"白露鳗鲡霜降蟹",

责任编辑:宋 昕 陈 颖

汤鳗和芋煨白菜

编的《随园诗话》,并落下"真

佳句也"的评语。袁枚每次

去唐府,唐静涵的妻妾也不

避讳他,瞅准机会便向袁枚

请教诗文。唐静涵家有个侍

婢叫方聪娘,聪明伶俐,姿色

绝佳,每遇袁枚造访,都会下

厨做一些好菜招待,深得袁

枚喜欢。后来唐静涵索性将

方聪娘赠与袁枚做了姬妾。

唐静涵去世后,袁枚写《哭唐

静涵》诗十二首,在其创作中

实属罕见。可见袁唐二人的

友情之深,也说明袁枚交友

并不单纯地看重对方的社会

重的滋补佳品,苏州人遵循

不时不食的规矩,以春季油

菜花初开时的"菜花甲鱼"与

秋季桂花盛开时的"桂花甲

鱼"最合食用。品种有生炒

甲鱼、酱炒甲鱼、烂糊甲鱼、

汤煨甲鱼、全壳甲鱼、带骨甲

鱼等。厨师选用三斤以上的

汉寿甲鱼,一只甲鱼斩件四

块,每块带脚,搭配裙边、蹄

膀、腊肉以及大蒜、笋尖等,

煨煮五小时以上。青盐是大

颗粒咸水湖原生盐,矿物质

丰富,盐香味纯,炖汤有提味

去腥之功效。此菜肉质酥

甲鱼是江南民间特别看

地位和名望。

出的底汤内,大火煮开,撇去

盅位上,辅料只有一段玉白

的冬笋,再无其他。这也是

袁枚一再强调的:鳗鱼、甲

鱼、鲥鱼或牛羊之类,"皆宜

独食,不可加搭配"。吸足高

汤的鳗鱼,腴香袭人,撤去菜

结,打开包袱,皮肉完整的鳗

段便如出水芙蓉一般展现在

食客面前,呷一口滚烫的鲜

汤,再尝一口软糯的鳗肉,

鲜、香、酥、嫩四美并陈,肥而

羹鱼,一个"蘇"字,就隐藏着

历史的密码。所以在这场雅

宴中,湖鲜就用得比较多。

接下来上了一道青盐唐甲,

便是《随园食单》中的"青盐

甲鱼",注释为"苏州唐静涵

家法"。唐静涵是盐商富户,

住在苏州核心地区,袁枚经

常去他家蹭吃蹭喝,还探得

如同到自己家一样,酒足饭

饱之后,袁、唐二人还有诗书

交流。或有人说唐静涵附庸

风雅,但若其诗不佳,袁枚也

不会将唐静涵"苔痕深院雨,

人影小窗灯"的诗句,收入他

袁枚说他每到唐府,就

不少烹饪秘辛。

苏州百姓自古以来饭稻

不腻,暖胃生津。

大砂锅开盖后,分装瓷

浮沫,转文火煨制。

这是苏州人新秋吃鳗鲡 (河鳗)的食俗,也对应着 鳗鲡与湖蟹此时最为肥 美的状态。在陆文夫的 小说《美食家》中,孔碧霞 主持的私房菜中就有-款红煨河鳗。在清代顾禄所 著的《桐桥倚棹录》里,鳗鱼 菜包括红烧河鳗、黄焖河鳗、 粉蒸河鳗、炸鳗等,而在《随 园食单》里,河鳗不仅可入 馔,还可做成面点,比如成本 极高的鳗面——至今不见苏 州有哪家饭店敢复刻。

上个月在苏州一家米其 林星级餐厅品尝"随园宴", 其中一款汤鳗颇为受用。这 道菜在《随园食单》里有详细 记录:"清煨者,以河鳗一条, 洗去滑涎,斩寸为段,入磁罐 中,用酒水煨烂,下秋油起 锅,加冬腌新芥菜作汤,重用 葱、姜之类,以杀其腥。"下秋 油烹之,说明并非清炖,但新 芥菜的介入,值得重视。袁 枚还对河鳗烹制给出了三 禁忌:"一皮有皱纹,皮便不 酥;一肉散碗中,箸夹不起; -早下盐豉,入口不化。"目 下不少饭店做红烧河鳗,不 是皮破就是肉老,可能厨师 没能读过袁枚的这本宝典。

厨师取四斤重一条的河 鳗,抹去鱼皮黏液,剔去龙 骨,每条斩作七段,每段长约 三寸,腹内填进火腿片及冬 笋片,用大叶芥菜包裹,不露 豁口。再取芥叶茎以十字捆 扎,放入用老母鸡和仔排炖

于自娱自乐,总想投稿试试。

找到报刊社的地址,把稿子

装进信封,就能寄出去了。

上世纪八十年代投稿很方

便,只要写好报社地址,把稿

子投进邮筒,几天后编辑就

能收到。后来为了区分普通

信件,投稿时总要在信封右

上角剪个角再投进邮筒。随

后虽然要贴邮票,但作者无

需自付邮费——只要在邮票

位置写上"邮资总付"四个字

就行。更晚些时候,又需在

信封上注明报刊社的邮付编

既然想投,那就投呗!

