

夜光杯

古人概念中的小鲜大抵特指江河湖沼中的小鱼,刀鱼、鲫鱼、青条、白浪、鲃鱼、麦穗鱼、串条鱼以及名字美丽的桃花鱼,都是江南常见的小鲜。富春江有一种小鱼名曰子陵鱼,因为严子陵垂钓于此并常有所收获而得名。其实严先生钓鱼与姜太公钓鱼如出一辙,功架摆足,鱼之得失漠然一视,但中国人喜欢给贤人高士锦上添花,传为美谈。在泛舟千岛湖的场景中,子陵鱼也成了一个个余兴节目。十多年前在建德领教过,也许是子陵鱼太过微小,保鲜不易,厨家用鱼干加辣椒、青蒜急火爆炒,自有一种老乡亲的调性。子陵鱼干晶莹剔透,肉质细腻柔韧,咀金嚼银之际,恍然汉魏遗风。

近年去很多景点,不论南方北方,都可见到有人卖力挥舞一柄木槌,反复敲打一只石臼里的糯米团。木槌敲在空实的米团上梆梆作响,这时就会有闲人凑上来不懂装懂:“快看,打糖的!”事实上,人家这是在打麻糍。打麻糍是江南乡俗的一种,如今出现在北方旅游景点,也算一种文化融合吧。但每听闲人胡说“打糖”时,我总想起三十年前乡村集市上的“打糖”。

我们“打”的是麦芽糖棍。打糖佬装糖棍的木盒年月已久,盖板与提梁已部分包浆,阳光下一放亮晃晃的。糖盒的盖板可以活动,打糖佬用两根手指一拨一推就能任意开合。“门”形的提梁在糖盒正中,提梁的上板用作提手,两侧的面板上各装一个“机关”——左板正中有一个直径八寸的木质圆盘,盘心穿个眼儿,用转轴挂在板上。打糖佬用手一拨木盘边缘,那盘子就滴溜溜地转起来。凑近细看,可见盘子正面向轴心辐射出二三十个间区,每个间区轮流标有红黑两色;若是将木盘取下来一翻,背面又是一番天地,同样是分出间区,但每个间区里画的却是一到二十不等的红色圆点,一二三四五,小数目居多,五到二十的大数目却极少。

这个旋转木盘就是打糖盒的靶盘。来打糖的人,只需用皮绳绑定在提梁右侧的木板往外一拉,然后支在特制的木弩机上,板内侧正对靶盘的弩床就空出了地方,放上一支箭后,四个手指照着弩机猛地往下一“打”,只听“啪”的一响,板子猛抽箭筒尾部,那枚小箭便射向了靶盘。看靶论输赢。打糖的规矩是很严的。第一条:要想打糖拿钱来。如果是打靶盘正面的红黑两色,一箭五分;如打靶盘背面的点数,那得一箭两毛。也就是说如果拿出五分钱,你就有一次射击靶盘正面的机会。只要你射中的颜色与你在击发的一瞬间喊出的颜色相同,就算赢。比如你喊的是红,打中的也是红,一根糖棍就是你的。但如果你喊的是红,中的是黑,那你的五分钱就归打糖佬了。如果你还很阔绰,或觉得自己运气特别好,你就可以一次出两毛钱来打靶盘反面的红点,一箭下去,射中几点就有几根糖棍。

这样看起来,打糖就是个全看运气的概率游戏,但事实上却不然,这其实是个讲究手上功夫的事业。作为一个打糖佬,你期待中的收获全在那只飞转的木盘里,而盘面其实完全掌握在打糖佬那只枯瘦却有魔力的右手上。那只手在木质轮盘边缘看似随意的一拨,木盘就恰到好处地旋转起来。说恰到好处,是指木盘的转速和转起来的时机,恰好卡在打糖佬扣动弩机并喊出红黑的一瞬。而打糖佬的第二条规矩就是——等我转开了你再打。

