

◇写食主义

周华诚

河豚的诱惑



河豚的诱惑在于有毒而味美。料理是门技术活。内脏,鱼子,鱼皮最毒。有多毒,五步蛇、见血封喉比之何如,我不知道;有个说法,河豚之毒,相当于剧毒药品氰化钠的1250倍,只要0.48毫克就能取人性命。

那是真毒。

春季为河豚繁殖期,河豚中卵巢的毒素,比其它季节还要高。关注新闻,前段时间就看到有人误食河豚,进了医院——广州有两兄弟,从市场买来“杂鱼”滚汤喝,没想到买回来的鱼里竟然有河豚。于是被毒倒,其中一人还进了ICU(重症监护病房)。

我吃过风干河豚肉,炖了一锅汤,一桌人吃得兴奋难以自持。

上桌时,厨师进来,先盛了一碗河豚汤,当大家的面喝了,然后坐到大厅看电视。直到河豚汤都快放凉了,大家按捺不住,探头门外,见厨师还在那儿安然地抽烟,看电视,抖二郎腿,这才放放心地喝汤。

汤味如何,一个字,美极了。

据说河豚上桌厨师先尝,这是规矩。

我老家邻居小孩,去溪中捉了石斑鱼,自己烧起来吃。石斑鱼,是家乡青山秀水间的好鱼。却也把这小孩吃进了医院。原来那石斑鱼子,也是有毒的,吃不得。

幸好小孩吃的不多,才没酿成大祸。

清人笔记《履园丛话》有一说法,说河豚烹煮之时,必以芦芽同煮,可解河豚之毒。还说苏东坡诗云,“蒌蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时”,亦有此意也。

我觉得这说法,不靠谱。

芦芽是什么东西,字典上的解释,是芦苇的新芽。我们日常吃到一种蔬菜,叫芦笋,与芦芽完全是两种东西。芦笋清清爽爽的样子,带着青味。它是百合科的,又叫石刁柏。我查了植物书,才知道它在地里的样子。反正我是没看过有人种它。

芦芽,就是真正的野味了。芦苇初长,那淡黄和乳白的芦芽冒出地面,更像是野竹笋。剥掉外面的一层芦衣,里面就是脆生生、嫩滋滋的芦苇芯。这东西,炒鸡蛋,或是做汤,都鲜美得紧。遗憾的是不易得之,芦苇初生也就那一段时间,过了时节,芦苇老成,芦芽也就不堪其吃了。

芦芽之美,自不待言,然而要说能解河豚之剧毒,怕芦芽是无能为力。芦芽文艺小清新,见到凶猛的生化武器河豚,哪里有办法。

春天山野之间,蘑菇也多。然蘑菇也是轻易吃不得的。若非山农指点,一般人不易分清有毒菇与无毒菇。长得都可爱,都萌,只是有的萌人,有的蒙人。蒙人也可至死。

微信朋友圈,有些人常转危言耸听、道听途说的东西,我是一概不理。同一人老转此类信息,则设置“不看他的朋友圈”。前些时候,有人转,某物某物别再吃了,会死人的。会死人的东西,譬如:虾+番茄,相当于砒霜,食之必死;鲫鱼+豆花,食之中毒,必死;生鲸肉+大面,大毒,食之必死,诸如此类。

立马屏蔽此人,必须的。要这么容易死人,谍战电影中暗杀来暗杀去,多费劲。不如假装好朋友请他吃饭,先请他吃铁板大虾,再吃红烧鲫鱼,又上一盘番茄沙拉,饮料就喝一碗豆花,不一会儿只见对方捧着肚子心满意足直哼哼,“啊,这顿饭真是,吃得好饱!”说毕,两腿一蹬,一命呜呼去也。

