

乐读

编者按:江南是什么?是乌篷船划过水面时,船桨发出的一声声轻柔的吱呀;是金黄稻浪随风起伏;是青瓦白墙静静伫立在水边……但江南远不止这些景致,它更鲜活地存在于寻常人家的灶台间,在一日三餐升起的袅袅炊烟里。回望百年来江南的市井生活,那些熟悉的味道早已渗透进日常:软糯甜润的八宝饭,清鲜弹嫩的鸡头米,脂肥黄满的大闸蟹,一口咬下汁水四溢的小笼包,韧而不黏的白米年糕……说不尽的风物,道不完的吃食,就这样一点一滴,勾勒出独属于江南的风骨与性情。本期书单,就让我们顺着美食的脉络,去品读那些留在唇齿间、也留在记忆深处的江南故事。

江南的滋味



《嘉兴人文地图》
嘉兴市文史研究馆 编
中国文史出版社

名城嘉兴,人杰地灵,物产丰裕,素有“鱼米之乡、丝绸之府”美誉。千百年来,得天独厚的江南水乡的滋润,吴风越韵人文的熏陶,孕育了嘉兴禾帮菜地方饮食文化特色美食。嘉兴的美食,色香味俱佳,每一道都承载着独特的故事,既沾染着水乡烟雨的灵秀,也透露出古城文脉的雅致。翻开《嘉兴人文地图》的“名菜名点”篇章,尝到的是家乡美食的记忆,更是乡愁满满的思恋。

精彩选读

“青鱼尾巴鲢鱼头,草鱼肚裆鲫鱼背。”说的是四大淡水鱼烹饪食用最好的部位。青鱼尾巴嘉兴人叫划水,是鱼尾的一种俗称,指鱼的尾部连尾鳍的一段,鱼尾部位的鱼肉肥糯滑嫩。古代鲤鱼尾已被视为珍品,现多选用青鱼尾巴作料,所谓“香浓味美胜鲤尾”。

红烧划水工艺讲究,须经几次颠翻而鱼尾不断,难度很高,凸显禾菜烹饪的传统特点。菜品造型独特,红亮浓稠、口味咸甜,肉滑鲜嫩。整个尾巴顺长切成的三条,左中右摆放,划水交叉时,左边有鱼鳍的那一段,占据上风之位。配上椭圆形精美食器,犹如船行大海,动感十足。

南湖菱既是水果,又可当菜,其中的葱花南湖菱为嘉兴传统名菜。葱花南湖菱,又叫葱爆南湖菱、葱油南湖菱,烹制方法简明,将新鲜南湖菱剥壳炒煮,放细盐至咸淡适口,再撒上葱丝,装盘后即成一道青白分明、色味俱佳的美食,为嘉兴各宾馆酒店必备应时菜肴。

四季轮回,可口食材数不尽。一年终始,应景美味吃不腻。江南的福气在此,江南的日常如此。作者勤挖史料、巧运笔触,真切而细腻地再现了百年前江南民间饮食的状貌与流变。本书是洞察近代江南民风民俗的“饮食方志”,是亲近百年前水乡日常生活的“访古指南”。

精彩选读

八宝饭、元宝茶、元宝鱼、元宝菜,说到讨彩的上海新春美食,“宝”是万变不离其宗的“关键词”。

第一个“宝”是八宝饭,寓意丰足发财,甜蜜幸福。八宝饭的“八宝”并不呆板规矩,烹饪者可依照口味,参考物料行情,拟定各具特色的“八宝”。1911年,《俞氏空中烹饪:教授班》杂志给出的八宝饭食谱,将“八宝”定义为“糯米、豆沙、糖莲子、红瓜、青梅、瓜子仁、蜜枣、桂圆”。而在1929年《大常识》杂志的八宝饭教程里,“八宝”则是“白糯米、玉盆、芡实、桂圆、贡枣、

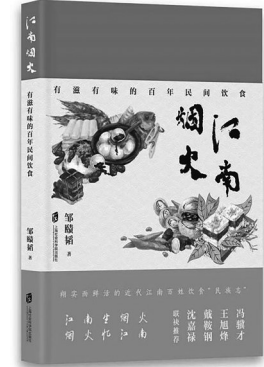
蜜樱桃、桂花、莲子”。到了1940年《现代家庭》杂志介绍八宝饭时,八样食材已大大简化,增添了葡萄干这类传统海派八宝饭里不常添加的新食材。

第二个“宝”是元宝茶。1946年,《立报》将喝元宝茶与“喊恭喜发财”并列为上海春节期间祈福财运滚滚的重要仪式。所谓元宝茶,其实就是在绿茶里添入两颗冰糖橄榄,取橄榄的元宝象征,求个财运。

