

## 平湖糟蛋

□ 陆小鹿(上海, 白领)



读过木心先生的《少年朝食》：“清早阳光，照明高墙一角。喜鹊咯咯叫，天井花坛葱茏。丫鬟悄声报用膳，紫檀圆桌四碟端陈。姑苏酱鸭、平湖糟蛋、撕蒸笋、豆干末子拌马兰头。莹白的暖暖香粳米粥，没有比粥更温柔的了……”感喟诗中意境好美，时间在那一刻淬出了金子，不免久久向往诗中的画面。

此前尚未尝过平湖糟蛋，直到两年前的春天，我去了平湖。抵达平湖后，我和鱼同学先去南河头历史文化街区逛了逛。在那里，我平生第一次看到了电影《鲁冰花》片名里说的那个鲁冰花。明艳的色彩，一串串的，每一串由许多蝶形小花密密组成。晚上，

我们在南河头的老平湖饭店吃饭。其中一道菜，就是平湖糟蛋。鹅黄色的蛋体，外面裹着糟卤，吃起来软糯似凝脂，酒香清润不冲鼻，蛋黄绵密沙软，咸香里带着一丝酒酿的甜，入口即化，余味悠长。

我还了解到，糟蛋和杜瓜子、西瓜，并列为平湖三宝。南河头有家百年老店张翠丰，是家零食铺子。我在里面买了奶油及菜卤两种口味的杜瓜子，菜卤口感更胜一筹。平湖西瓜因汁多味甜而出名，当地每年还会举办西瓜灯文化节。只是我们去的不是当季，改日还想去那尝尝西瓜、逛逛西瓜灯节。

我们买了四桶糟蛋带回了上海，“木心诗里写过的平湖糟蛋，尝尝哦”，

赠送友人时，我就把木心老先生的大名提一提。还带回了一屉平湖烧卖。许多地方的烧卖内馅都以糯米为主，平湖主打鲜肉烧卖。爱吃肉的同学连声夸赞，我这个不爱吃肉的鱼虾爱好者，尝了一只，也觉得实在是好。平湖人吃烧卖，喜欢蘸当地的玫瑰米醋，酸中带甜，好比一种标配。我于是也买了瓶玫瑰米醋带回家，老字号群欢牌。

次日清晨，阳光洒下细细碎碎的金子，胖丁在猫抓盆上打盹，客厅桌上粉色的芍药悄然绽放。平湖糟蛋、鲜肉烧卖、豆干末子拌马兰头、家乡南通的野鸡丝。莹白的暖暖香粳米粥。

那一刻的时光，似粥温柔。



## 蚕豆和咸菜是绝配

□ 崔立(上海, 公务员)

春夏交接时节，上海本土自然生长的蚕豆是我的最爱。

上月初，我从市区回到崇明岛。一是看看老人，平时工作忙，回去的次数有限。二是为蚕豆，这是吃蚕豆最好的时节。

老母亲最懂我，她很快去院子里采摘下一篮子带壳的碧绿蚕豆，再剥开，一颗颗嫩嫩的蚕豆调皮地掉落在碗里。清洗过后，伴随着灶台上的油

温上扬，我妈毫不犹豫地倒入蚕豆，一番翻炒后，再放入她早早备好的咸菜。她说，炒蚕豆好吃，如果再加入一小撮咸菜，就是绝配。

如此“绝配”，百吃不厌。回市区前，我妈天没亮就给我采摘下一大袋的蚕豆，还分了三小袋，说，一袋是没剥开的，你吃的时候自己剥，这样更新鲜；一袋是一早剥好的，中午自己炒着吃；再一袋是油锅里焯过的，

你直接放冰箱冷冻，想什么时候吃就取出直接炒。同时，我妈塞给我一小袋焯炒好的咸菜，说，别忘了炒蚕豆的“灵魂伴侣”。

我妈说的没错，咸菜和蚕豆，是绝配。她和我爸其实也算。结婚那么多年，两个人几乎天天要拌上几句嘴，但只要两个人不在一起，就会互相打电话关怀备至。我又吃了口加了咸菜的炒蚕豆，边吃边点头。