

尝鲜



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物

春天，尝鲜。大概冬天吃的，多是秋收冬藏之物。厚润甜浓以保暖。开了春，要吃些新鲜的了。

鲜是什么？科学家会说，鲜味来自于谷氨酸盐和核苷酸。人类都爱吃这一口——蘑菇配番茄啦，昆布配木鱼花啦，牛骨鸡骨配洋葱胡萝卜葱姜熬汤啦，等等。甚至下一点味精就得。但太不浪漫了。

我爸刚和我妈好时，开春送去一大袋淡紫香椿芽，我外婆念叨好些年：说烧一锅热水，烫得香椿芽发了绿，拌麻油，屋内屋外一起叫出来：好香好香！冬天，我父母辈爱吃甜酒酿热汤圆，开春了，听卖酒酿的人来了——骑着三轮车，白布下是一盆盆冰凉甜的酒酿，一路嚷：阿要酒酿？酒酿甜的！阿要酒酿？酒酿甜的——叫住，买一盆冷酒酿，直接吃。冰甜，会让人一缩脖子“嘶”一声，但敢吃了：开春了嘛！锅里油热了，下生姜下黄鱼，两面煎一煎，下十滴料酒，放酸菜，加水，烧到水开，放葱——酸菜黄鱼汤！大概春天，人就敢吃点冷的，甜的，酸的，刺激性的：纵然有点春寒，到底春日和煦，不怕！

再就是，腌笃鲜。排骨炖笋好在清鲜，但终究淡薄，总得加味精与盐。加了咸肉，像新酒兑陈酒，一下子多层次多变化了。咸肉是一锅腌笃鲜的魂灵所在，汤白不白厚不厚，味道鲜不鲜醇不醇，都是它在左右。

然后是笋。吃了一冬的红烧蹄髈之类，

闷得脑满肠肥，油脂如大衣裹满身躯，急待些清爽的，于是见了鲜笋就两眼放光。以前我外婆在菜市场巡视，那菜市场夹河而设，中间有许多老式运输用驳船来往——无锡人所谓“船上人家”是也。总有熟悉我外婆的船家喊一嗓子，然后抛些笋、咸肉、土豆给她。也可以去后山亲自采。春天林叶参差，竹木穿天，大家的脸上身上，都翠绿逼人，竹林间有鸟噪声，有戴着草帽挖笋子的山麓居民。笋挖出来了，看大小，再分定价钱。买一次笋子，还能爬次山呢。

剥笋，切好了鲜猪肉和咸肉，洗净，大火烧开水，下了肉，加点儿酒提香，慢火焖了一焖，加笋，开着锅盖，慢慢地等。到晚间，汤色变白泛黄，勺子舀起来，香味醇厚。这时就该下百叶结了，不然对不起这一锅汤。

现在想起来，春天想吃口腌笃鲜，不一定多馋一口汤一口肉一口笋。只是吃到的时候，会一瞬间想起喧闹的菜市场，沿河抛笋人；会想起春天林叶参差，翠绿逼人，挖笋子的山麓居民。想起炖汤守候的下午，窗外春光烂漫，房间里浓香流溢。心中别无他事，只有那一口确定无疑但还没入口的腌笃鲜。

就像确定无疑但还没完全到来的温暖春日，又稳妥，又明媚。因为还不确定所以刺激而快乐。那时的快乐与哀愁都还简单，还能为四季轮替而高兴。一口笋吃过，一口酒酿喝过，春天就真来了。[民]

一口笋吃过，一口酒酿喝过，春天就真来了。