

责任编辑：吴南瑶

父亲开始自己制作小馄饨的皮子,因为他觉得现在上海找不到好吃的小馄饨了。上海小馄饨其实没有太多的花式,主要指的就是鲜肉小馄饨。诚如家父所言,如今街上满是千里香和北派馄饨,正宗的上海鲜肉小馄饨真是难觅。那些馄饨胖嘟嘟的,一客数量低于13个馄饨的,都不算正宗,堆满紫菜蛋丝榨菜的,也不是上海小馄饨,红汤加香菜和辣油的就更不是了。

打小,小馄饨是我大爱,好的上海小馄饨一客18只。馅料为新鲜猪肉,不加酱油也不以多取胜,裹在摺叠若花的皮子里助口感和鲜美。上海小馄饨讲究的是皮,要求薄如纸,半透明,能露出里面粉红色的馅料来,小馄饨表面皱皱的,像开心得皱起脸的小孩笑颜。所以小馄饨不能煮得软哒哒的,那种皮子几乎像糊要从肉馅上滑下来的馄饨,我看就不要叫“小馄饨”来玷污这个名称了。

小馄饨汤底有两种,一种是清汤,一种是红汤。清汤用葱姜末炆过,红汤用豆瓣酱炒香肉末,再加酱油和醋。小馄饨的吃法,一种是煮好蘸醋吃,一种是煮好加汤吃。小馄饨的馅料,一种是猪肉,一种是虾仁,还有一种是素菜。小馄饨的皮子,一种是手擀的,一种是机器压的。小馄饨的汤底,一种是清汤,一种是红汤。小馄饨的吃法,一种是煮好蘸醋吃,一种是煮好加汤吃。小馄饨的馅料,一种是猪肉,一种是虾仁,还有一种是素菜。小馄饨的皮子,一种是手擀的,一种是机器压的。

与朋友来到一家租金便宜的国营菜馆,最近电视美食节目介绍过慕名而去。想不到发生一件意想不到的小事。

点了招牌菜红烧划水、酒香草头。我喜欢吃酸辣汤,便宜,点了一碗。想不到上来一大碗,朋友怕辣不吃,我连舀四小碗吃,还剩半碗,实在吃不下了,对着热气腾腾的可口的汤,实在觉得弃之可惜。

吃饭时,在店堂里看见一位五十多岁体胖中年人,穿着沾有黑色油腻的红色滑雪衫带着蓝色饭单。手上拿着点菜单子,焦急地来回走动。我们将吃完时,他才在我们边上的圆桌和人拼入座,原来他点了份最便宜的十元钱的蛋炒饭。难怪,他等了那么久,这样的小生意,在满员的饭店里是不受欢迎的。

当我们吃完准备离开时,他起身,看着我们桌上的半碗酸辣汤说,“你们不吃了,我能吃吗?”听此言,我们高兴极了,“吃吧!”他连声说谢谢,把大碗汤拿到自

几个月前朋友给我推荐了爵士钢琴家凯斯·杰瑞特(Keith Jarrett)于1975年1月24日在科隆举行的独奏音乐会的唱片,由于他仅给了我这些信息,我一时也没太放在心上。后来听了整张唱片的前2分钟,感觉与乔治·温斯顿(George Winston)的风格很相似,但当听到7分钟以后,就感受到了差异性,或者更准确的说是,一种彻头彻尾的超越,是一种对于古典和爵士音乐的完美融合,其中更偏向于追寻爵士音乐特有的自由。更有意思的是演奏到高潮部分,杰瑞特还会跺脚来给自己打拍子,嘴里跟着哼出曲调,就如同最后一次录《哥德堡变奏曲》时的格伦·古尔德(Glenn Gould)一样,那是一种用音乐在经历着自我升华的过程。听众对这样的演奏往往是毫无抵抗力的。

当回过头来再来了解杰瑞特其人以及这场音乐会,足以让我惊叹到张大嘴巴——杰瑞特从小有着良好的古典音乐的基础;中学毕业去到伯

老法为骨头清汤,街头点心店简易法为猪油或麻油加开水和细葱花。我个人喜欢再加少许白胡椒粉。一定用大海碗盛放,那热气腾腾的清汤上漂浮着令人着迷的笑颜令人

心醉,无论早上还是晚上,都是真正点人心的点心。光明邨的馄饨汤用的是鸡汤,汤汁号称每日取大锅用整鸡熬煮,是为上海著名的鸡汁小馄饨。但他家小馄饨的个头太大,感觉都快是中馄饨了,不是我所喜欢的。王家沙以蔬菜汤做过小馄饨汤底,妙哉。22年前请北京来的女朋友尝过,迄今念念不忘。倒是王家沙自己的皮子里助口感和鲜美。上海小馄饨讲究的是皮,要求薄如纸,半透明,能露出里面粉红色的馅料来,小馄饨表面皱皱的,像开心得皱起脸的小孩笑颜。所以小馄饨不能煮得软哒哒的,那种皮子几乎像糊要从肉馅上滑下来的馄饨,我看就不要叫“小馄饨”来玷污这个名称了。

小馄饨汤底有两种,一种是清汤,一种是红汤。清汤用葱姜末炆过,红汤用豆瓣酱炒香肉末,再加酱油和醋。小馄饨的吃法,一种是煮好蘸醋吃,一种是煮好加汤吃。小馄饨的馅料,一种是猪肉,一种是虾仁,还有一种是素菜。小馄饨的皮子,一种是手擀的,一种是机器压的。小馄饨的汤底,一种是清汤,一种是红汤。小馄饨的吃法,一种是煮好蘸醋吃,一种是煮好加汤吃。小馄饨的馅料,一种是猪肉,一种是虾仁,还有一种是素菜。小馄饨的皮子,一种是手擀的,一种是机器压的。

不过,我和父亲认为缂纱小馄饨才是小馄饨里的精品。缂纱小馄饨皮子其薄如纱故名,看师傅包馄饨乃是一大赏心事,师傅安坐桌前,用刮板挑起肉馅抹在左手

己桌上,邻座的二位年轻人用异样的目光注视他。不一会他就把汤和饭吃完,起身,对正在把剩菜打包的我们又说:“谢谢,谢谢。”我们目送他走出店堂,望着他的背影,对他的连声

酸辣汤与大雁蛋

姚胥隆

推开们,离开饭店,和朋友分手,我向右走,准备去临近的地铁站。突然发现人行道上,那位体胖的中年人站在助动车边,车尾上放了一个绿色的塑料框,一张硬板纸上写着“崇明大雁蛋”。想不到憨厚的他主动地对我又说了声“谢谢”,出乎意料地还让我停一下,只见他用塑料袋装蛋,说“给几个大雁蛋尝尝吧!”还补了一句“不值钱的”。我摆摆手赶紧快步离开他而去。背后还听见他的叫喊声“带几个回去吧!”……

一顿便餐,半碗酸辣汤,大雁蛋,这位体胖壮实的农民兄弟深深地留在我的记忆中。

克利音乐学院使得其成为爵士乐的科班生;爵士大师迈尔·戴维斯(Miles Davis)慧眼识珠让初出茅庐的杰瑞特担任爵士乐团的次键盘手一举奠定了其在爵士乐坛的地位;在离开乐团之后,其逐渐摆脱了前辈的影子,从上世纪70年代开始坚持塑造自己的风格——“即兴创作”,并在欧洲举行了一系列的音乐会,其中1975年在科隆的这场是最为重要的,堪称爵士音乐史上的奇迹,把即兴创作推到了一个难以企及的高度。乔治·温斯顿和久石让的那种即兴钢琴演奏很大程度上只是模仿了杰瑞特而已。

是的,整场1个小时的音乐会均是大师的即兴创作,没有谱子,更为奇特的是,这场音乐会是在科隆歌剧院所举行的,这并非是最初所选定的场地;连钢琴也不是大师所想要的,



上,顺手一捏即成型,馄饨下摆有如纱裙,半透明,层层叠叠,随风决然可以略略飘舞。师傅随手一甩,馄饨便如蝴蝶飞舞般入锅,其手势快如闪电,几个师傅同时做,馄饨在空交相飞跃穿梭,目不暇接,而师傅则谈笑风生全不在意。小馄饨在沸水一滚即起,用海碗盛放,漂浮在骨头清汤面如花瓣展开,两三点葱花滴翠夺目,极简中极美味。旧时上海五味斋最佳,可惜现在没有了。

我是不喜欢三鲜小馄饨的,那种汤中加了蛋丝和紫菜的小馄饨。现在许多饮食店都在汤里胡乱堆上蛋丝和紫菜把小馄饨埋起来,又略去三鲜称为上海小馄饨,简直乱哄哄。如今小馄饨的馅料的

花式多了起来,高级点的饮食店会在鲜肉馅里加虾仁,旧时加河虾仁,所以一年只得8个月有,河虾要求每日新鲜剥得,费工,个小,但鲜味足。现在用海虾仁,个大,冰鲜制品但鲜味不足。腥,故不得不加些酱油,名字也变成虾仁小馄饨,不知觉中风味已变。光明邨的小馄饨的馅料加了蟹粉,我觉得多此一举,小馄饨本不全以馅料复杂取胜,王家沙也有这款产品。盛心点心店则有蟹肉小馄饨。此外还有一种就是纯用黄鱼作为馅料的小馄饨,比较少见,但馅料容易腥气,绝对不适合夜宵早点。不过当下小馄饨重馅不重皮,多数店家端上来的馄饨,皮子糊哒哒的,真是变成混沌了。

小馄饨中有个创新品种,是我很喜欢的例外,就是刀鱼馄饨。兰桂坊面馆在清明前后视市场刀鱼价格,会推出刀鱼馄饨,即馅料为细腻鲜美的刀鱼。几年前初次品尝,极为惊艳,现在的刀鱼且不用说江刀了,海刀都价格惊人。有日子没看见刀鱼馄饨了,这似乎又变成了一个可遇不可求的传说。身边还有些朋友怀念学校门口路边柴爿小馄饨和砂锅小馄饨。这两个小馄饨不是小馄饨的品种,只能算小馄饨料理工具的差异。在饮食店里的

小馄饨死活算不上柴爿小馄饨。柴爿小馄饨就是指用扁担挑着炉子的流动馄饨摊,是江南水乡的重要旧景,在上世纪80年代初重新在上海街头出现,一度

对于音色特别敏感的杰瑞特还因不满意更换后的钢琴高音和低音的音色的音色一度打算放弃;最后音乐会在百般无奈的情况下开始了。

“即兴创作”恐怕永远是让乐迷最为击节赞叹的,杰瑞特从不否认其对于“即兴创作”的热爱,他曾说:“大众从来没有给即兴演奏一个尊敬的地位,基于它的完整性的本质,即兴演奏需要各种各样的能力,实时发生,没有任何修改的可能性,你的神经系统要非常敏锐地感知任何可能会发生的事,这就是它区别于其他音乐类型的特点。我本质上是个即兴音乐演奏者,这是我在学习古典音乐的时候发现的。”于是,有了1975年的这场旷世奇作。

杰瑞特用旋律这样一个最简单的一个元素来做即兴音乐,对听众来说,旋律是最容易接受的,所以感觉好听;但是对于演奏家来说,却是最难的一件事,因为这个因素太直观了、太单调了,没有和声、没有节奏那样一些东西来支撑,这恰恰是杰瑞特才能的特殊之处。只有非常深入地进入他音乐里面,才能理解到他即兴的美妙。

烂尾,2012年版的《现代汉语词典》的解释为:指建筑工程由于盲目上马、供大于求、资金不足等导致中途停建或无法竣工的;例为:烂尾楼、烂尾工程。之所以要做一番功课,引经据典,是因为我在这

