阅读

第636期

生活里没有书籍，就好像没有阳光；智慧中没有书籍，就好像鸟儿没有翅膀。知识是人类进步的阶梯，阅读则是了解人生和获取知识的重要手段和最好途径。



红烧肉和烫毛蚶

□ 李泓冰

我妈走了9年，但她仍无处不在，胖胖的身影还端坐在我不舍得扔掉的旧沙发上追着肥皂剧，给老友煲电话粥的朗笑还回响在已然清寂的餐桌旁，源自她亲烹的美食味道，依然在我和我女儿的记忆里，氤氲不散。

记忆还在，妈妈就始终还在——这是我读到女儿的一段文字时意识到的。女儿在遥远的他乡怀想，“砂锅里浮着一层厚厚的透明的油，油下面是泾渭分明的深红色肉汤，里面堆叠着肥瘦相间的肉。外婆的红烧肉给我的记忆太过深刻，以至于对我来说，‘肉’这个词代表的就是这样的景象，而一切不是红烧肉的东西都不是肉。”学会做红烧肉的女儿，发现小时候仰望的红烧肉并不难做，难的是如何在漫长的等待中保持期待和愉快。

我的很多朋友，都馋我妈的红烧肉。我妈曾经细细烧了一锅红烧肉，装进饭盒，非让出差的我从上海带到北京，给我的一位好友，只为人家赞过一声她的手艺。

我妈是从江苏启东的贫户抱养到上海张园震兴里的孤女，样样家务要做，只能眼巴巴看着她叫“阿哥”的那家少爷，抱着书包在弄堂里得意洋洋地忙进忙出。“阿哥”从小学读到高中，16岁时留了张字条说要抗日，偷跑出去投奔了新四军的浦东支队，把全家吓得半死。

我妈是女孩，还是抱养的，没有读书的福气，也没抗日的胆气。她也要强，自己找到进步学生办的平民夜校，勉强读到小学四年级，抗战来了，举家逃难，学业没了下文，只能专心给一大家人买汰烧（上海话：买菜烧饭）。因此，妈妈烧菜是有些幼功的。没想到，那个失踪四年的“阿哥”随解放军南下，在新生的上海动员妹妹要走出家门，“自力更生”。我妈居然就信了，去考了军校，还入选新中国第一批女航空员。忙忙碌碌中，我妈也没忘了厨艺，哪怕后来辗转到了辽宁，在物质匮乏的时代，我们家也偶尔会飘出丝丝缕缕源自江南的香气。

我幼时的东北，每人每月只有三两油定量，无滋无味，我的童年是没有红烧肉的。主食购买也定量，每人30斤，以粗粮为主。我幼时有严重的扁桃腺炎，不得不手术切除，常哭诉高粱米饭“拉”（东北话：割）嗓子。我妈想尽办法，每月用两斤换一斤的比例，向儿子多、定量不够吃的人家，用高粱米换些许大米，让两个女儿“改善生活”，当然，还要让已成了她丈夫的那个“阿哥”，能偶尔喝点小酒——她不得不努力重拾炊事，“无”中生有。比如，一小碗东北单季稻产出的粳米，因为吸足了比别地双季稻、三季稻更丰盈的阳光，烧熟了一揭锅，晶莹润白，自带油光，喷香。再淋上一小勺酱油，拿筷子拌开，丝丝缕缕的酱色，让人在米香和酱香中沉醉。我妈独创来哄我的所谓“保密饭”——“嘘，勿响”，就这样秒变成为需要向他人保密才能吃到的神秘美味。

我爱跟着妈妈去买菜。肉是凭票的，不过猪肝、猪腰，当时东北人不大爱吃，便宜，似乎也不用肉票，只是菜场不常有。一旦碰到，妈妈是必买的，那么当天晚上便会添一道酱爆猪肝或是酱爆腰花。

再，就要说到在东北乏人问津、因而也更加便宜的毛蚶了。

在上世纪50年代为解放军寻找亲人的公益活动中，我妈找回了当年因家贫把她送掉的父母。她带我去看望过一贫如洗的他们。仿佛总有几分抱歉神色的他们，领着我去赶过小海。启东的滩涂盛产毛蚶，长在浅海泥沙里，一会儿就能挖满满一小桶，回来冲洗干净，妈妈往一锅冷水里扔几片姜，烧滚，投入刷净的毛蚶烫一下，不等再沸就得关火捞出锅。烫过的毛蚶，一只只都微张开口，个别不开口的，拿一个五分钱硬币，嵌入蚶壳接头处，一拧便打开了。筷子夹着犹带血水的蚶肉，在开水碗里略荡一下泥沙，再蘸蘸搁了一小勺糖且飘满碎姜的镇江香醋，送入口中，那鲜咸嫩滑的滋味，在口中荡漾开来，简直舍不得让它轻易滑入腹中。回到东北的家中，倘若我妈哪天端出烫毛蚶，那便是我家的小节日了。待吃到盘中只剩一堆蚶壳，我们父女的嗒然若丧，非等到下一次的毛蚶上了桌，才得治愈。

