最美是鹅头

沈嘉禄

终于,传说中的潮汕老鹅头在上海咕噜咕噜冒泡啦。有老饕认为:判断一家潮汕馆子正宗与否,就看他家有没有老鹅头。

是吗?以前我一直以为冻花蟹才是潮汕馆子的标配。

初识老鹅头是在五年前,朋友招饮于潮汕馆子,冷菜还未上,老鹅头先声夺人,与一尺多长的脖子一起斩件,众星拱月一大盘。鸡鸭鹅之属,我独爱首级,可尽情享受爬罗剔抉、敲骨吸髓的快意。详察此物,色如老檀,表皮闪烁着天鹅绒般的光泽,似有贵族气。一口尝过,眼睛发亮,鹅肉纤维细腻,芬芳腴美,鹅皮厚实而有弹性,回味甘脆。人脸皮不可厚,但狮头鹅以皮厚为贵。

三十年前,朋友去汕头做外贸,从风味美食切入,对潮汕风土悉心观察。他告诉我:潮汕老鹅,也叫"狮头鹅",由广东潮州饶平县浮滨镇溪楼村农民于明代嘉靖年间选取大型野鹅驯化而成,民国初年传到汕头月浦村。上世纪60年代,经过科研人员多年提纯、复壮、精选、繁育,最终诞生了一只重达13.8公斤的鹅王,脖子伸起就能吃到主人家桌上的饭食。

狮头鹅是中国最大型的鹅种,也是世界巨型鹅之一,有着不可一世的王者形象:体形硕大、颈粗蹼阔,头部肉髻形成一个向前方突出的巨型肉瘤,颇像钱慧安笔下憨态可掬的老寿星。也因此,鹅头被老饕们视为鹅身上最美味的部位。

后来我在沪上多家潮汕馆子领教过老鹅头,售价数百上千元,都不算离谱,食后三五天,唇齿间仿佛仍萦绕着那股雅香。在退而难休的时光里,偶尔想起老鹅头,便有一道微芒照亮油渍斑斑的台历。不过老鹅头实在有点贵,能不能便宜一点呢?

上周,又有一位朋友请我去市北某潮汕馆子品尝老鹅头,一进门便可看到一座比真人还高一头的彩钢雕塑,鹅首人身的蓝袍小将,头顶赤髻,身披山文铠甲,手按青霄宝剑,威风凛凛,眺望远方,美女喜欢跟它合影。

六年前那个三角梅绽放的时节,年过不惑的陈老板从汕头坐上北行的动车,随身带了一桶老父亲传给他的老卤。这是独家秘方,更是殷切关照。开业至今,他兢兢业业,如履薄冰,产品定位和价格照顾到社区居民及商务楼白领的口味与承受力,在定价亲民的午市套餐里,有鹅肉拼鹅肝、鹅肉拼鹅肫、鹅肉拼鹅翅、鹅肉拼鹅脖等。

陈老板用一年的狮头鹅来做卤味,挑战自我,打开市场。吃货们都知道,在潮汕馆子,一坛老卤就是点化万物的魔水,除了老抽、生抽、料酒、白糖等,还要加入八角、花椒、桂皮、小茴香、丁香、砂仁、香叶、草果、蒜头、鲜芫荽头、香茅草等香料。最关键的是南姜,汕头美食家林贞标,人称"标哥",他在美食随笔集《玩味潮汕》里强调:"绝无仅有的南姜,使鹅肉具有独特怡人的辛香。"

大厨在开卤时不会让外人看到,有时连自己的徒弟也要支开。用大骨汤、热鹅油倒入锅里,再下干葱头和小青葱慢慢熬,调味方面除了揭阳镇老作坊的生晒酱油之外,还要用炒过的焦糖上色,熬至香气四溢,色如陈皮。当天用剩的老卤必须在下班前放置妥当。陈老板也如此"火烛小心",每天关门前必须亲自加盖上锁才能放心回家。

卤制过程也步步惊心,鹅身要飞水、吊干,用香料、黄酒等腌制若干时间,烧煮过程中还要定时捞起滴干卤汤,吹凉后下锅再煮,三上三下,时冷时热,方能保证完美的风味。套用《舌尖》的台词:不厌其烦的操作,确保了食物的品质。

