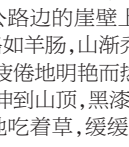
岁月软语

叶 青

猪脑娇嫩无比,曾是古代宴席上的珍品。有一道经典鲁菜叫“白扒天花”。“白扒”是保持食物本色和完整性的一种烹饪技法,烹制过程很考验厨师对火候和食材处理的功力。“天花”是体现猪脑经扒制后蓬松饱满、质感细腻、貌美如花的形态。清代饮食典籍《调鼎集》收录了“猪脑糕”“焖猪脑”“烧猪脑”“假文思豆腐”等七款猪脑菜肴。江湖也流传着江苏熏猪脑、广西煎猪脑的地方风味传说。

猪脑在我生活中是鲜明又温热的存在,可以说,它的滋味伴着我成长。因为我外婆笃信“以形补形”的老法子,坚信猪脑能补益脑力和心智。在我中小学求学时期,她把猪脑做得味道可口、香气诱人。既想给我补补身子,又想帮我开窍,念书能更灵光些。唐代“药王”孙思邈在《千金要方·食治》中记载了动物脑髓能滋养人的脑部元气;李时珍的《本草纲目》进一步说明猪脑“能补骨髓,益虚劳”的药用价值。外婆仿佛是食补门道里实打实的践行者。



邻居家杀猪的日子,外婆早早出门,小心翼翼捧回一个油纸包,在寒冷的冬日,丝丝缕缕热气从中透出来;有时,外婆赶早市去买猪脑,当肉摊摊主准备用刀背敲开猪颅骨时,她总会紧盯着那把杀猪刀,语气温和却掩饰不住急切的神情:“小心,慢些,别弄碎了。”外婆个子偏矮,总是端着搪瓷盆,等着接那柔嫩的鲜物。

我家灶台边有一扇朝北的门,称后门。后门一打开,光线就涌了进来。外婆坐在小板凳上,在亮光中认真漂洗猪脑表皮的黏液,挑去猪脑的包膜,再置于清水中浸泡,待猪脑的红血筋全部浮于脑体表面,她轻轻拧住血筋的根部,一把提起,血筋即起,丝毫不伤及那云絮般的脑组织。这份清洗的精细与熟稔,正是她对食物素来的敬意。

外婆买猪脑是要煎猪脑给我吃。煎猪脑需要蛋液加持,一方面形成保护层,锁住水分,同时也增加风味。一份完美的煎猪脑,靠的是耐心和技巧。猪脑要预处理定型,腌过后沥干,包裹在蛋液中。锅里的油烧热,分三步下料,先倒入一层蛋液铺底,再滑入猪脑,最后淋上蛋液覆盖。全程主打小火慢烙,关键是用锅铲轻推并翻转到另一面时,手速的拿捏,两面都煎得匀实通透,又成形不碎,真不是件容易的事。

那时用的是土灶台上的大铁锅,不像现在的平底锅,可以颠锅,也可以用“扣盘法”操作。在大锅里顺利翻面而不破碎,是煎猪脑最大的挑战。我外婆在大铁锅里煎出来的猪脑,形如圆月,表皮香脆,内里澎湃,浑然天成,丝毫无损。猪脑难以言喻的鲜润漫过口腔,极致丝滑。这样的搭配烹制方法,是缺乏丰富调料年代外婆的巧思。

外婆对我是有偏心的。“公妈疼大孙,神仙不能分”在我老家从来不是虚言。这种疼爱在我们闽南移民家庭中表现得特别显著。每逢考试前夕,灶头飘起煎猪脑熟悉的香气。弟妹们围过来,外婆总是笑着说:“你们还小,等长大了外婆再给你们做。”

我与朋友聊天,就某个话题,会出现短暂的思维停顿,她们就调侃我:“你真是个猪脑。”我想,我大脑瞬间死机与从小吃过很多猪脑无关。虽然我无法证明自己是否如外婆期待的那样,得到神智的补益,但我明白,外婆煎猪脑,是以最朴素的方式,助力我健康成长。

很长一段时间,也不知道什么原因,猪脑淡出我的味觉日常。又仿佛是一夜之间,猪脑以“脑花”之名再现,与“蹄花”“肠花”“灯影菊花”“腰花”等猪的“零部件”变得炙手可热。“脑花”之名,带着市井的浪漫和喜气,富有诗意气韵。餐厅明档上的新鲜猪脑,恰似一朵在盘中绽放、有着奇异纹理的粉白色花朵。烹制后的脑花,口感绵密柔滑,轻轻一抿,便在口中“绽开”,真是独特而迷人的体验。