后来，我去了复旦读书，本以为能大啖毛蚶了。不想，它已成了当年甲肝流行的祸首，禁上餐桌，曾经的人间至味，只能缩进记忆的角落去了。

让女儿怀想不已的红烧肉，是在改革开放之后日子渐次丰盈时，才登堂入室。

我妈的红烧肉，必放很多冰糖，但不像别家那样炒出糖色，是在炒锅中把肉大火滚煮半小时后，换小火炖一小时以上，肉和汤一起换进砂锅里，倒入适量老抽后换中小火烧半小时，不要盖锅盖，放糖，不断将汤汁舀起均匀浇在肉块上，等汤汁变厚、油浮起来，就可以出锅了。

在外求学的女儿学会了做这道菜，边闻着滋滋四散的肉香，边写道，“想到我的外婆也曾经孤独地在厨房里为我做一锅热闹的肉，所有的东西都变得好吃了起来。”

喏，将来，她的外孙女也会吃到这样热闹的红烧肉吧？

想到此处，记忆深处的老妈，已然笑成一朵菊花。

（摘自2025年10月15日《人民日报》）

初秋虾籽茭白肥

□ 孙小方

在北方生活的那几年，一入秋，吃饭时可选择的蔬菜品种就少了些。有一种美味，尤其罕见，那便是茭白。

茭白逐水而生。江南乡野田间，河道密集，最适合它的生长。上海境内，尤以青浦练塘所产闻名遐迩，每年九、十月份，正是练塘秋季茭白丰收的时令。

秋风方起，上海街上的梧桐树叶微微泛了一点点嫩黄时，茭白就会出现在各家的餐桌上。家常菜，没那么讲究，就是简简单单的油焖。端上桌，热腾腾的，茭白块白里泛红，周身油光光的，看着就馋人。咬一口，真是少有口感丰美的蔬菜，多汁，软中带点脆，咸鲜里微微还有点回甘。

小时候，我不爱吃蔬菜。但是油焖茭白上桌，就闷声不响努力干饭了。原因是茭白肉质丰润，加上酱汁鲜美，特别下饭。所以每年入秋，茭白总是最快送上我家的饭桌。

在北方的岁月里，茭白几乎见不到。北方农村水系少，茭白产量很少，当地人没有吃茭白的习惯。甚至，有些北方朋友，从来没见过这道蔬菜。偶尔餐桌上谈及宋人刘子翚的诗句“秋风吹折碧，削玉如芳根”里的“削玉”，就是我们苏浙人爱吃的茭白时，同桌常常不知这是什么蔬菜，搞得我很有知音难求的怅然之感。

那年，结束北漂生涯，一人飘然还乡，没敢惊动上海的亲友。刚回来，对这座城市，还有一点微微隔膜感。所谓近乡情怯，大概就是这种感觉。我便一个人到处走走，寻访一些记忆中的家乡风味，或是老街，或是美食，似乎这样，就会把自己熟悉的那个老家找回来。九月中，足迹所至，也到了练塘，专为体验一下新丰收的茭白。

工作日的练塘老街，没什么游人。一条窄窄的绿水，穿过几座石桥，漾着清波，在民居园林之间绵延而过。街上食肆众多，门口多有醒目招牌，写着“练塘茭白”四字。有一家别出心裁，写的是“虾籽茭白”。虾籽茭白，和我吃惯的油焖茭白又有多少分别？好奇心起，便进店坐下，询问老板，这道菜风味如何？

老板是地地道道的本地人，一口当地方言。我一个上海市区里长大的人，要听懂这口吴侬软语，竟也有点难度，只觉得发音真是比练塘的河水还软。连听带猜，懂了个大概。原来练塘茭白还分好几个品种，其中还以上个世纪五十年代从无锡引入杂交而成的品种最为软糯，适合做虾籽茭白这道菜。听完，我心里食虫动了起来，点了，催老板快上。