第三个“宝”是元宝鱼。按照习俗,正月初四到初五的这一天是“接财神”的重要日子。在长三角

许多地区,正月初四、初五都少不了元宝鱼这件“偷神”食材。近现代长三角地区的元宝鱼,大多选用通体泛金红色的鲤鱼。

第四个“宝”是“元宝菜”。1945年,《南京晚报》向读者讲述了当地盛行的除夕吃“元宝菜”的习俗:“相传腌菜可占一家来年家运兴替,所以这种腌菜又叫做‘元宝菜’。在腌菜的时候,必须在每一颗菜心里取出一瓣菜叶。取出后,把所有的菜叶捆起来,挂在檐前风干。待到除夕的那天,做年夜饭的时候烧食,谓之‘元宝菜’。”



《江南烟火:有滋有味的百年民间饮食》

邹贇韬 著
上海社会科学院出版社

清代杭州人记录杭城饮食生活的诗集,每首诗歌附注释,包含食谱、制法及乡土民俗,穿越时空感受江南美食诗篇。

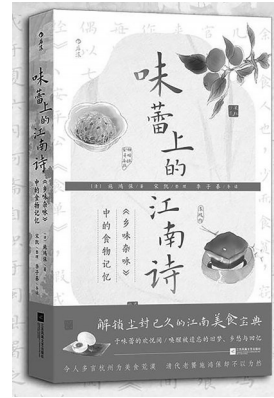
精彩选读

蒸饭终输焖饭香,起锅颗颗有珠光。白头苦忆冬春美,饱食何缘返故乡?《诗》言“释之叟叟,蒸(烝)之浮浮”,蒸饭盖古法也,吾乡多食。焖饭相传始于绍兴人,味既香软,颗粒仍自分明,似胜蒸者。“焖”乃俗字,字书无之。凡物煮熟后,不即起锅,去柴留微火片刻谓之“焖”,读“门”,去声。“珠光”亦俗语。冬春米,隔年冬月所舂,田多者储之。产后病起,多以作饭,云

能益人且不停滞也。其粒差长而色微红,价亦昂于常米。按《晋书》:陈遗少为县吏,母喜食铛底饭,遗每录其焦者,归以供母。一日方携一囊归,适寇至,遂负母逃山中,得所录焦饭,全活,人以为孝感所叹。据此,则前人已有焖饭。若但煮饭,底不焦也。

淘米叟叟有声,蒸饭热气浮浮,这是《诗经·大雅·生民》中对于做饭场景的描绘。今人惯于使用电器煮饭,或许就少了几许别样的味道。古时煮饭,火候自可控制。

待得水干饭熟,再用小火稍稍焖上一段时间,此时水分已经被充分吸收。经过水与火的一番酝酿,米粒颗颗饱满,不黏稠、不夹生,最是好吃。锅底那少许锅巴,更是古时难得的美味。至于“冬春米”,却也与常米不同,粒长而微红。今多杂交水稻,以前农家偶尔种植的特种稻米,或因不耐病,或因不抗倒伏,或因产量少,多已难觅。那故去的味道,不知竟向何处才能寻得了。儿时家里每年照例栽种一些产量低的稻米,现在想来,也是齿颊生津。