掌翼、鹅脖、鹅头三拼一,诚为小酌妙品,朋友将鹅头的最好部位夹到我盘里。针对资深饕客的三年老鹅头他家也有,要预订。茅台酒、威士忌、普洱茶都讲究年份,不承想鹅头也被赋予了沧桑感。

不过老鹅头虽好,忽视鹅肝也是不可原谅的错误。鹅肝富含油脂甘味的谷氨酸,加热后有一股特别诱人的香味慢慢散发,这是鹅肝勾人的秘密。上海厨师称老卤汤里焐熟的猪肝为老肝或粉肝,而在潮汕的美食界面,只有用潮汕狮头鹅做的鹅肝才有资格叫粉肝。有位老法师告诉我,吃复合饲料长大的鹅,鹅肝会有明显的腥味,但狮头鹅没有这个毛病,潮汕粉肝可帮助中国人破除对法国鹅肝的迷信。陈老板家的粉肝是低温料理的杰作,卤香浓郁,质地嫩滑,入口即化。

还要尝尝鹅肠。潮汕厨师烫鹅肠也有一套,肠子内壁的脂肪不可全部剔除,要留一些,切成长10厘米的段,在80度的水中焯3秒钟,捞起后用冰水一激,然后旺火爆炒,加佐料,颠翻几下就可装盆。盆底用白灼豆芽打底,吱吱作响的鹅肠往上面一盖。别客气,趁热下箸,镬气凶猛,脆爽鲜口,没人挡得住。

即使吃到扶墙,鹅血也不能不尝。鹅血在潮汕厨师手里有很大的发挥空间,可卤可炒可煲。我在汕头吃过食神老钟叔的鹅血煲,真是天厨仙味!吃过潮汕馆子的鹅血,才知目前市场上的鸡鸭血是多么的渣。

潮汕狮头鹅再次证明:广东人治鹅肴确实有一套。这也让我这个"山阴后人"相当憋屈,绍兴人从"羲之爱鹅"开始,直到知堂老人还在望眼欲穿、画饼充饥地爱,烟火一千七百年,要么红烧,要么白切,要么糟起来,要么熏一下,要么做成白鲞扣鹅,要么吊在屋檐下吹成一只木乃伊式的风鹅,真不如老广爱得深,爱得有水平,爱得有滋有味。加油啊,老乡亲!

拉住母亲的手

李新章

八十二岁的老母亲,一直怀疑肠道里有息肉,我便与妻子合计,带她去医院做个肠镜。那天一早,妻子先去医院排队,我去老宅接母亲。到了医院,我说,妈,你先下车,等在门口,我停好车过来接你。母亲说,妈不敢,妈要跟你在一起,语气像个三四岁的孩子。母亲左膝弯曲困难,越野车又高,我一手抓住她的右胳膊,一手托着她的后背,极小心地扶她下车。母亲双脚着地的瞬间,左手一把抓住了我的右手,她的手越握越紧,灰暗的目光看着我,如黑夜看着灯。我说,妈,别害怕,是全麻的,不会有痛苦。从停车场到门诊处,我一路拉着母亲的手走。母亲的手是赭色的,皮肤不再像她年轻时那么平整、服帖,而是起着波浪的,微微地,带着风。

母亲前面还排着不少待检人的名字。我与妻子便陪着她,在长椅上坐着等候。借口看手机,我松开了母亲的手。等我放下手机,母亲的左手朝我右手处挪了挪,想拉不敢拉,欲言又止。我冲她笑笑,再次拉起她的手。母亲问,你有多久没拉妈的手了?我说,不记得了。母亲说,还是个小屁孩时,你说男生不能拉女生的手,死活不愿拉妈的手,笑煞人了。说完,笑出一脸涟漪。

