

盛泽烧麦，只如花

■ 申功晶 (江苏)

说起烧麦一物,最早见于元代高丽《朴事通》,元大都午门外有出售一种点心:“以麦面做成薄片,包肉蒸熟,与汤食之,方言谓之稍麦,麦亦作卖。”彼时之稍麦可看作今日烧麦之雏形,又载:“皮薄,内实切碎肉,当顶撮细,似线稍系,故曰稍麦。”活脱脱一本点心制作谱。纵观华夏饮食有一条自北向南的脉络走向,烧麦亦如是,从呼和浩特羊肉烧麦到河南切馅烧麦,从安徽鸣油烧麦到上海糯米烧麦。

我家乡有糯米烧麦,个头大,馅料足,两个吃到打嗝。直至读寄宿学校那年,吴江盛泽的舍友返校时带回一笼家乡烧麦,个头小巧,皮子带一圈荷叶边,绝薄如纸,只只如花,透过皮子,可以看到里面粉莹莹的鲜肉馅,这是我平生头一回见到如此袖珍玲珑的烧麦,全然打破了以往糯米烧麦“膀大腰圆”的印象。吃起来一口一个,且皮子里还包着一兜鲜肉汤汁。

吴江自古水系发达,舟车楫往而市井繁荣,百业俱旺则茶馆兴盛。早在明清时期,吴江各古镇上的茶楼就多如牛毛,到了民国,区区一个小镇,从街衢闹市到犄角旮旯,林林总总有几十家茶

楼。本土的庄稼汉和渔民是茶楼最早的一拨客,晨曦初露,农民们从乡下赶到镇上,带上自家喂养的鸡鸭、蛋品、时令菜蔬……渔民们摇着载满活蹦乱跳的活鱼鲜虾的渔船……他们先去茶楼热锅旁舀一勺热水,洗去脸上的风尘。堂倌抓一把粗茶扔进茶壶,沏上滚滚的开水,取出一只粗瓷海碗,给客人满满斟上,很快就“水沸茶舒,清香扑鼻”。此刻,“短衫帮”兄弟们三五一个桌,围坐在一起,翘着二郎腿,边喝茶边谈生意,等茶喝得差不多,手里的家禽、菜蔬、玉米、鱼虾螃蟹……一样样换成铜钿。喝完“上昼茶”,店家开始着手布置内堂,准备“下昼茶”,迎接“长衫帮”。所谓“长衫帮”,就是各行各业的“当家”,堂倌手里拎着长嘴白铜大水壶,马不停蹄地给客人续水,这些“长衫客”笃定端坐,看杯里的茶叶载浮载沉,时间一点一滴在流逝,茶汤一波一波被冲淡,等把茶喝“透”,生意也该得差不多了。可无论长衫帮或短衫帮,喝茶都是少不了点心的,一如《儒林外史》中述:“陈和甫坐在左边的第一席,席上有了两盘点心,一盘猪肉心的烧卖,一盘鸭油白糖糕的饺儿,热供供摆在面前……”在吴江,卖得最好的茶点非“猪肉心烧卖”莫属。

■ 吴江波 (山西)

曾经看过这样一首咏槐花的古诗:“槐林五月漾琼花,郁郁芬芳醉万家,春水碧波飘去处,浮香一路到天涯。”将五月槐花的素雅之美、馥郁之香描绘得淋漓尽致。

槐花是豆科植物槐树的花及花蕾,一般将开放的花朵称为“槐花”,也称“槐蕊”,花蕾则称为“槐米”。这种树木有很强的适应能力,我的家乡地处晋西南黄土高原,在广大农村的堂前屋后,河谷边、丘陵上、山坳里,到处都能看到槐树的身影。每年谷雨时节前后,正是槐花盛开之时。一串串、一团团、一簇簇地挤压在枝头,风裹着槐花的清香一阵阵扑面而来,不禁使人心旷神怡。

槐花不仅具有观赏性,更是非常好的食材。从医学角度讲,槐花味道清香甘甜,富含维生素和多种矿物质,具有凉血润燥、清肝泻火、凝血止血等多种功效。槐花的历史也由来已久,明代诗人林大春就有“呼童采槐花,落英满空庭”的诗句。



■ 黎洁 (广西)

苦楝花算不得姹紫嫣红,之所以还引人注目,主要是因为它的花期。诗意的落楝花,给了我梦幻一般的童年。“楝花飘飏,簌簌清香幽。”儿时家住农村,门前一株很大的楝树就是种子落地自然长大的。楝树的树形优美,枝条秀丽,在春夏之交开着淡紫色小花,香味浓郁。我最钟爱楝树花,每到春天,楝树开着许多紫色的小花,香气扑鼻。清晨,伴着鸟鸣,一股清风吹进室内,一阵睁眼睛,就能闻到那股浓浓的香味,它在我儿时的记忆中留下了深刻印象。

■ 文君 (四川)

转眼就到了壬寅年,新冠肺炎疫情反反复复,居家隔离成了常态。宅家日久,便感觉有些难耐,于是,与家人一道前往都江堰市蒲阳街道花溪社区的天池农庄,继续开启种豆南山下的山居生涯。七年前,兄弟在旗村租了五十多亩山地,筹建了一个农庄,率家人在这片荒芜的土地上,退荒还耕,栽花种树,打造一个集观光、旅游、耕种多功能的新农村家园。

农庄所在的蒲阳镇,位于四川成都平原西部边缘与龙门山脉交接带,境内有高山、丘陵、平原,属亚热带季风气候,各种自然资源丰富。这些年来,国家实施环境保护,发展乡村旅游,禁止随意开采,整个蒲阳地段的生态得到了很好的保护,以致许多濒危物种,在这里不光得到了生存,还得到了繁衍。

农庄所处的地理环境非常好,无论播下什么都能生长、收获。这里的植物、动物种类繁多,俨然一座天然动植物园。作为从未接触过乡村的人来说,这样的一座山野,我对身边的事物,不止充满了好奇,还充满了探寻之心。特别是在与土地亲近的同时,认识了山野里的各种物种,仿佛大自然就为我们开启

说起吴江哪里的烧麦最好吃,前面必要缀上“盛泽”两个字才算正宗。不少上了年纪的“老盛泽”回忆道,在那个物资匮乏的年代,要吃烧麦只有去老字号国营聚丰饭店,普通工薪家庭只有在重要日子才去打一个牙祭,还不能放开肚皮大快朵颐,一人点半笼,趁着热吃,又鲜又烫。小时候,最开心的事莫过于被爷爷拉着去聚丰吃鲜肉烧麦,吃烧麦成了一桩令人期盼向往的幸福事儿。

国营聚丰“关门”后,聚丰的大师傅们怀揣一手绝活,一个个自立门户开点小店,乃至烧麦铺在吴江“遍地开花”,据不完全统计,大大小小的烧麦店约有上百家,有一脉相承的“老字号”,也有籍籍无名的“苍蝇馆”。

在速食时代,很少有店家愿意起早贪黑地手擀皮子、手工剁肉,利润薄不说,太费工夫,面皮用机器压、肉馅用机器搅,可用机械替代手工,做出来的吃食终归少了灵魂。要吃上地道的老手工烧麦,须花上一番工夫找寻,窄街陋巷,曲折兜兜,终于看到小黑板上用粉笔写着价目牌:鲜肉烧麦8元一笼。店门面很不起眼,没有门牌,却有着江南古镇老底子的味道。小店做的是左街右坊“回头客”生意,早起吃一笼烧麦,是“老盛泽”的习惯。店主是哥儿俩,一

又到槐花飘香时

当然,于我而言,槐花承载着我对童年和时令美食的记忆。老家村边那一片槐林,是我们一帮小伙伴嬉戏的儿童乐园,让我们置身于花海,浸润于花香中。每年一到采摘槐花之时,小伙伴们都会大显身手,竞相抱着树干爬上树去攀折槐花。大人们则用铁丝弯成钩状,将其绑扎到一根长竹竿上,把竿子高高举起,找准开满槐花的枝条,双手用力,利用扭劲,只听吧吧一声,长在树枝上带着绿叶的槐花应声落地。这时树下的小孩们就像一群觅食的麻雀,呼啦一声一哄而上,各自摘一簇槐花塞进嘴里大嚼,一股甜香霎时浸透味觉。

