“鲜”为何物

◆吴风越俗 ✧潘江涛

闲读“浙江宣传”风物志的美文,发现一个有趣现象:“鲜”被频频活用,词义解读亦极具地方特色。

湖州人说,鲜是湖蟹;台州人说,鲜是海味;衢州人说,鲜是“三头一掌”;金华人说,鲜是春笋……

“味”分五种——酸、甜、苦、辣、咸,却偏偏少了“鲜”。鲜到底为何物?

一

汉字属于表意体系的文字,字形和字义密切关联。

从字体结构看,左为“鱼”,右是“羊”,鱼羊合烹,即谓“鲜”。但这只是表象,因为“鲜”是象形字。许慎《说文解字》认为:“鲜,鱼名,出貉国。从鱼,羴声。”

翻看《辞源》,“鲜”的基本词义就是“新鲜”,泛指看得见摸得着的食材,譬如鲜鱼、鲜肉、鲜果、鲜笋等。

新鲜,是餐饮的基本原则。就食材而言,新鲜是一个过程,间隔越短,鲜度越高,烹得的菜肴便越鲜美。譬如,上塘鱼、下山笋、刚宰杀的鸡鸭、才离枝的果品,皆为“鲜”物。

海味鲜美,故曰“海鲜”。有些海货,离水即死,但只要烹制及时,或白煮或清蒸,怎么烧怎么好吃。

“鱼吃跳,鸡吃叫,蔬吃俏”,乃餐厨界的行话。跳、叫、俏三者,皆有鲜活、新鲜之意。特别是“俏”,意指难得、好看。像春韭、晚菘之类,长在时令深处,无不让人感到一种小清新、小亲近,光听菜名,便能勾起人们的食欲。

一方山水养一方人。以新鲜作为食物最重要的标准,或许是离田间地头最近的乡村或者小城镇的人才更可能有的自豪感。只不过,“食无定味,适口为珍”。菜肴好不好吃,滋味适不适口,张嘴一尝便见分晓——可口的,笃定是鲜美的。

饮食之道,在于味道。“鲜”游离于传统“五味”,但彼此水乳交融,在水火相济的环境中,可催生出咸鲜、甜鲜、鲜辣之味。最典型的,要数江南名馔腌笃鲜。

“腌”是头年冬天腌制的咸肉,“鲜”则为鲜肉和鲜笋,“笃”就是笋肉共煮时发出的声响。一个菜名,声、形、意都占了,春天的时令菜中恐怕无出其右。

腌笃鲜,既有冬的况味,又有春的萌动。有人说它“滋味鲜美”,也有人说它“口感咸鲜”。窃以为,这两种评说都对,又似乎都过于单薄单纯,因为“鲜”本身不像酸、甜、辣那样一尝便知。它飘忽无定,难以把握,精微之处甚至“口不能言也”。

当我们说一道菜非常酸、非常咸、特别辣,甚至特别甜时,其实都未必是在夸这道菜多么好吃,而是在说它的味道有点过了。可是,当我们对尝到的美味发出鲜美异常的赞叹时,谁说得清“鲜”的内涵和外延?鲜是自然赐予,还是人为创造?

诚如著名作家汪曾祺在《四方食事》中所说:要解释什么是“鲜”,是困难的。他的家乡以为最能代表鲜味的是虾子。虾子冬笋、虾子豆腐羹,都很鲜。虾子放得太多,就会“鲜得连眉毛都掉了”的。

二

菜肴是“味”的艺术。味从何而来?盐到味出。

然而,要想好吃,光靠一撮盐,是远远不够的。因为总有一些食材先天不足,滋味寡淡,不得不依靠其它食材来增味提鲜。

古代餐厨没现代这般精雕细琢,增鲜之法亦相对原始粗放。山上的竹笋、水中的螃蟹、地里的蘑菇等,都可用来提取鲜味。

兰溪乡贤李渔最懂春笋之鲜。他在《闲情偶寄》中说:“菜中之笋,与药中之甘草,同是必需之物。有此则诸味皆鲜。但不当用其渣,而用其精液。庖人之善治具者,凡有焯笋之汤,悉留不去,每作一馔,必以和之。”

倘若焯笋之汤鲜度为5度的话,火腿鲜笋汤一定是10度,入口刹那的鲜味,如烈酒浇喉。读过《红楼梦》的人不会忘记,贾宝玉大病初愈,吃晚饭时“看那食盒中,有一碗火腿鲜笋汤”,晴雯知其想吃,“忙端了放在宝玉跟前。宝玉便在桌上喝了一口,说‘好汤’!众人都笑道:‘菩萨!能几日没见荤腥?就馋得这样儿!’”