母亲说,我上次拉她的手,跟她现在一样,是因为害怕。那年我四岁,正是九月,趁着早稻已归仓,后季稻刚种下的农闲时节,母亲卖掉四只鸡,带着十九块钱和我,第一次出远门,去江苏淮安的部队探望父亲。凌晨四点,母子俩摸黑出门,从家里到码头,要走一小时。母亲双手提着行李走在前头,我跟在她后头。走了一段,我跑上前,一把扯着她的衣服,哭着说,妈我害怕。母亲把行李背在身后,腾出右手,拉着我的左手赶路。

根据父亲信中的提示,我们母子俩从金汇港到十六铺再到镇江码头,换乘了三艘客船。母亲说,可能是第一次乘船,加上风浪,船只晃得厉害,我时不时地哭闹,嚷嚷着要回家,一只小手始终紧拉着她的手,吸铁石似的,手心里全是汗。

从镇江坐公交到淮安县城,需要三个多小时。我们是在车上吃的中饭,是自带的几块熟红薯。母亲说,一路上,我都紧攥着她的手,只有睡过去时,才会暂时松开。但只要车子一个大晃,被晃醒的我,眼睛还未睁大,手先抓住了她的手。

从淮安汽车站下来,天色已暗。母亲问路,可能我的确很累了,拖着母亲的手,不愿再走一步。母亲拿出熟红薯,示意我吃点,我却摇头,目光紧盯着对面的油条摊,馋涎欲滴。三分钱一根的油条,像汽车的燃料,重新点燃了我朝前走的引擎。走了十多分钟,碰见一个骑车的军人,一打听,正是父亲的战友……

护士叫母亲名字的声音,打断了母亲正讲着的故事。母亲缓缓地站起,缓缓地长舒一口气,缓缓地松开我的手。妻子挽着她的胳膊,陪她进去。母亲三步一回头,用忧心忡忡的目光,无助地看着我。

恍惚间,母亲刚刚松开的,是我四岁时拉着她的那只手。恍惚间,横亘在两次拉手之间的,不是五十多年的岁月,而是一条陌生的河。河上没有桥,没有渡船,曾经飞过去的鸟儿,此时也见不到一点踪迹。唯独这苍茫的河水,流淌着我无法弥补的愧疚和遗憾,如母亲手上起着波浪的皮肤,微微的,带着风。

半个多小时后,妻子挽着我母亲从检查室出来。妻子对她说,妈,医生说你肠里很干净,没息肉。母亲听后,眼睛突然变亮了,笑得像个四岁的孩子,正吃着三分钱一根的油条。

不同以往的深秋浅冬

张旻

沿着湟水,走在西宁的初冬,无风无云,阳光和煦。河柳的叶子还青翠,杨树金黄,诸木诸叶万紫千红,时不时我还看见花朵绽开,湟水不管是干流还是支流,依旧保持着夏日的浑浊和充沛,听沿途的路人们赞叹,这是个不同以往的深秋浅冬。秋季温暖明静地过去了,犹如在这个秋季远去的诗人症弦的诗句一样:秋天,秋天什么也没有留下,只留下一个暖暖,只留下一个暖暖,一切便都留下了。

往年中秋过后,树叶基本掉落,花卉都已凋零。今年,它们穿着夏秋时节的织锦直接进入了冬季,花木的后知后觉或不知不觉,与冬季的悄无声息绝无仅有地相逢了。温暖的秋风把枝头的花叶全部放过。花叶本是无情物,被秋风吹落、被冬雪枯萎,都殊途同归,零落成泥碾作尘,更护来年的花叶而已。但古城里的人们看得惯春雪压花枝、秋雪催黄叶,却不曾见过由冬雪来清零绿肥红瘦。

古城冬雪的白,是苍茫的白,也是空白的白。《红楼梦十二曲——飞鸟各投林》就是以"落了片白茫茫大地真干净"结尾,曹雪芹不忍林黛玉被人生冬日的白茫茫所覆压,就让她在绚丽的年华魂归太虚幻境,把一等文学人物永恒定格在绚丽中。金庸塑造了许多美丽的文学女子,写得最成功的就是黄蓉,把她从《射雕英雄传》中绝世清秀灵逸的少女,写到《神雕侠侣》中世俗的中年妇女,最后在《倚天屠龙记》中隐隐交代她逝于兵刃。曹雪芹圆通天地的消长,让颦儿的清秀避开冬日,金庸敢直视人生的荣枯,让蓉儿的清秀美丽进入冬日。

这个初冬,和煦的阳光,到处繁荣的树木,让人好像沉浸在温暖里,其实,人们都知道,不久就会来一场乍冷。迟落的树叶和晚谢的花只要延长一下美丽而已,浊流河水会清澈直至冰层覆盖,冰又融化水又涨溢,金灿灿的树叶会落下,枝头新苞又蕴含新生,这些都是周而复始。毕竟,天地四季,各自司职。

进入冬季是世间不变的规律,人们也自然而然地接受这个规律。冬天就是冬天,它既不是秋的延续,也不是春的前奏,冬如同午夜,人要休眠,万物也休眠,一个熟稔种植的朋友说,小孩在熟睡的时候长个子,植物的根茎在入九后蓄势最强劲。如此这般,欣然让冬雪来清零花叶,让冬日给万物蓄能。敲这些字时窗外起了些阴翳,不知道会不会落下雪花,草木还在绚丽。

送水工

赵荣发

这件事过去好多年了。那是个周日,我一人在家,门铃响起,是送水工。对方瘦瘦的个子,头发又密又乱,我不禁心生疑窦,这样的身胚怎么就干上这体力活了?

他兀自不言,只是将一桶水从肩上卸下拎进门来。我指着饮水机说:"小伙子,你能帮我装上去吗?""行!"他一口答应,双手一托就把水桶换上了。

"嘿,你这么瘦,力气倒蛮大的。"我不禁夸奖一句。他笑了,露出一口整齐的牙齿:"你见到过驴子吗?俺就像它们,能吃苦受累!"我想起有一回旅游时,在山区小道上看到两头驴子驮着石料,一前一后前行的情景,心有所动:"听你的口音,莫非是山里人?"他点头:"你这师傅好有眼力,俺前几天刚从老家来上海,得知这儿有家送水站正招工,我就干上了。"

"噢,是这样啊!"我把备好的水费交给他。他接过后拎起空桶,转身朝门外走去,看到角落处放着一袋垃圾,又对我说:"师傅,俺替你把它扔到楼下垃圾箱里。"我心里一动,跟着点点头,不假思索地打开冰箱,拿出一罐可乐递给他:"小伙子,先喝口消消热!"他一看这阵势,立马沉下脸,两眼盯着我:"师傅,你这不是小瞧俺了吗?"说完,别过脸,径直走出门去。

我心头一震,这才发觉自己仓促中居然误伤到了他的自尊心。好在下一次,还是他给我家送水,我赶紧向他道歉:"小伙子,上回我太自以为是,对不起哦!""师傅,你甭多说了,上回俺一出门也就后悔了。俺娘说俺脾气倔,就像一头驴,俺想改,可就是改不掉哩!""那我今天就不客气了,等会儿麻烦你帮我把一袋垃圾带下去。"他笑了:"嘿,这有啥客气的,垃圾房就在你家不远处,俺顺手把它扔掉,又不费力的。"我发现,他笑的时候,眯着双眼,一脸温顺。

之后,这小伙子又给我家送过几回水。每次,他都会把水桶装好,再关心一下垃圾袋,或者和我聊上几句,"师傅,我看你文文静静的,像老师。"我笑着点头,随后不再多言,只是生出一个念想:我最近刚出过一本书集,是不是该送他一本?算了,等下次我提前找出来,再想一句合适的留言,诚心诚意地送给他吧!

可我没能等到这个机会,因为此后的送水工换了别人。我不明就里,有一次问另一位工人:"你们原先不是有个瘦瘦的小伙子吗,他找到新工作了?""你说的是那个小苏北吧?噢,他和老板闹翻了。""为什么?""犯倔呗!为了一点小事和老板争吵起来。后来,索性自己走了。"

哦,原来如此!我心里一时堵得慌,也就越发惦念他。他只说自己是驴子的命,我却连他的姓名都不知道呢!