现在,无论是涮脑花、烤脑花、冒脑花还是脑花汆面,我都喜欢。脑花也成了火锅店常见的料理,我与孩子去涮火锅,他一进门就会问:“有脑花吗?”这仿佛是味蕾与基因的双重认证。看着那白嫩的脑花在红汤中翻滚,烫至微卷后蘸蒜泥香油,入口软糯滑嫩。每当这个时候,我总会想起外婆在晨光中轻拢慢捻的情景,眼前闪现她煎猪脑翻转和起锅时心无旁骛的神情……这一切,如同她叮嘱我的岁月软语,是我生命中永不褪色的温暖记忆。

霜打菜

谢震霖

随着霜序渐深,我的餐桌也卡着点换上了冬令食单。因这些日子,唯有那一口“霜打菜”,不分贵贱,无论行辈,总能在寒潮裹身的时刻,暖胃又走心,令人有种被治愈的感觉。

可家中钟点工洗菜时,总对我买的青菜上的斑驳黄痕面露疑色。为自证不是买菜翻车,只得搬出硬核科普:那并非腐坏,而是霜寒在植株上留下的吻迹——菜农将菜叶与严霜的物化反应叫作“霜黄”。

旭日初升,大地被抹上美颜的晨霜,草木纷纷挂上莹澈冰晶,颇像披上一袭通透的银色薄绡。皑皑的田间,部分作物难免冻馁,尤其娇嫩的菜心很容易留下痕瑕,颜值虽不够看,但丑而不萎。恰恰是露天菜与大棚菜最直白的身份辨识。

露天生长的绿菜,一旦凝霜出现基因突变,所含淀粉在生命周期开始内卷,并在酶的竭力撮合下,相继转化成麦芽糖与葡萄糖。除十字花科以外,青菜、菠菜、莴苣、萝卜等,染霜过后均会隐现甘糯的奇效。这是霜天施出的独门魔法。别看带有霜斑的叶菜外表灰扑扑,甚至有些拧巴,其实藏掩着冬日赋就的饴美。其中霜打过的青菜,甜糯指数异常爆表,被老饕以及忠粉奉为天选神味。

也因此,近来菜场挑选青菜,以“买丑不买俊”为宜。

然而,“霜打菜”的甜糯,仅属于凛冬那匆匆数旬,这波天赐福利太过吝啬。待春回大地,它便重归水韧糙口,糯性彻底清零;转眼叶菜淡季,择嘴者无奈远求客菜,也属另一种刚需。

幸好中国气候天冠地屦,同一月份上演神仙打架。霜期绵长的西北地区,昼夜温差如神来之笔,勾勒出蔬果的饱满与甘醇。这几年更是刮起“南菜北种”“北菜南运”的风潮,让不少特色菜,跨越地域与时空的界墙。昔日一地一季的限定蔬珍,已成为各地寻常的反季菜品,俨然将“时令错跨”玩成当下一种常态。

譬如沪上走俏的“宁夏菜心”,貌似菜中侏儒,棵儿偏小,叶柄矮短;因种在沙碱土壤,菜干乎乎,掂之轻若弱草。只需买上半斤,便能炒得满盘青碧,口感绵糯酥软,别看其小贵,旨味却超然。自从“南橘北枳”们搭上冷链物流,即使炎夏也能将这份霜韵朝发夕至,让味蕾在错季中依然可以美滋滋。

“霜打菜”天天啖不腻;“炒青菜”人人皆会做。但越是普通蔬菜,越能掂断厨艺。

我独爱以七分菜油、三分猪油相融为底。菜籽油含独特香脂,猪油能增添荤鲜,再放少许灵魂猪油渣,旺火煸炒后略焖片刻。如此烹就的“猪油渣炒青菜”,软糯中透着清甜,素净里藏着丰腴,其味之妙,竟不逊膏鲜。

一年一度的“霜打菜”,乃大自然钤盖的风物邮戳,从来是人候天时,而非天遂人愿。它是冬天寄来的一封吃请邀帖——上面写着:时馐已备,请君速尝,逾期不候。

峰千朵(绢本设色) 丘 挺

谁都能有『阿贝贝』

咸 舟

蝴蝶受惊了,会在草丛中静一静;月亮被狂风吹躁了,会在屋檐上缓缓神;小鸟偶然迷了方向,会在茂枝下停一停步……草丛、屋檐和茂枝就像万生的“阿贝贝”,给予慰藉,传递安定的情绪。

