

永姣又开始酿酒了。天目山绿意汹涌。桃花、杏花、梨花、紫藤花,次第开放。永姣忙前忙后,清洗粮食,蒸煮、发酵,似乎要把江南的春意酿入美酒。

山下的九狮村,填满了湿漉漉的棕色——那是蒸好的粮食,摊晒在花香味的阳光下,走近细看,有稻谷、高粱、荞麦、青稞、大麦、小米。并非所有粮食都是九狮原产,但因为酒,这里的孩子,大多能辨五谷。阳春和金秋,是九狮人炮制佳酿的黄金时间,永姣不敢懈怠,趁天气晴好,把粮食蒸煮完毕,开启长达两个月的发酵,把收成交给时间。此时,老主顾的电话也如约而至,临安的、富阳的、桐庐的,他们邀永姣到家中酿酒,用词兴一点的话来说,有点“定制”的意思。一声“你来啊!”永姣便心领神会。

永姣的手艺是家传,自祖父开启,算起来也有近百年时间。自小跟随父亲酿酒,耳濡目染,如春秋秋收,永姣按照时令,将天目山的万物,酿进这种透明的液体。酿酒三十多年,她也并未多想,自己与酒,究竟有怎样的关联。三个月前,九狮有了驻村作家,一个午后,众人访酒,逛到永姣家中。在弥漫的酒香中,永姣第一

次向陌生人分享自己的酿酒生活。所有言语,都不如喝上一场。小院方凳上,永姣的“作品”摆满。除了糯米酒与白酒,观感不同,其他酒水并无差别。

诗人车前子懂酒,抿一口,咂摸一秒,便能报出金剛刺、猕猴桃、红枣。围观的酒精小白,学着他的样子抿一口,只觉辛辣,品不出其中妙处,更无法想象天目山的物产,如何在水与火之间,归于形式统一的透明。

在九狮,金剛刺酒名声最盛。金剛刺是蒺藜的根,在城市生活日久的人,要调动起很多记忆,才能搜索到这种植物的学名。

蒺藜蔓生山野,对于爱野游的人而言,不算陌生,江南群山中,一脚踩下就有数枝,它的枝条柔韧纤长有细刺,叶卵圆,花似细米,秋冬可见红圆的果实成簇。至于蒺藜的根,人们顶多能在开掘的山地边看到它的踪影,肥硕、姜黄,有数不清的突起,连接起来如累累成串的菱角。

只有在九狮,手捧美酒,才发觉那纤细的枝条与扎实的块根原来是一家,金剛刺这个名字,无比形象恰切。

友人想7月外出旅行,其还没看过大海,也还没出过国,我便提议去济州岛,又近又方便,四面都是一望无际的大海,号称“韩国夏威夷”,风景优美。我曾去过那里,但没尽兴,所以我说我来做个“旅游攻略”吧,权当是弥补遗憾,再做一次纸上的旅行。

做旅游攻略是一件很用心的事情,细致到方方面面。就说选入住的地点吧,不管是酒店还是民宿,得考虑对周边的需求,如果喜欢逛街,那就选热闹的市场边上,友人喜欢大海,我便选了在海景区附近,从窗口就能听到海浪的声音。而且,不远处就是极其壮观的柱状节理带,只消徒步过去就是了。柱状节理带是火山喷发的高温熔岩遇到冰冷海水时所形成的石柱,黝黑的六角形的石柱在海岸边层层堆积,汹涌的浪涛不断地拍打20米高的悬崖峭壁,让人在惊心动魄中不由赞叹大自然的鬼斧神工。做攻略得画出线路图,到时走路会合理而从容,从柱状节理带就可以选择一路去太平洋乐

永姣是乡间酿酒高手,众人追问秘方,她笑笑说:没有。听起来——粮食、天气、时间、酿酒人的手与心,每一样都很重要。当然,她不这么总结,但听者有意。

她端出一个小钢盆,底部覆一层“方糖”。这是酒曲,如果说酿酒酒的“核心技术”,就是它了。晋代名人江统,在《酒诰》里讲道:有饭不尽,委之空桑。郁积成味,久蓄气芳。本出于此,不由奇芳。