写作久了,渐渐不满足 号。再后来,投稿开始需要 作者自行支付邮资。直到电 子邮件普及,只需鼠标一点,

> 稿件就能传遍五湖四海。 现在投稿大多使用电子

> > 投 稿 北

邮件,邮寄纸质稿件的情况 已经很少了。

那时候,我投稿的途径 有两条。一是坐等邮递员送 报纸、信件和汇款单时,托他 烂,汤汁浓郁,胶质封唇,食 每两天来送一次邮件,通常 都送到学校。普通信函可以 让学生捎回家,省得他挨家

挨户去送。我在学校教书, 正好有这个便利条件。二是

托去乡里赶集的邻居帮忙投 进邮箱,或者我自己跑二十 里路,把信投进邮政所门口 那个绿色邮筒里。

那时写完诗,总恨不得 立刻送到编辑手中。如今想

咒变成天鹅、乌鸦等鸟类,他 们的姐妹以坚韧不拔的毅力 和勇气破除了魔法。《格林童 话》里收录了类似的故事,但 女主角用来编织衣服的原材 料是纤细的翠菊,与之相比, 安徒生选择的荨麻无疑让艾

丽莎的拯救之路更为艰辛, "这植物是像火一样地刺人, 她的手上和臂上烧出了许多 荨麻属植物多达70种, 在全球除南极之外的地区广

泛分布。在我国,荨麻有"蛰 麻子""咬人猫"等别名。这 些特殊的名字,都来自于荨 麻的植株特点,它的茎叶上 长满透明的小刺,里面含有 甲酸等物质。当人无意间碰 上时,小刺折断,释放出的甲 酸很快让皮肤红肿灼痛,出 现肿块。由于荨麻的刺激效 果格外明显,医学界还用它 来命名让皮肤出现风团症状

之滋补养生。

秋天也是江南园蔬 大量上市的时候,餐厅便 应季推出了一道芋煨白 菜。《随园食单》记载:"芋 煨极烂,入白菜心烹之, 加酱水调和,家常菜之最 佳者。惟白菜须新摘肥嫩 者,色青则老,摘久则枯。

中国是白菜的原产地, 品种繁多,种植面积覆盖大 半个中国,自古以来有"早非 晚菘"的说法。"菘"即白菜的 雅号,以霜后所出最甘肥。 芋艿也是中国的特产之-经过千百年来的种植与烹 饪, 芋艿妥妥地编入了中国 人的味觉基因。在另一界面 里,围着炭炉煨芋头,向来被 视为士大夫远离尘嚣、坚守 操节、孤芳自赏的规定动作。

宋代林洪所著的《山家 清供》里说了一个故事:唐代 有位大和尚,因生性散懒,自 号"懒残"。有一次他正在用 牛粪烤一枚芋头,有人跑来 请他去官府吃饭,大和尚纹 丝不动:"尚无情绪收寒涕, 那(哪)得工夫伴俗人。"后人 写诗点赞:"深夜一炉火,浑 家团栾坐。煨得芋头熟,天 子不如我。"文人若要藐视华 盖朱门,芋头便是顺手可得 的大杀器。

在上海菜场里能买到荔 浦芋头和奉化芋头,崇明的 红梗芋艿也是做老鸭汤的上 佳食材。用崇明芋艿烧扁 豆,稍加一点面酱和糖,乡味 浓浓,可以吃到热泪盈眶。

来有些可笑——诗歌毕竟不 是新闻稿,何必如此急切? 可当时就是按捺不住,巴不 得马上投稿,仿佛编辑们都 在"等米下锅"似的。

教书那些年,午休时间 我常奔波在投稿路上-要么去乡邮政所,要么正走 在去的路上。调进县城工 作后,投稿方式多了传真这 ·选择。于是,我常往县委 机要局跑,借他们的传真机

现在投稿都用电子邮件 了。有时连电子邮件也不用, 发个微信,就万事大吉了。

的"荨麻疹"。

荨麻茎的纤维含量和 亚麻相当,古代欧洲人曾将 它作为纺织材料。丹麦国 家博物馆收藏着距今约有 2800年历史的欧洲青铜时 代的荨麻布残片,为《野天 鹅》的故事提供了历史依 据。有趣的是,研究表明制 作这一布料的荨麻并不是 丹麦本地生长的,在当时可 能被视为奢侈品。相比用 荨麻纺线织布,今天的欧洲 人更喜欢将它烹饪成美 食。高温加热后,荨麻的小 刺变软,毒素也分解了,不 再构成威胁。熟荨麻的口 感类似菠菜,有着特殊的清 香,可以做成菜汤或点心的

星期又厍

安徒生笔下的植物之七

错字噬童

丁塘

不久前,宁波一个 小朋友离家出走,还留 下两篇"失踪日记",表 示自己看了很多刑侦题 材的作品,想知道警察 哥哥和警察姐姐"能不 能找到我",还十分贴心 地给了警方"两天时 间"。据报道,当地警方 在接警后两小时就找到 了这位小朋友。当警方 朝小朋友的藏身之处合 围时,小朋友自己跑了 出来,扑到民

