



六月的清晨,出门散步,向南沿笔直的水泥大路,往晏梅湾走。乍出村口,路两边是菜园子,扁豆、豇豆、黄瓜、苦瓜、茄子、瓠子,都在爬藤开花。申如、槐如大伯,川英、云英婶妈,他们起得比我早,穿防露水的黑色长筒胶鞋,戴草帽,摘菜的摘菜,锄草的锄草,捉虫的捉虫,趁着空气清凉,朝阳还未烫脸,在田园里劳动。过菜园,是条条块块的农田。上个月油菜变绿,小麦变黄,家淇开收割机忙好几天,直接将油菜籽、小麦颖在田畀上脱粒烘干。替补小麦、油菜的作物,一是芝麻,层层累累蛾眉般的叶片,腋下已经开出喇叭状小白花;二是高粱,青枝绿叶,翼翼新苗,带鱼般紫绕,种高粱是这几年的新鲜事,后来我打听到,是村里的老手们酿酒用的!

种棉花

舒飞廉

食固其端”的本分的老路上走。暑假里,棉桃就会在烈日下爆裂,吐露出云朵般的棉花,每过三五日,各家各户就会全体开动,老人、小孩、青壮年,人人腰上系包袱,往棉花地里“捡棉花”。捡棉花的技术简单,左手扶住包袱口,伸出右手,曲张拇指、食指、中指,沿着棉桃的裂

蓐,将棉朵捏扯出来即可,我们的手指如此灵巧,好像天生就是为采集棉花这样的活儿准备的,就像池塘边青蛙席卷蚊蝇的无比灵活的舌头。棉花一包袱一包袱地倒进筐里,倒在稻场上排开的竹箔上晒干,就可以挑到队部高高的轧花机上,投喂滚落,由它轧成云层般的棉絮,棉絮扎成捆,由大人挑到镇上棉花采购站。彼时江汉平原上,棉纺织可能是最为重要的产业,如果以无人机视角来看,盛夏时分,棉田会一直由大别山绵延到武陵山,大伙戴草帽,扶包袱、采棉花,施展拈花指。孩子们的学费,买笔买本子,家里的日常支出,新书包,白球鞋,T恤衫,自行车,收音机,这些都要仰仗卖棉花的现钱。村庄的稻场上,晒棉花的箔子排成阵,鸡犬在箔子阵下踱来踱去,晚上箔子卷起来,人们就搬上竹床,在稻场乘凉,天上有星有月,耿耿银河,孩子们犹不肯停歇,在萤火虫萦绕的棉田里捉迷藏,如果彼时我们村庄是一处乐园的话,那么一年一度的仲夏夜棉花林就是乐园的中心。

但真的算是乐园吗?召唤密集的青壮年劳动力,大范围地在良田里种棉花,以发展轻工业,实则是当地工业化以加入全球链条的第一步,也处在产业最低端的位置,从前在美国西部地区,黑人们挥汗如雨,就是替老爷们种植“普天之下,莫非棉花”的庄园。我们的好运气是种植棉花二十余年后,有了产业

20年前,一朵含苞待放的“白玉兰”在浦东新区丁香路傲然出世。它的出现,为生机勃勃的浦东新区增添了新颖的文化气息,更为上海这座国际化大都市注入了新的艺术活力。

起初,虽然面临着知名度和演出资源的重重挑战,但凭借“开门办剧场”的创新理念,东方艺术中心广泛与海内外艺术团体的搭建桥梁,迅速成为上海舞台艺术的生力军。

上海昆剧团作为国家重点扶持的戏曲艺术专业团体,以其“文武双全、行当齐备、技艺精良”享誉海内外。在演出市场的布局上,正是有了东方艺术中心等一系列剧场伙伴的紧密合作,上昆才有机会把诸多优秀剧目更加完美地奉献给观众。

2020年上海昆剧团演出戏剧大师汤显祖经典名著《临川四梦》。这四部戏虽然采用四场大戏一堂景的舞美方案,但是装台时间非常紧迫,给演出方带来了巨大压力。东方艺术中心主动优化方案,加班作业,帮助