金华是火腿之乡,火片蒸冬瓜、腿肉滚豆腐、火腿丝瓜汤等,皆为金华家常菜。火腿实乃“百搭”大使,最大功用就是增鲜提味。

东坡腿、老鸭煲是经典杭帮菜,火腿是必不可少的。海参、鲍鱼、鱼翅、蹄筋等高档食材,滋味寡淡,有的甚至无味,必须与火腿肉、火腿皮或火腿骨同时烧煮。上得桌来,却丝毫不见火腿之踪影——鲜香醇厚之味,早已融入汤中。

汤包是风味小吃,卖点在“汤”而不在“馅”,常常令老外惊诧不已:中国厨师如何把鲜美的汤水包在内里?

高汤是中国菜之基础,慢时光熬出好味道。高汤冷藏,即成“水晶”,将其切成方糖一样的小颗粒,裹入小笼包即成“鲜汤”。

“唱戏的腔,厨师的汤”“百鲜都在一口汤”。随着社会发展和科技进步,想要给菜肴增“鲜”,放点味精(鸡精、蚝油)就行了。

味精曾是“鲜”的代名词,核心成分是谷氨酸钠,发明者是日本科学家池田菊苗。1908年,池田从一碗海带汤中得到灵感,在实验室提纯了海带里的呈味物质——谷氨酸盐,并把那鲜美味道称为“旨味”(相当于中文的“鲜味”)。

调味是餐厨艺术。炒菜煲汤调馅,我们不反对添加佐料,但要想吃到菜肴本味,必须少放或不放味精,荤菜如此,蔬菜亦一样。因为鲜是充盈在食材之中蕴涵了大地灵气的精华。只要火候、时间恰到好处,一菜便有一菜的味道——即便是家常菜,也能烧出江南菜肴的清淡雅韵,体现出一种精致的美感。

三

有人说,鲜有三重境界,一曰鲜美,二曰鲜甜,三曰鲜香——“鲜”与“香”打断骨头连着筋,“鲜”离不开嫩,而“香”是鲜的升华,是岁月浸染或水火炖煮后的老熟状态。

然而,有的食材从来不讲究新鲜,甚至与之背道而驰,比如绍兴臭豆腐、宁波臭冬瓜、汤溪烂菘菜等,“闻着臭,吃着香”,我们姑且叫它“反新鲜”。

“在腌制过程中,卤水中的微生物将蛋白质分解转化为氨基酸,而氨基酸就是构成鲜味的主要物质。所以‘臭菜’的臭味与鲜味,有着同样的来源。”(季方·《“臭就是香”是如何实现的》)

呵呵,“‘臭味’就等于‘鲜味’”,实乃鲜为人知的经验之谈。

黄炎智是婺州名厨,一直倡议古法吊汤,烹制的菜肴香鲜兼具,富有灵性。我曾问他:“鲜为何物?”他居然脱口而出:“鲜是纯天然的本味。”

台州作家王寒曾在《海边的悬崖书店》中写道:“玉环很鲜,甚至有一个地名就叫鲜叠,是鲜上加鲜的意思。每一次到玉环,我都能感受到不同的鲜味。三十多年前的冬天,我第一次到玉环,惊喜地发现,满大街的海鲜排档,现点现烹,刚打捞上来的虾蟹,鲜沥沥地滴着水。从街头到巷尾,鲜味飘了一路,我也吃了一路,我一天吃四餐,三餐之外还有宵夜,一星期吃到了五六十种大小海鲜。”(《解放日报》)

这段文字,满目“鲜”字——既有鲜的食材,又有鲜的味道,看似与书店无关,实则是阅读成就了作家的丰盈人生。

万物皆入字,一字一世界。“鲜”是具体的,又是抽象的,是各种滋味的调和与应变。于人而言,穷其一生,又何尝不是如此呢?

