

于昆明旅行的途中,某个午后,十分偶然地,拜访了大观书屋,与书屋女主人子涵小姐一见如故,从她手里,得到了一本《家宴菜谱》。

陈年的菜谱,如今在旧书市场上非常抢手,大观书室内,收藏着相当数量的旧菜谱书籍,同去的饮食界友人,如获至宝,几乎一举扫空了人家的书柜。

这册《家宴菜谱》出版于1989年6月,中国食品出版社出版。我手里这册,是出版第一个月里的第三次印刷,数量达到21万册,售价1.85元。那是一个大家还在读书的年代,真令人怀念。

作者王柏春,跟滑稽戏泰斗周柏春先生同名。柏春这种名字,有着显著的年代感,如今大概一万个人里,挑不出一个叫柏春的。王柏春是北京美味斋饭店的老厨师,数十年经验的老法师,搁在今天要人称大师,写这样一本小册子,自然不在话下。

《家宴菜谱》一共写了20桌家宴,开了20份菜单,分成三档,普通家宴、中档家宴和高档家宴,咬文嚼字一下哈,三档里,没

我是山东人,常听人说起山东大汉,惭愧。个子不到一米七,算为山东大汉丢人一族。真正的山东大汉,该如李逵式威武,行走起来像一座山,最不济,也和铁塔一样。山东人,口碑好,与这种外在形象所给人的踏实感有关。青壮年时期在山东工作,倒是见过几位山东小汉,让我终身难忘。

少时遇到的家乡人,生活朴素者多,高个子却不少。地瓜养人,小孩们像追了化肥,见风就长。有个小伙伴,父母是高个子,他却不见长个。他娘说,这孩子八成是挑水过早,压不长了。这位小兄弟,个子好像和家人怄气,就是不长。不过,别看他小,就是有蛮力,人又胆大心细,干活十分勤快,乐于帮助身边人,老庄邻居喜欢。他的话靠谱,我喜欢,有一年,我俩河里摸鱼,人家摸了一鱼篓,我一上午才摸到一条。自小我就十分羡慕这位矮个子兄弟,常与其一起爬故乡的山。分田到户后,这位兄弟领着一帮人到东北烧砖,能扛住砖窑里的热。有一年,窑主赖账,几个烧砖人一合计,半夜爬火车回家,竟也全部灰头土脸摸回小山村。这位矮个子兄弟,回家领着老少爷们盖房子,竟也能把一幢幢房屋建起来。前几年,得了癌症,到城里来找我,我到一饭店请他,他却不知不觉买了单,我脸红着送他出门,悄悄塞他口袋里一沓钱,回家却发现那钱神奇地回到了我的口袋里。他临去世前,骨瘦如柴,人小得吓人。我时常想起这位矮个子兄弟,他只上到初中一年级,却有着别人所没有的毅力与智慧。

在广东施工,席间见一矮个子,一米五多一点,一说话就脸红,羞涩得像个犯错误的孩子。有人介绍说,他是临沂人,早年来广州打工,没工厂愿意收他,就去市场摆摊,时间长了,建起了被服厂。别看他个矮,却靠一点点拼命打拼做起了大生意。他十分讲义气,山东人去广州打工,不少人受过他的接济,我亲眼见过一位臂膀宽大的山东汉子,在他面前泪如雨下地哭诉委屈。矮个子处处为人师表,言行堪为表率。宴席上常被大家尊

家宴菜谱

石磊

有低档,是普通,真好真体面,我喜欢。每张菜单八道菜,并没有分冷碟子、热碟子、汤、主食和点心,如今我们已经习惯如流的宴请模式,当年似乎并没有科普到家庭。整册书,通篇是那个年代的动足脑筋,花样百出。那个年代距离今天是35年,沧海桑田并不需要千百年,35年足够沧桑一轮了,叹叹。

一点读后感。

当年的家宴,用相当多的肉丁、肉丝、肉片,肉还是很珍贵的食材,需要切丁切丝切薄片,来炒个体面的待客佳肴,花生肉丁,菜心肉片,银丝肉丝,肉丝海带,冬笋肉片,韭黄肉丝,咖喱牛肉片。读读书,想到我自己,也是吃这些肉丝肉丁肉片长大的,教包子学习做菜,最基础的,也是教他熟练掌握肉丝肉丁肉片的猛火快炒,最快手、最能省、最绿色环保的一路菜,中国人民最擅长的国技,换其他任何民族任何国家的人民群众,你请他或者她,炒一个碟子来试试,基本都是滑铁卢。这一路菜,也是食堂菜的主力,大学毕业之后,不太有机会吃到食堂饭菜,不知如今的大学生是不是也经常吃肉丝肉丁肉片?说远了,肉