把某些食物剁碎做成丸子,是中国众多美食中的一个类别。各地丸子做法不一、品牌繁多,据说可达百种。其实,丸子简单划分不外乎就是荤素两种;若再进一步细分,也不过就是肉丸、鱼丸、蔬菜丸子和豆腐丸子四大类型。

在肉鱼类丸子中,最著名的或许就是鲁菜的四喜丸子、扬州的狮子头、潮汕的牛肉丸、福州的鱼丸、客家猪肉丸和香港的撒尿牛丸;而素食类丸子,最常见的是遍布北方的萝卜丸子、长江流域的豆腐丸子以及华南的南瓜丸子;还有较特殊一点的就是不用炖煮,直接干吃的像北京的干炸丸子 and 江夏的生炸丸子之类似,皆是驰名品牌。

稍作考察可以发现,国人吃丸子的历史由来已久。传说中最初的丸子与秦始皇嬴政有关。相传这爷儿们喜欢吃鱼却讨厌鱼刺,厨师为免受惩罚,需事先将鱼刺挑出,已不成形的鱼块只好剁制成鱼丸,这可视为丸子的雏形。肉丸做法最早见诸文字的是北魏的《食经》,同时代的《齐民要术》也有“鼓丸炙法”的记载。隋朝时期,扬州御厨为杨广创制的“葵花羹肉”,是当下狮子头的前身。到了宋代,寓意“福、禄、寿、喜”的四喜丸子开始流行起来,成为婚宴、寿宴等场合表达喜庆的必备菜肴。

与此相关,国人喜欢丸子的缘由除了特别的制作方式与口感之外,还有更深一层的文化寓意就是,民俗中丸子具有特殊的团圆和美满的象征意味。尤其在春节,中秋节等传统节日,家家户户都会制作丸子,用以寄托人们对家庭团聚、幸福圆满的美好理想。而在山东风俗中,丸子也有完结的意思,筵席上的丸子通常是最后一道菜。一看丸子上桌,客人就知道今天所有的菜品已全部上齐。当然,这里的完结之意,绝不可以与传统佳节中的圆满同时出现。

升级的机会,青壮年得以离开棉花地,收拾起行李,往华东、华南的城市,进厂、站流水线,做各种小生意,服务城市,能赚到远远超过卖棉花的钱,我们村现在两层、三层的小洋楼,都是在大伙儿收拾起营养钵、打药器、棉花包袱、箔子之后,才得以竖立起来的。只是离去的人,他们慢慢在城市里扎住脚跟,回头接走村庄里的孩子,甚至是过年过节,都不太回来了。新的乐园,可能是在城市小区的公园?在那里,虽然没有萤火虫,没有耿耿银河,孩子们一样在玩捉迷藏的游戏。

几位老人各自几分地种植棉花的收成,能够卖百把块钱,供他们娱乐消遣?或者,去镇上打一床七八斤重的棉被,毕竟是自家田里出产的好棉花,多暖和,可是城里的孩子们,已经在嫌弃空调房里棉被太重,压死个人……我倒是觉得,槐如大伯他们重新种上几十甚至数百棵棉花,是因为他们忘不掉那些已经上

身的技艺,牡丹一样的花,山竹一般清甜的蜜桃,棉花树下乘凉甜,那个人声鼎沸,孩子们往来的乐园。毕竟,被青年时代的汗水所浸透的地方,就是永恒的“乐园”。

我继续向前走,自村中的树林,至村口的菜圃,菜圃外高粱、芝麻、棉花的田园,外面一圈,则是近百亩曾养活我们数十代人的水稻“大田”。

兰韵幽长 香自“白玉兰”

谷好好

院团节省时间,最终确保了演出成功。上海昆剧团走遍世界各地,大大小小的剧场经历无数。专业、周到的剧场服务让艺术家安心于舞台,保障了现场效果。昆曲自身也是非遗艺术,传承发展离不开方方面面的关心,特别是剧场的理解与支持,具有直