十几岁的翩翩少年未尝步入社会,给人的感觉就是一枚稚气未脱的“小鲜肉”——世界新鲜明亮,如朝日之初升。而经过几十年的积淀和磨炼,视野开阔,温婉絮叨,亦就历久弥“香”了。

生命唯新鲜而珍贵。

读书浸润两代人

◆心香一瓣 ✧傅淑青

父亲十二虚岁那年,因家庭贫困辍了学。父亲离开了学堂,去生产队放牛。他并没有放弃读书,只是把地点从敞亮的教室转移到青草丰茂的浦阳江畔。

短短两年放牛时光,父亲读了国学、乐理、书法等领域的不少杂书。他有把歌曲旋律迅速“翻译”成简谱的本事,写得一手好字,办红白喜事的主家常请他去写对联。最令人称奇的是硬笔,他可把宋体模仿得八九成像。父亲曾用钢笔一比一复刻汽车票,竟可以假乱真。每到年下,他会在门上贴自己拟写的原创对联,没有读者,便自我欣赏。有时也写写诗歌,抒发生活的苦闷。父亲笔头功夫好,邻居纷纷找他代写家书、状纸、报告。

父亲务过农,当过工人,去过建筑工地,修过驳坎,拉过纤,开垦过鱼塘,种植过菌菇,倒卖过水果,电过鱼,险些命丧水中……1990年,父母结婚,生下姊姊和我。光保证一家四口的衣食,就耗尽他所有气力,再没精力读书。但他对读书这件事依然极其虔诚,依然对生活充满期待和热爱。

2001年暑假,打纸包的小游戏无端在小伙伴当中风靡。甲方先将纸包放置于地,乙方拿自己的纸包在一旁摔,产生的风力和冲击力若成功翻转甲方的纸包,纸包则被乙方纳入囊中。我和姊姊没玩几回,纸包就被父亲全部“没收”。我犟嘴,纸包是用学完的课本折的,是没用了的书。父亲语重心长地告诉我,世上没有无用的书,任何一本书都有价值。人为损毁书,是跟浪费粮食一样不可饶恕的罪过,更是对知识的亵渎。哪怕印了字的废纸,都万不能用来擦手、烧火。

在浙中一带,谁家有红白事,不论谁,都可上门讨红鸡蛋或羹饭。父亲从不去,觉得这是不劳而获占小便宜。然而,正是这样“固执迂腐”的君子,却干过偷书的事儿。

2003年过完春节,父亲去了邻村的造纸厂上班,三班倒,需要出大力气。父亲很少抱怨工作劳累、工头严苛,更多的是讲这一天把多少本书化作纸浆,有多少本是原封未动的新书。父亲实在不忍心将一些有阅读价值的书放进冰冷机器,便偷藏在饭包中带回。母亲用偷书揶揄父亲,父亲理直气壮,“窃书不能算偷。”

我上四年级时,语文老师要求每天摘抄一页的好词好句。近水楼台先得月,父亲的藏书成了我的“百宝库”。久而久之,我跟父亲一样,对读书越来越有兴致。我会为化为泡沫的美人鱼哭泣,为二桃杀三士揪心,为杰克·伦敦笔下的雪虎鞠泪,为成功逃脱肖申克监狱的安迪鼓掌,也会被平凡世界里的孙少平以及坐在地坛里的史铁生感动……书里装着无限广阔的世界。我终于找到父亲痴迷读书的原因。

命运如此相似。后来,家里造新房,压力大加上常年劳累,冠心病、肺气肿、气管炎等疾病缠上了父亲。他没日没夜咳血。讨债的人围堵到新房,闻到刺鼻压抑的中药味,再不敢开口。我跟父亲做了同样的选择,主动离开学校,跟母亲在老家小镇做裁缝。

白天赚钱补贴家用,晚上父亲鼓励我在灯下自学。家里没条件安装空调,冬夜又冷又长,异常难熬。我的双手除了两个大拇指,其余都长了冻疮,每根都肿得像胡萝卜,疼痒难耐。一用力握笔,刚结痂的食指就会崩裂,疼得龇牙咧嘴,每张纸页几乎都血迹斑斑。父亲叹气,自责拖累了我。他给我生火熜暖手,去街上买“小太阳”给我暖身,还一再嘱咐母亲,白天尽可能减少我的工作量,好让我多点体力读书、写作。

相比父亲,处在信息发达时代的我必然是幸运的。做裁缝四年以后,家里经济好转,我找到喜欢的文字工作,在杭州站稳脚跟,开始为自己而活。我还拿下知名大学的文学和法学双学位,并在国内数十家主流刊物发表文学作品近百万字。

