

善国的春天

■胡守鸿

每当走进家门前的善国
美丽景色使我触景生情
二十多年前
这里曾是一片荒芜田地
如今已是满园春色充满生机

春风里——

草坪宽阔绿草茵茵
杨柳吐着新绿轻轻摇曳
桃花朵朵绽放笑颜
山茶花姹紫嫣红鲜艳夺目
玉兰花朴素无华亭亭玉立
紫叶梨树花团锦簇连成一片
紫藤花开满枝头随风飘动
翠竹林拔节长高生生不息
雪松树昂首挺拔枝叶茂盛
小鸟在树林间争鸣

阳光下——

欢乐的人群在这里相聚
以不同方式强身健体
篮球场上奔跑着飒爽英姿
舞蹈房里跳动着青春气息
人行道上迈着健康脚步
健身器材展示着生命活力

草坪上大人们带着孩子一起游玩
过着快乐时光

清风亭里老人们拉着家常谈笑风生
长廊中对情侣沉浸于爱的甜蜜
长椅上人们晒着太阳
享受生活的美好与温馨

善园内——

一场场文艺演出
一场场体育比赛精彩纷呈
露天电影吸引着男女老少
充满着人文关怀

志愿者义务为民服务层出不穷
行善向善成为人们自觉行动
人间大爱深入人心
助推文明城市建设不断向前迈进

每当走进家门前的善国
美丽景色使我触景生情
善园虽小

但它体现了在党的领导下
政府部门对百姓生活的关怀
更倾注着建设者的辛勤与汗水
以及无数人的支持和关心

这里的一草一木
这里的每一件设施
这里的每一处场地
这里的每一项活动
无不闪烁着人性的光辉
折射出时代发展与变迁

嘉善风味

■朱坚

样,火功也到位,有妈妈亲手裹的味道。因为好吃实惠,老街上的乡邻,也会进他家门订货,买些嘉善老街粽子送给亲眷朋友。

时光荏苒,曾经的家乡味道渐渐淡出。记得,眼前这条罗星路,是嘉善城市南扩“筑”的新路,看这路边的小摊也有山凤轩油登子,萝卜丝饼、油氽臭豆腐干卖,我自然是要尝尝味道的。码下这些文字的时候,我已经吃过萝卜丝饼、油氽臭豆腐干,虽然未曾回味那油登子是否依然是山凤轩的味道,但是臭豆腐干的肥臭,附上那一抹摊主自调的甜蜜酱,撩拨起了家乡的味道。

我又由舌尖的味觉牵引,问起这对摆摊头的夫妻,可曾记得,嘉善的风味小吃还有甬糕,还有俗称马桶糕的梅花糕,还有后起的鹅头颈?“晓得,晓得。”女摊主对我说,这只油登子就是山凤轩的味道。“不是仿冒哦,我原来就在那里做的。”我瞥见了小摊上那张旧兮兮的省妇联发的荣誉证书。看着这对年纪比我稍轻的夫妻,重拾旧艺,做着老底子的行当,自然比我更懂得这些油登、臭豆腐干、萝卜丝饼的价格和价值。

大概20多年了吧,山凤轩东家虽然不见了,可这只油登子被昔日的店员小姑娘传承下来了。一个小摊头,仅是一两件老底子小吃,竟然还有围在它身边的时候。吃了两只萝卜丝饼和一份臭豆腐干的这个下午,我在这家摊位旁边守到华灯初上,看夫妻两人忙完手头活儿,推着三轮车回家。我原谅自己的“痴呆”,也貌似读懂了摊主夫妻的执着。

我想,一个地方的风味,与它的小吃有丝丝的联系,看着这不起眼的夫妻摊位,有这么多吃客围着他们,不说是赚钱,就是有这人情人气,也算是这对夫妻的荣幸吧。

能够这样地工作着,总归是一种美丽。

春日的风吹来已有点暖洋洋。仵佳旺对面,余油登子的油麦气随风飘到街路边上,让过往人觉得这股味道有点香,又有点诱人,有当个吃货之嫌。

前几年来嘉善,徘徊在西门福星桥不到点的一家夫妻店门口,店主正做着热气腾腾的嘉善鸡蛋糕。不错,你猜得不错,鸡蛋糕前加“嘉善”两字就与洋蛋糕不同了。做嘉善鸡蛋糕,用面粉调制成很厚的浆糊状,再放入一个铸铁的鸡蛋糕模具,加热后夹以豆沙,当鸡蛋糕脱胎于炉火烘烤中的模具后,马上扑入烧烫的铁板,“唰”的一声任由白糖煎熬,腾起一片甜雾气,糕的表面粘满一层棕红的糖衣,这时候嘉善鸡蛋糕才算做好。沸热百烫的,尝一口,味道交关好。曾经,吃西门的嘉善鸡蛋糕,温人民桥上看做蛋糕的旧情,听店主讲学这门生意的故事,就是我的乐事。

