



在这这样优美宁静的海岛上栖息,落日时分,大家围坐在一起,一边欣赏海景,一边品尝美食,该是怎样一种惬意的享受。

——文图/箫斐

红泥小炉

文 / 西坡

鹅,鹅,鹅(上)

终于要向那袋真空包装的风鹅开刀了。在这之前,因畏其大,担心一二天里吃不完便要喂泔脚缸,没敢下手;又因惧其发,身体敏感的家人正好出了点疹子,只好搁置。眼见保质期的大限逼近,遂铤而走险,大有“鱼死网破”的气概。说起来,气概乃是来自小家子气发作,心疼浪费。可这又有什么错呢?

把这袋风鹅开出,略有失望,主要是风鹅肉质不够紧致,风过后的独特香味不足。我想,这是真空包装食品的通病,如果现烧,结果可能完全不同。

说鹅是发物,我原先也只是知道有个说法;明代朱元璋一直对开国重臣徐达怀有戒心,以为后患,听说徐达背上生了个疔,竟然让人给他送去一只肥鹅。徐达何尝不知道朱元璋的把戏,可这是皇帝的赏赐啊,臣子哪能拒绝,结果当然一命呜呼。好在徐达识相,没有违抗,总算保全了家族性命,于是“夫人大哭出拜帝,帝慰之曰:‘嫂勿为后虑,有朕存焉。’因为赐其后事而还。”(见徐祯卿《翦胜野闻》)这是我小时候就知道的一则传说,虽然是野史,但宁信其有,因为中国的皇帝大半是这个德行。

实际上,鹅为发物,是有案可稽的。《本草纲目》曰:“鹅,气味俱厚,发风发疮,莫此为甚,火熏者尤毒,曾目击其害。”又《本草求真》:“鹅肉发风发疮发毒,因其病多湿热,得此湿胜气塞外发热,出者意也。”

只是有一种说法,是古人没有能力料到的。现代医学证实,在所有飞禽走兽当中,唯有鹅的身体不带癌细胞(另一种是海洋生物



鲨鱼)。这是否和鹅食素有点关系呢?天下吃素的动物那么多,好像也未必像它那样练得一身防癌绝活。不可思议。所以,我家吃鹅,不像吃鸡时一定得把脖颈上下所有组织全部“做掉”,而是毫不忌讳鹅脖颈上淋巴什么的,照单全收。

在西方医学看来,鹅富含各种营养物质,非常有益于人类。2011年,世界卫生组织更新了健康食品排行榜,首次为食品划分了类别,其中鹅肉位居于健康肉食排行榜首位。

究竟听中医还是听西医?我们非常纠结,拿不定主意。

鹅属鸭科,很像鸭,但决不是鸭。它不是一个独立的物种,而是鸿雁或灰雁的变种。鸿雁的变种造就了中国鹅,灰雁的变种造就了欧洲鹅。世界上鹅的流派,基本上就是这两种。就历史记载而言,关于驯鹅,中国的《庄子》提到了;外国的《荷马史诗》也提到过;在公元前2000年左右,埃及就已成功地驯化了家鹅。庄子和荷马的时代,中西尚未交通,可见“英雄所见略同”。

鹅在中国人的心目中有“执戈之鸟”的美称。“我”和“鸟”组成了“鹅”字。“我”在文字学上被训诂为“执戈”的意思,加上一个“鸟”,就成了“拿着兵器的鸟”。滑稽吧?是的。不过这一点也不过分。《庄子·山木篇》中有一句:“夫子出于山,舍于故人之家。故人喜,命竖子杀雁而烹之,竖子请曰,其一能鸣,其一不能鸣,请奚杀?主人曰:杀不能鸣者。”为什么要留“能鸣者”呢?自然要派用处。因为鹅可以像狗一样看家。比较有力的证据便是公元前390

