独爱美食

鱼汤淘饭

■魏鸣放 文

小杂鱼,小龙虾。

一个白瓷大碗,平浅,如同小盆。

三种小杂鱼,红烧。昂刺鱼,河鲫鱼,餐条鱼,色泽艳红。小龙虾,红烧。一颗又一颗,大过了新疆的红枣,只多了头须。小龙虾不大,但麻雀虽小,五脏俱全,缩微了大海大洋里澳洲龙虾、波士顿龙虾的威武。

汤色微黄。黄,是虾黄的黄。

不说鱼鲜,只说汤好。末了,汤色更浓,似红海,如紫檀,小半碗“深潭”,静静不动。一侧抬碗,轻轻地,倾斜45度,看它缓缓而下,手停,不能让美味白走了人间。

一个稠字,峥嵘岁月的稠。

鱼虾是内容。汤是一种形式,需要自己的内容。白米饭,白瓷碗,白瓷调匙,是谓三白。小店没有好饭。大米,偏硬,偏干。

打包回家。特制了米饭:三分梗米,两分糯米。有大米之爽,兼糯米之绵。瓷碗,瓷勺,擦一声,声音是白色的,月光的白。想象古代,长长的运河,有多少鱼儿,跟着千里长船,到达了京城。

浓浓红汤,注入米饭。食与色,俱在。“半江瑟瑟半江红。”鱼与米,相伴,正是江南好风景。

文苑投稿电子信箱:
zfk@yptimes.cn,欢迎投稿

太湖美 ■黄伟助

意犹未尽

扬州路,系在心头的“乡愁”

■叶基馥 文

离开故乡,或是搬离老宅,总有一种抹不去的乡愁。有的人的乡愁,是粉墙黛瓦的老屋,是盘根错节的老树。有的人的乡愁,是屋前悠悠的小河,是村口弯弯的小路。系在我心头的“乡愁”,是一条全长不足千米的扬州路。

扬州路,横卧在杨浦区的西南角,西起通北路,东至齐齐哈尔路,是我老宅附近一条弥漫烟火气的小路。说它是小路,因道路不宽也不长,也不通公交车。说它弥漫烟火气,当时路两旁特别是许昌路至怀德路这一段,开着一个个店铺:饮食店、南货店、粮店、水果店、理发店,还有老虎灶、服务站、照相馆,真可谓开门七件事,件件都在居民家门口。

每天清晨,最先打破宁静的是那家朝南的饮食店,“噼啪噼啪”的点火生炉声,“啪啪啪”的揉面声,如同奏响的晨曲飘荡在扬州路上,城市也在晨曲中苏醒。不一会儿,煎油条的,贴大饼的,煮豆浆的,诱人的香味弥漫店堂内外。

我走过饮食店,故意走近那个煎油条的油锅前,闻闻那飘来的油条香味,也算是“望梅止渴”解了一次馋。偶尔母亲会买来一根油条,分成四段给我们弟兄四个。我边吃着泡饭,边舍不得地咬一小口蘸了酱油的油条,那种津津有味的满足感至今记忆犹新。

与饮食店一起炉火相映、热气蒸腾的,是对面那家老虎灶。当饮食店奏起晨曲,老虎灶也加入其中。炉火旺旺,开水沸腾,附近居民拿着热水瓶或水壶,拖着拖鞋“吧嗒吧嗒”前去泡水。店堂里还有几位老茶客,围坐在一张八仙桌前谈天说地,谈今论古。

寒冷的冬季,老虎灶便成为热门打卡地。那时家家都用煤球炉煮饭烧水,烧一壶水起码半个小时,何不去老虎灶泡一瓶?我去老虎灶泡开水,常常是为家里的一个铜制的汤婆子灌热水。然后用汤婆子把被子捂热,晚上钻进被子里好暖好舒服。

离饮食店不远处是一家粮店,那时粮店的格局几乎一样,高高的柜台旁有一个马口铁大漏斗,那是专给顾客用来装米的“通道”。随着卖米师傅的一声喊:“请把米袋放好!”顾客立即把随身携带的米袋对准那个大漏斗。“哗哗”一阵响,几十斤的大米便装入了米袋里。

