



年韵

羊年说羊肉

◎仇赤斌

民以食为天,食天然则鲜。

羊年不妨来说说羊肉。

宁波人吃羊肉多是红烧或做汤。最好选用散养的本地羊,褪毛后留皮,剁成小块,用大火炖熟后,再放入萝卜块慢炖。萝卜会吸收羊肉的膻味和油腻,再加醋和葱姜,出锅后再撒些青蒜苗,这道菜即使是在春节胃口难开的时候也是很受欢迎的。如果萝卜少放些,醋多加点,就是羊肉汤。

还有种“羊板”。把羊肉煮熟后,用石头或其他重物压紧,将水分挤净,冷却后切片就容易成型,肉不会散开。这是过年时候餐桌上常见的冷盘菜,上档次的那种。

我曾经在海南呆过两年,吃过海南四大名吃中的东山羊。东山羊主产于万宁市的东山林,岭上怪石嶙峋,草木茂盛,甘泉流畅,空气清新,这样放养的羊味道自然鲜美。东山羊通体发黑,去了毛的皮也是黑的,其皮嫩肉厚,脂肪均匀,味美而无膻味。看那红焖的羊肉色泽金黄,肉质酥烂,润滑可口,令人欲罢不能。

有人说,鱼羊为鲜,其中南方占鱼北方占羊。我去陕西那次,尝到了不少美味。在延安吃了烤羊排,热气腾腾地上来,焦香四溢,鲜嫩可口,让人垂涎欲滴,恨不得把羊肋骨也嚼碎。在西安逛回民街时,吃了碗羊肉泡馍,至今记忆犹新。把死面做的馍,自己掰碎后给店家,店家加入羊肉汤,放入黄花菜、木耳、粉丝、青蒜,煮熟;再放入调味品,放上切成片的卤羊肉,撒香菜即可。就这样一口汤一口馍,再夹块羊肉慢慢咀嚼,吸溜两口粉丝,大口的馍,大块的肉,佐些糖蒜,吃得酣畅淋漓,就是大冬天也能出通汗,爽!

从此爱上了羊肉泡馍,但西安不常去,幸亏发现在本地一家清真店里也有,可以解解馋。这家端上来的直接就是一大碗羊肉汤,里面有大量的羊肉和粉丝,馍是单独放在盘里的。馍是发面做成的,比较软,保持了面粉的原始香味。掰的碎馍可大可小,一切随你,就是不掰直接蘸着羊汤吃也未尝不可。据说这是兰州的做法,但汤和羊肉与西安的一样鲜美。

羊肉吃得最过瘾的是回山东老丈人家过年的时候。羊是岳父自己养的,老人家不管寒冬酷暑,中午都赶着一大群羊出去,让其在田地间、树林里、小河边吃草,下午才回来。家人都劝他不要去放了,他说闲着反而难受。还别说,自从养羊以后,老人家运动多了,身体倒是比以前好了。羊是年前杀好的,那天端上来的除了羊肉,还有羊头和羊杂,都是清煮的。羊杂品种很多,养肝、羊肚、羊肠、羊血都有,多是以前从未吃过的,羊头肉也是第一次吃。再来一大碗羊汤,乳白的汤色中带着丝丝绿意,那是香菜和葱花,汤里还埋着带骨的羊肉,那叫一个好吃啊。山东过年喝白酒,我虽然酒量有限,还是一起大口喝酒、大口吃肉,颇有梁山好汉的味道(那里离梁山不远)。那天的主食是羊肉饺子,也是难得的美味,可惜我已经吃不动了。

回来时,老人家一定要我们再带上一条大羊腿,说是让我父母也尝尝。



立春时节话荠菜

品味

◎屠文淑

江南地区立春一过,自然界万物萌动,大地开始泛出新绿,田埂上、水沟边已可见荠菜恣肆的羽状叶,有的竟已抽出长长的苔。小菜场出售的荠菜叶片肥大,缠绕纠结成一团一团,被浸洗得水淋淋的,多是农家自己种的。野荠菜特有的清香老幼皆喜,也是文人学士钟爱之食。

记得早年看季羨林的文集,在一篇题名《二月兰》的散文中,作者追忆母活着时“每到春天二月兰开花的时候,她往往拿一把小铲,带一个黑书包,到成片的二月兰旁青草里去搜挖荠菜。只要看到她的身影在二月兰的紫雾里晃动,我就知道在午餐或晚餐的桌上必然弥漫着荠菜馄饨的清香”。文章的主旨并不是写二月兰,但随时间流逝,文中内容在我记忆中都已淡化模糊,唯有以上文字却以画面的形式定格于脑,甚至想象着作者端起荠菜馄饨大块朵颐的快乐神态,不禁莞尔。

不同于季羨林吃荠菜馄饨的坐享其成,学者顾随要满足口腹之乐,必须亲力亲为。他的随笔《刺荠菜》便是明证。随笔写于1937年4月14日,就在这天早晨,他起床后发现春天已过去大半,还不曾吃过荠菜,于是早饭都顾不得吃,立即出门坐电车到天安门下来,熟门熟路地跑到后河沿,路边全是野生的荠菜,顾随就用自带的小刀一株一株剜起来,就像他平时做学问,心无旁骛,专心致志地忘了时间,直到路边茶馆的小二问他:喝茶吗?他才“看看确实不少了”,喝下一杯茶,顿时感觉饥肠辘辘……待拎着一大包荠菜回家时,天已近中午。自然,“晚饭吃的荠菜馅水饺子,很香,不由得吃多了。”饭后,他欣然命笔,写下了这篇至情至性的短文。我读了后,却花了不少时间去考证文中的一段话:“清明已过了十天,有的荠菜竟开着小小的花,颜色是紫的。”我储备的植物学知识中荠菜开不出紫色花,南北地域之别影响花色不同?我先查《辞海》:“荠菜,十字花科。一年或二年生草本,基出叶丛生,羽状分裂或不分裂,叶被毛茸。春天开花,总状花序,花小,白色。”又查《中草药选》:“荠菜,别名芟菜、菱角菜。南北方均有分布。总状花序,花细小,白色。”又有:“药用全草。味甘性平,清热利湿,止血,明目。”以下分别列出主治的各种病症以及用法。只是不知当年顾随所看到的开紫花的是何种植物了。