丝肉丁肉片,现在连家常菜大概都算不上了,家宴待客,就更不可能上台面了。

而大块肉,或者说大份肉,始终是家宴上的必备体面,这个倒是万古长存的一个好习惯。比如,菜谱上的大白蹄汤、樱桃汁肉、元宝肉、东坡肉、海带红烧肉、生煎肉饼、粉蒸肉、走油肘子、红焖肘子、炸猪排、腐乳汁肉等等,基本上,至今也是拿得出手的。

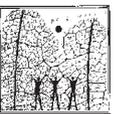
鸡和鸭,也是要紧的,芝麻鸡,芙蓉鸭球汤,红烧鸡块,红排鸭酥,香酥鸭脯,干菜焖鸡块,竹笋腌鸡汤,黄焖鸡块,清蒸全鸡汤,烟鸭脯,铁排童子鸡,纸包鸡,脱骨母油船鸭汤,等等。当年的食材,鸡和鸭,差不多就是天花板了。好在那个时候,鸡有鸡味,鸭有鸭味,鸡和鸭都有格调,跟今天不一样。

至于鱼虾,是家宴上非常必须的角色,肉禽是男主角,鱼虾是女主角,而当年的鱼虾,选择不多的,捕捞技术简单,运输工具简陋,鱼在水里,人在桌边,隔着千山万水。干烧黄鱼、糖醋黄鱼,黄鱼不值钱的黄金年代。连一碟蟹粉,也用到两大黄鱼肉六两,鸡蛋黄二两五钱。搁在今天,是要尖叫的。还有软焖草鱼、青鱼煎糟、凤尾虾仁、铁排鲱鱼、红烧鲤鱼、松鼠鳜鱼。那个时候还不太看见东星斑、苏眉、

捧在上首,没有人在意他的身高,我也从没见过老乡嬉笑他是矮矮个子。他被山东老乡尊崇地称作大哥,着实让我感动。这位矮个子老乡,让我在离开广州后常常想起。

在云南曾遇到一位山东老乡,个矮手小,说话慢声细语,走路轻轻巧巧,看背影就像一个小学生。这位小个子老乡,身矮得让我吃惊。却在云南经营着几处茶园,举手投足间能感受到他的那份诚恳。有一年春节,这位老乡开车回家的路上,遇到落水儿童,跑下去救人被淹死了。岸边许多高高大大的汉子遗憾地说:他个子那么矮,还不如失水儿童高,怎么能救起人?我听到这位矮老乡离世的新闻,难过了许久……

山东大汉惊人,我的脑海里,却留下更多山东小汉的故事。我时常想起他们,感觉这些小汉们,一位位皆让人钦敬……



我说的黄花是油菜花。《一幅壮锦》。我读小学时学过的一篇课文,看见油菜花我就想起了它。高原油菜花正像巧手织出的一幅壮锦,高原的胸膛有多宽多大,它就有宽多大,太阳从这儿升起,又从这儿落下,从早到晚,金光灿烂。

春到沙包堡。那条镇上唯一的柏油路与铁路并行向前,不同的是铁路脚踏站得高,仿佛悬在了半空,柏油路却匍匐在了它脚下,这就像一个大人携手领着一个孩子在漫步。柏油路以南是一望无际金黄一片的油菜花,羊肠似的沟渠笔直漫长,好像一排牙齿穿过花的牙床伸向远方。往北抬腿向上,越铁路,再向上,过磨房,走在乡间路上,视野一下子开阔了,到处种满了油菜花,一直顺着地势渐次渐起,渐次渐高,一路逶迤,层次分明,没入了山脚。

春天解开罗衫,桃花、杏花、李花、苜蓿、紫云英、蒲公英和许多叫不出名字的花儿,都是她多姿多彩、风情万种的女儿,被她一股脑地拥入怀抱,泼辣热情的油菜花是她黄皮肤的小女儿。

那些田埂曲折蛇行,一侧长满了青草与苜蓿,仅可容一个人走来走去。穿行在田埂上,身旁是如潮水般汹涌的油菜花,脚下也是如浪花般扑上岸的油菜花。我说过,油菜花一直顺着地势起伏渐渐高,就像不停地涌上来的水。我站在又长又窄的田埂上,被花的大水四面包围,像在最后的孤岛上。水从脚底汩汩涌出,一寸一寸地