要中了河豚毒,吃再多芦芽也没用,必须立即送医洗胃。《履园丛话》不靠谱的还有,譬如:“虾味甚鲜,其物是化生,蚂蚁、蝗虫之子一落水皆可变,煮熟时有不曲躬者不可食。”虾是蚂蚁、蝗虫的虫卵变的,你会信吗?又说,“蟹者,深秋美品,与柿同食即死。”又说,“鲙鱼‘背脊有十二刺,应一年十二月,有闰则多一刺,如正月之毒在第一刺,二月之毒在第二刺,以此类推,有中之者能杀人,惟橄榄汁可解。’”

这样的鲙鱼刺,搜集起来,路遇仇人,悄悄上前戳他屁股。哎呀,想想也真是醉了。周

◇浮世逸草

吴建

一池荷香润心田



水塘原先是没有的,那一年,我家建造两层小楼,需要泥土填高屋基,于是请来挖掘机在房子基地左前方约100米处连续掘土,这儿便成了又大又深的坑。夏天几场大雨之后,大坑四周塌陷,后来父亲请人来把它裁削呈椭圆形,并继续加宽加深,渐渐地就形成了这小小的水塘。

小小池塘,水清冽冽的,像明亮的眼睛,塘圆溜溜的,像只小小的圆镜。这小小的水塘,盛过蓝天白云,盛过明月星斗,盛过鸟鸣蝶影……

这方小池一直赋闲着,有一年春天父亲买回藕种栽进池里,春夏之交,这片水面竟被碧绿的荷叶所覆盖,宛如一面翠色的圆镜。数百茎荷花,或亭亭玉立,如翘首的伊人,风姿绰约;或枕波而卧,似慵懒的女子,温婉可人。

荷塘是我儿时常去的地方。每逢周日,我便独自一人,痴痴地趴在塘边,从小荷才露尖尖角,变为一个个小小的圆,直看到“青荷盖绿水、芙蓉披红鲜”。田田荷叶、亭亭荷花,成了我最要好的小伙伴,成了我心头一幅隽永的风情画卷。偶而下雨,仍不肯离去。雨丝纷纷扬扬,荷塘渐渐迷蒙起来,菡萏含露,亭亭玉立,香远益清,沁人心脾。无雨时,用手撩起水滴轻轻撒上花叶,水珠在圆盘上调皮地滚动,那时,想像的翅膀就在自由地翱翔。直到天黑,听见母亲深情唤儿的声音,我才依依不舍地跟它告别。

暑假里,我一个人划着一只大木盆,向池塘深处驶去。此时塘里的荷叶真是“接天莲叶无穷碧”啊。我在荷林里左冲右突,几乎找不到出路。阳光在荷叶上跳跃,偶尔从缝隙里漏下一点来,洒在波光粼粼的水面上像金子一样。观赏着硕大清香的荷叶,我喜不自禁地摘下几片放在木盆里。傍晚,我抱着一大捧荷花回家。母亲看到我手中的荷花,虽觉得可惜,但并没有责怪我,而是说别把荷花浪费了,做菜吃吧。当时我童真地想:荷花能做菜吗?能吃吗?母亲拿了荷花洗净切碎放入大瓷盘中,又舀了一瓢面粉倒进盘中,加水搅拌,我趴在灶台上,眼巴巴地望着锅。母亲把调好的荷花刚倒入滚热的油锅,那沁人心脾的清香瞬时溢满了小小的厨房,馋得我口水乱飞。待荷花烧饼一出锅,我就迫不及待地撕起一块往嘴里塞,咀嚼了两下,就满口醇香,然后整个人就好像包围在这种清香里,犹如身在开满荷花的池塘。

古往今来,吟诵莲荷的诗句数不胜数,“灼灼荷花瑞,亭亭出水中”,“雨罢萍风吹碧涨。脉脉荷花,泪脸红相向”,“应为洛神波上袜,至今莲蕊有香尘”。许是受周敦颐“可远观而不可亵玩焉”的影响,我对莲荷更多的是一份仰慕,细想,这世界上有花无数,比荷花美的也有不少,或淡雅素洁,或雍容华贵,或娇艳欲滴,或婀娜多姿,却独有荷花“出淤泥而不染濯清涟而不妖”,任烈日炙烤、雷击雨淋,无所畏惧,娇美、高洁如许。