浦江帆影(剪纸) 孙平

在小·古城村喝红茶

何婉玲

七夕会

第一次到径山镇小古城村,还是早春时节,茶园中的石头小径上,开满了蓝色的阿拉伯婆婆纳和紫色的野豌豆花,白色的碎米荠见缝插针地挤出石缝。茶园旁的香樟,顶着巨大的树冠,像是沉下来的一团团绿云。

茶叶抽出新芽,细嫩水绿。茶园中一戴着斗笠的茶农摘了一掌心新叶,递过来给我,像是递来了一掌心的春天。我将茶农送的茶叶拿回房间用热水冲泡,没有炒过的原茶,口感清润,满是植物气息,比炒制过的绿茶更有山野滋味。

等我秋日再来小古城村,才知春日我游览的茶园是舒琳家的。舒琳是这里的"茶二代",她在小古城村长大,在她的记忆里,小古城村沉静安详得好似一座世外桃源,茶园、荷塘、稻田、翠竹、清溪,春色如绿水般漫过村庄的每寸土地。7000年前的马家浜文化遗址及商代晚期的庙山高台,诉说着村庄的悠久历史。

每日推开办公室门,舒琳总会先烧上一壶热水,给自己泡上一杯径山茶。她在办公室里常用的茶具不过是一个普通透明玻璃杯。玻璃杯里投入绿茶,灌入热水,舒琳坐在椅子上,看着杯中一芽两叶像春天在枝头时那样慢慢舒展开,透明茶汤渐渐转为青黄色,就像雨天站在山顶,看到雨幕中的茶园,氤氲出淡黄和微青的水汽。渐渐地,每日一杯茶,成了一种仪式。入秋后,舒琳将径山绿茶换成径山红茶。有时,一杯茶不够,早上一杯绿茶,下午一杯红茶,晚上回到家后还得再来一杯红茶。她说,这是做茶人的习惯,喝茶如喝水。

小古城村人喝茶不讲究器具,舒琳也只在周末和朋友聚会时,拿出盖碗等泡茶工具,"浙江人喝茶,喜欢用玻璃杯冲泡,即便喝红茶,也和绿茶一样,浸在茶汤里。"其实,这也是由浙江红茶的特性决定的。就像径山红茶和径山绿茶,用的都是径山本地茶种"鸠坑"。同一棵茶树生长的叶子,春天做绿茶,秋天做红茶,两者发酵程度和工艺不一样。径山红茶叶子细嫩,不像云南古树红茶,叶大味浓,径山红茶清醇甘洌,是适宜玻璃杯浸泡式喝法的。舒琳为我泡了杯径山红茶,用的也是透明玻璃杯。红茶叶红汤红,飘散着淡淡花香,仿若秋日午后阳光,令人放松。从茶汤里,我仿若品出了它的茶树姿态,栽种在一片齐整的江南茶园里,低低矮矮一蓬蓬,一年四季从不衰败地绿。如果说绿茶轻灵,普洱老态龙钟,那么红茶,则是内敛而沉稳的,有时光的静气。

苏轼有诗云:"我昔尝为径山客,至今诗笔余山色。"这两句极妙。只因曾在径山停留过,哪怕离开了,径山的山色,仍是挥之不去,一直汩汩流淌于笔端。同样的,只因喝过径山的茶,哪怕离开了,茶味仍会留在唇齿记忆间,就像盘旋在茶园上空的云,留恋不去。

时尚

● 国内邮发代号3-5/国外发行代号D694/全国各地邮局均可订阅/ 广告经营许可证号:3100020050030/社址:上海市威海路755号/ 邮编:200041/总机:021-22899999转各部
● 本报印刷:上海报业集团印务中心等,在国内外6个印点同时开印/上海灵石、上海龙吴、上海界龙/北京、香港、美国洛杉矶
● 本报在21个国家地区发行海外版/美国、澳大利亚、加拿大、西班牙、泰国、菲律宾、日本、法国、巴拿马、意大利、荷兰、新西兰、尼日利亚、印度尼西亚、英国、德国、希腊、葡萄牙、捷克、瑞典、奥地利等
24小时读者服务热线 962555
本报零售价 每份 1.00元