

新民晚报

苏州人是孔子所谓“不时不食”理论的积极践行者。一年四块肉,樱桃肉、荷叶粉蒸肉、扣肉、酱方,对应着春夏秋冬四时风光;吃面也要抬头看天,焖肉面、爆鱼面、笋油面、三虾面、冻鸡面、炒肉面、虾腰面、卤鸭面、蟹粉面、羊肉面、枫镇大面……面馆老板与“面痴”眉来眼去,不会踏错节拍。吃鱼的花头经更透,一年十二条鱼排好队与你约会,青鱼、鲢鱼、甲鱼、刀鱼、鲈鱼、鳊鱼、鳊鱼、鲫鱼、鳊鱼,连一寸半长的“鱖鱼”都有自己的专场。

苏州的苏,繁体字写作“蘇”,植入了饭稻羹鱼的历史密码。读懂这个字,才算一脚踏进苏州城了。

不过我又发现一个秘密,广东人鄙视河鱼,苏州人嫌弃海鱼。姑苏寻味十余年,大宴小酬数十次,从未见干煎带鱼、家烧黄鱼、烟熏鲳鱼、灌汤虾球等菜式登席,连一盆葱油海瓜子都不见。想吮壳里的肉肉?他们就为你端出一碗雪菜蚬子汤或一碟雪花螺蛳。南方许多城乡入冬后照例要晒些腊肉咸鱼,上海人过年吃小老酒,一碟新风鳊鱼总要有的,但苏州的菜场里

糟熘塘片

沈嘉禄

只有青鱼干和鳊鱼干。去年苏州老徐送我一条鲤鱼干,在冰箱里压了大半年,不知怎么吃,只得扔掉。

苏州人对时令美食的讲究,其底层逻辑便是太湖流域丰饶的自然禀赋和苏州人的雅致生活情趣。邹厨与吃客唱双簧,作天作地,作出了一个美食王国。

农谚说:“三月三,鳊鱼上岸滩。”春风送暖,油菜花开了,老苏州要去葑门老街买几条塘鳊鱼吃吃。塘鳊鱼,又称“塘鲈鱼”“鳊鲈”“虎头鲨”“土步鱼”等。这厮头大眼小,脑壳坚硬,通体紫黑,杂以美丽斑纹,在画家笔下,三头两尾,加一枝桃花弯腰探向水面,敢问春色如许。汪曾祺在《故乡的食物》一文中说:“苏州人特重塘鳊鱼。上海人也是,一提起塘鳊鱼,眉飞色舞。”然而在他的家乡高邮,却无幸地被贬为“贱鱼”,“是不能上席的”。既如此,想必卖得也贱,只在家里吃吃。汪曾祺的味觉记忆里是“余汤,鱼肉极细嫩,松而不散,

汤味极鲜,开胃”。考究点的加一勺醋。

的确,塘鳊鱼在上海一直被尊重,心灵手巧的主妇用红烧塘鳊鱼、咸菜烧塘鳊鱼、鸡蛋蒸塘鳊鱼等家常菜味道来抚平亲友的味蕾,但如今还有不少人不分清塘鳊鱼与昂刺鱼的区别,也要怪菜场里昂刺鱼多见而塘鳊鱼不常有。昂刺鱼本名黄颡,外观、体形与塘鳊鱼有点像,但黄底黑斑,又有对称八根须,骨刺坚硬,开膛剖肚时要小心。昂刺鱼在四川叫黄辣丁,在湖南叫黄鸭叫,在苏州叫汪丁头,到了山东又叫吱呀鱼。烧咸菜或烧豆腐,少加一点酱油,在本帮馆子里应时而生,吃到的朋友眉飞色舞,拍照上传,收获一片点赞。清明前后去青浦朱家角打卡,可以在放生桥下的饭店里叫一盘红烧昂刺鱼,鸡格郎下次再来吃。我在新场古镇吃过土灶头大镬盖烧出来的昂刺鱼草头菜饭,真香。

没想到汪老也是昂刺鱼的拥趸,“昂刺也极细嫩,鳃边的两块蒜瓣肉有大拇指大,堪称至味”。他久居京华,与昂刺鱼缘透太久,四九城里的原住民又不知此君,一次他在菜场买了十来条,回家葱姜绍酒侍候,不料此为冰鲜,“鲜味全失,一点意思也没有!”