当木盘开转,红黑两色在飞旋中幻化出了一个被糖棍填满的美好世界。那世界混沌而虚幻,似近而实远,我们这些打糖者手握一次可怜巴巴的机会,带着收获的梦想和挑战者的决绝大喊一声,向着未知发射。“啪”的一声之后,飞转的木盘在颤抖中开始减速再减速,虚幻的世界慢慢消退,盘面上的红与黑渐渐清晰。终于,它停住了。这时你才发现喊红的你,射中的却是黑,或者正好相反。而射击轮盘反面点数的人,很少能击中五以上的点数。

打糖佬面如秋水,黑瘦的脸上两只眼睛一动不动。在飞旋的木盘后,从来看不出他的喜怒哀乐。他用一只左手收钱,用同一只左手开合糖盒,取出一些糖棍给打糖的人,然后用右手再一次旋转轮盘。“等我转开了你再打”是他的口头禅,听上去好像并没什么轻重,但细细想来,又好像一句饱含奥义的密语。那些打糖的人从孩子一直想到了中年,也没想明白自己输在了哪里。所有的不甘飞逝而去,如今只想蹲到往日的盘面大喊一声:“再来一次!”

打糖

成向阳

秋风起,品小鲜

沈嘉禄

这就要说到太湖了,“三白”中的银鱼,是小鲜中的精锐。如今白鱼白虾常见,新鲜银鱼难得。超市里善价而沽的冻品,但无论炒鸡蛋还是煮莼菜汤,一律味同嚼蜡。前不久在凯德晶萃的一家餐厅吃到银鱼干蒸腊肠,真有“冤家不碰头,碰头就牵手”的喜剧效果。寸把长的银鱼干受了广式腊味的滋润,实现质的飞跃,也害得我当即在手机上下单了一罐。银鱼干江西、福建、广东都有,唯太湖所出最贵,我当然选太湖的。

唐大历年间杜甫寓居夔州时写过一组咏物诗,其中有一首《白小》:“白小群分命,天然二寸鱼。细微沾水族,风俗当园蔬。入肆银花乱,倾箱雪片虚。生成犹拾卵,尽其义何如。”这个“白小”应是鄱阳湖银鱼,入肆而倾箱,当令盛极矣。

银鱼又称为冰鱼、玻璃鱼、脍残鱼等。脍残鱼也有故事:当年吴王阖闾坐船游太湖,享用中国最早的船菜,一大盘鱼脍吃不完,随手抛入碧涛中,“其残馀于水,化为此鱼,故名。”

还有一种面杖鱼,是银鱼中的大个子,现在也少见了。上世纪90年代初我参加《上海文学》笔会,一帮人涌到苏州,陆文夫老师做东招待,宴会上有一道面杖鱼,上浆油炸类似天妇罗,北方作家笑称:江南无所有,请吃小猫鱼。我只得跟他们科普一下,听不听得懂就随他们了。

还有塘鳢鱼,苏州人又称“塘鲳鱼”,或“鲃”——“三月三,鲃鱼上岸滩”,油菜花开了才来,时称“菜花塘鳢鱼”。这厮头大眼小,脑壳坚硬,通体微呈紫黑,鳞片小而有黄黑斑,模样相当凶猛,太湖渔民叫它“老虎鲨”也是有道理的。杭州人称作“土步鱼”,袁枚在《随园食单》里提到这厮:“杭州以土步鱼为上品。而金陵人贱之,目为虎头蛇,可发一笑。肉最松嫩。煎之、蒸之俱可。加腌芥作汤、作羹,尤鲜。”上海人是塘鳢鱼的知音,红烧塘鳢鱼、咸菜烧