端上来浅浅一盘，茭白切块焯水后或是微微过了油，表面星星点点地沾满了红色的虾籽。我忙不迭要吃，老板笑着拦住说，最好蘸上醋，去腥，还更鲜甜。我依着他的话，把白上点红的茭白块在醋碟里过了一过，再送入口中——细细一品，果然，别有风味。

茭白本身，除了蔬菜本来的清香之外，滋味是不重的，胜在清甜。油焖的好处，就是通过酱汁和热油，赋予清淡的茭白以浓郁丰富的滋味。这种刚柔相济的搭配方法，本来就是中国烹饪艺术中常见的手段。虾籽茭白更上层楼，以虾籽的微微咸鲜，进一步激发茭白的清甜，再以醋中和去腥，这道菜的风味便不单薄，兼有咸鲜甘甜脆糯软嫩，呈现出一种层次丰富的口感。

清淡但不平淡，丰富同时分明，这是我熟悉的滋味。我心里那个有点隔膜的家乡，又多清晰了一点点。

这道菜，索价并不太高。江南人自明代起，便有虾籽入菜的记载。《随园食单·小菜单》中记载“买虾子数斤，同秋油入锅熬之”，便是以虾籽制造调味品入菜的明证。我家以前不备虾籽，因此我的食谱里只有油焖茭白。不意这次练塘之旅，让我尝到了这道菜，我想以后如果又要北漂，入秋之际，恐怕心中的乡愁不再仅仅是茭白的清甜香气，又会增加一缕虾籽的咸鲜。

初秋，这便是水乡在斯民心中，温柔的一声轻唤。

（摘自2025年10月31日《新民晚报》）

●图片来自网络

苏轼的明月

□ 向以鲜

宋神宗熙宁七年（1074）九月，西湖的荷花已经衰败，但仍透出一丝生机和绿意。即将步入不惑之年的苏轼收到朝廷批复，立即从杭州出发，前往陌生的齐鲁大地——那儿也是其胞弟苏辙所在之地。一路晓行夜宿，历经三个月的车马劳顿，终于在这一年的十二月三日，到达密州（今诸城）任所。

苏轼一直视密州为其心灵的第二故乡，常常觉得密州的山山水水和故乡有很多相似之处。看见密州的障日峰，就仿佛看见故乡的峨眉山：“长安自不远，蜀客苦思归。莫教名障日，唤作小峨眉。”

从某种意义上来看，密州可以视为苏轼人生与写作的分水岭。林语堂说：“这是苏东坡最难过、最沮丧的一段时光；说也奇怪，这位大诗人在最难过的日子却写出了最好的诗歌。”被视为苏轼豪放词开山之作的《江城子·密州出猎》、传诵千古的悼亡词《江城子·乙卯正月二十日夜记梦》、史上最好的中秋词《水调歌头·明月几时有》都诞生于密州。在这里，苏轼内在的光华进一步展露，如同苍穹中的明月。

明人张大复的《梅花草堂笔谈》中有一段谈论月色的话：“邵茂齐有言：‘天上月色，能移世界。’果然，故夫山石泉涧，梵刹园亭，屋庐竹树，种种常见之物，月照之则深，蒙之则净；金碧之彩，披之则醇；惨悴之容，承之则奇；浅深浓淡之色，按之望之，则屡易而不可了……”在月光的朗照下，人类的建筑——亭台楼阁增添了美感，愈发富有韵致。

苏轼对于建筑艺术，一直怀有浓厚的兴趣。到达密州的次年冬天，即熙宁八年（1075）十一月，作为太守的苏轼带领密州百姓扑灭了蝗灾，终于迎来一个小丰年。问政之余，苏轼相中了一处高地，准备一展其营造的匠心。那个地方，当地人称“北台”，实际上是北魏时期筑就的旧城台，只是早已荒废。经过一番认真的测量和设计，很快进入施工程序。不久，一座全新的、背北面南的观景台耸峙起来。筑成之后，苏轼请时任齐州（今济南）掌书记的弟弟苏辙取个名字。苏辙从《道德经》“虽有荣观，燕处超然”一句获得灵感，将其命名为“超然台”。

收到苏辙的书信后，苏轼迅速回复，说“超然台”这个名字太合他的心意了。苏轼在《超然台记》中写道：“凡物皆有可观。苟有可观，皆有可乐，非必怪奇伟丽者也。哺糟啜醨，皆可以醉；果蔬草木，皆可以饱。推此类也，吾安往而不乐？”所谓超然，即游心于物外。让一颗长满杂草的心得到彻底清理，才能感受到此前被蒙蔽的美和善，通透和光明。

