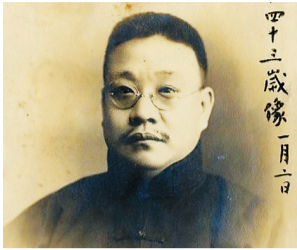


闲话文人

王凯

美食家谭延闿



谭延闿

谭延闿是民国史上赫赫有名的大人物,曾做过湖南督军、国民政府主席和行政院长,除了这些耀眼的头衔外,谭延闿还有另外一个身份——美食家。

所谓美食家,无非有这么几个意思:一是有钱有闲,因为只有达到这个层次,才能在吃喝上下功夫;二是会吃会喝,必须吃过一些好的菜肴,嘴巴上的功夫要灵敏;三是有文化,能懂得菜肴中不同一般的道理,或者是其中所蕴含的的文化意味,也就是说,文字语言上须有功夫,那些拿惯了菜刀,只会做不会说的人还不能叫美食家。

按这几条硬杠杠衡量,谭延闿算得上是个不折不扣的美食家。

谭延闿好吃的基因来自父亲谭钟麟,谭钟麟做过两广总督,好美食,家里的厨子以粤厨为主,谭延闿年轻时随父亲住在任所,吃遍了岭南名吃。因为这段经历,谭延闿对粤菜始终念念不忘,广东高要人梁寒操曾任国民党中央执委和宣传部长,与谭延闿相熟,他曾经回忆:“谭祖庵(谭延闿字祖庵)先生生前跟我说过,他对广州最留恋的,第一就是太平馆的油淋乳鸽,他一人曾吃过八只。”

油淋乳鸽是广东名菜,是广州一家老馆子太平馆研究出来的。太平馆做油淋乳鸽的工艺十分讲究,先把肉鸽买回来,用少许酒糟和蛋黄、绿豆拌在饲料里喂鸽子,等摸到鸽子胸脯三叉骨软硬适度的时候就可以宰杀了。收拾干净的鸽子挂在阴凉干燥的地方阴干,让内外水分完全消失后,再把卤汁和芫荽汁调匀后抹在鸽子身子。一切收拾停当后,将鸽子放进一个特别的紫铜罩子里面,左手提梁就锅,右手用勺子舀了滚烫的热油,往鸽子身上反复淋浇,直到皮酥肉烂。经过这么多复杂工序做出的油淋乳鸽外焦里嫩,酥软可口,异香扑鼻,难怪谭延闿一下就要吃八只呢。

谭延闿到广州时恰逢新婚,夫人方榕卿是江西布政使方汝翼的女儿,温柔贤惠,体贴夫君,小两口感情甚笃。方榕卿有个经事不调的毛病,又不肯服药,谭延闿便别出心裁,要家里的厨子做一道玫瑰母鸡汤给妻子吃。厨子不会,谭延闿便亲自下厨指导,先熬鸡汤,后放入玫瑰,再调入适量蜂蜜,结果方榕卿喝了几次后竟然完全好了。这事儿被府里的人传出去,成为一时佳话,后来“玫瑰母鸡汤”也被改为“玫瑰情人汤”,成了广州菜里的一道名汤。

中国的士大夫阶层特别是一些豪门世家在饮食上是非常讲究的,很早以前,孔子就有“食不厌精,脍不厌细”之语。我们都知**道《红楼梦》**中刘姥姥进大观园的故事,在贾母的宴席上,刘姥姥吃了一**道名叫“茄鲞”的菜**,据说是用茄子做的,但需要十来只鸡来配它,把出身小门小户的刘姥姥惊得“摇头吐舌”。

谭延闿在这方面与贾府能有一拼,今人李六如在《六十年的变迁》中介绍,当年谭府有一份菜叫“烧菜心”,白菜必须用晚上收割的,因为这时的白菜最嫩,去掉外面菜叶,只用最里边的几片菜心,这一盘菜需耗两担白菜。据说每当做这菜时,周围百姓就可以从谭家的垃圾堆里捡很多白菜叶吃。