塘鳢鱼、塘鳢鱼炖蛋都是巧妇的拿手菜。但苏州毕竟是一等一的温柔乡、富贵地,那里的厨师治小鲜技高一着,我在吴江宾馆品尝过糟糟塘鳢,一条鱼掉两片肉,上浆糟油,再加少许荠菜末和太仓糟油。舌尖一接触嫩滑鲜美的鱼肉,不由得微微颤动起来,滑入喉咙时又未免惊心动魄。因为塘鳢鱼鲜嫩无比,得之不易,价格逐年上涨,现在已卖到一百多元一斤了,那么就吃吃与塘鳢鱼外貌相似的昂刺鱼吧,咸菜烧,味殊不恶。鱼虽小,却也有架子,不到时鱼不登场。秋风乍起,刀鱼、银鱼、塘鳢鱼和昂刺鱼都去了远方。那么现在有什么小鲜呢?苏州人花头经真透:“秋天享福吃鲃鱼。”鲃鱼也产自太湖流域,像河豚那样胖墩墩、身上有黑色条纹,萌态十足。虽然鲃鱼在遭到强敌威胁时也会发脾气,气胀如鼓,但没有毒的,不惹是生非,可放心食用。说起鲃鱼,大家就会想起于右任于大爷。没错,于大爷在苏州木渎古镇石家饭店吃鲃肺汤的故事太有名了。《唐鲁孙谈吃》里有一篇《调羹犹忆鲃肺汤》,唐老绘声绘色:“有一天于右老去苏州游玩……兴尽而归,道经木渎,在一家叫‘石家饭店’的小馆子打尖。大师傅姓石,人家都叫他‘石和尚’,自东自伙(老板兼员工)。听说来客中有位很髯拂胸的是陕西三原于右任大爷,他小时候就听说西西北北,可是独独陕西三原特别讲究饮饌,虽然不是雕蚶镂蛤,也没有鹿尾驼蹄,可是对于菜的刀功、配料、火候、程序无不精到,于右老又是辛亥元勋,自然特别招呼巴结。等大家酒足饭饱,奉上苏州特产鲃肺汤一碗。”

接下来的剧情就是大爷捋须执笔,赋诗一首。这首名为《邓尉看桂归次木渎,饮于石家饭店》的七绝流传甚广:“老桂开花天下香,看花走遍太湖旁,归舟木渎犹堪记,多谢石家鲃肺汤。”

老子说:治大国,若烹小鲜。有位老前辈在文章

为自己艺术爱好的人,多半是乐观开朗性格喜气的。创作了《假灶猫》《打桩模子》《吃煞依》《老克勒》这些上海闲话经典剪纸作品的郑树林先生认为,传统剪纸方法强调的是手艺人

生活的感悟以及手上的功夫,最终靠的是手艺人的学问、学识和学养以及手艺人对市场的洞察力。生活终究是艺术创作的根源。比如,你要剪出一只鸟,你要有对鸟的观察吧?强调生活观察生活积累的重要,也就能提炼出一颗热爱生活的心,这也是所有时尚活动的最终根本。从郑老师的作品中也可以看出,越是有日常故事性、内容性的,图案也就越有画面感与戏剧性。“幽默、乐活!”鼓励学生带着喜剧气氛入手,这是睿智。

这个中秋节,在崇明国家4A级景区江南三民文化村,举办了以“言传身教,妙手剪花”为主题的“不描不画”传统剪纸非物质文化遗产传承活动,没想到,爱好者云集,游客也开心参与。中国北方的剪纸艺术与南方的剪纸艺术有不同之处。因为各自生活的底蕴有着不同。也有新上海人因为南方派剪纸风格,而进一步对上海的民俗、历史有了新的了解。

来自陕西的游客说:“第一次近距离看见这样不描不画的传统剪纸,非常震惊。”有人赞剪纸,小而精,小而灵,小而美。有人开心,玩儿似的学习,渐渐能掌握一门技艺了,听到“那个,栩栩如生啊!”则乐不可支。而在线上学习过剪纸艺术的人则认为,“真人战”精彩多了。周边的掌声是鼓励。传统佳节里,月饼啦,元宵啦,年夜饭啦,是吃的时尚。手工剪纸像是眼力与手力的时尚。

纸上乾坤巧手剪

方也

选择剪纸作

我现在想来,过往的日子里最使我感到温馨和难忘的一刻,是一个清晨,爱人像鸟雀跳着跑进卧室,大喊:“我怀孕了。”那时我正躺在窗外洒进床上的和煦光线里,我还没完全清醒,她的声音却无比真切,她的面容被晨光照耀着,她笑着,整个脸庞像在闪闪发光,被太阳的温暖包裹得毛茸茸的。