平时买米都是大人的事,我们小伙伴光顾粮店是为了抢购山芋。那时粮食凭票计划供应,家里孩子多,往往寅吃卯粮。而一斤粮票可购买七斤山芋,便出现了抢购山芋的“景观”。每逢粮店运来了山芋,每家的孩子拎着篮子朝粮店奔去。当排着长长的队伍,好不容易买到了山芋回家,真有一种得胜回朝的兴奋感。

粮店对面是一家照相馆,门面不大,但与八埭头的康明照相馆一样,两边橱窗都摆放着本馆的摄影作品。摄影大厅在二楼,大厅中央盖着红布的摄影机十分醒目,周边的各种道具形状各异,供前来照相的根据不同角色选择。

记得有一次,父亲兴致很高,拉着我和大弟去这家照相馆照相。我和大弟乖乖地听从摄影师的摆布:“把头抬一抬。”“好,笑一笑!”随着“啪嗒”一声,摄影师拍下了我和大弟站在天安门前的照片。这张照片,父亲寄给了乡下的外婆,也寄给了去西藏工作的小姑。我和大弟也算是当了一回“亲戚群”中的“明星”。

我父亲在一家木器厂工作,厂址就在扬州路的尽头,扬州路便如同一根系着亲情的线。每天清晨,父亲沿着扬州路去上班,好几次我望着他远去的背影。到了夏天,因父亲干的是烧锅炉的活,每天免费供应一瓶盐汽水,他舍不得喝,总要带回家。父亲下班时,我总要朝扬州路的尽头望去,盼望着父亲回家。回到了家,我们四个弟兄就能喝到冒着气泡的盐汽水。那盐汽水是咸津津的,又是甜滋滋的。

如今扬州路面貌已大变,一旁的爱民坊、绿杨村、扬州路424弄等旧宅早已拆除,建起了凯城等小区,另一旁的三益里也已被征收即将改造。但我心中的扬州路还是那条悠悠的小河,在岁月长河中不尽地流淌着。

岁月悠悠

对火柴的念想

■杨建明 文

近日,笔者在整理老房抽屉的时候,发现了一盒火柴,顿时就有了一种久违的欣喜。是啊,曾几何时火柴乃是人们日常生活里不可或缺的取火物件。

尽管如今火柴早已被打火机取而代之,但人们没有忘记火柴曾经给予的温馨和明亮。它曾经燃烧自己纤细柔弱的身躯,照亮了人们漫长的岁月。基于此,人们对这一已经销声匿迹的小小物件心存感激。

我抽开这一呈小房子状的火柴盒,小蝌蚪般的火柴头立即展现在眼前。当我抽出一根划燃时,孩提时的往事就在这淡淡的硫磺清香中慢慢浮现。那些正在走远的岁月以及生活的精彩瞬间,此时渐渐浮现在眼前。

火柴对于孩提时的我来说,印象是很深的。我记得那时家里使用的火柴,好像都是上海华光火柴厂生产的。那时一盒火柴才两分钱,每户人家每天所用的火柴是按月度计划配给的,每月一包,每包十盒。

火柴作为家家户户最普遍的取火物品,通常被细心的母亲放置在一个安全而隐蔽的地方,除了生煤炉和点蜡烛时“现身”,我和弟弟很少发现其踪迹。

每个月初是购买火柴的日子,到了这个时候,母亲便会差遣我到弄堂口的一家商店里购买火柴。购买回家后,手把手交给母亲。在这个时候,我就会产生这样一种想法,希望母亲快点抓紧用完这一盒盒里的一根根火柴棒。

要知道,这些空空如也的火柴盒,乃是我最喜欢的玩具。小心翼翼地将空火柴盒上的贴花纸剥下来,这一张张包罗万象的火花纸是我最爱收集的,很多火花纸上图文并茂,我会反反复复地边看边读,一些美丽画面刻在了记忆深处,比如“爱劳动的好孩子”、“黄浦江风光”、“消灭四害”……再者,这一只只火柴盒更是我搭积木玩具的材料,我能搭出“楼房”、“卡车”、“课桌”……在暑假里,我和小伙伴们到外面捕捉金乌虫、银乌虫、天牛等,一旦捕捉到了这些昆虫,就会将其关进空火柴盒里,回家后用一根长长的细线缚在它们的头颈缝里,然后捏住线的另一段放飞;再还有,用空火柴盒当作枪托,用硬纸张卷折成枪管,再用橡皮筋将两者捆扎在一起,就成了一支“驳壳枪”了,插在裤腰中招摇过市,自诩“游击队员”。有时候小伙伴们聚在一起,各自就会掏出“驳壳枪”,玩一种“消灭敌人”的游戏,彼此躲在弄堂某个角落,持着“驳壳枪”眯着一只眼瞄准对方,嘴里不停地大叫着“嘟嘟嘟”,以表示子弹射出的声音,真够刺激的。