谭延闿特别喜欢吃“神仙鱼羹”,这道菜是谭家厨子曹敬臣研制出来的,据说他第一次做时,很神秘地将自己关在一间密封的屋子里,一天后端出一碗汤,既有鱼的

鲜美,又有鸡的浓香,味道十分美妙。大家跑到那间屋子一看,只有一条完整的鱼刺挂在砂锅的上方,别无他物,后经曹敬臣讲解,大伙方才恍然大悟。原来这道菜也没有其他什么讲究,只是要费功夫,先用砂锅炖土鸡,大火煮沸后转小火,文火炖三四小时将鸡捞出,然后在鸡汤上方悬挂一条鲫鱼,让鸡汤的热气把鲫鱼蒸熟,鲫鱼蒸熟以后会慢慢脱骨掉进鸡汤,直到只剩下鱼头和鱼刺。最后用牛皮纸将砂锅密封好,再慢炖四五小时,形成的鱼羹兼具鸡鱼之鲜却不见鸡肉和鱼肉,令人叹为观止。

能这样吃的人,你敢说他不是美食家? **固**

百味书斋

王国华

新媒体时代的读书

必须承认,微信对我的阅读有影响,而且影响很大。我原先每年大概可以读百八十本书,当然有很多是囫囵吞枣地翻翻,但精读的至少也有几十本。而微信出现后的最近两年,我的读书量断崖式下跌,现在每年也就是读十来本书。

开始时我还试图安慰自己,每天刷微信,不也是获取信息吗?但事后回忆,虽然这一年读了很多文字,但都是碎片化的,特别杂,能记住的没有多少。印象最深的,只有读过的那几本书上的东西。

仅仅两年时间,仿佛穿越了千年,手机阅读成为常态,纸质阅读离我越来越远,甚至像是从来没有存在过一样。

不要简单地以为这只是阅读载体的转换。不,这是本质的不同。打量人类的历史,结绳记事的历史最长,肯定比其后所有文字存在的历史都长,那时或许还出现过“结绳艺术家”,就像后来的书法家。但竹简出现以后,结绳记事的表述方式以及那种方式承载的思维方式和价值观都消失了。纸张出现后,竹简亦然。虽还留下零星的四书五经之类,但也仅仅是九牛一毛,我们已无法复述那个时代的真实生活。照目前的趋势,用不了多长时间,纸张的断崖式使用就会从纸质媒体蔓延到书籍上来。图书的载体功能或许会完全让位给手机以及其他更易携带的物质。网络阅读很长时间内没有取代纸质读物,只是因为电脑不方便携带。现在有了手机就有网络,就有信息,人类的惰性会让他们对此产生越来越多的依赖。不要再说**什么电影和电视的区别**,那根本不是一回事,这是汽车和马车的区别。

幸好,现在在内容上,书籍的自成体系和深入思考,还是新媒体不方便承担的。即或有,很多人还不习惯在手机上阅读,比如电子书之类。人们读厚重内容还是喜欢捧着一本书,因此我希望现在的图书出版者多下点功夫,多考虑一下读者的阅读体验。图书能跟手机拼的,也就剩下阅读体验。我作为一个个体的读者,希望图书能做如下改进:

第一,不要做硬壳书。硬壳书往往是所谓的精装本,成本高,看上去高大上。但翻起来不方便。

第二,开本要小。大开本的书看上去富丽堂皇,摆在书架上有气势。但问题同上,翻起来不方便。

第三,纸张要软,不能硌手、扎手,翻阅时要舒服。

第四,书本不要太厚。十来万字足够,五六万字最好。厚厚一本拿在手里,阅读时像捧着个大馒头,又傻又笨拙。

第五,字号不要太小。小字号显着时尚,有小资味儿,但是真费眼睛。

我不知道图书出版者们是否想过这些问题:你们出版的书籍是要让读者舒服地读完,还是只摆在案头和书架上充门面?人们读书一般会采取什么样的姿势?是坐

着读,躺着读还是站着读?如果躺着,是仰卧还是侧卧?我觉得,这些问题不是胡扯,是从消费最终端倒逼生产环节。以上几条,抛开了内容层面,仅仅从技术角度打量。如果是这样的书,我起码还是愿意读的,愿意用书籍取代手机。图书市场早先是买方市场,生产者可以随便玩;现在是卖方市场,你得迁就读者,内容上达不到人家的最高要求,技术手段上就要多迁就迁就读者。 **固**

写实主义

周华诚

乡下的茶

喝茶,在我们乡下很不讲究。喝茶以前是文人雅士的事情,还跟僧人有关——所谓禅茶一味,是这个意思。但我们乡下方圆十里,没有一座庙,所以喝茶的事,对于村人们来说,就只是限于解渴。

但是,山上有一片茶园;各家的屋后地角,也有零星的几行茶树。到了春天,妇女们就结伴上山采茶。那些茶树从来也不见有人去打理它,只是任性生长;采茶也是一件想到了才会去做的事,并不一定非去不可。有人约了,才去采一些——妇女们在腰间别一条围裙,采了茶叶,再用围裙兜着回来了——随随意意的样子;茶叶总计没有多少片,似乎她们在茶山上谈天说笑,才是一件正经事。

我在村庄里的小学校念书,虽说是小学校,统共也没有几个学生,但劳动课却是有的。学校有一位老奶奶,专门给路远的学生和老师蒸饭。蒸饭所用柴火,都是学生和老师想办法,每个学期都会有一天,大家纷纷从家里挑一担柴,走到学校去。蜿蜒的小道上,走着三三两两的学生,背后甩着破旧的一个布书包,瘦弱的肩上挑着晒干的柴火。

春天里也会有一天,大家集体地上山采茶。那简直是跟放假一样了。老师带着全校的学生,围拢在一丛一丛的茶树前,采茶。云朵上的山坡。绿油油的茶园。一个小孩子,能采得了多少茶叶呢——况且又不时有小野笋、野草莓、山雀、百合花吸引我们的注意。我现在回想起来,我们那时候采茶,最大的好处,就是站在高高的山坡上吹风——吹着山野的风。

那时我们没有到过远方。直到五年级,六一儿童节,我才和三位同学一起走路十几里,去了县城。县城,那就是我们的远方了。我们也没有春游,即便是有,那也便是去茶园,或是到学校后面的山上——满山的杜鹃花都开了,红色的杜鹃花采来吃,有着酸酸的口感。居然有同学吃多了杜鹃花,上课的时候流出鼻血来。

我们把采来的茶叶,统一交给老师,老师再统一过秤,交给茶园的主人——似乎是村集体。这样采茶,有些许微薄的工钱,统一算给学校,也可以添置一点柴火,或者换置一些油印试卷的蜡纸。至于那些茶叶,村里的人,会在炒制好以后,又再送一些到学校里来。到底是春天采的新茶呢——吃过午饭后,孩子们在尘土飞扬的操场追逐奔跑,年纪大的李老师和年纪轻的刘老师,还有蒸饭的奶奶,一起在门前的旗杆旁坐下来,用大茶缸喝茶。

李老师左手举着一本音乐书,右手端着大茶缸,用五音不全的嗓子,喃喃唱着“哆来米发烧”。下午有音乐课呢。

很多年以后,我到了城市,才知道好的茶叶,居然那么贵。

茶叶为什么会贵呢。无非是一些树的叶子,无非是把树叶子烘干了,再用开水把叶子泡开;无非是一些苦的东西,一些涩的东西。村庄里的老人,喜欢泡浓酽的茶,用的是老茶根——既有粗茶梗,又有大张的老茶叶,根本不是现在人所讲究的“一旗一枪”那样的嫩芽。一个茶缸里面,大半缸都是茶叶茶梗。耕田佬下田劳作,也会带上一大缸浓茶。暑假里割稻子,父亲会带上一钢精锅的茶,放在稻田阴凉处。割稻子累极了时,我们