这里就有酒曲的原理和做法,但永姣不会这样讲。她通常在七八月份做酒曲,它的基础原料是稻谷,将原料轧粉,煮熟,搓成小块,进行发酵,等它长出白白的绒毛,晾干收藏即可。如果没有一点生活经验打底,这个过程不是那么好想象。永姣说,做酒曲和做黄豆酱的原理类似,酒曲的作用,也如同做馒头的酵母。

忙碌在阳春里的永姣,手里的撒手铜,正是去年七八月份做好的酒曲。除了稻谷,酒曲中有极为特别的一样:辣蓼草。辣蓼草多长于水畔,永姣都是亲自去采,专挑肥大干净的植株,以镰刀将它们从杂草和砂砾中挑出,回家洗净、晒干、打粉。一万斤粮食,要放七

十斤酒曲,七十斤酒曲要放四五斤辣蓼草。这是永姣坚持的比例,从不含糊。蓼是《诗经》里频频提到的植物。只是蓼属种类繁多,全世界有230种,浙江133种,杭州有24种。由此,诗中蓼草各异,所表达的情感也不相同。九狮人的辣蓼草是水蓼,它是古人烹饪的调料,只是后来没落,“惟造酒曲者用其汁耳”。永姣没有想到,自己在乡间的日常,让人追溯着古籍中的记载。在永姣祖父生活的年代,酿酒人极少。等她的父亲承接了这门手艺之后,方圆几里,也仅有两三户人家能酿酒。其时,粮食紧缺,又少流通的渠道,酿酒自然是奢侈的事。永姣说,“单干”后就不一样了,玉米、高粱在山间成片种起来,

园、天帝渊瀑布、仙临桥、如美地植物园、渔村、中文海水浴场。亚洲规模最大的如美地植物园温室里栽培着2000多种珍贵植物,庭院外也聚集了地球上的各种花草和树木,温室和庭院之间有观光列车往返。中文海水浴场则是一处沙滩和奇石岩壁融为一体

的空间,彰显着人与自然的和谐。做旅游攻略时,我也补上了之前留下的一些遗憾。比如说犹如卧牛的牛岛,因为是一座离岛,离市区较远,得专门乘坐渡轮,要是不选择环岛巴士,单车骑行,需要花上很长的时间,所以团队游基本上是不安排的。可是,牛岛真是太漂亮了,那里的海水非但清澈,而且色彩斑斓,由海岸向外,白色、天蓝色、深蓝色、墨绿色层层延伸,是童话里才有的“彩色海”。这里真的无需滤镜,随手拍一张便是大片,尤其站在灯塔上,所有的景致都会与你的憧憬和期待相吻

合。由于牛岛附近还有不少值得一去的地方,因此,我特意标注可以预订包车或参加当地的一日游团,这样,就不会错过城山日出峰、山君不离、涉地可支、万丈窟等景观了。城山日出峰可是世界自然遗产,被称为“济州第一景”,这是一块巨大的岩石,也是世界上最大的突出于海岸的火山口,如同一顶巨大的皇冠,若在这里观赏海上日出,那真是无与伦比,而其周边则是草原牧场,绿意盎然,仿佛一首田园交响诗。

替友人做旅游攻略,当然必须考虑“个性化”。友人酷爱学习,所以,我选了几处博物馆。比如国立济州博物馆,展示了120万年前因火山活动而形成的济州岛的历史与文化,通过对遗迹的发掘以及出土的青铜器、铁器,岛屿有人定居的历史可追溯到石器时代。又比如济州艺术博物馆,建筑风格现代而时尚,平

