

米鬼

□南慕容

“米”和“鬼”合起来念什么?《辞海》里没有,网上也查不到答案。但很多人认为,家乡读音为kui的一种食物,就是这样的写法。

既然字典上没有,我就尝试用另外的字眼代替。比如“块”,主要用作量词,其方言的读音正与此相似,虽然此物块头很大,一块尚需多人分食,但“块”字既不能描绘此物形态,也不能尽显神韵;“魁”或“夔”字,自带一种雄浑气势,倒也符合此物硕大无朋的形象,但字面太过抽象,不接地气,不易在民间流传。西安有一种小吃叫“锅盔”,去掉锅字,读音相近,但完全是风马牛不相及的两种食物。唯一相近的就是“餽”字了,“餽”通“馈”,本义是祭奠鬼神,后来引申为赠与。家乡的这种食物从不轻易露脸,好事近了才纡尊降贵,大驾光临。既然没有一个字能与它匹配,我更愿在书写的时候称它为“米鬼”(允许我在文中这样称谓家乡的美食)。李贺被称为“诗鬼”,是因为剑走偏锋,辞必群力,幽冥峭冷,独居想象。此物是米中的精魂,软糯瓷实,质若新棉,冰肌雪肤,秀色可餐。

“米鬼”的制作过程与年糕相似。选优质糯米,冷水浸泡一两日,沥干后用大木桶旺火蒸半小时,倒入传统的石臼中捣碎。捣的过程最费时费力,需两人配合,一人掌握好角度与力度,另一人不停翻弄,直到把米粒完全打成一团粉末为止。历经旺火洗礼和千杵万捣的“米鬼”成形后,椭圆形的中心会盖上一个红印,喜气洋洋,意寓美好。

现代的年轻人结婚,亲朋好友间发个请柬,再口头通知一下,就算是简单邀请过了。传统的“请喜酒”过程,隆重而有仪式

感,需新郎亲自出马,携带喜饼、“米鬼”各一双,喜糖一袋,外加红包一个。红包里的现金数量视亲戚的重要性而定,比如“娘舅”一定是礼金最多的一个,所以请喝酒通知日期的时候带上的红包也是最厚的。在我小时候,每当吃饭时见到“米鬼”,我就知道又有喜酒喝了。发愁的是母亲,家族人多,一年要喝好几回喜酒,接下去的几个月,她更要精打细算,削减用度,以便积蓄随喜的“茶钱”。

除了用作请喜酒的礼物,“米鬼”还与油包一起经常出现在端午节的米箩担上。女婿挑去的“米鬼”,丈母娘会回馈一部分,再加上邻里的馈赠。那段日子,如何处理这么多的“米鬼”就成了母亲的忧愁。“米鬼”体型硕大,一个就占了一个大盆,糯米黏实,不宜多食。作为主食的补充,一家人每顿吃一个“米鬼”绰绰有余。所以当天气越来越炎热,在没有冰箱的年代,单靠每餐一个的蒸食非但不能快速地“消灭”它们,也会败坏了胃口。母亲就常常把它晾干,在油锅中炸至两面金黄,洒上一点青葱。“米鬼”因为有了水分,变得酥脆爽口,不但是父亲钟爱的下酒菜,也是我童年回味至今的零食。

除此之外,“米鬼”还出现在一种重要的场合。腊月廿三是请灶神的日子,家家户户都要祭祖。黄纸上写上“众神马”三字,摆上鸡鸭鱼肉、瓜果糕点。“米鬼”在其间颇为醒目,圆润的身子,粉面含威,那一点的红印像是仕女图上的朱砂痣,又像是可以点燃的顽童手中的小鞭炮。每当岁暮,当餐桌上出现“米鬼”,我就知道此后的日子里,会有新年衣裳和压岁钱在等我。

米豆腐、米馒头、水晶油包等都是家乡具有代表性的点心,它们会经常出现在一些餐馆的菜单上,但作为喜庆日子的点

缀,“米鬼”却很少出现在家乡的餐桌上。究其原因,不得而知。也许是因为糯劲十足,粘筷又黏牙,不宜分食,而冷了之后又容易结块,与盘子粘在一起,不易清理。事实上,它虽然成为“请喜酒”的礼物,却从不出现在婚宴上。

最后一次收到“米鬼”是在十多年前表侄通知我喝喜酒的时候,那时候“米鬼”已经逐渐退出了婚俗的舞台。据说在鄞州邱隘一带,仍然有过年做“米鬼”的习俗。但在我的家乡,“米鬼”似乎像“鬼”一样真的沉寂了。只有每年岁末,在市场上偶然可以见到。用“米鬼”祭年的都是些上了年纪的人,他们信奉传统民俗的美好寓意,借以表达人寿年丰的朴素愿望。