年,高卢人围困了罗马的“咽喉之地”——卡庇托尔。当高卢人趁着天黑偷袭罗马时,不料惊动了养在卡庇托尔神庙中的一大群鹅,它们顿时乱叫起来。正在酣睡中的罗马士兵被吵醒,连忙披挂上阵,把来敌全部消灭,使罗马免遭浩劫。于是,“鹅救了罗马”这句口头语,在罗马一直流传至今。

上世纪五十年代大陆拍过一部惊悚片《古刹钟声》,描写八路军侦察人员破获深藏于寺庙的日伪特工组织。其中破案遇到的一个棘手障碍,是日伪特工养了一只大鹅看门,其逢生人就叫,令侦察人员无法接近目标。

鹅,为什么能这样肆无忌惮呢?民间有种说法:“牛眼看人大,鹅眼看人小。”在鹅看来,什么东西都小它一壳,有何惧焉!

原来如此。

正因为鹅很自负,唯我独尊,常常显得不可一世,所向披靡,运动起来毫无顾忌,令它的肌肉发达而精瘦。这也是食客乐此不疲的缘故之一吧。

中国历史上有个人,喜欢鹅,但他既不想把它当作警具,又不想把它当作食物,只想当作艺术品来观赏,其人便是大名鼎鼎的王羲之。

有关王羲之爱鹅的佳话很多,有一则是他用一部手抄的《黄庭经》跟人家换鹅的豪举。另有一则是豪而不举的伤心事,《晋书·王羲之传》记:“(羲之)爱鹅,会稽有孤居姥养一鹅,善鸣。求市未能得,遂携亲友命驾就观。姥闻羲之将至,烹以待之,羲之叹惜弥日。”什么意思?王羲之听说有个老太养了一只善于鸣叫的鹅,想买而不能得手,连忙率了一帮亲朋好友赶过去观赏。孰料那个老太听说有名的王羲之要上门做客,就把那只鹅杀了做菜来款待贵客。王羲之见此情景,悵悵叹惜不已。

突然记起赵本山、宋丹丹和牛群合演的一个春晚小品,情节和上面的差不多。“太有才了!”就是那个小品留给当年度的一句流行语。我不知道那个春晚小品是否借鉴了羲之爱鹅的故事?若然,无疑也是“太有才了”!

周一菜

文 / 若丹

开水白菜

孔家花园的杨老板是个对饮食文化专心致志的人,一心想把孔家花园打造成与其身份相称的官府菜食肆。



话说官府菜,与川菜渊源极深。当年抗战胜利,各色达官贵人顺江而下,除了带回各种官爵头衔,更带回博大精深四川味美饌。今人论川菜,大多仅停留“麻辣”的概念中,而实际,川菜名肴中有一大半是不辣的。杨老板请中国烹饪大师李兴福为孔家花园坐阵,我与李大师聊天时说,要打造官府菜,开水白菜断断不能少。

传说开水白菜是川菜一代宗师蓝光标首创的。他先将菜心洗净,入锅焯至断生捞出,顺菜棵条形整齐平放。炒锅加清汤、精盐、胡椒粉,烧沸后撇去浮沫,倒入盛放菜心的碗中,上笼蒸烫取出即成。汤清如水,白菜碧透,滋味鲜美,趣淡雅香。后来,蓝大厨的徒弟如谢海泉、张守勋、孔道生、张松荣、曾国华、赖世华、毛齐成等又不断对开水白菜进行改良,使之成为一道看似朴素却极奢华的中华名菜。

取大白菜嫩心,入开水锅焯熟,取出放入小汤碗中;清汤(用草鸡、猪骨、火腿、腿肉等熬制,并吊清的汤)入炒锅,用精盐调味;取鸡胸脯肉、牛腿肉各一块,分别斩成细茸;炉火调到清汤微滚,但不能翻滚,冒泡,将鸡茸放入,顺同方向轻轻推动,直至鸡茸变熟后余起,捞出,再将牛茸放入,如法吊清。经两次再吊清后,此汤已无杂质,清澈如白水,然后倒入盛有白菜心的小汤碗里,封口上笼用旺火蒸烫,取出食用。