

◆ 舌尖小记

家常菜

程耀恺

家常菜,其实各家是不一样的,但既然是家常菜,总还有些共性的吧。这共性,大约一要便宜,贵了,寻常人家消费不起;二是常用,四时八节菜市场里都有得卖。好在如今反季节菜比比皆是,这一条似乎不成为问题了。

我家三代同堂,每日里四菜一汤,不俭不奢,一如家乡老宅子里灶台上贴的那副对联:虽无山海味,常有鸡鱼香。

我家日常喜欢吃的菜,拢共也就是十来种吧,然而算得上家常菜的,三四种而已。这几种菜,每一种多少有点文化在里面,或有些经历于其中,所以就更为家常了。

凉拌黄瓜

做法:取新鲜黄瓜,洗净、刨皮、切片,以蒜泥、剁红椒为佐料,加盐、白糖少许,拌匀,滴适量生抽、姜汁醋、麻油即可。要说明的是,蒜泥可以现用现制,剁红椒最好预先制作。方法极简单,就是将红辣椒剁碎,加盐搅拌,装瓶、压实、拧盖,令其自然发酵,半月后,有微酸味出现,便可食用,放入冰箱冷藏,随用随取。

1956年我在六安读初二,原先的《语文》拆为《文学》《汉语》两科,新版《文学》课本上有苏轼词二首,记得《浣溪沙》的上阕是:“簌簌衣巾落枣花,村南村北响缱车,牛衣古柳卖黄瓜。”从此,我便把黄瓜与枣花、古柳、缱丝等物候与农事联系在一起了。确实,黄瓜原先只有初夏才上市,可现在由于在大棚生产,枣花不落,缱车不响,照样吃上黄瓜。

有人把黄瓜拿来炒肉片或鸡蛋,不是不可以,只是黄瓜一经炒制,鲜味尽失,可惜。此外,许多人黄瓜连皮吃,这不好。韩国电视里女人将黄瓜皮贴在脸上,说是美容之效,在是则是防止残留农药入口,别无他意。

苦瓜炒蛋

做法:取苦瓜一条,洗净、刨皮、切开去瓢去籽、剁碎,打入2-3只鸡蛋,加适量盐、味精、生抽,充分搅拌均匀。炒时宜用茶籽油(色拉油也可),旺火。炒成颗粒状,待出现焦香味,盛盘。苦瓜吃法多多,我独喜此法,是因为制作简便,味美适口。

石涛自称苦瓜和尚,汪曾祺说“苦瓜”之名,是从石涛的画上知道的,而他吃苦瓜则始于昆明西南联大一位同学设的局:“我曾经吹牛,说没有我不吃的东西。他请我到一个小饭馆吃饭,要了三个菜:凉拌苦瓜、炒苦瓜、苦瓜汤!我咬咬牙,全吃。从此,我就吃苦瓜了。”但这位可爱的老人家吃了一辈子苦瓜,终于有了《苦瓜是瓜吗?》一文的诞生。

红烧鲫鱼

做法与用料,与普通红烧鲫鱼大差不多,唯一的区别在于:油煎之前,普通的做法是裹以豆粉糊或者蛋清,而我家则裹以酱油。鲫鱼红烧的关键技术是油煎,要求煎透并保证鱼皮完好,裹豆粉或蛋清的作用,是形成一层膜保护鱼皮,但问题来了,这层膜既阻碍鲫鱼的鲜味向外拔,又阻隔了佐料向鱼肉内渗透。用酱油裹,这些弊端克服了,但酱油中含盐,粘锅,威胁鱼皮的完整性,这时靠的就是技术了,这样做好比火中取栗,不经多次失败,恐难以掌握要领。

这一手,是1972在杭州过春节从一位长辈那里学来的,我们受用半辈子了。2002年我客居西安,公司办食堂,请当地一位阿姨做饭,饭尚可,菜一律重盐重辛辣,而用餐者多是南方人,大家叫苦不迭。想换换口味,非自己动手不可。有一天,让阿姨买回十几条鲫鱼,我下厨,做了一席红烧鲫鱼宴,竟被一扫而光。

◆ 微观安庆

梅林墩

曹金如

宜秀区杨桥镇的梅林墩四面环水,如今和广济圩融为一体了。如果把广济圩比作长城的话,那么梅林墩就是长城上的一个垛口,永远守护着广济圩大堤。

记忆中的梅林墩是个不大不小的商埠,因为从菜子湖一带水运到长江的货物必经此地,当年弹丸之地的梅林墩集粮站、盐库、水产公司、供销社、油坊等为一体,是计划经济时代花山、罗塘一带的商贸中心。

梅林墩盛产鱼。在农田不足的情况下,梅林墩居民大都靠从事渔业而过上殷实的生活。泛水季节,在梅林墩可品尝到河豚和毛花鱼,还有正宗的鳊鱼和鲟鱼。梅林无梅,倒是绿柳成荫。从梅林墩到枞阳闸一段,大堤内外曾经全是柳树。烟花三月,荫翳蔽日,柳絮轻飏,加上成片的芦苇荡,梅林墩美丽而又有几分神秘。

梅林墩人引以为骄傲的是那烟波浩渺的破罡湖。据说当年刘伯温领兵与陈友谅交战路过安庆时,说宜城的屏障则是破罡湖,于是主张筑堤圈圩。圩怎么圈,刘伯温纵然一鞭,抽打着他那匹宝马,从安庆码头沿江往北的梅林墩一路奔跑,泥沼中由缰之马留下了串串蹄印。刘伯温说,就沿这些马蹄印圈圩吧,并取得广济苍生之意给圩命名为“广济圩”,如今的破罡湖就在广济圩内。

