源头流出来的菜肴

汪旭君

一方水土养一方人,缘于一方水土有一方的佳肴。钱江源头的水,纯净甘甜,掬一捧入口,沁人心扉。它与众多的天然食材浑然一体,孕育出了许多珍馐美味。

源头流出来的菜肴,何田清水鱼。曾有杭州的朋友几次来开化,未告知我,直接窜至小店“找伙食”。回头说,奇怪了,这些店里烧起来的鱼怎么都这样鲜美。我客套一番,说那是你长途颠簸饿了,当然什么都好吃。近几年,饮食行业市场竞争激烈,如今的芹城,甚至是乡里农家,没有拿不出手的菜肴。当然说的主菜就是鱼。芹城的鱼类吃法主要两种:红烧小杂鱼和何田清水鱼。将公斤重的何田草鱼宰杀后,从鱼背处等距离横切数刀至鱼尾,备用。山茶油入锅至五成热,先后放入生姜、鱼,加啤酒,入猪油,煮开后倒入山泉水,大火煮约十分钟,鱼肉呈白色;添盐,加紫苏,最后加入青红辣椒丝和葱段。一盘爽口嫩滑的何田清水鱼就大功告成。其鱼肉质细腻且有弹性,鱼汤粘稠如贻,滋味绵长。小杂鱼制法较为简单,茶油入锅,加生姜,鱼下锅两面稍煎烤,添料酒,再加山泉水,煮数分钟,加青红辣椒丝、葱段即可。可别说真得蹊跷,同样的鱼,在何田或钱江源烧制的,就是不一样,味道尤为鲜美。钱江源头的小鱼干更是餐桌上的佳肴,无论如何烧制都有味,与附近地域鱼干的区别:吃着开化小鱼干可以不用吐骨头。

源头流出来的菜肴,开化青蛉。相传,朱元璋与陈友谅大战鄱阳湖时,朱元璋的将士相继得了“红眼病”,败退至开化境内的苏庄。一日军师刘基遇一老翁嘬青蛉下着小酒,刘基令将士沿小溪摸青蛉,煮后生汤,喝下青蛉汤,红眼病居然痊愈。传说归传说,但传统医学记载,青蛉确有清热、解毒、利湿、退黄、消肿、养肝之功能。2014年5月,央视《舌尖上的中国》曾着重推荐开化青蛉。夜幕之下的母亲河芹江,总有遥遥的零星灯光若隐若现,那不是打渔者,而是一夜江中捡拾青蛉的。幼时暑期总与小伙伴在溪河戏水,偶尔拿着小竹篮捡拾青蛉,母亲炒成后,父亲小酒佐之,消除了整日的劳累。青蛉的烧制不复杂,剪尾、洗净、沥干,锅入菜籽油,油温上来后倒入姜蒜和青蛉翻炒,再加紫苏、青红辣椒丝、葱段,5分钟即可起锅。开化青蛉身小肉厚,颜色如琥珀,大小不一,显得可爱。

源头流出来的菜肴,清炒小河虾。我外婆家住在一个小山村,那里良田十亩,油茶遍野,一条小溪村前而过。幼时的我经常拿着网兜和小背篓到溪河捞虾,回到家,外婆捡尽异物,将小虾置油锅里温火慢烤,再洒入几颗盐巴。此时,小虾的香味溢满屋宇,一碗又香又脆的油烤小虾,配着米饭让我大快朵颐。家乡的气糕也用油烤的小虾做佐料,名为虾皮气糕,很受众人喜爱。用这种小虾混入老南瓜,用米粉蒸起来,叫“蒸南瓜”,为当年家乡的一道名菜。如今的芹城生态越来越好,大河小溪清澈见底,鱼儿成群,虾蟹嬉戏。因而河虾已成为餐桌上最受游人青睐的佳肴之一,其中清炒小河虾已成开化名菜。据说小虾有降血压、降血糖、润肠、补钙、养心、养肝的功效,大受中老年人的喜爱。其烹制过程较简单,将洗净的小虾沥干,入油锅后炒干水分至香味溢出,再加少许油与葱姜蒜末一起爆香,又加料酒、酱油、辣椒炒匀,收干起锅。此菜因盘中一片火红,开化百姓亦称“炒坑火”,也寓意人们生活红红火火。

源头流出来的菜肴,泥鳅滚豆腐。或许是在幼时听说村民被蛇咬招致病痛的缘故,对于黄鳝、泥鳅之类总有抵触,更不用说吃这类菜肴了。只有将泥鳅像鱼儿一样烘成泥鳅干,用辣椒炒之,倒也是美食。学生时代母亲曾烧之,入校时同学抢而食之,甚幸。几年前,芹城的龙潭一带的桥头开了一家餐馆,食客络绎不绝,原因是一道“泥鳅滚豆腐”撑起了门面。我与妻一同前往品尝,酒精火锅架起,锅内略黄的豆腐和泥鳅,热气氤氲之中几撮香菜点缀,让人垂涎三尺。豆腐已是烧透的带孔状了,其味不嫩不老,入口正适中;那泥鳅却老中显嫩,足够入味。其实在芹城这只是泥鳅滚豆腐的一种,另一种则是用嫩豆腐与泥鳅混煮,汤色乳白,香气诱人。此菜的制作,将小泥鳅用清水养两天,洗净后的泥鳅倒入锅内,加入豆腐、水、料酒、姜、蒜、辣椒和盐,大火炖煮约十分钟即成。两种烧法相同,只是豆腐和炖煮的时间不同而已。