最近一次吃到“米鬼”是在几个月前一个附近的农庄上。每个农庄都有各自的特色菜,但餐前的点心却大同小异,无非就是炒年糕、米馒头、麻糍等。那天的点心居然是一个睽违已久的“米鬼”。放在餐桌的正中心,热气腾腾地俯瞰着我们,佐以一碟加入碾碎的黑芝麻的红糖浆。“好多年没吃了!”有人惊呼。“趁热吃了。凉了就不易起筷了”,主人纷纷招呼大家。

“大象希形”,十几双筷子下去,一个硕大的“米鬼”瞬间分崩离析,连盘子都被舔得精光,令我们想起了小时候分食的快乐。筷子里缠绕的是挥之不去的黏稠记忆,唇齿间妖娆的是脍炙人口的舌尖上的舞蹈,而缭绕于话语间的却是一种朴实无华的多情。

腌笃鲜

□陈雪

江南的春天,是由一碗腌笃鲜唤醒的。

腌笃鲜,其名随意却颇具美感。“腌”指咸肉,“鲜”是新鲜的猪肉,“笃”指小火慢炖,咕嘟咕嘟的声音像唱在春天厨房里温暖的歌。

相传腌笃鲜由徽菜“腌炖鲜”演变而来。时任杭州都督左宗棠,一日外出,被火腿香味吸引,循味造访胡雪岩,胡雪岩用火腿替换腊肉炖春笋招待他。他吃得心满意足,后将此菜带到上海,上海话讲“炖”为“笃”,于是“腌笃鲜”就传播开来了。

每年夜打春雷时,新笋破土而出。外婆循着声音,挖来春笋,剥去软嫩的笋衣,清洗干净,滚刀切块,开水焯去涩味备用。

取下放置了两个多月的咸肉,用温水浸泡两小时,疏其咸味。鲜五花肉余水去腥,和咸肉一起投入砂锅,放入足量清水,大火煮沸,然后转小火慢炖。

腌笃鲜讲究汤汁鲜浓,汤色清亮,外婆自有秘诀。烹饪的前半程是不能盖盖子的,她在炭炉前,不时撇掉浮油细沫,直至汤水清澈方可盖盖继续慢炖。这是对耐心的考验,咕嘟咕嘟的曲调在逼仄的厨房里环绕,鲜香的热气蒸腾旋舞,鲜肉的热血澎湃渐渐变得收敛,咸肉的深沉持重慢慢变得肆意,浓郁的鲜香撩拨着人的味蕾。这只是第一层鲜——咸鲜。

一个半小时后,外婆将笋投入锅内,让它去点化咸鲜二肉。它咕嘟咕嘟吸尽肉的肥甘油腻,荡其浊气,升华它的格调。汤慢慢浸入笋的细胞里,由时间沉淀出的甘甜和咸香融于一体,激发出第二层鲜——甜鲜。

小孩子是等不及的,我总要催几次,而外婆总是笃悠悠地告诉我:快不得,要慢慢炖,才对味。

笋肉在锅里纠缠半小时后,外婆加入姜片、葱白,提第三层鲜。葱姜的加持,最后一点肉腥气和笋涩气被荡除殆尽,汤里只剩纯粹的肉笋鲜。此时,一锅春味终于炖好了。

外婆先为我盛一碗。汤汁浓郁清亮,肉红笋白,鲜味十足。

先喝一口汤是食此春味的仪式。两手捧起白瓷碗,微微吹温,喝进一大口,浓厚甘鲜味在口腔里奔涌流淌,流进胃里,流进周身的每一根神经里,薄汗微出,浑身熨帖,感叹腌笃鲜真是经过时间沉淀的艺术啊。啖一块肉,酥肥咸鲜,满足口腹对肥甘油腻的欲望。吃一口笋,清甜脆嫩,满足脾胃对清淡鲜冽的追求。起初只是闻着鲜,此刻才体味了这滋味,心里生出对春的无限热爱:若不是春,腌肉如何遇到鲜笋,我又如何遇到这美味?

腌笃鲜成为江南春天的一道名菜,不单单因为它的“鲜美”,更在于它全面的功效。咸肉开胃祛寒,益于胃;鲜肉补肾养血,益于肾肝;春笋滋阴化痰,益于肺。肾是先天之本,胃是后天之本,肺主宣发和肃降,一碗汤,几乎把身体方方面面都照顾到了,怎不让人钟情?

人过中年渐渐懂得:慢是一种境界。等一碗腌笃鲜,养一种慢的境界。喝一碗腌笃鲜,慰一股口腹之欲,强一身骨骼之需,然后尽情享受春光。

第7083期 配图 汤青 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn

