

【来吧,书写你的生活,争上人气TOP榜】


 扫码关注
晚潮征稿专题

小时新闻APP

嚼作雪花声

□郭红英

细皮白肉。第一次听到有人这么形容一块猪油糖糕,不由心中惊叹。

我看着荣荣夫妇,也许只有像他们这样做了几十年的猪油糖糕,才能如此精准地用一个词,道出一块糖糕皮相美之精髓,令别的形容词都黯然失色,成了累赘。一切大美,皆是至简,一个词,足以让人浮想联翩。

浙江嘉兴新塍镇的猪油糖糕素来有名。在上个世纪,尤以陆家桥北堍的“李永泰”生糖猪油糕最为出色,质地细腻,口味甜糯,食之嚓嚓有声,让人忍不住想起一句诗:嚼作雪花声。

闭起眼想象一下吧。古老的巷子口,迎面走来一位窈窕淑女,墙角闪出一枝桃花含着春天的羞怯。她伸出纤纤十指,拿起玉一样半透明的糖糕,入口慢嚼,有雪花声。此时,春风十里,尽在她唇齿之间荡漾。

这样诗意的糖糕不仅当地人爱吃,上海人也喜欢,甚至还远销南洋群岛。现在一些上了岁数的老人,说起“李永泰”还是喜欢叫“小摆供”。究其原因,每年年底“李永泰”还会制作一种特色食品——糖年糕供品。掺入白糖、红糖揉粉,捏成大小元宝状,从大到小叠成宝塔形,塔顶用着色糕做万年青。如此“小摆供”样子美观,寓意吉祥,成了大家争相购买的过年摆供雅品。

几乎是同时代,在新塍东栅头有个“老源顺”的糕点铺,逐渐声名鹊起。他们制作的点心,深得小镇人们的喜爱。那一年,有个小名叫荣荣的19岁毛头小伙子,拜师在“老源顺”。他每天跟着师父学做糕点,从生炉子到磨粉,从和面到烘烤,一点点地掌握制作技巧。

多年后,这个小伙子成了“荣荣”糕点的老板,当年的小名成了新塍镇的鼎鼎“大名”,而他的猪油糖糕也一样名声大振。

老底子做猪油糖糕,一斤米粉两斤半糖,揉好后真叫一个好看,细皮白肉。一两个月放着都不会坏,假使时间久了,干硬,放太阳底下一晒,马上光滑滑溜,咬一口,还是软糯韧结。

制作糖糕需纯糯米粉,和好上蒸笼蒸透。炉子上蒸汽四溢,淡淡的米粉香浮在空气中。掀开锅盖,粉团已呈玉色样,把切好的猪油丁倒进去,搅拌一下,继续蒸五分钟。

说话间,时间已到。打开锅盖,只见猪油粒粒晶莹剔透,像一颗颗滚圆的透明珠子,微微泛出点琥珀色。拿起铲子搅拌一下,然后拎起纱布的四个角迅速倒在白糖上。热气腾腾中,双手在糖水里打湿后开始揉粉团。折起,揉搓,摊平,再折起,反复按压,循环往复,一点点地把白糖融化进粉团中。

一分钟,粉团愈见光泽,渐渐肥大起来。随着糖吃得越多,也越来越肥硕。大约两分钟后,桌上的白糖已被吃干抹尽。粉团,此时应该已华丽更名为糖糕了,外表光滑,尽显晶莹,细看猪油粒,饱满的油水已被挤出,几乎与糕融为一体,如果不凑近,很难辨认出它的存在。

做糖糕,最关键的是揉粉团。荣荣说,手脚要快,要舍得花力气,不能怕烫,如果揉得不均匀,糖糕就要“翻面孔”了。翻面孔?他看我露出惊疑之色,缓缓地补充道:就是糖糕会有硬块,俗称有钉,吃起来就不灵光了,韧性也会变差。

在他看来,手下抻拉翻折的糖糕,已经不仅仅是一种食物,而更像是自己拉扯了四十多年的孩子。它们的脾性,它们的样貌,它们的喜好,了如指掌。也只有具备这样的匠人情怀,才能把一种食物做到极致吧。

不知道,这细皮白肉蘸上白糖,是否可以嚼出雪花声?巷子口的桃花却是真的含着春天的羞怯了。

TOP 鲞鱼记

□陈士彬

人气榜

人气作者 郭红英
一个有文字情怀的乡村语文老师。

人气作者 陈士彬
中国散文、浙江散文学会会员,记录乡土文字的爱好者。

人气作者 陈红华
读书不倦,更食人间烟火;文字不疲,游走世间百态。

”

“四方食事,不过一碗人间烟火。”

本期,我们继续说“吃”,说说每个人那碗烟火里的故事。在此,选登近期阅读人气前三作品。

“一碗烟火”的故事还在继续。晚潮各种活动也陆续开启,等待热爱文字的你。

参与方式:点击“小时新闻”首页浮窗“我要报料”,上传文章,在标题区注明“#晚潮上榜#”,或发图文至qjwbwc@163.com。要求原创,配图,字数1500字左右,附作者联系方式。

现在鲞鱼不多啦,到市场买一斤腌制的起码半百元,有点不舍得,偶尔想吃或客人来去买一些,为上乘珍馐。所以若是遇见腥鲜的鲞鱼,我总会拍个照,发到朋友圈让大家见识下,原来鲞鱼是这样子的。

很多人回信问,这是海蜇吧?