在父辈看来,槐花让人忆苦思甜。那时候的春天,存粮见底、新粮未收的青黄不接之时,挂满枝头白嫩嫩的槐花就成了很多人眼中的“宝”。摘回的槐花淘净沥干,或加些粗盐清炒,或拌

些杂面上锅蒸,就是一顿充饥的“美餐”。若是少量食用就是贪嘴尝鲜,享受大自然的馈赠,是一件幸福的事儿,而当时是为了解肠胃之饥,一天三顿吃槐花的人就吃出了“不幸”,不是腹胀,就是浮肿。但总的说来,它虽然不是粮食,可在特殊困难的年代,却让人们果腹,得以度过危机。而且今天看来,槐树一身是宝,树皮可以造纸,树干可以打造家具,树叶是上等的饲料,槐花还是蜂农首选的花源呢!

我对槐花情有独钟,它虽没有梨花的清纯玉洁、杏花的妖娆妩媚、樱桃花的清新淡雅、桃花的娇美红艳,但是槐花从不争宠,素白的花儿躲在嫩绿的叶子间,就像家乡的人民一样朴素自然,默默地把自己的花香奉献,它又是那样宽容大度,敞开心怀任人采摘、不求回报。

如今,又到槐花飘香的季节,回到

簌簌楝花清香幽

的印花布衫。苦楝花儿不起眼,散在层层青绿之间。花儿碎小,浅紫,开着喇叭口,如若星斗,那是一种多么雍容的色彩。浓妆淡抹,一袭紫裙,亭亭玉立,犹如贵妇人般优雅。每朵苦楝花各分五瓣,瓣粉白,中间却生出一个小巧的紫色花蕊,花蕊微小而略呈乳黄。苦楝树的花朵排列很规则,每朵都是对应分布,上面与下面的小瓣之间则互交错,且构成更大的对应。因为时令已至春末夏初,红衰翠减、绿阴垂地,这紫色的花在绿绿的陪衬下,便显出格外蓬勃绚烂的色泽,远看若霞,近看似锦,隐约里还有蜜蜂的嗡嗡与蝴蝶的翩翩,成为暮春里难得的热闹。

暮春时节,苦楝树吐嫩绿,几场绵绵春雨过后,苦楝树开花了。花瓣淡紫色,倒卵状匙形,两面均有微柔毛,通常外面较密;雄蕊管紫色,无毛或近无毛,有纵细脉,好似情窦初开的少女欲言又止。没有特别馥郁的香气,经淡飘渺的清香很难嗅个真切。微风吹过,藏在浓密叶子间的小花便露出了羞涩的容颜来,白中透紫,星星般满缀在浓密的油绿间,让人想起母亲身上那件蜡染

过,就会下起一阵花雨,头顶有幸也接了一朵两朵,三朵四朵,坐久了,就想象自己头顶插满鲜花,很开心沉醉的样子。南宋隐士周辉在其笔记《清波杂志》中写道:“江南自初春至首夏,有二十四番风信,梅花风最先,楝花风居后。”苦楝花开,残春老去,夏的门扉就开启了。苦楝花的清丽脱俗,清新婉约,亮了诗人的眼眸,醉了雅士的心扉。苦楝花是春末夏初的惊鸿一瞥,宛如“伤心桥上春波绿,曾是惊鸿照影来”那样让人黯然神伤。花越落越多,慢慢在地上铺了一层花毯。再美的花儿,也留不住春天的脚步,看着地上的花毯越积越厚,想起美丽的苦楝花也将“零落成泥碾作尘”,心中涌动着惋惜之余,只是待到风暖昼长时,片片楝花软软飘落,这春天便算是彻底过去了。

苦楝花之所以令我特别留恋,主要是在它的姗姗来迟,等到它开,我便知道,人生的又一个春天已经过去,每一个春天都应该好好去珍惜。

棘腹蛙，梆梆鱼

■ 文君 (四川)

了一个浩瀚的知识宝库。山居日久,随着对山野事物的了解,对周边林中的小鸟小兽更是充满了喜爱之心。这些大自然的精灵,似乎都成了我的家人、朋友,它们的来去,它们的一举一动,都牵动着我那敏感而又多情的心。初到农庄时,正值枯水期,鱼塘水位下降,裸露的淤泥水凼里有许多小鱼,小外孙女常常跑去钓鱼。一天,小外孙女跑来说:“婆婆,那边有两只青蛙打架,一只压住另一只不下来。”那不是青蛙,是掬水并时从石头下挖出的牛蛙。”一旁干活的兄弟说。

