

街边栗子香

□ 蜀水巴人

糖炒栗子,是许多地方受欢迎的应时小食。常常见街边巷口,不多远就有一个炒栗子的摊儿。专注于炒货的摊主,一头扎进炒锅里,烟气蒸腾间的栗子香气扑鼻,渐渐地就弥漫成了秋天的味道。

秋天实在是个不错的季节。可以赏菊,飞黄绽蕊之间,又忆陶家,南山悠然。一菊诚所谓尽显五美,“圆华高悬,准天极也;纯黄不杂,后土色也;早植晚登,君子德也;冒霜吐颖,象劲直也;杯中体轻,神仙食也”(钟会《菊花赋》)。可以寻桂,金桂怒放于仲秋,香浓稠,气清远。诚所谓“一岩树色乱秋云,初喜秋风触鼻根”。并不很大的花瓣,却拥有沁人心脾的味道,不能不说神奇。可以尝栗,从滚烫的炒锅里拿出来,趁热剥开,金灿灿的颜色,似秋菊,又像桂花,连吞几粒,宛若神仙在吃九转金丹——秋季三金:菊、桂、栗,一时间满足了人们追求的色香味。

在一众炒货里头,炒栗子其实是个辛苦活儿。与花生瓜子相比,栗子个头较大,按照瓜子花生的炒法,注定不行,这就不得不借助于炒砂。将洗净晾干的栗子埋进炒砂里,随着炒锅温度的升高,栗子的香气一点一点慢慢由热锅逼出来。此时再看炒栗子的伙计,鼻洼鬓角沁出了汗,眼睛被烟气熏得眯成了缝儿,忍不住抬手擦一擦汗,却不成想炒砂的颜色上了脸,炒锅前的人儿成了猛张飞。栗子好吃不假,殊不知许多好吃的背后,往往是别人的难受。

喜欢动手的一些人,把生栗子买回来,自己在家用微波炉来“爆”栗子。其实

这个做法,古已有之。《山家清供》里边就介绍用铁钹子煨栗,“一栗蘸油,一栗蘸水”,然后用“四十七栗密覆其上,用炭火燃之,候‘雷声’为度”。这样爆出来的栗子称作“雷公栗”,喻爆声如雷。读到这一段,不明白为什么仅仅限定为四十七粒,加上一油一水那两粒,也不过四十九粒。也许,受栗的铁钹子只能够放下几十粒栗子,这么一个量,显然只是二三好友清谈时共享的东西。“雷公栗”和现在的微波炉栗,虽然都可以把栗子爆熟,但是,比起油砂炒栗来,缺少了油汪汪的亮色。不要小看这层泛着光的油亮,栗子的卖相全靠它所赐。而栗子香浓的味道,因为油砂的参与,使得栗子受热均匀,爆炒出锅才愈加香甜可口。

作为零嘴儿,栗子和碧根果开心果榛子松子核桃一样,只是寻常炒货。可是,在古代拥有栗子树,却是财富的象征。《史记·货殖列传》说,“燕秦千栗树,此其人与千户侯等。”千户侯的身价,等同于千株栗子树!因为那个时候,栗子足可以充当粮食。农耕时代,尤其是兵戎相交饥荒频仍的年代,粮食可是最实在最实惠的金银。

即便是现在,栗子也是可以主食可以为菜,左右逢源。栗子用手工石磨细磨成粉,掺和着其他材料,能做栗子面儿窝窝头。说到窝窝头,吃家梁实秋先生颇有微词,他埋怨仿膳小窝头,说纯粹是拿穷人开心。其实,大可不必。仿膳小窝头就用到了栗子粉,之所以叫成窝头,因为就是仿着玉米面窝头的形状来做的,和拿穷人开心完全是两回事儿。整个栗子敲碎,可

以煮粥,可以做八宝饭。与荤菜搭,最出名的恐怕就是板栗焖鸡。如果选上好的三黄鸡,配上新鲜的秋栗,用砂锅焖炖,油亮的鸡汤间浮着金黄的鸡块 and 金黄的栗蛋,还没有下筷子,口水已经流了下来。