美意延年 (篆刻) 陆康

青衣,一个海域附近的居民,就近吃家门口海里的鱼虾,东海的吃东海,渤海鱼,吃渤海,跟现在的天地一家亲,是不同的。

肉圆在普通家宴菜单上出现的频率,非常之高。珍珠肉圆,菜心肉圆,肉圆是暖老温贫的楷模,读完书,掩卷叹息,去厨房泡糯米,晚上清蒸一盘珍珠肉圆,也叫蓑衣丸子。

酿青椒,列在中档家宴菜谱上,王柏春师傅的推荐语,写的是:椒肉肥浓鲜香。

虾仁吐司,王师傅说,虾仁香脆鲜嫩,佐酒佳肴。虾子茭白,王师傅说,色泽金黄,咸中带甜,鲜嫩适口。

这几道菜,是我童年,家里经常做的,难忘。书看完,最想吃的、没有吃过的,有两道菜。

一道是慈姑扣鸡汤,慈姑也可以写作茨菰,这册书上写的是慈姑,符合江南的习惯,苏州人称慈姑是清朝姑子,拖一根长辫子。很爱食慈姑,又粉又清苦,回甘很正派,很高级的口味。这个菜,慈姑与鸡一起清蒸而已,并无机巧,王柏春师傅不知是自己创作出来的,还是苏浙哪个村落里挖掘出来的?总之,想吃。

最近老为头头疼。直说了吧,一、头发颜色日渐斑驳,黑白相间,古称“二毛”,据说给人当俘虏也不要,嫌老,故“不擒二毛”。依索性全白了,倒也“白波九道流雪山”,别具风采。但它偏不。不尴不尬,勿剔勿散。恶心你。二、头发密度日渐稀疏,前额先秃,后脑跟进,但两边发际又不跟秃,明明毋须拱卫的,偏偏都勤王心切,头顶遂成“荷包孤岛”。

事实上,对于“二毛”我早先并不烦心,把它们染了就是。不料头发似乎越染越稀,到后来染发剂上去,如入无物之阵,看上去黑了,其实只是黑了头皮。

假发太闷。植发易掉。朋友建议,一刀剃光!六根清静。我觉得有问题。上古五刑之一的髡(音昆)刑,不就是把犯人头发剃光了示众吗,实乃“羞辱刑”,况我头型恶劣,头顶崎岖,偏巧常要授课,遽尔一秃,学生爆笑,课堂纪律谁负责。如生活在陕北多好,我大同学老农羊肚毛巾一扎;如生活在中东,亦可以堂而皇之戴上阿拉伯头巾“卡菲耶”,但我没想到的环境,某天不知怎么地忽然想到了王莽,王莽不是年少就谢顶了吗?东汉学者应劭和蔡邕分别在《汉官仪》和《独断》里提到:男子束发戴巾,称为幘,本来“半幘”,遮一半头而已,王莽微时很早就秃了,为避秃而把幘放大,来个全覆盖,半幘遂成全幘,新款就此推出,他发迹后就影响更大,大庇天下秃士俱欢颜,也是功德一桩。

由“王莽幘”想到了帽子,忽然心里一动,原来我周围的老男人差不多都戴上了帽子,都显得比我年轻,敢情都这个戏法啊!我真笨哎……

以前曾一直纳闷,我的朋友圈“戴帽族”何其多,好几个熟朋友即大热天也会捂着帽子,像梅干菜焐肉,何以如此钟情?现在我“啊哦”一声明白了,急急拉过一顶儿媳戴过的棒球帽,随手一套,揽镜一瞥,呵呵,当场还我年华!明明年已奔七,如今大可冒充“五十天命”,什么斑斑二色,什么“地中海”“荷包蛋”,轻轻一盖,蹉跎岁月,前额止步!而前额以上,那把江湖盛传的“杀猪刀”则备受帽檐狙击根本就杀不进,想那女士们美容美肤得进美容院,得花多少银两,看我老男一枚,区区一帽就篡改了实际年龄,快哉,快哉。

但帽子是谁发明的呢?恐怕和文字

另一道,是带鱼卷肉,列在普通家宴菜谱上。这道菜,是拿肥大带鱼,片出两条长肉来,切寸段,然后葱肉糜,成带鱼卷,滚满干细粉之后,油煎并红烧。想想都腴美不已,搁到今天,不妨像法国菜那样,位上,一人一卷,装个粉碟。除了红烧,还可以衍生多个版本,比如糖醋的、鱼香的,等等。