我喜欢荷花,喜欢它纯洁、情真、质朴,喜欢它清静而又优雅,羞涩而不忸怩。那一朵朵清雅的花儿,每一朵花瓣都是优美曼妙的舞蹈,每一朵花苞都是婉约抒情的小诗。我为“清水出芙蓉”而感叹,为自己内心得到的清幽而感叹,更为人生能有淡泊与宁静的境界而感叹。

而今父亲年纪大了,再也无力种荷了,长大后的我迫于生计常年在外奔波,也很少光顾小池了,原先生机勃勃的池塘逐渐萧条凄冷。今年夏天,我回家小住,在这荷塘边伫立良久,想到季羡林先生种荷,种出了一片《清塘荷韵》,滚滚红尘中有多少人像我这样为追求物质而荒芜了精神啊。我暗忖,明年春天,我要在这方小池里种下一片荷,种下一片心灵的绿荷,让这绿荷的清香之气去温润芸芸众生……周

◇一地鸡毛

王国华

清代一次流产的“限购”

乾隆初年,曾经发生过一起官员提议限购事件。今天的读者对“限”这个字已经不陌生了,房子限购,汽车限牌限购,可古代物质生产并不丰富,除了饥荒年粮米紧俏,鲜少发生抢购事件,限购政策亦相当罕见,即使这则所谓“限田”也是一个流产的提议。

该政策的提议者是顾琮。顾琮(?-1754),满族伊尔根觉罗氏,字用方,镶黄旗人,时任漕运总督。至于他为什么提出这个政策,史料中语焉不详。看乾隆的批复,应该是为了限制富人囤积田地,故提出每户买田不得超过三十顷。《清史稿》中有一句话:“八年,以督运诣京师。入对,请行限田,上斥其扰民。”顾琮在京城对乾隆面陈限购粮田之策,被皇帝训斥。但《清稗类钞》将其视为大臣有风骨的案例:“尝持议欲行限田法以均贫富,与用事大臣动色争于上前,无所挠挫(屈服)。”当时他提出这个议案,其他大臣当场反对,皇帝也站在他的对立面,但他并不屈服,而是当着皇帝的面继续争论,这说明他一定有自己的道理和逻辑。因为此事是具体的经济政策,皇帝并没一棍子将其打死,还是有容人雅量,继续说服教育。后来,乾隆专门下了一道圣谕,详述此事原委并给出结论。

在圣谕中,乾隆说:“尔以三十顷为限,则未至三十顷者,原可以置买,即已至三十顷者,分之兄弟子孙名下,不过数顷,未尝不可置买,何损于富民,何益于贫民?”关于限购后果,乾隆一下子说到了点子上,即,你打算借此均贫富,可是买得起田地的人,总能想出规避政策的办法。特别是限购一招,无论古今都是公认懒政,哪里出现了问题,一限了之,从此跟我没关系。本来是执政者应该从根子上去解决的事儿,比如房产政策面对的问题应该是“居者有其屋”,限牌限号面对的问题是交通拥堵,但事实上,实现房产限购的时候还是有人能够几十套几百套地买入,限牌限号后堵城还是堵城。民众并未感受到限购限牌后带来的“利好”。“何益于贫民?”一句尤其准确,无论田地还是房子,买不起的还是买不起。

无论限什么,最受打击的只有中产阶级。他们是社会的中流砥柱,最健康,最活跃,也是最胆小怕事、最守法和任人宰割的阶层。限购限牌,他们的改善型需求就会停下来,他们为了正常上班就要绞尽脑汁独自

应对交通拥堵,古代若是“限田”,种田能手们也就有劲儿使不上。中产阶级本是社会财富的主要创造者和积累者,无论限什么,都会打击他们的创造力——其实对整个社会是一种打击。