就坐在水稻的中间,大口大口喝那些浓茶。滚烫的风,吹到脸上,我们觉得那浓茶也是甘甜无比。

在我们乡下,并没有“茶道”这样的说法。客人到家里来,定要泡一杯茶。至于茶的泡法,真的一点儿都不讲究,茶杯干净一些,茶壶里的水滚烫一些,就好。茶凉了,再添水。再喝,再添水。仅此而已。

这些天我在读一本书,说到日本的茶。有个人叫武野绍鸥,说过一句话:“如若茶不凉,甘愿一日饮。”他还说到一些关于喝茶的事。日本人的茶道,大约是离茶叶比较远了,讲究那喝茶的过程。而在我的乡下呢,茶叶并不讲究。

我想起小时候的采茶,农人们的喝茶,却觉得那粗陋简寒的样子,是那样的“伉寂”——或许,那才是真正的“道”吧。 **固**

季候物语

费城

艾香草与端午



艾草

农历五月,多好的季节,在一片熹微的晨光中,有人担着大捆艾草进城了。清冽的艾草清香一路绕过街亭,引得路人纷至沓来,手持一束艾草,闻着艾香,心境也变得明净、开朗了许多。

鲜嫩的艾草在晨风中轻摆,细叶上还挂着晶莹的晨露。乡间湿泥沾满卖艾草人的鞋边,一切都显得那么清新、馥郁。挑一把鲜嫩的艾草带回家去,插一束在门头驱蚊辟邪,放一束于灶神堂前。这样一来,家中的老人便可安心,总算完成了一年当中一件紧要的事情。

艾蒲悬门,驱魔辟邪,这对住在乡村生活的人来说举足轻重。年年如此,久而久之,便成为了一种仪式,在人们的生活中世代相传,一直沿袭至今。

取一束新鲜的艾草,拂去檐头厚积的尘土。燃一束清新的艾香,便拉近了后人对先人的神思。一串芬芳的粽子,拎在手里走访亲友,如一串灯笼轻摆摇晃,像是走在江南小镇的青石板路上。临街的路旁,小摊上摆放着一筐筐粽子,买粽的人络绎不绝,旁边的包粽人亦忙得不亦乐乎,油亮的粽叶舞动在指掌间,须臾,一个有棱有角的粽子便跃然手上。吃粽闻粽香,人们在犒劳自己的同时,也寄托了对先贤的思念。

如今,人们生活富裕了,粽子的种类更多了,家常粽子、竹筒粽子等等,超市里的粽子更是五花八门。自己包粽子,配料、扎包,工序繁多,费时费力,甚至不及超市里可供选择的口味多。亲朋好友常劝买两个算了,别那么劳神费心年年包啦。母亲却痴心不改,她放不下的,我想大概还是因为在包粽子的过程中,全家老少围坐在一起翘首等待的那份愉悦和惬意。

端午节吃粽子是节日的必须,而划龙舟则是节日的盛大活动。赛龙舟的日子,农民会暂且把农事搁一边去,趁此好风好水的好日子,河上龙舟赛的水上运动便现了端倪。龙舟赛相传是为了纪念溺水的屈原。

赛龙舟的日子开始了,在开阔的河道中,万千条赤裸的手臂挥动着桨橹,把一叶窄长的舟划成游龙。大河上下,龙舟竞逐,大河两岸,观者驻足在水岸两旁,敲锣打鼓为各自的船队助威。参与划船的队员火急火燎地摇桨,哼咏、哼咏地喘着粗气,龙舟如梭,穿行于明净的流水之中,把人间的喜庆尽情挥洒。无怪乎,邑人汪曾祺曾这样说道:民俗,是一首民族的集体抒情诗。 **固**