梅林墩的旧景大多已不复存在,能引发回忆的恐怕就是那用花岗岩石拱就的沉睡在梅林墩口边多年的那座盐库了。传说那是阮大铖的花园所在地。虽为传说,但阮大铖与梅林墩却有着千丝万缕的联系。据《阮氏家谱》载:“明朝万历十五(1587)年,阮大铖出生。阮大铖,曾祖阮鹤,嘉靖甲辰进士;祖父阮自华,嘉靖辛酉乡进士不仕,奉恩召同子五品,赠兵部侍郎通议大夫;嗣父阮以鼎;生父阮以巽。”与梅林墩相对的小山叫“乌龟山”。“乌龟山”与“双冲山”里住着的阮姓氏族便是明朝浙闽

◆ 流年碎影

野藜蒿

赵汪苗

老家卜皖水而居,皖河从家门口蜿蜒东去,经怀宁石牌流进安庆汇入长江。下午放学,太阳还是高高的,我与村里的同伴便提着篮子到河边铲猪菜。初春的阳光暖融融的,河面波光粼粼。河滩上蒲公英、紫云英等一些不知名的花儿争相盛开着;马兰、田紫头正吐着蕊蕾,在微风的吹拂下,不停地颌首。沉浸在这样一幅画景里,我们早都忘了铲猪菜,在柔软软的沙滩上打着滚儿,相互抛洒沙子,你推我搡。累了,再换一个玩法,踢键子、躲猫猫,直至大汗淋漓。

一天的时光总是这么短暂,眨眼功夫太阳就要落山了,我们这才想起来,竹篮子还是空空如也。要想既快又好地完成任务,唯一的希望就是要找到藜蒿。好在我们都是行家里手,一会功夫就有人找到了藜蒿。一招呼,便一哄而上,有的用铲子,有的直接用双手抛除沙土,很快,足有四五平米的藜蒿呈现在眼前。藜蒿根须发达,几根主干相联着,分支相互虬在一起,蒿干不规则弯弯绕绕,下部粗上细,粗的部分呈粉红色,细的部

巡抚、枞阳山阮氏阮鹏兄长阮鹏的后人。

《阮氏宗谱》载:明朝时,浔阳江上,长江北岸,古桐城县之枞阳镇,有叫山的地方,曾是阮氏居住地。阮氏家族有阮爱云的,生两子,长子阮鹏、次子阮鹗。“爱云公敕赠南京刑部广东司主事,鹏公官光禄丞,鹗公官都御史浙闽巡抚。”其时阮鹏后代中有的则迁徙怀宁。“后有人迁徙安庆下螺丝山简称螺山定居。”螺山,即梅林墩之南隅的螺狮山。阮姓所住地称“阮家老屋”和“阮家大洼”。

“充军充到乌沙峡,蚊子大似鸭。充军充到梅岭(林)河,蚊子大似鹅。”这段顺口溜在梅林墩一带流传甚广,当地人耳熟能详。原来,早在崇祯二年(1629)正月二十一日,思宗召见阁臣韩爌、李标、钱龙锡、吏部尚书王永光、都察院左都御史曹于汴等于文华殿,谕定魏忠贤逆案。令以“赞导”“拥戴”“颂美”“谄附”等为由,将魏忠贤党人罗列其上,并公布了《钦定逆案》名单,列名的阉党二百余人均被论罪。阮大铖虽未被定重罪,却因与魏忠贤有染被列入“结交近侍又次等”,即第五等论罪,获“坐徒三年,赎为民”、去“冠带”革职之处分。领旨时,阮大铖不停地重复着“充军充到乌沙峡,蚊子大似鸭。充军充到梅岭(林)河,蚊子大似鹅”这四句混账话。后来,皇上恩准阮大铖回到自己想要的地方。原来这地方是梅岭(林)河——即现在的梅林墩。

阮大铖回到了自己倾心经营的梅林墩上的“梨园”——水阁凉亭。在没有广济圩之前,梅岭是水中之岭,四面临水,环境得天独厚。阮大铖便动了在此搭台唱戏的念头。恰在此时,他的女儿阮丽珍写了一曲折子戏,阮大铖回家以后,看到女儿写的戏曲内容,不禁拍案叫绝。于是阮大铖便将这曲戏精心加工,让住在梅岭河的戏班子进行反复排练演唱,日臻完善,这便是享誉朝野的《燕子笺》。

分微青,长满须须,似美髯;整体的部分又似一棵人参。我们拧起主干抖落沙土,整个取出来,再将一些细支碎末返回沙土中,将沙土复原,留待继续发芽生长,明年又可以采挖了。

月亮爬上了山,我们唱着胜利的曲儿,满载而归。

在那个年代的家乡,遇到饥荒的年份,藜蒿在青黄不接的时候可用来充饥救命,一般的情况下农人不太食用,主要是藜蒿耗油,如果不用腊肉烹制,甚至连一点油脂都没有,便是不好下咽的。我母亲知道我喜欢这道菜,每年春上变戏法似地弄上两块腊肉,做上几回藜蒿炒腊肉,有了这道菜,全家就像过年似的,饭量大增,风卷残云。可母亲总是很少动筷子,她只要见我吃得心满意足的,脸上便笑出了一朵花。

母亲不在了,我便很少回去。野生藜蒿也是几乎不见了。有一次乡下亲戚对我说,老家那边的野生藜蒿绝迹了,主要是河床淤堵,沙土流失,还有速生易杨的栽种更是挤占了藜蒿的生存空间。我感到一阵莫名的惆怅,我梦里那个常见的沙滩还在么?我日思夜想的藜蒿炒腊肉还能回到我的饭桌上么?