里创造了一个新词:烂尾道。离家不远的马路两边人行道,并不宽敞,至多也就三四米,可是在开挖。有一次我做了个有心人,默默记住上次开挖后的终了时间,真的,不到两个月,又来了施工车辆和人员,又要开挖。我实在忍不住,就问一个似乎是领导的人员:只有两个月,怎么又要开挖?那人也不看我,只是回答:这是上级的安排。其实,对此早就有人讥讽,干脆还是装个“拉链”吧。

问题的麻烦还在于那个烂尾道。开挖了,好像是放进或换上了新的管道,然后把泥土掩盖——如果是恢复原貌,那就应该再铺上行人道砖,甚至还不

应忘掉专门的盲道。但是,从泥土盖上以后,最多也就是草草再来一层水泥,然后就什么没有了。围栏还在,那红白两色三角小旗组成的线条围绳依然悬挂,行人真的左不是右不是了。显然,这个工程还没有完工,上面是不得行走的,但是,人行道边上就是车流滚滚的非机动车车道——那可真是无路可走了!

盼星星盼月亮,这个人行道居然成了一个烂尾道。到底还是人怕车,不敢在险象环生的车流中搏命,于是只能走在这烂尾道上。这个烂尾道,可真是烂尾道,

是大学门前排档的重要角色,为女生所爱。砂锅小馄饨有两种,一种是把小馄饨盛放在预热的砂锅或者搪瓷锅里,是冬季排档保证馄饨汤热度的措施。还有一种是将馄饨放在小砂锅里煮制,然后加些榨菜、开洋、紫菜直接上桌,也是排档作风。后来有些餐厅和饮食店以此招揽客户。但小馄饨要在宽汤中煮才好,砂锅小,容易煮过,汤也混,小馄饨是汤底和煮馄饨的汤要分开,混了就不好吃,真不好吃。

上海的小吃常常呈现着一种极简主义的美,小馄饨,阳春面,生煎,小笼馒头莫不如此,这些极简的点心要求基本食材要过硬,处理的工艺要讲究,食奢贵美的是食物最简单的美味。随着外来者日益增多,工作节奏加快,做法简便的新式小馄饨占据市场主流。叫人去哪儿寻觅记忆中的那碗小馄饨呢。



对于音色特别敏感的杰瑞特还因不满意更换后的钢琴高音和低音的音色的音色一度打算放弃;最后音乐会在百般无奈的情况下开始了。

“即兴创作”恐怕永远是让乐迷最为击节赞叹的,杰瑞特从不否认其对于“即兴创作”的热爱,他曾说:“大众从来没有给即兴演奏一个尊敬的地位,基于它的完整性的本质,即兴演奏需要各种各样的能力,实时发生,没有任何修改的可能性,你的神经系统要非常敏锐地感知任何可能会发生的事,这就是它区别于其他音乐类型的特点。我本质上是个即兴音乐演奏者,这是我在学习古典音乐的时候发现的。”于是,有了1975年的这场旷世奇作。

杰瑞特用旋律这样一个最简单的一个元素来做即兴音乐,对听众来说,旋律是最容易接受的,所以感觉好听;但是对于演奏家来说,却是最难的一件事,因为这个因素太直观了、太单调了,没有和声、没有节奏那样一些东西来支撑,这恰恰是杰瑞特才能的特殊之处。只有非常深入地进入他音乐里面,才能理解到他即兴的美妙。

看上去是铺了水泥,但全都是坑坑洼洼、坎坎坷坷,只能是一脚高一脚低行走,而且眼睛还要死死盯住地面。最可怕的是到了下雨天,那可真是顾了头、顾不了脚。雨停了,那更得关注地面,因为全都是大大小小的水塘。滑稽的是,如果往前看,不少行人为了保持平衡,使出了芭蕾水平,两手横

平举,踮起脚尖踩路,还一跳一跳……看看周围还没拉走的施工车辆,躺倒在地

的单个的铁围栏,依稀可以知道,这个工程没有完。我揣测,也许是工程队有了更新更重要的任务,于是开拔,辗转它途;也许是工程队本来就摊子铺得很大,就这么东一开挖西一盖泥。当然,我觉得这并非是造楼、造房,也用不了多少资金,不会发生资金短缺、欠薪或者其他什么。我真是不能理解这种烂尾道的产生原因了。