海蜇正是其学名,鲞鱼是乳名,“鲞”字温州话与“昨天”的“昨”同音,有越语的柔软调。不难理解“鲞”的意思,即腌制的鱼,其实它不是鱼,不过乡人一直这么称呼,习惯了。

每当吃到鲞鱼时,嘴里咀嚼着响起“琅琅隆隆”,仿佛大海波涛向我袭来,咸腥味氤氲着我的味蕾,激活我内心深处一段段有关鲞鱼的故事。

我十岁左右那年,一个夏天,跟着邻居家的哥哥大姐去赶海。我第一次到涂滩上捉海鲜,又惊又喜。惊的是怕泥泞的涂滩拉住我的脚不肯放,喜的是眼前一切都新鲜。

走呀寻呀捉呀摸呀,忽然,眼前一亮:涂滩上出现大片红褐色的鲞鱼,我脚一踢,它不动,粘乎乎的汁液落在脚趾上,滑溜溜、热乎乎的感觉。我叫小伙伴们过来瞧瞧,他们说,快拿,要不一会就变小变成水啦。真神奇,我很兴奋,不到半小时,捉满了鱼篓。

农历8月至9月,成群鲞鱼,从潮涨来,回到潮落,毫无目的让潮水

任意左右。在江边,时时看见一只只鲞鱼像倒置的碗口,悠悠悠悠摇动,捉迷藏一样时沉时浮,招来人们的一片喊响——“张鲞鱼啦”。

乡人说“张”的方言,就是张开网竭力捕鱼的意思。声音划破秋高气爽的天空,荡漾整个村庄,家家户户,老老小小,背网的,拿鱼枪的,也就是一根头削得尖尖的竹棍,蜂拥至江边,等候捕捉。

落潮了,人们就兴奋起来,赶海收获鲞鱼。刚打捞的鲞鱼,表面装死,竹子一刺,它就会颤抖一下,俄顷,真的死去,汁液渐渐渗出。这些汁液可要小心,会蜇伤人,取名为海蜇大概就是这个缘由吧。

鲞鱼,一部分如碗口,俗称鲞鱼头,下面垂下四只似脚似手的花蕊,叫鲞鱼花,实质是膏状物;另一部分如雨伞状的,俗称鲞鱼皮,营养价值极高。值得注意的是,它的头和皮,只能靠腌制,决不能烧炒炖煮,从古至今,大家都叫鲞鱼就是这个理。

每当我回家,瞧一瞧滔滔的江水时,就会想起南宋诗人林景熙的《蜃说》。从前堤坝是泥土而今是钢筋水泥,江面上架起大桥,厂房从原涂滩上拔地而起,很多海鲜少了甚至绝灭。正如于坚的叹息:“一个焕然一新的故乡,令我的写作就像一种谎言。”

舌尖上的家

□陈红华

一碗汤面,一盘小炒,一桌家常菜,足以抚慰人心。

家,很庆幸,是最不缺烟火的地方。女人总能通过蒸煮焖炒炖,拴住你的胃,表达自己的朴素心意。

一碗汤年糕,食材简单。青菜心,从老家地里割回,茎叶粗壮,入口却软嫩,好似男人硬气的身板与柔软的内心,又像极了春天蓬勃的姿态。年糕用清水洗净,切片,入锅翻炒,一小会儿即软糯。刮点自己熬的猪油,一小瓢,见油就收。

喜欢吃辣,佐料用红辣椒,切成圆心小粒状,在菜心青与年糕白里鲜亮,入口脆,辣味尽出,头皮立马燥热。小滚圆的一粒,竟有一种以小博大、舍我其谁的霸气。

中午时分,口味偏重一点,年糕就炒着吃。勤快的女人会讲究一点,再配碗番茄蛋汤,或笋干汤,调和轻重口味,这和蛋炒饭的混搭一样,都是女人的小心思。

一餐两餐走心,一周两周也料理得过来,难得的是一个月居家,花样翻新,弄点好吃的不容易,让味蕾撞击到完全陌生的感觉。

“我们什么也不做,只做菜。”女人就站在厨房门边,朝我点点头说。外面有疫情,窝在家,有的是时间来改善伙食。吃腻了萝卜带鱼火

锅,换个口味,来次红烧带鱼。鸡爪,用小火慢炖个把小时,趁热吃,一下就是七八只。

菜吃腻了,搞个火锅乱炖。吃火锅,热气香气弥漫,拖的时间又长,其实,很容易饱。又有什么要紧呢,意义都是书本上的表达,日常生活里,谁也不会去想意义。自己觉得怎么好,就怎么做。

我时不时会去厨房里转转,一只菜出锅了,就拍它的样子。说实在的,拍出来的菜品,没有摆在桌上的好看。一碟平常小菜,全是日子之本味,也说不出喜从何来,眼里都是好,比吃还好。

我们在桌上谈着吃,这个时候,没有人会出现在我们面前。在人间的这个点上,人们各行其是。有人在安睡,有人在拼命。关于吃,有人没有时间去想;有人在纠结吃点什么好,是否还喝点酒。但这就是生活,而我们中的一些人,已经永远地离去。

活着,无论现实怎样,各安天命,有尊严地寻找治愈自己的良方,也是传递另一种美好。生活,最终仅仅容得下一张饭桌,一个温暖的家,安定自己,仅此而已。

“吃饭了。”厨房里传出来的声音,连同饭菜的醇香,久久回荡在家的方向。

