

闲话文人

王凯

黄敬临与“姑姑筵”



「姑姑筵」的招牌菜  
开水白菜

“姑姑筵”在川渝一带非常有名,但在外地知道的却不多。

“姑姑筵”创始人黄敬临1873年生于四川华阳(今成都双流),是成都名绅徐子休的弟子。关于黄敬临其人,成都地方史志记载不多,仅《双流县志》中有一份很短的小传,这样写道:“(黄敬临)善烹调,常与徐氏门徒,同窗好友,诗酒酬酢。每遇珍馐美味,必探本溯源,亲自入厨,时日一久,遂成美食家,烹调手。”

从这些文字可以看出,黄敬临年轻时就是个“吃货”。据其后人介绍,黄敬临前清参加过科举考试,中过秀才,还曾在四川法政学堂读书,但没有做过官,民国后在川内当过几任县知事,后辞官回蓉闲居。

1930年前后,黄敬临在成都开了一家饭馆。听说哥哥开饭店,妹妹乐坏了:“哥哥你哪里是做生意的料,你怕只能办个‘姑姑筵’,玩玩小孩子过家家的游戏。”不料黄敬临听了妹妹的话,豁然开朗,拍手叫好,决定以此为名。

所谓“姑姑筵”,本是川中小儿模仿大人做饭炒菜的游戏,当年在成都一带风靡一时,小炉子、小锅铲、小菜刀在杂货铺里都能买到。今天看来,黄敬临之所以以“姑姑筵”为名,估计是文人脸皮薄,意思是说自己属票友下海,游戏而已。

饭馆除了一两个主要厨师,帮厨和跑堂皆为黄家姑嫂,饭菜基本上以家常菜肴为主,招牌菜有开水白菜、软炸扳指、坛子肉、青筒鱼、红烧牛头、樟茶鸭等,都备受食客青睐。

对于烹饪艺术,黄敬临既无师承,也无食谱,全凭他穷搜博采,独创而成。他研制的开水白菜是川菜中的一个另类,不是传统的麻辣风格,而是以清淡鲜香为主。开水白菜名为开水,实则是巧用清汤,汤要味浓而清,成菜后乍看如清水中泡着几棵白菜心,一星油花也不见,入口却是清鲜淡雅,软绵绕舌。做此菜时要用老鸡、老鸭、排骨、肘子做汤底,小火慢煨一天一夜,然后将鸡脯、猪肉剁泥放入汤中,最后将汤里的油和杂质过滤干净,将白菜心放入汤内清蒸即可。

这道菜吸纳了北方菜吊汤的神韵,将极繁和极简归至化境,不仅让人们大饱口福,还令无数食客从中悟出了许多人生的哲理。

软炸扳指源于鲁菜,原名九转大肠。此菜需将猪大肠裹一层面糊,热锅凉油,以低温炸熟,出锅后外焦里嫩,酥脆可口,既可配上姜汁、椒油等各种调料上席作为大菜,也可作茶水点心食用。大快朵颐之际,没有人以为这是猪大肠做成的,这种化腐朽为神奇的匠心和手艺非黄敬临莫属。

据说软炸扳指是徐悲鸿的最爱,抗战期间徐旅居重庆,特别喜欢黄敬临的“姑姑筵”,每当徐先生宴客,或者有徐悲鸿出席的宴会,黄敬临总是亲自下厨掌勺。为表达谢意,徐悲鸿还曾赠给黄敬临一张奔马图——当然,这些佚闻旧事都来自民间传说,事情真伪还有待有心人考证。

黄敬临的“姑姑筵”设在成都包家巷

自家私宅内,是当地独有的园林餐馆,院落虽然不大,却是亭榭错落,花木扶疏,自有一股儒雅气息。“姑姑筵”可能是四川有史以来最牛的馆子,需要提前几天甚至十几天预定,并且只能预定席桌,不售零餐。尽管如此,仍是食客如云,当地凡是有头有脸的人,都以在“姑姑筵”吃饭为荣。当时川军邓锡侯、刘文辉和田颂尧三个军的军部都在成都,黄敬临与这些军长、师长大都是好友,他们宴请宾客时必在“姑姑筵”,也都为黄敬临留一个座位,而黄也常常以当地名流和卸任县太爷的身份与他们觥筹交错,谈天说地。

就这样,“姑姑筵”的名气越来越大,不知不觉也形成了几条不成文的规矩:凡来吃饭的客人,必须称黄敬临为黄老先生或黄老太爷,叫黄老板或者黄师傅的,免吃;每天只做四桌,必须提前预定;预定时只定价格,不能点菜,所有菜品由黄敬临根据客人身份、地位和喜好随意安排;定席时须交足菜金,并且还要列出客人名单,注明年龄、籍贯、身份和性别;不论黄敬临是否到席,主桌上必须给他留一个桌位,表示尊敬。

瞧人家这饭馆,比县太爷派头还大。

季候物语

乔北军

夏日蝉韵

傍晚,在公园里散步,蝉声飘浮在周遭的空气中,让人沉醉。想想,如果夏天里没有蝉鸣,那该是多么落寞,寂寥。

儿时生活在乡下,老屋房前屋后绿树成荫,三伏天里,蝉儿开始叫了,不知是哪一只率先登场,发出一阵清脆悠长的高音。一蝉唱,百蝉和,那叫声一浪高过一浪,在阳光里打着漩涡,把炎炎长夏鼓捣得沸沸扬扬。

蝉的叫声像一只温润的小手,把孩子们的心挠得痒痒的,其实这叫声是很难吸引我们的,最多是无聊时捕几只蝉来玩,我们垂涎的是蝉蛹的美味。晚饭后,孩子们三三两两打着手电筒,睁大眼睛在树林下四处寻找,很快就会发现破洞而出的蝉蛹在缓慢爬行,有的已经爬上了树干,我们像摘豆荚似的一伸手就捉了下来。



夏日蝉韵

将蝉蛹洗净沥干,然后入油锅爆炒。爆炒出来的蝉蛹黄灿灿、油亮亮,吃起来咸咸的,鲜鲜的,糯软中有一丝柔韧,淡淡中藏一缕异香,实在是人间美味。

中药里有一味药叫“蝉蜕”,它是蝉由若虫变为成虫时脱下的壳,据说可以疏散风热、治疗音哑等症。我们在找蝉蛹的时候也捡蝉蜕,穿成长串,挂到房檐下,风干了卖给收购站,换得的钱用来购买学习文具或心仪已久的小人书,。

古人对蝉是心怀敬意的,它甚至成了复活和永生的象征,当时人们爱把一

只玉蝉放入死者的嘴里,以求得庇护和永生。西晋诗人陆云在《寒蝉赋》说蝉集“文、清、廉、俭、信、容”六德于一身,这话未免有点言过其实,但蝉的文雅、清寒却被赋予丰富的象征意义,初唐四杰中的骆宾王因上疏论事触忤武后,遭诬下狱,写下了著名的《在狱咏蝉》,此诗以蝉比兴,寓情于物,抒发了诗人品行高洁却“遭时徽纆”的哀怨悲伤之情。

《昆虫记》中法布尔谈到蝉的生活,“四年黑暗的苦工,一月日光中的享乐。”庄子在《逍遥游》里写道:“朝菌不知晦朔,蟪蛄不知春秋”。蟪蛄,就是我们所说的蝉。也许蝉儿早已了悟生命来之不易而又极其有限,所以只要生命不息,这些大自然的歌唱家就不会停止歌唱,这份执着、坚韧与淡泊,让人心生敬畏,也让我对世俗人生多了一些通透的看法。

如今,童年早已然远去,家乡也发生了翻天覆地的变化。老屋四周的林子,已变成了一幢幢楼房。随着乡村树木的大面积减少,蝉声也稀落了,这不免让人心生怅然。

写食主义

郭华悦

家乡肉燕



肉燕

肉燕,其实与燕无关。

这是家乡的一道小吃。说起肉燕,外头知道的人不多。甚至,如今老家的人,对这个颇为文雅的名称,也时常一头雾水。但说起肉燕另一个称呼——扁食,知道的人就多了。逢年过节,亲友相聚,饭桌上少不了的,就是扁食。

小时候,一看到家人包肉燕,总不禁目不转睛地盯着。包肉燕,是技术活儿,也是一道赏心悦目的风景。用一只筷子,轻轻挑起馅料;另一手拿着薄如蝉翼的燕皮快速一旋,将馅料包在里头。接着,恰如其分地一捏,尾部成燕尾状,一个肉燕也就包好了。

看似轻快,但若要包得好,力度就得拿捏得极为准确。用筷子挑馅料,得轻,否则挑得多了,反倒喧宾夺主,坏了味道;包馅料,得快,一气呵成,才能包得紧实。包肉燕,越是看似信手拈来,这里头的功夫反倒越炉火纯青。