《味蕾上的江南诗》

(清)施鸿保 著
江苏凤凰文艺出版社

作家精选其位于江南的家乡的八十多种小吃,这些不重样的小吃,把每一个寻常的日子变成良辰。写的是小吃的滋味,更有小吃背后的人情冷暖。

精彩选读

在南方,吃青团,是一年一度的约会,已绵延了千年,春日里万物生长,春色无边,借着一道道的美食,可以把春色移到唇间,诚如汪曾祺所谓,“一箸入口,三春不忘”。

松花粉细滑又清香,夏天大人给娃娃洗澡后,可以当爽身粉用,

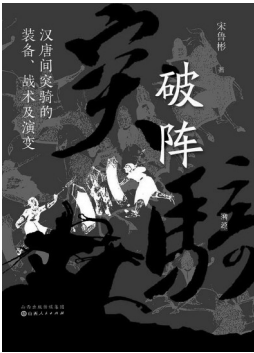
扑了松花粉的孩子,像个金娃娃。松花可酿酒,亦可做饼。

蕨菜有种桀骜不驯的个性,非得反复锤打,才能降服它的山野之气。乡人把反复锤打的过程称之为“练乌糯”。用乌糯粉替代面粉做的饺子,就是乌糯饺。

杨梅是最具江南风情的水果,它又名龙睛,朱红,一看名字,就是玲珑的果子。

家乡的漾糕有两种,一种是米浆粉做的,一种是麦浆粉做的。米浆粉做的漾糕叫米漾糕,看上去白白胖胖、松松软软,像东北雪乡屋顶上厚厚的积雪。

新书



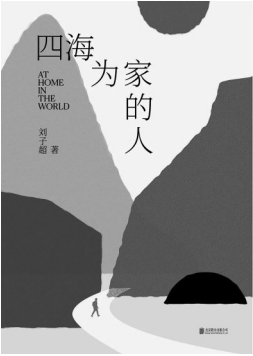
《破阵:汉唐间突骑的装备、战术及演变》
宋鲁彬 著 山西人民出版社

本书首次系统梳理了西汉至南北朝的突骑发展史,对于重新认识汉唐间的战争过程有较大帮助。“突骑”是发源于西汉的新锐骑兵,拥有强大的冲突能力,对汉唐间的众多历史事件,如汉匈战争、东汉建国、三国鼎立、晋宋纷争、南北朝一统等,发挥了重要作用。作者立足于传世文献及考古实物,论述了突骑的部队编制、装备进化与作战模式,还原战术细节,提出令人耳目一新的结论。



《山前最后的房子》
[奥地利] 艾妮卡·赫尔弗 著 译林出版社

奥地利作家艾妮卡·赫尔弗创作的半自传小说《山前最后的房子》,以克制的笔触揭开一段被乡村偏见与家庭谎言尘封的家族记忆。这不仅是一部关于家族与亲情的小说,更是一次关于记忆与自我来处的深刻叩问。



《四海为家的人》
刘子超 著 北京联合出版公司

这是近年来创作状态连贯、作品保持良好口碑的作家刘子超的非虚构新作,写到他近十年的旅行。在本书中,他的目光更多投向那些全球主流叙事与旅行者热门目的地之外的“边缘地带”——摩洛哥的丹吉尔、埃塞俄比亚的哈勒尔、克里米亚等等,虽然他的写作基于“在路上”,有相当篇幅写到各地的风土人情,但他的作品有别于常规意义上的“行走文学”,更具历史、文化深度,有关他现实的问题意识,聚焦旅途叙事与旅行者热门地之外的“边缘地带”——摩洛哥的丹吉尔、埃塞俄比亚的哈勒尔、克里米亚等等,虽然他的写作基



《鸟去鸟来:那段已被我们遗忘的关系史》
[英] 罗伊·阿德金斯、[英] 莱斯利·阿德金斯 著 北京联合出版公司

人类从诞生起就与鸟类共存,本书以此为线索,讲述从几千年前的古文明到今天,人类与鸟类间一直存在又时常不被重视甚至遗忘的关系。本书两位作者兼有考古学家、历史学家和作家身份,在他们多年田野调查、资料搜集基础上,这部作品综合了历史、生物学、文学、民俗等知识,以跨学科视角、丰富信息与可读性强的行文回顾了人类社会发

展、文明演进、技术进步过程中,鸟类在人类生产生活诸多层面的“身份”变化、生存环境的挑战。人类对自然,特别是对鸟类的好奇心不断增长,这既是故事的一部分,也最终形成了鸟类学学科。早期的鸟类学家来自不同的背景,几乎都是受过教育或自学成才的人。一些人

有私人收入,然后毕生致力于鸟类研究,他们的著作可以照亮他们的时代。我们不妨一睹他们的世界,例如两个世纪前,苏格兰博物学家威廉·麦吉利夫雷就曾建议,当乘坐全速行使的马车旅行时要坐在车棚外面,以便观察乡村及其鸟类;没有什么能比得上……一个全国性大范围快速调查更令人兴奋的了,例如,调查可能会在以每小时10英里速度行驶的車輛中进行,它跨越连绵不断的平原、山谷和山地,并沿着河流、河口和内海而行。但是,我需要改正我的错误:真正的博物学家旅行时要坐在车棚外面,不能满足于隔着一平方英尺左右的昏暗玻璃来观察自然。各种各样的记录(其中一些出自鸟类学家),揭示了整个社会——穷人与富人、食利阶级与劳工阶级、男性与女性、儿童与成人——与鸟类的关系。许多人以鸟类为生,包括诱捕者、动物标本剥制师、驱鸟人、偷猎者和猎场看守人。几个世纪以来,居住在农村的人要远多于居住在城镇的人,这使他們能够敏锐地感知自然世界及季节变换。