接的现实意义。这些年来上海昆剧团与东方艺术中心携手共进,共同哺育市场培养观众,为传统文化培土施肥,在默契合作中达到了双赢。

每年春天,“东方名家名剧月”你方唱罢我登场。红红火火的节目吸引了全国名家名团,成为沪上戏剧界最热闹的展演之一。近年来,上海昆剧团演出的《长生殿》《墙头马上》《太和正音》等剧目通过“东方名家名剧月”这一平台陆续收获了一批新观众,潜

不同食材、不同配方、不同制作方式带给丸子截然不同的风味和口感,极大地丰富并装点着美食王国的餐饮风采。而在异彩纷呈的美味丸子序列中,山东济宁的漂汤鱼丸,算得上独树一帜,风骚自领。它完全不同于各种以丸子冠名的菜品中丸子是唯一主体的常

漂汤鱼丸

云德

规,而是一道鱼丸与鲜汤并重的汤菜,在鲁菜中是也属于特立独行的样式。

漂汤鱼丸发源于声名远播的微山湖,系渔家菜系里最有代表性的名吃之一。其奇特之处在于,丸子通常的外观均呈深色调,重在食材本身的味道,即便混在汤中,丸子也会沉底;而漂汤鱼丸,外观呈乳白色,大小如银杏,汤汁多于丸子,且丸子全部漂浮于汤中,双重强调的是鱼丸的滑嫩口感和汤底的鲜美清爽,多半是重要筵席上必点且最后出场的一道爽口汤菜。

漂汤鱼丸制作工艺十分复杂,每个环节都格外讲究。尽管选用的草鱼或白鲢并不名贵,但讲究活鱼现宰现做,原料要绝对新鲜,冰鲜不可,冷冻更不行。这类鱼因刺多而肉嫩,处理起来也比较麻烦。首先要去皮、剔骨、取净肉,再仔细剔除鱼肉中残留小刺,放入清水中浸泡去血水。纯净的鱼肉用刀背反复捶打或用机器搅成鱼茸后,先加少许盐以凝固蛋白,顺一个方向快速捶打至起胶,再分次加入葱姜水、蛋清不断搅至起沫,再加少量淀粉和白胡椒粉、葱白末继续搅打至蓬松上劲,直到鱼茸变得黏稠能立起筷子为止。辅料加入的时机、次数及多少,是鱼丸有无弹性



的关键,只有行家里手才能熟练掌握。一切就绪后,锅中加清水烧至锅底起泡,约在70℃,用手将鱼茸挤成白果大小的丸子,轻轻沿锅边滑入水中。低温下锅,既利于鱼丸的滑嫩,又可避免水温过高鱼丸表面快速凝固而内部膨胀开裂。全程始终保持微沸状态,待鱼丸全部浮起,立刻捞出放进凉水中进一步定型。烹制时,先将鱼骨、鱼头加姜片、葱段和料酒慢火熬汤。汤浓后滤出鱼渣,加盐、味精和白胡椒粉调味后,放入鱼丸和青菜心、木耳之类的配料同煮,开锅后淋香油、撒碎香菜和蒜苗,即可出锅。

此菜把乳白鱼丸、青色的菜叶和绿色的木耳相互搭配,色彩斑斓,有赏心悦目之感;新鲜鱼头鱼骨熬出的浓汤,鲜香扑鼻,让人馋涎欲滴。汤盆一上桌,在鲜香四溢的同时,你会惊讶发现,一颗颗柔白凝脂般的鱼丸,密集地漂浮在汤面上,恍若一盆晶莹的珍珠。鱼丸之所以不沉底,概源自特殊制作工艺之由。鱼茸在经过反复搅拌、低温余煮和冷水浸泡等一系列工序之后,鱼中蛋白和胶质已被充分激活,形成类似海绵状的多孔且稳定的网络结构,其孔状结构能储存空气;而鱼汤由于加入盐、胡椒粉和香油等调料,密度高于普通的水。一旦鱼丸的密度低于汤的密度,独有的漂浮效果自然也就呈现出来。