阿贝贝是网络用语,指儿童长期依恋的安抚物,如奶嘴、玩具、小毯子等,以静制动,帮助玩闹一天的孩子们慢慢静下来,在满满的安全感中入睡。

需要安抚的不仅是小孩子,还有处于青春期的少年们。年少时的每个课间,我常用魔方解压,“咔嚓咔嚓”扭几下,心里松快不少。我以为只有自己压力大,忽听连续不断的“咔哒”声,转过头,后桌正狂按订书机——我们相视一笑,淡淡的青春烦恼在不同的安抚物中尽消。

大人也需要“阿贝贝”。没什么不能正视的。累了就歇,迷路了就停,万物是这样,小孩子也是这样,压力更多的成年人更应如此,要学会哄自己,将视线从静不下来的心底拔出,去看指尖的阳光也好,去听窗外的风声也罢,让自己在静谧中找到安定,最大限度地爱自己。用网络热梗来说就是把自己“哄成翘嘴”,开心不会插着翅膀飞向你,但你可以为自己插上开心的翅膀,无论一个魔方,还是一场酣畅的狂奔。

单位院子后面有棵山楂树,总有人徘徊于此。山楂有什么好看,花很小,野果不能吃,树荫也不够大,但大家都偏爱它,总能在这里寻到平静。因这里偏僻,远离喧嚣和工作生活中的烦恼,又有小鸟不时“叽叽喳喳”地盘旋、远去,给人一种自由的向往……疲惫的成年人或独身倚着树,静思放空,或三三两两漫步,交流一下各自的项目和烦忧,即使什么都不说,只是望望云听听风,心底的迷茫就会消去不少。这方小天地成了老中青的小家,或者说充满安全气息的被窝,共同盘着山楂树这个“阿贝贝”,心不躁了,雾也散了,走向明日的朝阳更加灿烂。

阳光亦是很好的“阿贝贝”。周末,大人带着孩子或去公园,或去爬山,为的就是走在阳光下。阳光可爱,随风缀在枝头,落在松软的落叶上,亦裹住每个疲倦的心灵。好似晾衣服——行走间,心底的阴潮就在太阳的照耀下蒸发干净,再归家时,个个精神抖擞,如洁净衣服,洗去污垢、吸饱了阳光之后,就和金灿灿的太阳一般盎然。

夜晚的月色也不错。不管寂静的小巷深处,还是家里的阳台,都能赏到一轮明月。静静仰望,将苦恼诉给深夜,让碍于面子不好开口的慌张在月光下尽情流露。正如李白在诗中所言:“我寄愁心与明月”,拥抱过明月之后,愁烦远去,留你一地清光与自在。

还有街角的秋千架,老家小院种的几畦菜,一只得享万千宠爱的流浪猫……都可以成为我们用来安抚自己的“阿贝贝”。

别害羞,大方寻找属于自己的“阿贝贝”,在静谧中丰盈自我之后,就能如清代学子写的“万山青到马蹄前”般,肆意拥抱灿烂风景。

扫一扫,关注“夜光杯”

七夕会

天鹅池

程国政

已经找不到合适的词来描绘眼前这美丽的湖泊了。当我登上5000米的岗巴拉山,俯瞰山间弯弯曲曲的一泓湛蓝,蓝天、白云、山峦,一切都是那么静谧、神秘而亲人,我连呼吸都已遗忘,忘了时间忘了风,魂灵早已飞入这湾清澈里,她就是羊卓雍措。

羊卓雍措是西藏三大圣湖之一。羊卓雍措,藏语里是碧玉湖的意思,她还有一个名字叫羊湖雍措,藏语里是天鹅池。湖水面积675平方千米,湖面海拔4441米,多高?你把7个上海中心一个个接起来,就差不多是她的海拔高度了。

雅鲁藏布江谷地,油菜花正在燎原。车行不一会儿,就见云从山头升,灰白的烟云拖着长长的尾巴,烟云升起的地方,雪依然皑皑如绫如绸。山,渐上渐高,眼前一片片绿毯渐渐变成了一撮撮的草,挂在公路边的崖壁上、深沟里。远远望去,路如羊肠,山渐秃顶,唯有蓝天白云不知疲倦地明艳而热情,牦牛从山下一直延伸到山顶,黑漆漆如一颗颗黑豆,悠闲地吃着草,缓缓地在山崖间移动着。

车盘旋大约30分钟,到了羊卓雍措。下车,谨遵导游嘱咐,不敢跑,但心情早已飞起。天边的云,自顾自翻卷着、堆积着,如丰收的棉垛,迤逦在天边;大露台上,一桃红带花、一橙红饰边两女子正在对着手机镜头做直播;风马旗中间一根碗口粗的钢管,斜拽着数不清的绳子,四散开去,长长的绳子上红的、黄的、蓝的、绿的、紫的、白的……幡旗把湛蓝的天渲染得热闹非凡。