在我孩提记忆里最为温馨深刻的画面,是“烛光里的妈妈”。有时候晚上我正在做作业,忽然停电了,母亲此时就会速速掏出火柴擦亮,点燃一支蜡烛,屋子里又有光了。在昏暗的烛光下,母亲结着绒线,陪着我一起挑灯做作业。再者,留在我脑海中印象最深的关于火柴的故事,莫过于著名作家王愿坚的短篇小说《七根火柴》,描述了长征途中,暴雨倾泻在大草原上,一位生命垂危的红军战士把党证和夹在党证里的七根焦干的火柴交给战友,请他转交给党组织,言毕,安然地闭上了眼睛。而那位无名战士奋力追上了队伍,为战士们点燃了篝火,然后将余下的六根火柴和党证交给了指导员。作品细节描写感人,表现了革命战士的高尚品格。通过“七根火柴”这条线索,抓住无名战士这个“小”人物的形象,描绘了一个撼人心灵的场景。当然,我还忘不了丹麦童话大师安徒生笔下那位卖火柴的小女孩,这则关于火柴的童话故事,其中的很多片段我还会滚瓜烂熟地背诵,每每背诵完了后,又令我唏嘘不已。

时至今日,火柴已经被淘汰了,这既是历史的抉择,也是时代的必然。然而,数十年来,一些和火柴相关的细碎情节,还在你我脑海里难以忘却。

生活故事

“秦香莲”

■傅光达 文

元旦才过,时维冬月,天气冷丝丝的,我心念一动,就随口问妻子:“想不想吃‘秦香莲’?”妻子一听,高兴地答道:“想啊,你做!”“一句话!”我说完就去菜市场选购了一条近四斤重的花鲢、斤把黄芹和两块钱香菜以及三张粉皮回家,撸起袖子开始准备做“秦香莲”。

之所以叫“秦香莲”,是因为这道汤菜食材中有芹菜、香菜和花鲢鱼的原因,各取其中一字,连起来谐音“秦、香、莲”称呼之。花鲢,俗称胖头鱼,学名应称鳙鱼,烧汤特棒!我将整条鱼洗净,只取胖乎乎的鱼头,当然捎带寸长的鱼身,晾干待用,下半段鱼及尾部放进冰箱,以后可以做红烧甩水。然后,洗净芹菜、香菜,将家里常备的生姜和葱拿出来洗后剁成片段。这才点火把铁锅烧热了,倒入少许油,将生姜片(偶尔放上两瓣大蒜)煸到半透明用来去腥,鱼头下锅后不再随意翻动以避免破相,把两面过油煎至微微发黄即关掉火,换用砂锅。砂锅的好处是便于煨炖,保持营养和温度,能有效地将鱼肉的蛋白质分解,让氨基酸与碳水化合物容易被人体消化吸收,倒入开水将鱼头淹没并煮沸,用小火煨上30分钟左右,即可将斩成寸把长的芹菜先放入,稍顷,再依次添加香菜和粉皮,继续炖几分钟,然后放盐,使主辅料均入味,随后往汤里撒上葱花,出锅前再撒些胡椒粉,顿时香气四溢,完美的“秦香莲”便可上台面了。

一锅热气腾腾的“秦香莲”甫一端上桌,令一家三口食欲大开,也不用再烧其它菜,每人各盛一碗,先放在嘴边嘬上一口汤,那个滋味美啊,鱼鲜、菜香在舌间蔓延,嗅觉、味觉各种细胞瞬间兴奋起来,欲罢不能!香菜叶茎纤细,香味浓郁;黄芹茎脆叶嫩,也清香;粉皮爽滑,入口即化,而花鲢贴近骨头地方的肉刺少质地细腻,尤其鱼头中间的那部分“胡桃肉”润滑肥美,妙不可言!难怪“难得糊涂”的郑板桥会有“美人纤手炙鱼头”的诗句流传下来呐。

本报地址:上海市安波路565号 电话:65653113 邮编:200433 本报电脑部电脑照排 浦东彩虹印刷厂印刷