那会儿,每次看到大人包肉燕,孩子们总跃跃欲试。但孩子们难得有包得好的。下筷不知轻重,肉燕皮也捏得不够轻巧。有时候,失败的次数多了,燕皮渐渐就失去了水分,变得干了,不容易捏紧。这时,洒点水,才能恢复燕皮的粘性。

肉燕的馅料,是以五花肉为主,剁碎了和调料一起拌匀。这馅料,可根据个人的口味而异,可加入点料酒,也可以加胡椒粉或辣味。至于烹调方式,以水煮最为可口。煮熟后,加点调料和麻油,撒点葱花,白白绿绿的一碗肉燕就做好了。

小时候,其实不太喜欢吃肉燕。肉燕看着轻巧,吃着也轻巧,总觉得不过瘾。对于孩子们来说,大鱼大肉比肉燕更具吸引力。可后来,吃的油腻之物多了,反倒怀念起肉燕的轻巧。那时才知道,美食的魅力,也需要一颗阅历渐丰的心才能领会。

百味书斋

傅人意

城市营造“为人而生”

走过很多城市,见过千面一城的高楼林立,听过不绝于耳的城市建设打桩声,这大概是过去二三十年里最熟悉不过的风景。但却很少系统地思考,我们应该如何看待我们的城市,如何与城市共存的问题。

我们究竟需要一个怎样的城市呢,这样的问题思考,其实贯穿了整个城市发展史。而到今天中国,随着城市化进程的不断推进,城市问题的日渐突出,对城市营造的思考,也来到了一个非常重要的路口。

在这样的背景下,我们看到方塘智库研究员许伟明的一本新书《西咸新区启示录:一个国家级新区的营造逻辑》,通过对陕西省西咸新区这一在建城市的案例样本,实地调研,层层分析,指出城市化本质上反映了人口迁徙和由此引发的社会变迁,而城市营造逻辑则应是基于这一本质之上的“为人而生”。更有现实意义的是,在经济新常态的背景下,该书融合建设者和观察者的视角,并提出摆脱土地财政逻辑、推动产城融合、田园城市建设等等的路径思考。

本书从“十三五”开局之年的大背景说起,新常态语境下宏观经济将呈“L”型走势,城市建设正发生着深刻的变化。陕西省西咸新区领到的国家命题是“创新城市发展方式”,过去那种透支人口红利、透支环境红利、透支土地红利的传统发展模式已经不可持续,转变和创新城市发展模式,走新型城镇化道路,是新一轮城镇化的必然选择。

《西咸新区启示录》一书认为,城市营造不仅仅是城市建设的问题,还涉及到城市与人、城市与乡村,城市与历史文脉等多维度关系,这些与我们息息相关的问题,为官为民,值得深思。

城市营造背后的逻辑是什么?西咸新区的创新理念为其他新区或城市发展提供了共性思考:从开发土地到开发人,向人而生。在中国,城市大面积圈地造楼、大规模地开发产业园、甚至大刀阔斧地将棚户区拆迁已见怪不怪,然而,这都不是城镇化的本意。新型城镇化意不在“地”,不在“楼”,而在“人”,这才是城市价值的回归。

西咸新区提出以“人流指数”来判断城市发展的竞争力,既包括人才总量的引入,也包括有人才结构上的布局。既包括高校毕业生的人才引进,也包括进城务工的农民。

本书关于“城中村”的观点,既有人文关怀,也有现实意义。也许不少人与笔者一样,一度认为“城中村”就是脏乱差的代名词——那里天线横行,“握手楼”遍地,治安不好,让人对人身安全产生恐惧。但是本书所强调的一个理念却是,“城中村”是农民进城的廉价跳板,是他们成为市民的重要进程,是为城市提供廉价劳动力的地方,城市的一个做法是将其改造提升,使城中村成为合格的城市社区。

随着城镇化进程的推进,农村是否会被城市吞没?书中给出西咸新区关于探索城乡共生之道的做法:守住看得见的乡愁,建设田园城市。西咸新区的葡萄酒城堡酒庄等是探索都市农业的样本,融合了一二三产业的发展。而都市农业发展的背后涉及的是土地利用模式的变化,农民生产方式的转变等系列问题。模式未必可以复制,理念却可以移植:即本书所指出的,未来都市农业的发展空间是农业+产业+文化,满足人的多层次丰富的需求。