将荠菜做出新味道的当推京城大玩家王世襄。上世纪70年代初,王世襄在湖北咸宁干校,罹患肺结核,被派看守菜地。一天,他听到山坡上有人开枪打野鸡,立即跑去买了一只肥大的雄野鸡,又急急忙忙在菜地边、水渠旁挖了不少野荠菜,向当地老乡借了炊灶用具,炒了一盘荠菜野鸡片。他先将鸡胸脯肉切片,用蛋清、芡粉、盐浆好,温油滑过。荠菜水焯切末,炒后再加鸡片,一盘雪白翠绿、香浓嫩滑的美肴胜过大饭店的招牌菜。王世襄不仅会吃、能烧,而且善于发现和利用各种食材,巧妙搭配,做出一般名厨都难以企及的美味。更重要的是他无论身处何种境遇,对生活的种种“杂事”都兴趣盎然,全身心投入,使得人生丰满、生命坚韧,几近穿孔的肺结核痊愈,才有日后之长寿。

我喜欢吃清炒荠菜,更喜欢吃荠菜炒年糕,又必定要出自母亲的厨艺。家住郊区,每逢春节前后,遇到风和日丽的日子,陪母亲出外散步,随手带一把小剪刀,看到树底下、水塘边的野荠菜,顺手剪下来装入随带的袋中。回到家里,母亲将荠菜切成细丝,配以冬笋丝和少许火腿丝,用油煸过盛起,待年糕片炒到九分熟,将三丝倒入略略翻炒,即盛出一盘绿白红黄的炒年糕,不仅色泽明丽,吃一口糯软鲜香,美不可言。我也按照母亲的方法如此这般操作,炒出来的荠菜年糕,外观萎靡,味道也大为逊色,十分不解,多次虚心向母亲讨教。母亲轻描淡写一句话:“各人手法不一样。”说得好玄妙。我心里一清二楚,此生炒荠菜年糕的厨艺难以与母亲比肩了。好在生性懒惰,不会因此烦恼,藉此聊以自慰,坐享口福,也好!也好!

年韵

喜气洋洋过羊年

◎江根梅

骏马踏雪去,美羊迎春来。一个吉祥的羊年又到了。

我国对羊的记载历史悠久,三千多年前的甲骨文中就有羊的象形文字,《说文解字》上说:“羊字,象头角足尾之形。”又说:“羊,祥也,故吉礼用之。”也就是说“羊”在古时通“祥”,《博古图》上的“辟除不羊”、《汉元嘉刀铭》上的“宜侯王、大吉羊”皆以羊为祥。

羊在我国传统的十二生肖中排行第八,向来是吉祥、如意的象征。东汉许慎《说文解字》有言:“羊,祥也。”汉字中的“美”字,即由“羊”和“大”两字组合而成,大羊就是美。有句俗语叫“三羊开泰”,据说“三羊开泰”本应作“三阳开泰”,《周易》中说正月为泰卦,三阳生在下,三阴生在上,有阴消阳生、冬去春来、万象更新的含义,泰是吉亨之象,所以用三阳开泰来称颂岁首,寓意吉祥、平安。而羊,阳同音,羊祥互用,久之便演变成三羊开泰。

羊是最早被人类驯服饲养的家畜之一。古人以“马牛羊鸡犬豕”为六畜,用羊来祭神祈求好运是中国古代重要的仪式。古代器物上常有羊的造型出现,比如商朝的四羊方尊、西汉的羊形铜灯、清朝的三羊碗,无不体现羊文化的历史悠久。而与羊有关的成语和典故,实在是不胜枚举,著名的有“亡羊补牢”、“顺手牵羊”、“歧路亡羊”等,每一个成语背后都有一则引人深思的故事。

在中国人的心目中,羊还代表一种坚贞、正义。王充《论衡·是应》载,唐尧之臣皋陶治狱,辅以独角之羊。此羊对嫌犯“有罪则触,无罪则不触”,极为灵验。至战国时,秦楚等国御史、狱吏等执法者皆着带有独角神羊图案之冠服,以示庄严神圣。《汉书·苏武传》里,苏武出使匈奴,被匈奴扣押,拒不投降,被放逐到北海牧羊十九年。后苏武返长安,受封麒麟阁十一功臣之一,留下千古佳话。

羊堪称全身都是宝。羊毛、羊皮、羊绒是御寒佳品;羊毛还可制为羊毫笔,是文房四宝之一;羊肉更是鲜嫩可口的美味佳肴,北京的涮羊肉、爆羊肉,新疆的羊肉串,青海的手抓羊肉等都各具风味;羊奶营养丰富,适合人类饮用,羊胆、羊角还可入药。总而言之,羊是人类生活所需物资中的珍品。

羊对人类的贡献,无论过去还是现在,中国还是外国,都可以说是功德盖世。我们知道,十六世纪的欧洲,由于羊毛纺织业的发展,推动了“圈地运动”,促进了资本主义经济方式的兴起。在德国和荷兰交界处的马克格罗宁根小城,至今还有一个古老的传统节日——“牧羊人”节。澳大利亚更有“骑在羊背上的国家”之称号。

马驰祥云去,羊带瑞气来,在此祝愿同胞们,羊年大吉!