山,海拔超过5000米,一样绿茵铺翠,花儿正开!一种叫点地梅,花色胭脂红、五瓣,围着中间的黄芯,一朵朵挨着挤着汇成大大的同心圆,边缘的花先开,中间依然叶儿浓绿,正在孕育灿烂;灰褐的土地上,还有一种花儿叫无茎黄鹌菜,它比点地梅谦逊得多,一朵两朵三五朵,从茼蒿叶儿样的绿叶中心探出鹅黄、金黄的脑袋,花瓣儿密密地团成了一个大致的圆,有的圆也有豁口,在这高山之上泼喇喇地宣示着我的生命我作主,虽然山风把它们的脑袋吹得摇摇伏地,“得得”乱颤。

远远地,就看见山顶拱起一个白色的圆球,那是一个雷达站,那座山比我脚下的山更高,但祖国的天空需要守卫,于是解放军就常年在高山之巅坚守。今年9月,一位16岁的女孩与母亲从福建出发,辗转3800公里抵达海拔5374米的甘巴拉雷达站探访,那是她父亲生前工作8年的地方。父亲去世时,她还未出生。2009年1月回老家休假时,郑佑松在送邻居受伤的孩子去医院急救时遭遇车祸,不幸去世。那时,他妻子郑娟珍刚刚怀孕两个月。“云彩飘不过你哟,甘巴拉;鸟儿飞不过你哟,甘巴拉……”这首歌,女孩打小母亲就教她唱。

我敬佩于生命的顽强与崇高!

旅 游

薛涛及“薛涛笺”

周丹枫

薛涛是唐代女诗人,长安人,幼时随父入蜀。父丧,当时薛涛才十四岁,母女相依为命,生活陷入困境。迫于生活,十六岁的薛涛加入乐籍为歌伎。贞元元年(785年),韦皋出任剑南西川节度使。在一次酒宴上,韦皋命薛涛赋诗。她提笔写就七律《谒巫山庙》,首联“乱猿啼处访高唐,路入烟霞草木香”就不同凡响。整首诗巧妙地把自然景物、神话、怀古咏史融为一体,薛涛从此声名鹊起。

韦皋让她在官府做一些文牍工作。她不仅细致认真,极少出错,而且所拟公文富有文采。韦皋奏请德宗授以秘书省校书郎官衔。校书郎官阶虽低,但入职门槛甚高,必须进士出身,且此职从未有女性担任,故未果。由于她一直担任此项工作,故人们皆称其为“女校书”。

薛涛擅绝句和律诗。她的《题竹郎庙》就是一首简洁、清丽的佳作:“竹郎庙前多古木,夕阳沉沉山更绿。何处江村有笛声?声声尽是迎郎曲。”声情并茂,容易上口。她的七律《牡丹》将牡丹拟人化,用向情人倾诉衷肠的笔调和情怀来描写,亲切动人,别具情趣。首联“去春零落暮春时,泪湿红笺怨别离”中的“红笺”就是“薛涛笺”。像这样的诗写在这样的笺纸上,内在美和外观美融为一体,相得益彰。这是她在元和年间(806—820)创制的笺纸。它以成都浣花溪畔的木芙蓉树皮为原料,融入芙蓉花红汁染制而成的小幅笺纸,在纸上还配有暗隐画纹,工艺精巧,色彩素雅。当年元稹、白居易等也常用此笺。由于此笺色泽清丽,雅致脱俗,一时广为流行,成为文人雅士收藏的珍品,且对后世笺纸工艺具有深远影响。

薛涛晚年定居于成都距杜甫草堂不远处的“吟诗楼”。《筹边楼》就是她当时感慨时事所写的七绝短章。筹边楼在成都西郊,是太和四年(830年)李德裕任剑南四川节度使时所建。开头两句“平临云鸟八窗秋,壮压西川四十州”不仅写出了楼的气象万千,更是写出了李德裕建此楼的用意。后两句“诸将莫贪羌族马,最高层处见边头!”诗人谴责将军们目光短浅,贪婪掠夺,导致了与羌族的战争;而这些将领尸位素餐,毫无抵御能力,以至于连这西川首府成都也受到战争的威胁。这首七绝,聚议论、叙述、感慨、描写于一诗,可谓意味深长,力透纸背,充分体现了这位女诗人晚年忧深思远的家国情怀。

夜光杯