在西门嘉善鸡蛋糕消逝以后,我还在东门原酱鸭店对门的一户人家订购过嘉善粽子。嘉善粽子名气虽然没有五芳斋大,但是可以相信它是真实的历史传承。我订的这户人家的粽子,虽然没有规模经营的体量,不愿为知名品牌代工,但是做出的东西绝不低于它们的水平。这个老街的家庭作坊,没有店号,不开门面,裹的粽子,肉和糯米都用好的,配料和老底子一

过瘾些。”两碗光面、一盆鳊丝很快端上来了。炒鳊丝浓油赤酱,上面浇的热油还在“吡哩吡哩”冒泡。父亲说了声别烫着,就闷头闷脑地吃了起来。我顾不上烫嘴,撩起鳊丝就往嘴里送。啊哈!一股鲜甜味挑动味蕾,舌头在嘴巴里玩起醉拳来了。父亲边吃边说:“这家师傅是无锡人。早年兵荒马乱,逃难来到西塘,看塘东街市口不错,就开了这家益丰园。炒鳊丝成了招牌菜,招来四方食客。”我听明白了,那是无锡师傅掐准了食客的命脉。彼时食糖匮乏,甜食最是得宠。再说,有哪个小把戏不爱甜食?炒鳊丝的鲜甜味吊足了我的胃口。我钟爱偏甜的炒鳊丝,因为那是儿时的美味。

由于鳊丝比较金贵,炒鳊丝常会加些附头,附头多半用洋葱丝、茭白丝或韭芽等等。

大黄鳊相对稀少,捉得来,多半用来炒鳊片。将黄鳊活杀去骨,取其鳊片。用菜刀平拍鳊肉,使肉质松散。炒鳊片突出一个“生炒”。起锅热油煸香葱段、姜片、蒜粒,放入鳊片,旺火爆炒,调入酱油、料酒、味精、盐等料,着点薄芡即可。炒鳊片在诸多的黄鳊菜肴中别具一格,入口软滑鲜腴,嚼起来香嫩,食之不忘。

南京有一道名菜——炖生敲。将拍松的鳊肉改刀成鳊片。炒锅上火,放花生油,烧至六成热,将鳊片炸至银灰色,起“芝麻花”后捞出。放油,炸黄蒜瓣。将鳊片、肉片、姜、葱、蒜瓣放入砂锅,旺火煮开后,加酱油、绍酒和白糖,文火炖至鳊片酥烂即成。著名学者吴白陶教授对其倍加赞赏,曾咏诗赞道:“若论香酥醇厚味,金陵独擅炖生敲。”炖生敲也是鳊片的一种吃品,其口味却大相径庭。

记得12岁那年,我捉来一条很粗的大黄鳊。母亲欣喜地说:“这么大这么粗的黄鳊,炖鳊筒汤浪费,我来做一道‘鱼香鳊片’吧!”母亲说干就干,大刀阔斧斩杀黄鳊,取来鳊片。我思忖,称得“鱼香”,必像糖醋鱼那样好吃。固然,母亲的“鱼香鳊片”,重糖重醋,多姜丝、蒜蓉、口味甜甜酸酸,味道好极了。原来,烙在我心坎里的是妈妈的味道。