不过汪老在南方的城市有机会吃到新鲜的昂刺,还常常在吃席时将昂刺鱼鳃边的蒜瓣肉夹下来给女孩子吃。高邮名菜“金丝鱼片”就是用昂刺鱼做的,一条鱼批出两片带皮净肉,上浆滑炒勾薄芡,加胡椒粉去腥。表皮的黄与净肉的两相映照,故有“半边白玉半边金”的美誉。我在高邮寻味时领教过,比之用咸菜烧当然文质彬彬,现已入编“汪氏家宴”。

说起塘鳊鱼,为什么它在苏南苏北的风评大相径庭呢?请教苏州市餐饮协会原会长华永根先生,老法师说:因为太湖流域一带的湖汊河汊底部多乱石,水流湍急,水质优良,以小鱼小虾为饵的塘鳊鱼不仅长相较为俊朗,味道也十分鲜美。而南京、高邮一带河底

15日清晨,天阴沉沉的,远远传来“咕咕咕”的鸟叫,暗哑而凄恻。电话铃响起:“于漪老师于昨晚去世!”我呆立在窗前,往事一幕幕闪过。

1986年冬,陶行知纪念馆走进一批老师,为大家介绍陶行知。听完我的介绍,一位老师向我鞠了一躬,是标准的90度礼。当时的我,每天接待成百上千参观者,根本记不住人,只是被她的举动吓了一跳,忙不迭地还礼,她说:“向陶行知致敬,向传陶的老师致敬!”这就是于漪。

我与参观者大多只是一面之交,于老师是个例外。此后,她每年率第二师范的学生来参观,每次她都要学生向我鞠躬,她也一起行礼,我再三阻止都没用。1990年11月27日,她请我去学校讲课,没想到,校门口排成队的学生欢迎我,我激动得不能自持。于老师说:“尊重知识,尊重老师,全社会都应该这么做!”

这以后,我开始走近她。我一次次去听她的公开课;我写信向她请教;去她家倾吐心声……于老师告诉我,她复旦大学的毕业论文,题目是“陶行知与生活教育”,说我是她陶友。那些年,因为讲课,我天南地北地跑,整年马不停蹄。于老师告诫我:“整天忙忙碌碌,你怎么总结提高?要静下心来做研究。”她的话如一盆清水泼在我身上,我清醒过来,开始搞研究,陶研著作一本本出来,于老师不仅是我的读者,还是

我的老师。她一再讲,要以认真的态度写每篇文章,出好每本书,这是对后代负责!学陶路上,有这位良师与我相携而行,我走得更顺畅。

2008年,中国陶行知研究会会长方明要我主持课题,我从没搞过课题,怕搞砸,不敢做。于老师说,这是极好的机会,你会又向前跨一大步。

永远闪耀在春光里

——哭别于漪老师

叶良骏

她不仅当了顾问,还出点子让我去找了王厥轩(时任市教委教研室主任),王主任真的来当了专家顾问。于老师还自告奋勇,在开题会上作主旨演讲。那天,我惴惴不安地坐在主席台上,她握着我的手没说话,只是拍了拍,我立刻安下心来。因为对于老师这枚定海神针,课题吸引了全国84所中小学参与,成为全国重点课题,取得了意想不到的效果。

2012年,我策划的话剧《永远的陶行知》首演,于老师十分高兴,为我们题副名,出席首演式,还发表了热情洋溢的讲话。接着,我发起戏剧进校园,组织中小学生演戏,这种形式推广不易,困难很多,于老师得知我寸步难行,鼓励我,这是学陶新形式,也是育人的好办法。她来看每一部戏的演出。还到处写信打电话,向各方面推介我的戏,为我寻求支持。在她的鼎力相助下,少儿京剧《少年

中国梦》,除了在剧场演,还在全市各区巡演,光在虹口就演了50场,引发了巨大反响。没人知道,于老师在背后为我们出了多少力!