据兄弟讲,五六年前,农庄开挖水井时,工人从石块下挖出一只泛着绿光的青蛙,大得出奇,少说也有一斤左右。兄弟将其放进了鱼塘。之后,每年四五月,鱼塘岸边都能看到成千上万的蝌蚪。这段时间,每到夜里,鱼塘和后面沟洞里就会传来一阵阵蛙鸣,在此起彼伏的“呱呱、呱呱……”“呱呱呱、呱呱呱……”声中,不时夹杂着“啾啾啾、啾啾啾……”的声音。

一日,在农庄砌墙的任师傅神秘兮兮地说:“农庄鱼塘有梆梆鱼哦。”梆梆鱼?好像很少有人见过,我也只是有过耳闻。据说青城山中有一种很奇妙的鱼,每到夜里就会发出打更一样

的声音,味道特别鲜美。

听说农庄有梆梆鱼,我自然很想一睹真容,于是,赶紧跑到鱼塘去探视。碧玉般的鱼塘水面,此时,在春日阳光的照射下,正闪烁着潋潋波光,两岸山影树木倒映其间,鲤鱼、草鱼在水草间游戏。晃眼一看,鱼塘仿佛一幅硕大的水墨画镶嵌在碧水青山中。不过,无论我怎么观察,除了熟悉的鱼儿,水里都不见有新面孔,倒是泄洪闸的网栏上爬着一只硕大无比、浑身泛着青褐色纹路的青蛙。任师傅老婆听我抱怨只看见一只大青蛙时,竟哈哈大笑起来:“那就是梆梆鱼啊!你难道以为梆梆鱼是鱼吗?”

我尴尬地抓了抓头。此物非鱼,不是鱼儿,不是青蛙,当然,更不是牛蛙。它的学名叫棘腹蛙,又叫石蛙,是一种稀有的物种。据资料所载,棘腹蛙是横断山脉独有的生物,发现有一百多年了,以八百里青城为主要栖息地。这种蛙由于体形肥壮,肌肉丰满,肉质细嫩,味道极其鲜美,且富含蛋白质、维生素以及17种氨基酸,特别是人体必需的8种氨基酸含量极高。棘腹蛙不仅能清热解暑、滋补强身,还能治疗小儿虚瘦、病后及产后虚弱。《本草纲目》记载,石蛙主治“小儿疳瘦、疳瘦最良”。因此,旧时棘腹蛙常被民间捕来作为食补或药物之用。

着就十分馋人。吃烧麦前,准备好一碟香醋,轻轻夹起一只,蘸一点醋,醋在皮子上化开,就像落在宣纸上的大滩墨色,一口咬下去,汤汁丰盈,浓稠不腻,手擀的面皮劲道十足,裹着鲜香四溢的肉馅,再配上一碗店家赠送的蛋皮汤,那滋味,足可回味上大半天。

众所周知,盛泽的丝绸让这个古镇冠上了“中国丝绸之都”的美誉,苏州有缂纱包、缂纱馄饨,盛泽的烧麦一如丝绸般如织似纱,依我之见,姑且称之为“缂纱烧麦”。

缂纱烧麦虽好吃,惜乎,盛泽离我家太远。所幸,我每年要赴吴江黎里古镇民革党史陈列馆参观学习。古镇上开了一家昌昇记店,据《盛泽镇志》记载:“盛泽之有小烧卖为锡昌馄饨店首创。”可见,这是一家老字号盛泽烧麦店,传统技艺的百年传承和公认的“皮薄、汁多、肉鲜”的特色让它成为盛泽烧麦非遗文化传承代表。三开间门面,落地玻璃窗,据说老板每天早起两个小时,为的是坚持手工擀皮,功夫落在口感里,这里的烧麦每天供不应求。