读书给了父亲极大的精神慰藉,让他笃定从容,不卑不亢、不屈不挠直面贫困和病痛;读书也改变了我的命运,让我成为有血有肉有思想的人。

一地月光

◆薇言薇语 ✧子薇

这几天的月亮,或满圆,或半圆,或月牙,或镰刀。流淌的月华,和风细雨地照进人的心海里。月色下,草木绿意葱茏,花草的芳香,随着清风的吹拂,一阵一阵地飘荡过来。

月华披身,我羡慕那些长髯飘飘、情怀浪漫的古人。他们,月明风清,淡泊宁静,目光深邃辽远,胸怀开阔纵横。

宋人无门慧开禅师绣口一吐,便是芙蕖一朵,犹如扑面清风,常品常新。“春有百花秋有月,夏有凉风冬有雪。若无闲事挂心头,便是人间好时节。”就是这般简静到几乎无痕的句子,却是蕴含着气象万千。

“疏影横斜水清浅,暗香浮动月黄昏。”那时节,是寒意袭人的冬天,“梅妻鹤子”的林逋,把月光下的梅花描绘出别一番的韵致和妩媚。

“但愿人长久,千里共婵娟。”我仿佛看见长髯飘飘的苏公,那是他眼里的月光,也是他胸中不同凡响的大气和高蹈。

有时候,月光如酒。酒在肠胃里发酵,月光在双眸里发酵。以酒为马,借月抒怀,可以穿越千里万里的浩荡烟波,抵达无际无涯的苍茫境界。“酒入豪肠,七分酿成了月光/余下的三分啸成剑气/绣口一吐,就半个盛唐。”这般的豪情万丈,这样的精确解读,若是李白天国有知,当引余光中为知己吧!在他们之间,如果说有媒介的话,那便是醇酒和月光。

月光里,是深藏着乡愁的,或者说,我的乡愁,总在月华如洗的夜间,绵延发酵。年少时,月夜下的很多景象,从来不曾淡忘过,每每想起,总有一种别样的情愫在胸中澎湃荡漾。

乡村的月光,比之于城里,更显得爽洁清冽。常常随着姐姐追剧看电影,今天这村,明天那村。那个夏夜,放映电影《画皮》,在花园村的稻床上,密密匝匝地站满了男男女女老老少少,大家饶有兴致地瞪大眼睛,全神贯注地盯着宽大屏幕。那个美若天仙的女子,脱下身上的皮,屏幕上即刻惊现一个青面獠牙、披头散发的女鬼,她用笔在那张皮上精细认真地描摹。吓破胆子的我紧紧地抓住姐姐的手。电影结束后,人群四下奔散,我飘忽的魂魄也正悄然回落至有些发冷的身体里。前面一片空地,平整镜光,我正准备一脚踏上去,被姐姐猛地拽住了,“你这个丫头,怎么往水塘里走?”陡然一惊,方才发现那块看似平地的地方,居然沉浸着一颗圆圆的月亮……

记忆里一直存储着一个深冬的雪夜。雪是白日里落下的,厚厚地积在地上。夜晚,月亮悬在中天,普照于无处不在的雪上。那雪,闪烁着惊心动魄的光芒,寒气逼人。母亲在一户人家打牌,我和弟弟手牵着手,在雪地里,在月光下,一步一步小心翼翼地往前走。到了那户人家,于几声狗吠里,我们推开了虚掩着的大门,油灯浑黄的光芒和雪夜的光芒,在门口接壤。我怔了一下,和弟弟在门口站定,看着将手中纸牌高高擎起的母亲,知道母亲和她的牌友们玩兴正浓。母亲说:“你们先回,我一会回。”我和弟弟于是又手牵着手,往回走去。见过母亲的我和弟弟,内心踏实了很多,狗吠声此起彼伏,让树和树枝上的积雪都有了动感,照在雪地上的月光似乎不再那么寒意逼人了。

年少时的月光与现如今的月光,似乎并没有什么不同,但是,于我的内心,却又真的很有那么一些不同了。

喜欢于月下漫步,略略低头,静默地看着月光把人把树画在地上的影子。那影子,被拉得很长,抑或被缩得很短,清浅素描似的,好看,也耐看。明媚的月光照在头顶上,我们之间心有灵犀,不离不弃,我走一步,它走一步,我走两步,它走两步。有时,夜深了,无眠,索性起身,在洒满月光的阳台上,久久伫立,什么都不做,什么都不想,只是抬头,看着清凌凌的月光,内心便好像有了依托,得到了卫护和关照。

月光落在水里,又自有另一番诗意流淌的美好景象——千江有水千江月,万里无云万里天。兴致好时,三两好友,小酌之后,踩着一地月光,走向清风拂柳的湖边。有了绿荫的笼罩,有了明月的拂照,即便是凶神恶煞的炎炎夏季,都是那么的妥帖和安好。

(部分图片来自网络)

孔修 摄