记不清我去过于老师家多少次,数不清老师为我做了多少事!她总是有求必应,或者主动关心,无求也应!直到她年事已高,难以出门,她还常对我说,你做的是正事、大事,要我做什么,尽管说。2024年秋,我开设新讲座“教育家精神薪火相传”,受到欢迎。为了让效果更好,我买了十本《于漪传》,请老师在书上写句话,她像往常一样一口答应。过了好些日子,书寄回来了,每本书上写了一句教育箴言,签了名。很久以后,我才知道她开了大刀,手抬不起来,写字非常困难。我不知道她是如何咬着牙、拼着命完成了我的任务!

认识于老师40年,亦师亦友。她对我、对所有人都一样,满腔热情。她说过,孩子只有一个童年,青年只有一个青春,所以要珍惜。因此,她提携晚辈,拼命托举,都鼎力相助!

她为我的陶研著作写了六本书,《爱满天下之路》完稿后,她刚从鬼门关逃出,我不敢开口。她来电话催,书稿寄来!她逐字逐句看了稿子,写了序,还手书:“以陶为师,学习一辈子,宣传一辈子!赠叶良骏老师。”如今,墨宝依旧,话音未落,她却不在。难道世上从此再没了她的身影?不会的,于老师,这条长长的教育路上,你像太阳,永远闪耀在春光里!



逐光 (摄影) 魏星达

时光煎黄了蛋皮。一口蛋饺,是岁月温柔的执念。推开时光木门,回到了石库门的弄堂。婶婶是弄堂里做蛋饺的好手,她先把铜勺架在灶眼上烘热,指尖蘸一点猪油,在勺底轻轻一抹,油星星瞬间滋滋作响,冒出淡淡茶香。蛋液是提前打匀的,加了少许温水和盐,黄澄澄的泛着细腻的泡沫。手腕一转,蛋液顺着铜勺边缘均匀铺开,薄薄一层裹住勺底,受热后迅速凝固,变成一张圆溜溜、嫩黄透亮的蛋皮。

“火候要稳,转勺要匀,蛋皮才薄得能透光。”婶婶边说边用竹筷夹起一小团肉馅,放在蛋皮中央。肉馅是前一天剁好的,三分肥七分瘦,混着切碎的葱姜和少许料酒,鲜香味顺着门缝飘了出来。她用筷子轻轻按压肉馅,摊成小巧的月牙形,再提起铜勺一端,借着

灶火余温,把蛋皮另一边折过来。边缘对齐,筷子尖轻轻一压,整齐的褶子就出来了,鼓鼓囊囊,形似元宝的蛋饺成形了。那时的我,总爱围着灶台,盯着铜勺里的蛋饺,鼻尖吸着蛋香与肉香。灶台边的瓷盆里,蛋饺越堆越高,像一座“元宝山”。婶婶健谈,嗓门也大。偶尔有人手忙脚乱,蛋皮煎破了,或是肉馅放多了溢出来,大家就笑着打趣,从头来过。灶台旁的铜勺“滋滋”作响,蛋皮的香气、肉馅的鲜味、邻里们的笑语声,缠绕缭绕,凝在空气里。