我们准备着,期盼着一个新生命的到来,在预产期快来临时,决定回她的老家山西生孩子,在家乡能得到更多亲友的爱与照顾。

我那年27岁了,她也将要成为妈妈了,但我们完全没有风险意识,竟大着胆子这么奔走。到家后第二天去医院,预诊护士问日子,测体温、量血压——189/126,“赶紧住院!”护士惊呼,我们才紧张起来。

36号病房,12床。当爱人真躺进病房里,她开始对生孩子感到紧张与恐慌,这多半源于医护的认真询问——想顺产还是剖宫产?自己这一代人有几个兄弟姐妹?父母有没有高血压……

隔壁床的待产妇是过来人,生过两个了,都是儿子,她比我爱人小三岁。“害怕,姐。生孩子就像母鸡下个蛋。一两天就能下地,最多三天就出院了。”语气中那一份灵巧,轻易,极为确凿,不容置疑,又流露出丝丝非饭后多走两步的闲逸和那种无非请客多添双筷子的捎带手,任谁都让你放下下心来,以至于我都心生羡慕。

她先去产房,她爱人在外面等。她对爱人笑说:“老公,我给你生个小棉袄大胖姑娘啊。”她老公正色道:“可不敢胡说。还是得生小子。”

医生回身嘲他:“你要那么多小子干

里说:烹制小鱼只需将调料下准,入锅后不必多动,火候一到自然好。若是锅铲乱动,必定皮破肉烂,不成样子。他认为治理国家也要无为而治,切忌横加干涉。我深以为然。小鲜鲃鱼,烹制时也要谨小慎微,步步从容。

去秋仲秋在苏州吴江宾馆吃到了姑苏名饌“炒蟹鲃”。厨师用鲃鱼的净肉、整肝与蟹粉、蟹黄一起炒,再取三四枚牛油果切薄片围边以增清鲜。一大盘小鲜色彩缤纷上桌,腰盘两头还配了一丛姜丝、一丛葱丝以及十几只芝麻饼。这种芝麻饼在苏州有专属的名称:“锦囊”。椭圆形,薄薄酥皮吹弹欲破,一头剪开口子,可将炒蟹鲃填入

饼里吃,别有风味。炒蟹鲃的审美要求是:鲃鱼要嫩,鲃肝要肥,蟹油要亮,蟹黄要红,蟹膏要像水晶一样透亮。蟹黄蟹肉的鲜香甘甜与鲃肉鲃肝的嫩肥丰腴交织在一起,丝丝缕缕地体现着苏州味的精致与鲜美。上海的菜场看不到鲃鱼,苏州人的吃福一直叫上海人羡慕嫉妒恨。

在吴中方言中,鲃与斑读音相近,故而炒蟹鲃也叫“炒蟹斑”。如果纯用鲃肝与秃黄油一起炒,就叫“炒双秃”。这种菜不敢吃第二次,有愧苍天。

东海开捕那天,我因恭赴朋友的画展开幕式,错过了甬府翁总在宁波举办的开渔海鲜大餐;后又因清除蛀牙,错过了吴江东太湖

景区江南三民文化村,举办了以“言传身教,妙手剪花”为主题的“不描不画”传统剪纸非物质文化遗产传承活动,没想到,爱好者云集,游客也开心参与。中国北方的剪纸艺术与南方的剪纸艺术有不同之处。因为各自生活的底蕴有着不同。也有新上海人因为南方派剪纸风格,而进一步对上海的民俗、历史有了新的了解。

来自陕西的游客说:“第一次近距离看见这样不描不画的传统剪纸,非常震惊。”有人赞剪纸,小而精,小而灵,小而美。有人开心,玩儿似的学习,渐渐能掌握一门技艺了,听到“那个,栩栩如生啊!”则乐不可支。而在线上学习过剪纸艺术的人则认为,“真人战”精彩多了。周边的掌声是鼓励。传统佳节里,月饼啦,元宵啦,年夜饭啦,是吃的时尚。手工剪纸像是眼力与手力的时尚。