老店在传统口味的的基础上,推陈出新了不少花样,比如虾仁烧麦、三鲜烧麦、蛋黄鲜肉烧麦……我选择传统鲜肉烧麦,一份堂吃,一份打包给邻居“盛泽阿婆”。带回家的生烧麦有两种吃法,一是干吃,隔水蒸六七分钟,即可出笼;一种是煎吃,在平底锅里加一勺菜油,小火翻炒至底盘金黄即可。盛泽烧麦,“盛泽阿婆”从小吃到老的乡味,更是一缕藏在心底的乡愁。

乡间饭食



■ 夏学军 (辽宁)

灶台下的柴火热烈地燃烧着,大铁锅里是奶奶蒸的枣糕,正当我一脚迈进厨房时,奶妈正“起锅”,一股浓浓的热浪泛着白色烟气,“呼”地一下将厨房灌得满满的,恍然之间如入仙境,隐隐约约中奶奶的身影好像下凡的仙人……

这就是乡间厨房常见的场景。小叔在微信家庭群里发来照片:几棵丁香树竞相开放,粉紫色花朵,安静地开在寂静的农家小院里。小叔说奶妈阿呢,院子里的花都开了,小菜也青了,你们啥时候回来?思绪忽地回到奶奶家厨房,想到了乡间饭食,记忆里的美味立时在舌尖盘旋。

时光倒退二十年,夕阳西下,暖暖的风从院子里的花间穿过,我和爷爷合力将餐桌抬到院子里,我搬来几个木凳子,摆好碗筷,奶奶吩咐了,今晚在院子里吃饭。

农家人的饭食,一般都是柴火饭,以炖煮为主,有自家地里种的各种蔬菜,有满地跑的“溜达鸡”、笨鸡蛋,有爷爷钓的鱼。人虽然不笨,但是饭菜摆得满满当当,爷爷在晚餐时总要小酌一杯,一粒一粒地吃着花生米,抿一口酒,不时地看向天空,有一搭没一搭地和我说着过去的故事。青菜是那么绿,油汪汪地泛着光;水磨豆腐是那么软嫩,沾着酱汁入口即化;泉水炖河鱼的滋味,能解掉眉毛……

农家饭菜无需精致,味道也是朴素真诚的,却最能唤醒味蕾,如时令密码一般,春夏秋冬,吃的就是那一口从地里冒出来的清气。如那道令我至今难忘的“土豆片炒韭菜”,土豆和韭菜都是刚刚从地里带回来的,土豆切片,韭菜切段,简单单炒,只加入一点点酱油,再不用其他调料,韭菜汁液的鲜味浸到土豆里,味道别具一格。多年以后我无数次做过这道菜,不论如何细心烹制,味道难再得。

爷爷热情好客,家里但凡做好了吃的、特殊的饭菜,隔着墙头吆喝隔壁徐爷爷:“来啊,喝一杯。”这也是农家一大特色,晚饭是大家串门聊天的好时候,徐爷爷就端着自家好吃的饭菜过来,或者腋下夹一瓶好酒,他和爷爷相处是快乐的,两个人常常互相瞪视对方,却不生气,酒杯一碰,哈哈大笑。

农家劳作了一天,晚饭是最惬意的时光,一吃就是一两个小时。漫天繁星,灯火可亲,奶奶不紧不慢地在厨房收拾碗筷,我和爷爷坐在院子里,一把摇椅一个马扎,爷爷喝着大缸的茶水,我看看星看月亮,抱着猫,什么都不去想,这样的时光漫长又温馨。

鱼鲜风婉,山花争艳;星语虫吟,斜阳舒缓。那些寻常日子里吃过的每一餐,如今都化作温暖的记忆,一点一滴无可避免地刻入心窝,融进血脉里。



鱼塘边去观察爬在网栏上的梆梆鱼,时不时在家人面前激动地讲述梆梆鱼作为绝世美味险些被人们捕捉迹的经过。女儿说:“你也不要想着去吃它哈。”切,小瞧人了不是。

女儿似乎比我更关注这些稀有物种,早已迫不及待将这个发现告诉了她在西安动植物研究所工作的姐姐。我笑着说:“你以为人人都那么馋嘴吗?都说‘稻花香里说丰年,听取蛙声一片’,我还指望这些棘腹蛙帮我捉害虫,以保农庄种植的瓜果蔬菜、水稻玉米,不至于被虫子糟蹋呢!”