源头流出来的菜肴,鸭蛋炒地衣。几年前的一个春日,我们一家三口曾在在乡下老家小憩,朦胧细雨中我们撑着雨伞漫步在河边,突然小女大喊,这块地上一片黑乎乎的是什么,我和妻说这是地衣。妻拿回小竹篮,三人忙乎一阵,满满的一竹篮。几个塑料袋分之,馈赠亲朋,好不惬意。回家再三清洗,佐以辣椒和猪油炒之,洒一撮葱,尝之清香爽口。然而后来发现这种烧法与鸭蛋炒地衣相去甚远。将鸭蛋打碎,入油锅煎后起锅备用,在用茶油烧热倒入地衣,略热即倒入备用鸭蛋,加料酒、青红辣椒段、蒜苗段,稍收汁即可起锅。此菜色香味绝佳。地衣必须清亮新鲜,煎成的鸭蛋不可捣碎。若用鸡蛋略低一筹,若不用蒜苗,亦可用葱段代之,只是更显失色了。此生未见鸭蛋炒地衣有如此之美艳,堪称芹城一绝矣!此菜未入芹城十大名菜,十足可惜。

朋友,你到过钱江源头开化吗?欢迎来观原始森林,看野麂白鹇,听淙淙溪水,闻鸟语花香,嗅草木芳菲,尝人间美味。对的,我的朋友,这里有源头流出来的美味佳肴等您来。

山乡滋味

荷韵 徐超 绘

一轮季节更替

贝宁

想起很久以前看的十八子墨写校园食堂拥挤的样子,你空着碗去排的队,半路却被挤了回来,碗里还多了个不知谁的变了形的包子。当真是很挤!当流感来袭,秋冬界的跨越也像是一场拥挤的迁徙,不管你在哪个站口,愿不愿意的,稍没站稳,都能给挤上车,不问感染源,不问老幼青,就是季节里突兀的一场裹挟,无关生命轻重。

而家里,在这场流感席卷中,一个不落。

我家先生平时看着挺扛揍,感染那几天,吃得少睡得少,前几天还不吃药,觉得自己就是颗踩不扁捏不碎的铜小豆。一夜撕心裂肺的咳嗽后,乖乖去诊所。吃药后三天单方面宣布痊愈。

我先是觉得自己喉咙紧,两天后,手足心潮热,稍平缓些又加了肌肉酸胀,吃了消炎药,自觉可以挺过去了,不料大批敌方援军抵达,只能彻底缴械投降,于床上躺平。静下心来,对自己感染病毒前后进行了一番疏理,先生定是感染源,他宣布痊愈时还感头晕,伴着恶心。他自己解释:感冒后遗症,其真实原因,他没好,并把病传染给了我。责问他,作为携带病毒的传播者,内疚吗?他毫无愧色,说这病毒感染不分前后,只他曝光早了而已。生病中的我是根本理论不过这颗铜小豆的。

我在自己“咳咳咳”中接到了儿子的电话,他高烧至39度,夜自修时带他回家,先煮了碗饺子给他,因为发烧,一天都没吃好饭了,饭后嘱他吃药,然后洗漱完休息,并告诉他如果明早没好,再去医院。睡前,又给儿子用了土办法,双足涌泉穴贴了艾灸去火降温。第二天早上六点不到,儿子起床,探他额间,还有温度,他说稍稍好些了,饭后赶去学校。一天下来没儿子电话,应无大碍,倒是自己病况加重,在夜里咳得山河动荡、家国不宁的样子,先生睡一旁现世安稳。

第二天,在医院刚撸着胳膊验血时,儿子电话来,“妈妈,昨天艾灸贴撕下来后,脚底起了个大水泡,不好走路了,学校又没工具没药水的……”电话里非常焦虑,我赶紧安抚:“只要感冒好起来了,这种外部创伤就一小事,你找找老师,挑破,涂点清毒药水就可以了。”听着儿子的语调趋于平缓,才急急拿好化验单上楼找医生。医生认真瞅着化验结果,沉声道:“超敏C反应蛋白,正常值最高5,你42,这么多倍,还有,你心脏不太好,很多抗生素不能用,这情况得住院。”“不住院?那去做个CT吧,总得看看全面。”一下子觉得自己这小身板千疮百孔、八面透风。慌乱中用意念扫视了几遍自己的内环境,镇定下来。坚持在“拒绝住院”后签了自己的名字,我这算是自暴自弃还是生死看淡呢,反是回了家,得先生一通夸,事儿都是小事儿,只看心态稳不稳。晚间儿子电话又来,脚底水泡用吸管给戳破了,差点药水,于是嘱桌边正啃石榴的先生,赶紧给儿子送点棉签碘酒去。

这两天,儿子的电话没来。只是在他们的班级群,老师让在家休息的学生记得在钉钉上网课;今早,老师又开始统计在家学生的体温;下午,老师说,很多学生返校了,钉钉直播关停。

夜里,我从咳得疾风骤雨,而今和风细雨,间隙微咳,也算大好。

一场不知所起的流感风波,渐止于草莽之间。节气小雪已至,一片飞来一片寒,这场来自季节更替的挤兑,适时解封,且还以从容。

此阳光甚好,彼家人安好。

龙潭走笔