春分,霓裳人间

■梁铮

这一天
周天子披袍登坛
而我,啜一盘红红的野苋菜
把日历掀起一角

在春分的赤道上
接受大地日光的洗礼
这是一道神谕
我的意思是,当万籁俱静

唯有一只野蜂会穿越三千年
停在一朵桃花上。而它
将开未开,似雾似梦
一袭素白,恰飘然临凡

此时,你适合在人间踏青
可以簪花,喝酒
或将风箏写上童年的邮址
哦,不用写字,甚至也不用蘸墨

就这样,淡淡地闻
田野上散发的缕缕馨香
以及一块泥巴下
正昂起头颅呼吸的小昆虫

这样的神仙日子,我不会疑心
因为,我相信
阴阳平衡,万物复萌
大地,霓裳楚楚,劫后重生

一枚枚新鲜的春蛋
正倚桌而立,静水流深
无惧风雨,素履以往……

吃鳊三味

■三箭草

说起笋尖鳊筒汤,眼下生活十分满足的我依旧口水连连。在生活贫困的年代就更不用说了。乡下人吃鳊不用花钱,只消花点功夫,老天爷会赐予“捉鳊三趣”。在乐趣中捉来黄鳊,自然用以改善生活。是不是吃福来了?倒也未必。那时穷,乡下人更穷。捉来黄鳊,舍不得自己吃,拿到集市上卖,换来铜钿买油盐酱醋。黄鳊是自家捉的,偶尔也会吃上几回。黄鳊滋味好,又有营养,吃了,总该有个说法。好,那就说说“吃鳊三味”吧。

老百姓最常吃“鳊筒汤”。约来的黄鳊每条三四两左右。黄鳊肉质紧致,人称“鳊铁”。说是三四两左右,看起来比大拇指粗不了多少。这样的黄鳊最适宜炖鳊筒汤。

黄鳊宰杀清洗。母亲说:“剖开肚皮,清理内脏,还别忘了扒掉背脊上的那条筋。”原来,那条筋像线一样,看起来并不惹眼,却跟鱼腥线一样,腥味很重。

鳊筒汤炖煮起来简单易行。鳊切成段,焯水去除表皮黏液,加水煮,撇沫,放入大蒜瓣、老姜和黄酒,再加些咸笋尖,改文火慢“笃”,汤水似沸非沸。一个小时后,“笃”成的鳊筒汤,鳊段完整,汤色清亮。撩一鳊段放嘴里一抿,鳊肉酥烂,极易脱骨。

记得有一次,朋友照火鳊捉

到不少黄鳊,邀我前去同享。我就大大咧咧地舀来一勺汤,尚未送入口中,一股腥味直蹿脑门。“鳊筒汤这样腥,怎么吃?”朋友有点难堪地说:“不就这样炖的吗?”我说:“看我的。”只往鳊筒汤里潜了点花生油,撒了些胡椒粉,再煮一煮,尝一尝,味道立刻大不一样,不但鲜美,而且再无一点腥味。鳊筒汤也是“女大十八变,临上轿还变三变”,靠的就是最后一招点缀。这叫“鳊筒汤得潜油烧才好吃”,也算画龙点睛吧。

三五瓢鳊筒汤喝过,七八段鳊筒吃过,再加上一杯黄酒落肚,几段生活趣事侃过,一个黄昏就在鳊筒汤的咸鲜味里滑过了。

炖煮鳊筒汤,“笃”出来的乃是原汁原味。如今生活改善了,炖煮鳊筒汤可加不少附头,如咸肉、火腿内。充裕的物质让鳊筒汤更富层次感,也更有吃头。

家乡款待客人,特备美味佳肴,鳊筒汤是必不可少的。家乡人认为,黄鳊富有营养,另加各种荤素附头,口味上佳,是一道珍贵的待客大菜。一道鳊筒汤咸鲜鲜美,品尝的是浓浓的乡情味。

炒鳊丝是家乡菜,也有叫鳊糊的。烹饪鳊丝并不复杂。先划鳊丝,清洗切段备用。热锅上油,放入姜丝、葱段、蒜末煸香。倒入鳊丝,淋料酒,再加生抽、老抽,勾白糖食盐翻炒,围少许水,煮熟后着芡,翻炒几下即起锅装盘。撒上蒜蓉、姜丝和少许胡椒粉。另起油锅,将熟猪油烧得滚烫后浇上鳊丝,“刺啦啦”一阵响,立马香气氤氲。这一招有个响当当的名字——响油。有说响油只是噱头。其实不然,有了热猪油和鳊丝的交融,更使炒鳊丝鲜香无比。着芡讲究芡汁不薄不厚,看上去油光绵滑,一招响油过后,才称得上“响油鳊糊”。

炒鳊丝为何偏甜?记得小辰光我跟父亲上街去西塘镇,办完事已近中午,父亲说:“难得上街,我们去开开洋荤。”他领着我来到最繁华的塘东街,一脚踏进益丰园,要了两碗阳春面,还特地要来一盆炒鳊丝。父亲笑眯眯地说:“如果要了鳊丝面,就一点点浇头,吃起来不煞念。益丰园的炒鳊丝名气响当当的,来了不能不吃。吃要吃得实惠,也让你吃得