面流线是环形,使室外和室内都能布展,建筑材料则反映了当地的环境,混凝土中采用了岛上各种各样的石头,模糊了人造物和自然的边界,入口处的水池把光线反射进建筑,犹如穿越时空。友人喜欢喝咖啡,我特别在西线彩虹路到涯月邑游程中,加了一个咖啡馆,这家咖啡馆全是大落地窗,仿如巨型银幕,一边喝咖啡,一边欣赏发电车转悠的海岸公路,应该会十分惬意。突然想到,友人会不会小小地冒个险,去体验一下浮潜呢,于是又添了一处板浦浦口浮潜,在蔚蓝的大海,常被束缚的人也可变成一条自由畅快的游鱼。

为友人做这样一份“旅游攻略”,内心是柔软而诚挚的,连想象都替代了现实。当我把这份攻略发过去时,于我是放下,于友是念想,大海、天空皆在,是胸怀,也是境界。

可以自夸的“绝技”不多,炒饭算一个。

有一次,和同事聚餐,每人都要亲手做一道菜。他们知道我从不烧菜,揣着坏等着我出洋相。没想到,我炒了一锅饭,吃得他们直呼意外。那炒饭粒粒分明,又粒粒相连——连着它们的是拉丝般过了热油的蛋液,黄澄澄蓬松热烘烘,加上一点青葱点缀,看着就养眼。吃到嘴里,轻轻咀嚼,米饭和鸡蛋的香味渐渐溢满口腔。两种食材经过掌勺人以擒龙之力高频翻炒,终于融为一体,才有了这碗蛋炒饭浓郁的香味和米粒硬中有软

的口感。其实,我已炒了三十年的饭。小学生涯,寒暑假到了,父母双职工,吃饭全靠自己。当时没那么多快餐店,更没有外卖,只能吃剩饭。处理剩饭最简单的招数,就是拿白开水泡。上海话谓之“淘饭”,其实就是泡饭。终究寡淡,连吃上几天就清淡得像在吃素斋。自己动手早当家,取现成材料做蛋炒饭。灶台支黑漆漆铁锅一把,用我那黑不溜秋的小手,拎着油瓶倒上浅浅埋过锅底的油,点上火,待油热到冒青烟,这才放入鸡蛋。当年经济条件有限,一般就一枚,偶尔加一枚,那天肯定是跟小伙伴拍香烟牌凯旋。鸡蛋进锅,用无影手的手法翻炒几下,便倒入米饭。此时必须功力上调百分之百,以超级无影手手法高频翻炒,待米饭油亮,微微焦黄,即可出锅。

爸妈原是担心我假期吃得不好,营养跟不上。但后来发现,我竟然把自己养得有了双下巴,那真是意外之喜。于是,家里总堆满了鸡蛋,他们是希望我多吃点。这样一碗蛋炒饭,再配上一碗开水冲的紫菜汤,汤里滴几滴麻油,三十年后忆及,忍不住还吞一口馋涎。我小学身高一米五不到,直到后来长到近一米八,也算有了一副强健的体魄,其间数年,不知吃了多少碗蛋炒饭,又不知爸妈买了多少份鸡蛋。老妈说怕我长不高,买了很多营养品给我补,一来贵二来好像也不见效。她认定是香喷喷的蛋炒饭给了我无穷的滋养,才让我有了现在的体魄。如今,父母已不在,那份亲情,伴随着对少年时代蛋炒饭的记忆,永远挥之不去。

当年这碗蛋炒饭能炒好,其实原因大半来自于炒的是隔夜剩饭。炒饭必须隔夜剩饭,我是从周星驰的电影《食神》里看来的。电影里一句普通的台词,对我却像一次美食启蒙。以前总以为美食需要食材新鲜高档,哪想过隔夜冷饭也能变成美味。于是,开始留心炒饭之道,竟然发现,中国人大概是最喜欢也最讲究炒饭的民族。