城市向前,旧居成景,唯有味道守着初心。无论世界如何奔涌向前,只要舌尖还有那味,心就有了归处,守望便有了永恒的答案。

七夕会

要说妆扮,江南的细腻和空灵别有心思。我们到奉贤区的李窑村去,料不到会有这么多的人,而且听口音,多是来自市区赶过来的。这应该是今年在菜田间喝的第一杯咖啡,也成了村落的际遇。李窑的春稍有些人工雕琢的痕迹,但并不多,恰似浓妆淡抹总相宜。他们把咖啡屋搭在麦田里。麦苗儿在立春后很长一段时间还在窃窃私语,宇宙是个粮仓,奔跑的孩子小心翼翼地越过田埂,变成了摇曳的一部分;而大片大片的菜花已经开了,在馥郁的花海里我们端起一杯拿铁,苦涩和香甜是原野永恒的注脚,没有什么能抵过这种宁静的自我;偶有白鹭守望春耕,丰收不用言语,飞翔就是告白。

他们把荷塘“种”在咖啡屋旁。因为人头攒动,残枯的荷叶只是撩拨了一点点萧瑟出来,就被迅速淹没了。却又在岸边丹青的素描中溢满夸张的底色,这种悲戚的画风最终定格成一种默契:残冬和新春握手言和,矗立也是一道不朽的风景。那些倒下最终衍变成亭立的茎、青郁的叶和并蒂的莲,或者这本来就是一种彼此成全呢。而一些记忆也被承载了,它们停留在丹青的笔墨中、诗人的韵脚里、情侣的呢喃间,只要你想起,一切都是初见。

多淤泥,水质较硬,在此环境生长的塘鳊鱼有泥腥气,当地人就不怎么待见它了。

你看一条长不及半尺的小鱼,也要挑地方投胎,加上太监委弄里的厨师治河鲜技高一着,塘鳊鱼的呈现方式就炖紫蟹红啦。

去年阳春三月,我与几个吃货朋友去苏州吴江宾馆参加江南运河宴的新版发布会,吃到了一款鸡汤余塘片。方利峰大厨将塘鳊鱼拆骨去皮后批成薄片,瓷盅内垫几片太湖莼菜,上面再覆盖盖片,沸滚的清鸡汤高悬而下,三五秒钟即可烫熟鱼片并使之微微翘起。莼菜状如荷叶幼芽,色泽嫩绿,短茎生脆,噙珠欲吐,将鱼片衬托得恰似松针上一捧积雪,入口后用舌尖一抿,即可体味湖鲜特有的洁雅清隽。

今年元宵过后,又去东太湖畔品鉴春季新菜,中国烹饪大师徐鹤峰先生为大家做了一道苏帮经典名菜:糟熘塘片。每条塘鳊鱼只取左右两片,形同柳叶,蛋清上浆,滑锅后捞

起沥油,净锅后将糟油与蒜蓉兑成的调味料以及七分熟的鱼片一起下锅,颠翻几下便可起锅装盆。鱼肉鲜嫩,糟香馥郁,别有“梦里江南水上天,行云流水梦如烟”的韵致。

投箸举觞,汪老的音容笑貌便浮上眼前。老人家若健在,就邀他来吴江垂虹桥遗址一游,并进奉糟熘塘片,微醺之际再问一声:比之高邮的金丝鱼片如何?我猜汪老一定会说:“味道不错,可惜没有鳃边的蒜瓣肉。”



起沥油,净锅后将糟油与蒜蓉兑成的调味料以及七分熟的鱼片一起下锅,颠翻几下便可起锅装盆。鱼肉鲜嫩,糟香馥郁,别有“梦里江南水上天,行云流水梦如烟”的韵致。

投箸举觞,汪老的音容笑貌便浮上眼前。老人家若健在,就邀他来吴江垂虹桥遗址一游,并进奉糟熘塘片,微醺之际再问一声:比之高邮的金丝鱼片如何?我猜汪老一定会说:“味道不错,可惜没有鳃边的蒜瓣肉。”