除了鸡块儿,猪蹄猪肚排骨,统统能够与栗子相亲相爱。新下的鲜笋,刚刚采来的青菜,一样可以和栗子相伴相融。秋天长得正肥的白菜,专取白玉一般的嫩帮子,切成麻将大小的块儿,和新剥的栗子一起,用一点儿猪油炖起来,砂锅也行铁锅也可,仅仅撒那么一点点细盐,任由它们不温不火地咕嘟咕嘟。这个菜,颜色吃口绝不亚于杭帮名菜芋头白菜。南朝宋齐名士周颙回答“何菜为最”,举出的实例为“春初早韭,秋末晚菘”。“晚菘”,不过是晚秋新收的白菜。而“菘有三种”,能够和栗子相配炖出佳味的,是最好的一种,名曰“菘玉”。

还挂在树上的栗子,并不中看。尤其最外边那层细毛刺外套,让人想起微缩版的小榴莲。可是,随着秋来,毛刺外套次第裂开,告诉人们甜栗成熟的信息。在天高云淡的时节里,烹一盏菊花茶,佐一碟刚刚撒上桂花糖的栗子羹,顿时就有了野旷风和的感觉。

惟其如此,方不负这水洗一般的清秋。



从头说起

□ 陶琦

有朋友开玩笑说:“我的儿女最孝顺了,知道我爱吃鸡颈鸡爪鸡头,家中每次杀鸡,他们都是以最快的速度把鸡腿鸡肉吃完,留下鸡头让我享用。”意在自嘲家中的小儿女不懂谦让,看到有好吃的菜肴,只管自吃,根本不去顾及父母长辈。

不过,朋友的话锋随之一转,说自己闷头吃了十几年的鸡头,如今也算是吃出门道来了,有时还专门到市场上买回价廉的鸡头,用诸多香辛味料腌渍入味,再用盐水卤了,作为零嘴小食啃。看电视的时候,一边啃嚼骨肉酥烂的鸡头,佐以滚烫的热茶,别提多畅快了。

鸡头有可能是隐喻象征最为繁复、也最具争议性的食物了。在过去,民间许多地方以斩鸡头的形式郑重发誓,表示自己的诚信和清白,曾经是很流行的江湖方式。也有一些地方,鸡头象征着权势和威严,酒席上的鸡头,必定是献给最为德高望重,或座中身份最尊贵的人。也有人从

仕途经济的角度考虑,认为鸡冠的“冠”谐音“官”,所以勉励家中的小孩多吃鸡头,以冀孩子将来能够做官。更多地方的人,则信奉“十年鸡头赛抵霜”之说,认为鸡平日啄食毒虫和一些重金属,毒素都被积存于脑中,经年累月下来,鸡头也是含有剧毒的。所以许多人杀鸡,鸡头都是直接斩除不要的。

最奇巧有趣的是古扬州中药铺的习俗,每年除夕之夜,东家若是要辞退伙计,就会准备一道煨菜,里面摆放数个鸡头,准备辞几个伙计就摆几个。吃饭的时候,由管事的人用筷子把鸡头分夹到被辞退的伙计的碗里,于是,伙计就知道自己被辞了,吃完饭也就自己打包袱走人。这种以鸡头暗喻的请辞方式,相对含蓄婉转,可以避免双方的争吵冲突和交恶,也不失为一种文明的方式。

当然了的,对鸡头忌讳者自忌,吃者也依然自吃。就如沈宏非的一句经典之言:

“头之可吃,关键就在于它其实并没有什么吃头。”没有太多吃头的鸡头,也从来没有缺少过热情追捧的拥趸。

某年冬天,偶经一位同学家,入内小坐,发现一大群人正围着一大锅红彤彤、肉乎乎的美食大快朵颐。仔细一看,乃是一锅炖鸡头。

同学平素就好喝两杯小酒,天寒时节,围炉喝酒吃肉,是人生的一大享受。同学买回价廉的鸡头,用八角、腐乳、姜葱、老抽腌渍去腥入味,再用油炸一遍,然后放入热汤鼎沸的锅中边煮边吃,作为下酒的隽品,既经济又解馋。