单说“炒”,虽不能说中华独有,但其他民族就很少有这种烹调手段。“炒”,实在是中国人对美食世界的一大贡献。炒菜,源自宋。也只有当时的富庶如宋,才能让炒菜变成一种全民烹饪之法,流传于普通人家。绝大多数人,生活中离不开米饭。“炒”技又是源远流长,于是,炒饭就成了“国技”,以至于我这样的“烧饭小白”都能无师自通。中国各大菜系中,扬州炒饭,无人不知。其实,粤菜,炒饭尤其丰富。光一个蛋炒饭,有讲究蛋液裹米的金镶玉炒法,也有先炒蛋后炒饭的流派。配菜也讲究,什么咸鱼粒炒饭、榄菜炒饭、腊肠炒饭……我独推荐一品瑶柱蛋炒饭。这道炒饭或许是在扬州炒饭基础上升级的豪华炒饭,要用江瑶柱吊鲜,并且只用蛋白混个米饭炒制,炒出来不但有镬气,还别样地清润鲜美。若能配上一碗老火例汤,怕是要鲜掉眉毛,狂呼爽快!

而我钟意的黯然销魂炒饭便是:一碗隔夜饭、一点猪油



万物透明

孙雯

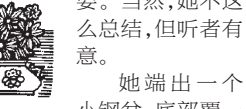
编钟

许祥慧

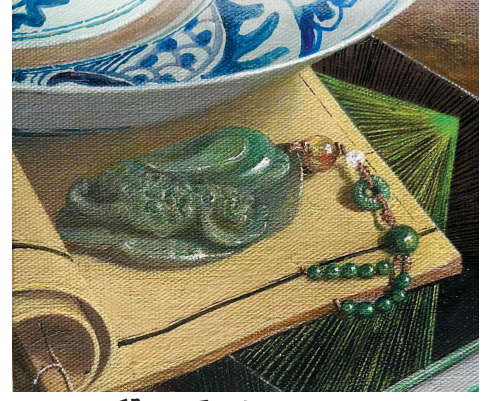
1997年香港回归那年,在电视里听到编钟敲响时那金属般的声音,我下决心,有机会一定要亲眼去看看“编钟”。今年,我在湖北博物馆综合大楼一楼大厅,终于看到了编钟。我国古代早有编钟,它兴起于周朝,盛于春秋战国直至秦汉。我们将1978年在湖北随州市出土、在湖北博物馆珍藏的编钟称为“曾侯乙编钟”,“曾侯乙”是周王族诸侯国中曾国的国君,“曾侯乙编钟”是中国古代青铜器中的杰出作品。“曾侯乙编钟”重2567公斤,有65件共3层(其中64件乐器,1件钟铎),上层叫作钮钟有19件,中层叫作甬钟有33件,下层也叫甬钟有12件。编钟音域宽广,横跨五个半八度,与现代钢琴相比,仅在最低音和最高音处各少一个八度,能够完整演奏五声、六声、七声音阶的乐曲。编钟铸造精湛,展现了古代中国高超的铸造技术和音乐才能,所以具有“一钟双击”的特点,即敲击不同部位可以发出两种不同的音乐。编钟上刻有3755字的铭文,记录了编钟的编号、音调、乐律知识,是现代研究古代音乐和文化的宝贵资料。曾侯乙墓中整套编钟,在沉睡了2400多年后得以回归。音乐性能得以保存,音色优美,音域很广,说明我国音乐文化和铸造技术已经发展到相当高的水平,甚至比西方十二平均律的键盘乐器还要早,出土的“曾侯乙编钟”可谓是我国古代音乐艺术的瑰宝。“曾侯乙编钟”出土至今只奏响过三次。第三次就是1997年7月1日香港回归那天,电视画面中,传来千年古钟发出的声音,那是代表中华民族发出的最强音,那声音振聋发聩,那声音在我胸中久久激荡,任由我的眼泪和着编钟的声音在脸颊上流淌。