灯味斋吟草

陈铭华

纪念任政先生百十诞辰

风流逸士有遗馨,熠熠星光射斗星。
曾是兰斋门下客,未承衣钵写丹青。

自咏

林泉养望几经年,笔墨重寻理旧篇。
酌茗相欢酬宿愿,清贫独爱老弥坚。

春野即事

牛斌

和江南相比,北方的春野显得更加苍茫和深邃。即便立春,很长的一段时间麦田都还冰封着。这些匍匐和亲吻又反过成全了原野的安宁。如果追溯,麦田的前身应该是一人多高的玉米地,或者齐腿深的豆荚,这是北方越冬取暖的最大保障。豆荚是个颇具争议的话题,从历史中走出来的当数曹植的“萁在釜下燃”,鲁迅先生也写过一篇《替豆萁伸冤》。而生活中的豆荚又是何等的轰轰烈烈:从原野金黄色的鱼嘴纹开始,到秋场上翻滚的晾晒,最后即便填入炉灶中,它的一生都在迸发出“砰砰砰”的炸裂声。这些声音席席着成熟的憧憬,丰收的喜悦和温暖的归宿,如果反复聆听,其中还裹藏着先祖的坚守和世代的期望。这些话题被时风横切成一条

草木报春,二月兰独占鳌头。隆冬季节,此君映于枯草之上,清标醒目,见之令人忘寒。它的长圆形叶贴地而生,似乎能最先听到春天的脚步;它四时常绿,即使霜雪之下,也不凋萎,生机盎然。它不同温室里的娇艳花朵,田间地头、郊野篱落、墙角缝隙,都能见到它疏疏落落的绿色身影。

立春刚过,二月兰得时节之助,便千蕊竞发,此时一丛丛蓝紫色、十字形的花朵蔚成海洋,气势绝不亚于紫云英。它也有浅红、白色变种,与蓝紫色花朵一起成片开放时,如锦绣风景。在我们金山有几条林荫大道,在高大的乔木下,以铺满二月兰著称,每到此时,总有人在此拍婚纱照,美人点缀美景。我家所在小区绿地,也颇多二月兰,有的在树下星星点点,有的在草坪里聚集而生,最令人吃惊的是它们好像知晓要及时报春,一场春雨过后,竟能百花齐放,色彩鲜艳夺目,气派无法比拟。

二月兰长盛不衰的秘诀,是在天折前,已将籽散在了周围。一株二月兰可开200至400朵花,健壮的植株能诞生2000至3000粒花籽,在母株夭折前,新苗已成长,且数量和范围会扩大很多,这就让我们产生了它四季常绿的美好错觉。

二月兰别名诸葛菜,清代黄景仁的《杂咏》说:“野花如诸葛,布满原头陌。不因春意浓,自是东风客。”《诗经》中“葍荼如始”,常与二月兰的救荒食用史并提。清代植物学巨著《植物名实图考》,首次以“诸葛菜”正名,说其“春初开四瓣紫花”,那么,既然称之为菜,现在不知是否有人像尝草头那样,尝过二月兰?据说,它的嫩苗能清炒、凉拌,口感脆嫩,清爽,不苦不涩,风味类似芥蓝,带点清香。

揣摩此花,常有天地清欢之感。联想吾辈文友,大多鬓染微霜,却无迟暮之气。岁月未曾磨尽大家初心,世味不曾冷却过热忱,如同二月兰,守得本心,仍四季常绿。草木有灵,人心有境,桑榆之年对时序风物敏感,能否不输少年?著名作家宗璞在《二月兰》中,以墙角无名二月兰,赞其质朴不争、持续默默奉献的品格。二月兰以常绿叶度寒岁,文友以赤诚心度岁月,用笔墨守清欢,老而弥坚,便铸成春天常驻之态。我悉心观察二月兰,就是为这美好的祝愿。

在春野我们很难从感知上界定对南北的心仪。江南多情,雨是绵的,风是柔的,落叶是惆怅的,这些逊色在浓烈的原野中稍加勾勒,便有万种风情了。而北方的原野只有风,那刺骨的风总是席卷着整片寂寥迎面而来,这么多年过去了,又有多少身影在这凛冽中南来北往呢?而回过头,我们像是一直在逃离和抵抗,它又是如此的包容和成全。

二月兰 冯强

时尚