这册旧书,35年前的旧书,干干净净,一尘不

字的发明一样,无人知道了。埃及人公元前3000年发明帽子以俾遮阳挡沙是明确的,有实物。而我们中土的先人最先大概也想遮挡什么,顺手一张荷叶就是了,应该也是实用第一,所以上古文献没有“帽子”一词,只有“头衣”。“头衣”,头的衣服,四肢百骸都有饰护,难道头颅就不必关照了吗?头衣,太确切了,如今“曝头”就是个头。故直至秦汉,头衣仍未改名为帽子,士族男子的头衣叫冠、冕、弁,有竹木的,有皮革的,有圆形的,也有平板的,皮弁用白鹿皮做,瓜皮帽状,但都统称“冠”。男子二十岁行冠礼,就是正式的成年人了,但戴帽讲尊卑,并非人手一冠(帽子的),未成年人不可戴,罪犯不可戴,异族人不可戴,平民不可戴。他们只能戴幘。而我想象的“陕北羊肚巾”自后向前戴法,那时还真有,叫“陌头”,软纱所做。陌头的升级版就是著名的幘头,一种包裹头部的纱罗软巾,后有金属丝支撑的两支帽脚,文官叫展脚幘头,武官叫交脚幘头,又因为帽体常用青黑色的软纱做成,便称大名鼎鼎的乌纱帽了。

至此,帽的来历清清楚楚,但我的菜呢?帽子戏法将何益于我呢?

虽然还是冬天,但绒线帽不考虑,太卡通;中山帽,忒土,掉渣;礼帽怎么样,我的朋友王震坤礼帽一戴真酷。但礼帽较长,只恐我难以效颦,震坤的较深,妥妥的“狼狗脸”,我的脸看似长,其实被额头侵占过多,届时礼帽一戴,额头一压,当场猫脸,憋。

导演帽(无檐博士帽)固然极具气质,但郑辛遥可戴我不可戴,我没有艺术腔,装不像。

无檐八角帽,熟汤气,一副寿头腔;很快,我把视线投向嘉禄兄与建星兄,前者是短檐平顶帽,大方沉着洋气;后者花格子呢的鸭舌帽,活泼克勒洋气。

我都要了。相信他们一定是自选后的定型。成熟。所以,尽管帽子的隐喻太多,马路上的“大盖帽”隐喻行政执法,医院里的“戴帽子”象征慢性病定性,股市里的“抢帽子”比喻投机操作,但我可只管我的帽子戏法。

经典的帽子戏法可以变出百花、气球甚至飞鸽,我这里却可以立马变出一个伪劣的中年人,质地虽然可疑,再混十年应该可以吧。

这本书,是从她家里收来的,子涵小姐记得很清楚。照片上的女子,穿着当年的时代衣裳,干干净净,烫着体面的卷发,眉目清秀,一点点辛苦,一点点清寂。我把照片依然留在书里,让一种忘记继续忘记。

这本书,是从她家里收来的,子涵小姐记得很清楚。照片上的女子,穿着当年的时代衣裳,干干净净,烫着体面的卷发,眉目清秀,一点点辛苦,一点点清寂。我把照片依然留在书里,让一种忘记继续忘记。



会不会飞入瓶中采集雪花膏。我飞奔到了油菜花田,将瓶子挂在油菜枝头,许多蜜蜂和蝴蝶来往穿梭,翅膀下夹着花粉,它们像患了夜盲症,对瓶子和雪花膏视若无睹。我有些急躁了,一只蜻蜓像飞机稳稳地飞行,吸引了我的目光,这时田里一阵骚动,一个姑娘踩着撞着油菜花跑了出来,只见她顶着一头金黄,浑身上下也沾满了金黄色的花粉,像穿着一件灿烂鲜艳的花粉衣裳。她跑到我跟前,花粉纷纷抖落了,剩下的也陆续被风刮走了。她仰脸看我,长长的头发遮不住两只炯炯放光的眼眸。许多年后,记忆中的她如同花朵们的女王,仿佛只要她一声令下,它们都愿为她疯狂地燃烧。

只是,过不了多久,油菜花就会告别她短暂的花样年华,吹响进入夏天的号角,纷披如针的油菜籽暗结珠胎了。

出门俱是看花人

责编:吴南瑶

“我们都是春天的一部分。”这句话,我是在一家民宿看到的。

责编:吴南瑶



扫一扫,关注“夜光杯”