我在同学的劝说下尝了一个,味道香腴醇美,因为炖得糜烂,骨头都被炖得软酥酥的。众人情绪热烈地喝着烈酒,啃着鸡头,也自有一番粗犷狂放的豪情。同学笑说,这种炖得酥烂、连骨头都可以啃动的鸡头,简称为“啃得鸡——头”。

美食,往往就是来自微处。

在傍晚行走

□ 宋玉龙

星星亮之前,我开始走出去
念头从一个地方走向另一个地方
一片枯叶蜷缩在窗下,在颤抖
我把它拾起,放进口袋里
剩余的日子就不再孤独
对它,也对我

微风吹过,御河水轻泛涟漪
夜色即将到来,远处的山
也被压得更低,吐出缕缕霞气
此时,我应该结一间草庐
在尘世中,偶遇一个特别的晨昏
和一颗疲惫的麻木的灵魂



□ 马亚伟

冬天是漫长的,在我眼中,这个“漫”,有随意不受约束的意思,甚至还有点浪漫色彩。

张弛有度,方是生活之道。我们从农耕时代走来,春种、夏耘、秋收,都是紧张和忙碌的,而冬天则需要慢下来,享受辛苦付出带来的回报。所以,冬天骨子里是悠闲的,散淡的,诗意的。长长的冬天,慢慢过,过出人生的真滋味。

冬天的阳光像一位和善的老人,散发着温暖而不刺眼的光芒。放缓生活节奏,给自己一段小憩的时光。在冬日的阳光下坐一会,是一件幸福的事。白居易《负冬日》中说:“杲杲冬日出,照我屋南隅。负暄闭目坐,和气生肌肤。”冬日阳光暖暖地照着,安闲的时光像午后甜点,那么妥帖入心。你可以闭目养神,安心静坐,洗涤心尘;你可以让思绪天马行空,纵横驰骋,怀想一下关于春天的诗篇;或者什么都不想,宠辱皆忘,清空心里,完全放松。那样的时刻,你会闻到冬日阳光的芬芳味道,也会看到冬日天幕下的一抹暖色。冬日长长,岁月静好,光阴的脚步放慢了许多,我们也要慢下来,慢下来等灵魂跟上来。长长的冬天慢慢过,把日子过成画。

围炉夜话,是冬日里必不可少的盛事,也是人们慢节奏生活的体现。“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”古人的冬天过得诗兴盎然。时代在发展,如今虽然少了红泥小火炉,但与亲朋围坐在一起喝酒聊天的情谊更浓了。冬夜,千家万户的灯火比任何时候都显得柔情。一家人围在一起涮火锅,涮出了一个个温暖的日子。电磁炉里汤锅鼎沸,绿的菜、红的肉在汤里翻滚,大家一边吃,一边聊,把压力抛在一边,把烦恼丢在脑后,尽情享受清闲美好的冬日时光。屋外的冷与屋内的暖,形成鲜明对比,让我们油然而生一种感觉:冬天,是最幸福的季节。长长的冬天慢慢过,把日子过成歌。

冬夜深深,捧茶夜读是一件温暖诗意的事。冬夜长长,让我们觉得手头有大把的时光,正适合慢生活,慢享用。沏一杯清茶,在袅袅茶香中打开一本古老的诗集,把一段曼妙的时光留给清气四溢的文字。天寒夜长,荒寒寂寥,而书中有美丽童话,有神秘城堡,有春暖花开,有草木欢歌,有鸟兽雀跃……诗人海涅说:春天的特色只有在冬天才能认清,在火炉背后才能吟出最好的五月诗篇。当你合上书时,会发现一颗心因为文字的浸润而散发芬芳,轻松怡然。冬夜的每一寸光阴,都是丰饶美丽的。长长的冬天慢慢过,把日子过成诗。

长长的冬天慢慢过,让我们穿越寒冷,去邀朋访友,去午后品茶,去观赏冰河,去林海听雪……一切都会以冬天的名义,回馈给我们温暖和感动。岁月漫漫,冬日长长,慢下脚步,生活便会有舒缓的节奏和美丽的韵脚。