乾隆又说:“况一立限田之法,若不查问,仍属有名无实,必须户户查对,人人审问,其为滋扰,不可胜言。夫果滋扰于一时,而可收功于日,亦岂可畏难中止?近辗转思维,即使限田之法,地方官勉强奉行,究于贫民无补,是不但无益而且有害也。”乾隆清醒地认识到,如果没有想明白后果,利弊尚未完整分析,就不要滋扰百姓。既然顾琮坚持,乾隆还是给了他一个台阶,“而顾琮犹以为可行,请率领地方官,先于淮安一府试行之,朕令其与尹继善熟商。”尹继善乃当时的两江总督,雍正时代的政治新星,三十岁时即外放封疆大吏,继任的乾隆后来还跟他结成了儿女亲家,颇有政声。按当时的情势,顾琮在朝堂上和皇帝的争论应该传到了尹继善的耳朵里,以尹继善之聪明,自然附和皇帝。不过,即使从公理上看,尹继善也会反对限田,他在给皇帝的回奏中态度鲜明地表明了这一点。乾隆说:“今据尹继善陈奏难行之处,与朕语不约而同,则此事之断不可行,断不能行,实出人之所同然,又岂可以尝试。特降旨晓谕顾琮,此事著停止。”

乾隆通过貌似民主的方式解决了顾琮的限购提议,虽然他心中早有定见。现在看来,从上至下地制止蚕食,某些时候还是必要的。周

◇市井烟火

王珉

乐当“饺子先生”

我常被女友的同事以“饺子先生”代称。虽然这称呼不是什么高雅奖项,但我还是乐意接受这个带有烟火味的称呼,因为这称呼比较符合实情。

笔者在电视台上班一周只休息一天,一般两周里,我会用一个休息日来包饺子。别人家包饺子通常是团队作战,我包饺子时大多是一人在家里,独自悄悄进行。我每次包饺子的数量基本上在2斤皮120个左右,包好后自己当即煮好吃掉一点,大部分速冻起来,以方便母亲和女友当早餐食用。

包饺子这天,我先到市场挑选馅料所需的各种原材料和饺子皮,回家后不慌不忙慢慢择洗,再一点一点切碎。曾有个朋友看我切得那么精细,很是佩服我的刀功。其实,非我刀功多么了得,实是因为我没把包饺子当成一项任务,而是神闲气定享受这一过程。如此,手起刀落便片薄、丝细、粒碎,调制馅料时便心有灵犀配得恰到好处。

包饺子时,我端坐电视机前,一边看着喜欢的节目,一边不疾不徐地对皮和馅进行认真组装,成型后的饺子个个似弯弯月牙,边沿上细密的褶子如花绽放。将包好的饺子整齐排放到冰箱速冻板上,煞是漂亮喜人。能有如此心境,盖因“民以食为天”的理念,为天之大事,难道还不值得去认真投入么?

家人对我包的饺子屡食不厌,这是促成包饺子成为我一项经常性工作的直接动力。而间接动力则是,有次女友带了一些饺子到单位用电饭煲蒸了,几个同事分吃后,挺不解地说:“怎么还有这么好吃的饺子呀?”后来,女友同事更夸张地对她说,吃了我包的饺子后,有次上街买了一盘饺子,只吃两个便放了筷子。既然女友的同事这么捧场,我自然“乐包不疲”了。

笔者包的饺子的“独门绝技”其实没什么特别,就是借用了时尚人士着装上的“混搭”:能混的都往馅里混,除了上好的鲜猪肉外,有白菜心、长豇豆、芹菜、大葱、小葱,外加生姜、麻油、酱油、鸡精。也许,料丰富了,味儿便足了,跟“佛跳墙”的美味是一个理。此外,饺子包好后一般不用水煮,而是蒸吃。煮的饺子难免味儿淡,煮破了更是不好吃,蒸饺不仅不用担心破皮进水,吃起来还有汤包之妙。

凡此种种,皆为笔者乐于接受“饺子先生”称呼的几点注解,试想,当个“饺子先生”是光荣的。周