞥见我喜欢的随笔作家吉本由美贴了家中一隅的照片,心形叶,小白花,胖乎乎的花蕊。墙上安西水丸的静物画,相得益彰。吉本由美和村上春树以及都筑响一为好友,三人有过合著的旅行作品。她在2021年出版随笔集《在我的生活中》(In my life),坦诚地写了晚年生活。她从东京回到熊本老家,住在父母留下的老屋,身边有九只猫。乍看似老家是一种老年的优雅,背后则是捉襟见肘的养老金——此前,作为自由职业者,她只交了最低的社保,因此也只能拿极为基础的国民养老金。不过,网上的吉本由美从不显得窘迫,维持着对生活的热情,常为许多小事欣喜。看了她写在照片下面的话,得知,白花是鱼腥草。

这倒是让人意外。我只熟悉饭桌上的鱼腥草,那是云贵川的日常凉菜,也被很多人视为难以入口之物。云南通常吃根部,四川则是吃嫩叶。虽然我极爱鱼腥草的根,也觉得四川版本的鱼腥草滋味过于强烈。正应了那句谚语,此人之后,彼人之毒。

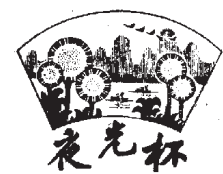
刚在网上认识了鱼腥草,我在去超市的路上也看到了一丛丛开白花的心形叶。和朋友说起,才知道,上海的绿化带也常见这种秀气的植物。估计被投入绿化的原因之一是好养活。

许多植物,小时候只熟悉其形貌,并不知晓名字。艾草、鼠曲草、蛇莓、蓟,都是常见的野草。鼠曲草开毛茸茸的黄花,老家也有人叫它“鸡蛋花”。大波斯菊在城市是大片种植的景观植物,花季引人注目,在我的记忆中,它也是野生的,每到秋天开得漫山遍野都是,粉白灿烂。

但凡知道名字的,通常都有用。母亲经常有口腔炎或扁桃体炎,这时便要我去采摘臭灵丹。绿色的叶片有种毛茸茸的质地,闻起来臭,泡出来的水是绿莹莹的,很苦。我一直以为臭灵丹和“鸡蛋花”一样,不过是当地人乱叫的,后来在家里的草药图鉴上看到了它,臭灵丹竟然是学名,且它的消炎作用是公认有效的。

另一种云南人熟悉的野生植物是葛。偶尔有人在路边摆摊卖葛根,生吃有点木渣感,回味甜。葛根可以做成葛粉,和藕粉也有些类似。

上网友了鱼腥草的日文名“葎草”,发现它在日本是化妆水的原料,也有各种食谱——总有人想要挑战不一样的风味。正要和母亲说起我的新发现,她发来微信,小区今年种了绣球,开花了。时间的脚步在哪里都是一样地走过,一草一花的季节感,让我有种天涯共此时的微小快乐。



夏日的风

(插画)

郑丽萍



者的笔下鲜活起来。

《樱桃树与红裙摆》由上海文化出版社出版。全书分四辑,共收入作者近四十篇美食随笔。出版前曾在多家报刊发表。作为一个近年来活跃于文坛的青年作家,她对美食的见解与精美的文学表达,颇受读者的喜欢。她的创作思想是:“美食,能把人从流水般的日子里捞出来,放在山巅云端,一起窥探生活的新鲜与娇艳。”

而著名作家范小青则认为该书是“享受美味、体味生活,进而体悟生活的艺术、人文和情怀的精心之作。”

心费力。

那时大棚未普及,物流不畅,菜场里多为本地蔬果。初夏的嘉定本地丝瓜炒毛豆炒蛋做汤,不会发黑,碧绿清嫩。周边村民摆摊集市的本地茄子米苋蓬蒿空心菜看着样子不那么弹眼落睛,味道却清鲜;还有番茄,那种洗洗即可生吃的沙瓤番茄,且蔬且果。很多年以后的今天,菜场里面号称的本地茄子又长又粗,本地丝瓜也又长又粗。这是本地的? 卖菜的解释:是本地种的呀。一想,哦,种子不同了。前几年在家附近菜农小摊上倒是能买到本地的茄子丝瓜,“促自家也吃的好吃咯”,彼时正画蔬果系列,兴冲冲冲着茄子写生,题为“本地茄上市”,蒙“夜光杯”编辑成全,还刊在了2018年5月11日的版面上。

真正长短粗细曲度皮色皆相宜的紫茄子。不过,近日也关注到嘉定培育了樱桃、各色小番茄,还有枇杷,是我们少时

难见的当令蔬果,已然成为新一种本地味。初夏、盛夏,樱桃、桃子、蜜瓜、西瓜……嘉定青浦崇明奉贤等上海市郊各色本地佳物等着上市呢,魔都的汁液饱满水润灵灵岂止梧桐咖啡?

近日与毕业十年的研究生源源因事音频,她说起当年毕业求职时的兵荒马乱,还记得我说如果不专事学术,其实能胜任很多工作的,只要学习肯干。彼时她觉得是我失望于她的专业能力了,如今经过历练,由衷坦然。颇感安慰,有些事有些话回望才会了然。其实于己亦是如此。通完话,反省,那些念及当年课堂的诚实不必多言,丰盛与否,皆记忆罢,应季应令方好,恰似修心时刻。都说夏日养心为要,何止夏日呢,哪一季不需养心。

石榴艳,蜀葵彤,河道旁杏树上的果子已转黄,和枇杷赛熟呢。且不思不量,看杏去。

十日谈

初夏故事
责编:吴南瑶

万物生长,莫负岁华。请看明日日本栏。