健康



磐石系列(油画)王煜宏



磐石系列(油画)王煜宏

更不用说泼辣好养的番薯了。一百斤番薯仅能出十几斤酒,高粱可以出到四十斤,如果度数低一点,可以更多。每一种作物的出产量,永姣都清清楚楚。而天目山的发展,也由如今酿酒作物的多元,可见一斑。

永姣自己也爱喝点小酒。家酿的“六粮液”是她的最爱,几种粮食混在一起,不凸显某一种具体味道,但喝起来很清口。说到喝酒,永姣会笑起来,眉眼间有醉意。永姣没有想到,自家的一杯酒,会让写作的人想及澄澈之中的万物,并追随其背后的传统。她想,或许酿造美酒与酿造文字并无差别,不过是各自在手上或笔下,运筹水火交融之力,并把它们交给时间。

七夕会

花,一碗美味的“紫菜汤”也就大功告成了。紫菜具有一定药用价值,具有化痰软坚、清热利尿之功效,可治瘦瘤,脚气,水肿。《食疗本草》称其“下热气,若热气塞咽喉者,汁饮之。”《纲目》说其“病瘦瘤脚气者宜食之。”《随息居饮食谱》认为其“和血养心,清烦涤热,治不寐,利咽喉,除脚气瘦瘤,主时行泻痢,析醒开胃。”当然,要吃上品质好的紫菜,购买时得懂得挑选方法:一般以紫菜的表面光滑滋润,色泽黑紫或紫红,有光泽,不暗淡,片薄,质嫩,体轻,柔而不潮,不脆,具有紫菜特有的清香者为质优。如果紫菜颜色黄绿,片厚,暗淡无光,带有海水腥味者质次。

这里就有酒曲的原理和做法,但永姣不会这样讲。她通常在七八月份做酒曲,它的基础原料是稻谷,将原料轧粉,煮熟,搓成小块,进行发酵,等它长出白白的绒毛,晾干收藏即可。如果没有一点生活经验打底,这个过程不是那么好想象。永姣说,做酒曲和做黄豆酱的原理类似,酒曲的作用,也如同做馒头的酵母。

忙碌在阳春里的永姣,手里的撒手铜,正是去年七八月份做好的酒曲。除了稻谷,酒曲中有极为特别的一样:辣蓼草。辣蓼草多长于水畔,永姣都是亲自去采,专挑肥大干净的植株,以镰刀将它们从杂草和砂砾中挑出,回家洗净、晒干、打粉。一万斤粮食,要放七

紫菜的药用价值

夏天,伴随气温升高,人们往往食欲不振,此时,来一碗紫菜烹制的汤菜佐饭,可平添几分饭量。生活在沿海温州的我,对此深有感触。紫菜,是生长在浅海岩礁上的一种食用海藻,属红藻门植物。在素有“百岛之县”美称的温州洞头区,紫菜就是当地的著名特产,更是食客们的心头爱。紫菜在中医药书籍中早有记载,北魏《齐民要术》中就已提到“吴都海边诸山,悉生紫菜”,以及紫菜的食用方法等。唐代孟诜《食疗本草》则有紫菜“生南海中,正青色,附石,取而干之则紫色”的记载。至北宋年间紫菜已成为进贡的珍贵食品。明代李时珍在《本草纲目》一书中不但描述了紫菜

杂谈炒饭

孙小方

炒饭算一个。有一次,和同事聚餐,每人都要亲手做一道菜。他们知道我从不烧菜,揣着坏等着我出洋相。没想到,我炒了一锅饭,吃得他们直呼意外。那炒饭粒粒分明,又粒粒相连——连着它们的是拉丝般过了热油的蛋液,黄澄澄蓬松热烘烘,加上一点青葱点缀,看着就养眼。吃到嘴里,轻轻咀嚼,米饭和鸡蛋的香味渐渐溢满口腔。两种食材经过掌勺人以擒龙之力高频翻炒,终于融为一体,才有了这碗蛋炒饭浓郁的香味和米粒硬中有软