警怀里放声大 哭,说:"叔叔, 我错了,这里

好黑,我好害怕……" 广大网友被这个小

朋友的奇思妙想逗得乐 不可支,戏称小朋友是 "小阿加莎(绰号源自著 名侦探小说家阿加莎·克 里斯蒂)",并逐字逐句分 析小朋友精心撰写的"失 踪日记"。日记字迹工 整、行文流畅、情感真挚, 十岁的小朋友能写成这 样已经很不容易了。也 有细心网友发现,"小阿 加莎"写了几个错别字, 比如"赢"字似乎就写得 不清不楚,"在"和"再"的 用法没有分清,而"解剖" 也被写成了"解刨"。如 果说前两个错字可能超 出了小朋友的语文知识 储备,那么第三个错别字 从何而来?

在网络世界里,"解 刨"几乎已经是一个常见 的错词了,不仅"病理解 剖"会写成"病理解刨", '剖宫产"也常常被写作 "刨宫产",如此种种,不 一而足。有些网友确实 是无知错用,也有很多网 友是"跟风"滥用。部分 医学生常在紧张复习的 过程中发出一张坐困书 山的照片,书名自然是

"解剖学",但配图的文字 却往往是在吐槽"解刨 学"学习的种种困难。网 友们或许觉得,区区一个 错别字不过是玩笑、游 戏,又或者并不重要。但 当我们重新审视社交网 络的信息,会发现此类 错别字已经在网友们的 纵容和追捧下泛滥成 灾。好好的"民族"非要 写成"名族",简单的"充 电"要打成"冲电",就连 "崩溃"都用"奔

苦"……"以假乱 真"、不尊重语言文字规 律的不良之风日益盛行, 带来的影响也就越广泛、

溃"替代,"辛

苦"也变成"幸

并非所有网友都支 持错别字大行其道,很多 网友表示"一看见就心 烦""能不能好好写字' "别把文盲当荣耀"…… 然而纠正网络风气并非 一人、一字、一日之功,需 要靠所有人达成共识,尊 重语言文字规律,严肃网 络文化风气,才能将这些 带有"污染性"的错字错 词逐出公众视野。

越深入、越难以纠正。

建议网友们在发言 前多想想孩子们——生 于网络时代的他们处于 不断学习、模仿、吸收知 识、大胆实践的人生阶 段,就像"小阿加莎"读了 侦探小说就想要和警察 "玩游戏"一样,孩子们也 会把网言网语加入自己 的知识储备,进而如获至 宝、频繁应用。对孩子负 责,就是对我们每个人的 未来负责。网络交流也 应该写正确的字、做正确 的事,大人要成为孩子的 榜样,而不是做出错误的 示范,还洋洋得意、不知

,诸曼寿建,

狐凫芦花图

吕献峰 绘画

唐云来题诗 九月秋风尽, 烟光凝暮霞。 晴江潦水静, 孤凫隐芦花。

非

"我看你俩天生一对儿。"

"长相咋样?""双博士学位哩!"

"眼睛大不?""女娃才三十五 岁,父母就不在了。"

"多高?""加拿大麦吉尔大学客 座教授。"

"皮肤白吧?""国际气候年会上 宣读过论文。"

"看来厨艺相当好——""以人家的收入,雇俩厨

"……这糟糕的天,汗就停不下嘛……"

天鹅掠空 传奇荨麻 瑶华

"你得采集它们,虽然 它们可以把你的手烧得起 泡。你得用脚把这些荨麻 踩碎,于是你就可以得出麻 来。你可以把它搓成线,织 出十一件长袖的披甲来。 你把它们披到那十一只野 天鹅的身上,那么他们身上 的魔力就可以解除……"这 是安徒生童话《野天鹅》里, 仙女对公主艾丽莎的嘱咐, 只有忍耐着如灼烧般的疼 痛,用荨麻织成披甲,才能 将哥哥们从继母的魔法里 解救出来,从天鹅化身为 人。在这期间,她必须一言 捎到邮政所。乡里的投递员 不发,否则哥哥们将面临死 亡的威胁,"他们的生命是

悬在你的舌尖上的"。

无论面对年轻国王的 求爱,还是大主教将她诬陷 为女巫的指控,乃至被送上 火刑场,艾丽莎都忍耐着荨 麻带来的疼痛,沉默地坚守 诺言。在刽子手点火的最 后一刻,她将织成的披甲抛 向飞来的天鹅,哥哥们终于 恢复了人形,只有最小的哥 哥因为披甲少一只袖子,还 保留着一个翅膀。童话迎 来了圆满的结局,"回到宫 里去的这个新婚的行列,的 确是从前任何王国都没有 看到过的"

《野天鹅》的故事灵感, 来自丹麦民俗学家温特在 1823年出版的民间传说《十 一只天鹅》。实际上,这个民 间故事在欧洲有多个变体, 共同的母题都是兄弟受到诅