根据后世的相关记载，可以大体复原密州这座并不怎么壮丽，却翼然于中国文化史上的台榭形象：台高三丈，台面略呈梯形，前沿东西长八丈，南北宽七丈余。台壁基础为花岗石条砌成，高六尺许。台壁正中偏上镶嵌着一块高五尺余、宽二尺许的青石板，阴刻“超然台”三字，刀法浑圆凝重。台阶均为石条铺成，砖砌护栏，朴素而有品质。

生于诸城的现代诗人臧克家曾回忆儿时印象中的超然台：“回环拾级而上，并不觉得它高。仿佛是一个不大的三合小院，傲然而又安逸地坐落在城头上。我们没有东坡的心胸眼界，看不到北边一百多里外的潍水，更想不到‘淮阴之功’；东向远视，群山云罩，不知道哪是卢敖隐居的‘卢山’所在；西望茫茫，哪儿是穆陵关？……记得东屋是主房，有东坡的高大塑像，白面，长须一把，形象潇洒，蔼然可亲。‘台’曰‘超然’，是子由命名。知兄莫若弟，何况哥儿俩手足之情极厚，相知甚深，又同时是文章高手，驰名当世，如双峰并峙。子由想来，对于东坡，这个名字是最适当的，是他精神的写照，‘超然’的，不是这土台子，而是东坡他本人。”

苏轼在密州修葺筑就的超然台，就其深远影响而言，完全可以和因陈子昂登临而名扬天下的幽州古台相提并论，堪称唐宋时期最著名的诗意景观。它超越了时间和空间，成为北宋之后中国诗人及士大夫的精神台地。

楼台已成，静待登台的诗人和明月。熙宁九年（1076）中秋，苏轼和同僚如约而至。

那日，友人们“欢饮达旦，大醉”。超然台上，浩荡的月色之中，似乎只有苏轼一个人。他越发感受到内心的空明和澄澈。包裹着苏轼的月光、超然台上的月光、密州的月光，如同透明的水波，将苏轼的身心轻轻托举到高处，那儿更加寒冷，也让人更加清醒。

流水今日，明月前身。在没有人类的时候，明月就早已高挂清空。这超然台上的明月，是最直抵人心、最接天地之气、最气象万千的存在。

时空深处，似乎响起了苍凉的鼓点，带着一种原始的野性之美。中国诗歌史上最重要的诗篇《水调歌头·明月几时有》诞生了：

明月几时有？把酒问青天。不知天上宫阙，今夕是何年。我欲乘风归去，又恐琼楼玉宇，高处不胜寒。起舞弄清影，何似在人间。

转朱阁，低绮户，照无眠。不应有恨，何事长向别时圆？人有悲欢离合，月有阴晴圆缺，此事古难全。但愿人长久，千里共婵娟。

白面青髯的苏轼，坐在超然台上，坐在月色之中，他又仿佛和明月一道冉冉升起。不朽的诗篇，越过密州的山山水水，照耀着古和今。

苏轼的明月词，再一次呈现了月色与人类建筑的内在关联。或许，明月本就是最富有诗意的建筑师。月光下的建筑会呼吸，会言语。月光从来都不是静静地洒落，而是与每一栋琼楼、每一间朱阁、每一扇绮户和每一个无眠者轻声对话。此时，建筑营造出幽微的意境——细密的雕花，网住了月光；折转的护栏，投下了参差的月影。

高擎酒杯的词人，好像要把天宇看穿。或许那一刻，苏轼更透彻地理解了超然的深意，超然就是无限地打开自己、无限地接纳世界之后，迎来丰盛与宁静。沉浸于无边的月色，万物变得轻盈，仿佛挣脱了一切束缚，成为自由的精灵。

天上的明月有圆有缺，苏轼内心的明月却始终朗照。从此，他将无惧任何艰辛和苦难，无畏任何狂风和暴雨，他已拥有一颗超然之心，晶莹剔透，无坚不摧。奥地利诗人里尔克曾说：“如同月亮一样，生活确实有不断规避我们的一面，但这并不是生活的对立面，而是对它的完满性和丰富性的充实，是对现实的美妙而圆满的空间和存在之球体的充实。”

在密州的超然台上，苏轼谱写出了属于苏轼、属于中国，也属于全人类的明月之诗、超然之诗。

（摘自2026年9月18日《光明日报》）

地址：陇南市行政中心C1大楼（广电大厦） 邮政编码：746000 联系电话：0939—5910998（传真） 广告热线：0939—8213340 副刊投稿邮箱：lnrbsfk@163.com 印刷：天水新华印刷厂 本版编辑 赵 芸 校审 赵晋文