关键的一条是,施工方没有想到这么一烂尾,会给行人造成多少麻烦和困惑?总不至于一定要等到出了什么人命关天的大事,才会想到要来收拾这幅烂摊子吧?古人有云:世上诸事非不能也,乃不为也。很多事情其实并不复杂,也不会就是差钱,关键就在于有些事情在有些人眼里实在是太小了,于是就不作为。

我不懂施工,但我觉得就眼前的情况,不过就是再来多人马、再来一些砖块,很快就会功德圆满。然而,就是不为之,好像全都是为了考验行人的耐心和持久力。

阳春三月,温风如酒,万物复苏。在浦江之首的松江,已是绿草如茵,百花吐艳。我也许是在乡村长大的缘故,对朴实无华的红花草情有独钟。

红花草正名紫云英,亦叫荷花头,是豆科黄蓍属的一年生草本。记得那时农村流传着一句家喻户晓的口头禅:“种田无花穷,猪猡、红花草。”每个生产队总要轮茬种植红花草,以肥农田,增加地力。

每年晚稻收割前,把豆绿色沙砾般的草籽撒在田里,看似那弱小的身軀,无论如何都无法想象她是怎样承受萧瑟的秋风,抵御残酷的寒冬,迎着绚烂的春天,渐渐长出嫩绿的叶片。此时,如久遇绵绵春雨,老农们须在红花草田中打勤沟,用链条铁路沿着稻根子,岔出条条三角形的浅沟,及时将田中的积水排放到沟渠中,确保红花草的正常生长。

在春意撩人的时节,红花草日夜夜大,用不了几天茎叶就挤满了大田的空间,郁郁葱葱,颜色也逐渐由嫩绿变为碧绿,继而是墨绿,同时开出许多蝴蝶状的紫靛色小花。那时极目远眺万亩御田,只见阡陌纵横,绿树成荫,绿油油的麦苗,金灿灿的菜花,再加上红花草镶嵌其中,错落有致将大地点缀得姹紫嫣红格外妩媚,成为春天里一道最靓丽的风景。

到了盛花期,红花草的茎叶长得十分茂密,有的长达一米有余,像厚厚的绿地毯铺在大地上。放学后三五成群的孩童,不约而同来到三角地的红花草田里摸爬滚打。男孩把红花草扎成花环戴在头上,装扮成解放军侦察兵的模样,匍匐在红花草丛中,嬉闹玩耍;女孩则用线将一朵朵扎成花球或花的项链挂在胸前,既香又美,童趣十足,其乐融融。由于,红花草花期长,花蕊深藏,蕴着醇香,引来成群蜜蜂来采蜜,最终酿成营养丰富,色如琥珀的“紫云英蜜”而驰誉中外。

红花草也可食用,嫩时洗干净后以炒为主,清香可口,有时把吃剩的红花草放在水缸中腌制发酵后,放在芦帘上晒干,揉搓成团后储藏

在缸罐里,待秋冬时节放些油、糖清炖或做成干红烧肉,醇香浓郁。

随着春耕在“驾……”的牛鞭声中作响时,在锃亮的犁犁下,红花草慷慨地把自己生命融入泥土,孕育一个黄灿灿、沉甸甸的憧憬。每当我看到这一幕,心里有种莫名的感慨,只想由衷地赞美她高尚的情操和品格:当秋风肆虐时,红花草却坦然胸膈,扎根大地,伺机萌发生;当寒风凛冽时,红花草不畏严寒,顶风冒雪,顽强不息;当春暖花开时,红花草却无意争春,默默无闻,低调谦逊;当暮春来临时,红花草化作春泥,无怨无悔,情怀崇高。红花草所需甚少,不名贵,不浓艳,也难入观赏之贵,但她那无私奉献的精神值得品味。

我心绪里涌出几句话来,情愫顿生: 御田三月春意闹,红花草开分外娇;未到落红便入土,换得稻穗笑弯腰。



何伟康

最忆红花草



更多美文请扫描二维码或搜索你最喜爱的微信公众号“夜光杯”