以鲜、嫩、软、漂为特征的漂汤鱼丸,软糯润滑,不腥不腻,入口即化、易于吸收;鱼骨类熬制的汤汁鲜香馥郁、唇齿生津,入腹后令人回味无穷。这道堪称一绝的色香味俱备的美味佳肴,既完美体现了鲁菜清而不淡、鲜而不腻的美食特色,又清晰彰显着当地人食不厌精的创造智慧。若来济宁稍事品鉴,定会认可此言不虛。



瓜田泥土好芳香 (插画) PP殿下

瓜盆泥下

瓜田泥土好芳香

瓜田泥土好芳香

从镇沅县城出发,四十几分钟,到达镇沅的“南大门”古城镇河西村。开阔的田野,三面环山,崭新的厂区赫然其中。这是云南省首家双孢菇工厂化企业,生产的双孢菇陆续销往昆明及泰国、老挝、缅甸等南亚和东南亚市场。这个年产量2100吨、年产值2100万,解决100多个当地就业岗位的双孢菇产业,离不开东西部协作,离不开来自上海金山“蘑菇小镇”的上海联中合作社的共同谋划,让深山里河西村的小蘑菇融入了国家发展战略。

一位壮实的中年男子走来,黑脸膛,大眼睛,额头闪着细密的汗珠。负责技术管理的上海联中李总说,他就是为当地培养的菌菇产业的负责人刀培兵。

这位34岁的哈尼族汉子,是从务工人员中选拔出来的。他和另外11个人曾到上海金山学习菌菇种植技术。上海的培训师从菌菇种植、采摘的要领和流程,到菌菇的病症特征、温度控制、环境卫生等细节,无不亲自示范操作。刀培兵除了吃饭休息,整天埋在菇房里。去上海是他和伙伴们第一次走出云南,走出普洱,走出镇沅。他们见识了现代化大企业竟把小小的蘑菇做成了大产业,这里设备先进,管理规范,进料自动化,让他们着实开了眼界。只是他们怎么也想不到,现在,在这片他们生活了几代人的山区,竟也建起了几乎和上海一模一样的现代化厂房。

一万两千多平方米整洁的厂房,两个种植车间,每个车间竖起两个六层银亮高大的金属栽培床。菇房内生产环境智能综合监控系统,可以让双孢菇全年不间断种植。那些看不见的数不清多少的菌丝隐藏在床架上厚厚的培养料中,在适宜的温度中一点点鼓胀起来,只过了十七八天,当工人们看到松软的黑色培养料上,竟神奇地铺满一片又一片大大小小的雪白的双孢菇,像硕大的珍珠,又像京牢山上飘浮的奶白色的云朵时,他们怎能不兴奋、激动,这可是从他们自己工厂里长出来的,是要走出大山、走出云南,运到国外的。

这小片的蘑菇,给这些山里人带来了稳定的收入。刀培兵之前在家养猪养牛,还种玉米、辣椒,平时也出去打工,即使这样一个月收入也就两千元左右。现在,只是菇厂里的月收入就四千多元,厂里给村子的分红自己还能拿到,比以前好太多。

说到分红,同行的上海援滇干部、镇沅县委常委、副县长邱明波说,这是镇沅东西部协作以来最大的项目,分红不只落在河西村,每年6.2%固定收益覆盖古城镇的9个村和全县20个经济薄弱村。这是他们探索的村联公司运营模式。

负责采摘的女工,有村里分红,月收入还有三千多元,离家又近,厂里还管午饭,还有加班费。这些对她们是实实在在的好处。

一辆大型冷藏车停在车间门口,刀培兵和工人们捧着一箱箱刚采摘包装好的双孢菇陆续向车里搬运。刀培兵看着冷藏车开离厂区,大西南的阳光直接而热烈,照得他有些晃眼,他知道,运输车将从文团公路到臭水口,再驶向昆磨高速,到磨憨口岸,通关后到达老挝,然后泰国。刀培兵没有去过,但他知道,车的方向一定是一路向南、向东南。

走出国门的小蘑菇

高艳

十日谈

我和“蝴蝶兰” 责编:华心怡

明日起请看一组《上海传统美食》,责编沈琦华。