七夕会

七夕会

七夕会

七夕会

啥?”又看到我,嘀咕一句:“你咋也跟来了?”我这才意识到,我竟不由自主跟着人家到了产房门口。我回到病房,等她的好消息。不一会儿她果然轻松地回来了。她老公在她病床边的陪护椅子上打盹,踏踏实实睡着了。护士笑着拍他,他才一骨碌翻身醒来。他问产妇:“啥?”产妇笑:“儿子!”这个新父亲,其实是老父亲了,竟直接冲到楼道里去喊:“我又有儿子了,我又有儿子了。”

我问:“你们是干啥工作的哩?”产妇答:“种苹果的。我傻汉每天盼着我生儿子给他种果树。”

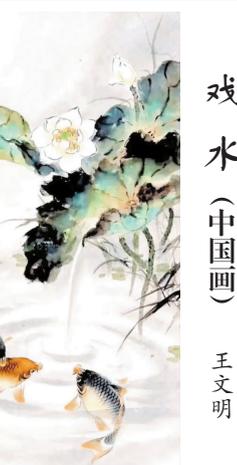
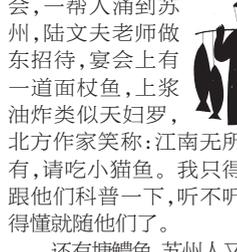
我也高兴:“那可不一定,你儿子将来若考上名牌大学,毕业后就要去大城市了。”她听了,也很高兴。母亲嘱咐我说:“等你媳妇儿生好,你要先看你媳妇儿,再看你娃,凡事先顾你老婆,知道没?傻小子。”我记住了。

待轮到我们家,我先见到的是我孩子。医生身子站在门内,仅胳膊伸到门外,抱着一个襁褓,轻轻笑着说:“是个姑娘。”给我看了一眼,就“咻”返回去了。

我愣住了,这不就是我爱人的小版吗?这不就是小版的我爱人吗?而且,我就是心心念念想要个女儿啊。多么神奇的基因啊,长得一模一样。真真切切的骨肉,她是这样的。多么奇妙的感觉。我和孩子先回病房,爱人在产房等麻醉效果散去,身体复苏后才回到我们身边。我有很多话要对她说,我开心地想要笑,可我我不敢笑。我一笑,她也跟着笑,她一笑,会撕裂伤口、绷断缝针的线。我小心护理着她,几点几分喝多少毫升水,都记录得清晰准确。她腹腔内的血块凝固成块,疼到无法忍受,医生每按压一下肚子,她就喊一声,每一声把我的心肺也扯成粉状。

爱人的喊声吸引着孩子的眼珠子滴溜溜地转过来,看着她。成为妈妈,真是世间最勇敢的事。

成为妈妈,真是世间最勇敢的事。



戏水 (中国画) 王文明



大酒店的蟹宴,但我自有尝鲜妙法。既然百川归海,那么梅童鱼和小黄鱼也属小鲜。梅童鱼现在是一吃不起了,酒席上若有一盘清蒸梅童鱼,蝴蝶也会尖叫。我取小黄鱼十尾,洗净后以虾油卤和黑胡椒粉腌渍半小时,捞起沥干吹干,油煎至两面金黄,挤青柠檬汁,配冰啤酒,风味完胜日料中的香煎多春鱼。

老葛退休后热心公益活动,他快人快语,为人直爽。一次,老葛组织苏州一日游,回沪前大家逛一下观前街,约定下午3时上车。可到了规定时间,独缺老王。大伙耐心地等了半小时,仍不见其人。老葛急了,我们分头找了两个多小时后仍不见其踪。老王年龄大,身体不好,也不用手机。“他是否自己回家了?”旁人提醒后,老葛忙拨通老王家的电话,他真的回家了,他在电话里解释:“我不喜欢逛街,就索性买张火车票回家了,你们找不到我,总会回来的。”众人听后哭笑不得。老葛很得牙痒痒,在电话里就直言:我们一群老年人就“旅游”,必须要有集体意识,不然真是扫了一众热心肠的热心啊。

直言的老葛 周成树