

腌笃鲜

董改正

不知道德兴馆大厨李伯荣，不足以谈沪上本帮菜，也就不足以说腌笃鲜了。

李伯荣有一道菜叫“扣三丝”，用料是火腿、笋、鸡脯肉，全部切丝，每块横劈36刀，竖切72刀，一盆菜1999根，不多不少。因其细，食材与汤汁完美接触，三种味型同时释放，融为一体，“鲜得来眉毛也要落脱勒”。

少一根行不行？当然行。多一根呢？当然也行。但是，李伯荣的扣三丝，就是1999根，不多不少，所以德兴馆才是传奇。服膺了这个理，咱们才能去谈腌笃鲜。

先说名字。“腌”当然是指腌肉，必须是立春前腌的五花肉，讲究的可以用万有全的咸肉，三阳的金华火腿，邵万生的咸猪脚。考虑普及众生，选立春前的腌五花肉。为什么是立春前？立春后腌，咸肉会返油，要hao掉的。

“笃”是吴语，小火慢炖的意思。如果你理解为全程小火，那么你的腌笃鲜就只有鲜味了。

对于“鲜”的理解，简直要吵翻天，相同的是都有笋和鲜肉，不同的是有的说要加千张，有的要加莴笋；有的说鲜肉用小排，有的说用五花肉，有的说用蹄髈或后肘子，大厨李伯荣的嫡传弟子任德峰倾向于五花肉，口感好。以“笃”来看，觉得小排或蹄髈比较靠谱，出油少，耐炖。至于要不要加千张或莴笋，建议第二餐吃的时候再加——别弄坏了一锅好汤，依懂伐？

咸肉与鲜肉之比为3:7，肉与笋之比为5:5。

接着说做法。咸肉鲜肉都切块，焯水，沥干备用。

笋用春笋，汪曾祺说用“扁尖笋”，这是干笋，没有春气，落了下乘。笋要新鲜，最好是雷笋，20公分长短的，带湿哒哒的春泥，掰断不超过10个钟头，超时则老则酸则柴。剥笋衣，切滚刀块，如此形状则口感好、造型美，且因空隙大，容易吸收汤汁。

笋根要不要“噗”的一声扫进垃圾桶？不，留着慢慢笃，那可是

鲜味包，浓缩了日月精华，丢掉相当于买椟还珠。

要不要来点葱蒜姜盐醋酒胡椒？NO！

油入锅，煸炒咸肉、鲜肉，滋滋有声，香气出，倒入热水——热水“速冻”肉表面，使之鲜嫩。冷水不行。倒入砂锅，入笋块，多加水，大火15分钟，中火15分钟，小火笃半个小时，此时应有油脂凝若纸，滗除，中火15分钟，则油脂皆化，水色一碧而香气浓，菜色红白而鲜味烈。邻居闻香扣门，伸头问曰：“哦呦，烧腌笃鲜伐，馋吐水也要流下来了！”——全程不盖锅哦。为什么？因为盖锅油腻，易烂，没嚼头。

最后，将一锅春色倒入品锅——带两个耳朵（把手）的锅子，再斜靠一柄白瓷汤勺，那就是“天青色等烟雨而我在等你”了，美成了诗。

吃个汤这么多讲究？人生贵适意尔，何苦这么麻烦？少一味行不行？

文似看山不喜平，人生如文，要折腾才有山川河岳，才有跌宕起伏，才有回味无穷。就像大厨李伯荣后来掌勺的上海老饭店，原名荣顺馆，被誉为“本帮菜的源头”。开始时，张焕英摇着小舢板来到南市，只有两只炉子、两张台子，外加一张只有两条腿的台子，靠的是“1999精神”闯下了“老饭店”的牌子。而最早的本帮菜，起源于浦东三林人的“铲刀帮”。铲刀是乡下办婚丧喜事的厨师使用的做菜工具，可见简陋。后来融入了包括徽菜在内的十六帮菜式，去芜存菁，苦苦精研，才有了今日的上海本帮菜。熟悉武道的人知道，自立宗派有多难。

治大国若烹小鲜，做小事呢？若做一道腌笃鲜。选材重要，心态更重要。事无小事，做得好都是大事。要有耐心，等得起，要慎“笃”，火候、心态；要慎独，无人监督你，不给自己偷工减料的理由。因为，一道腌笃鲜做好了，到底有没有到“味”，你自己知道。



残阳下

佚名 摄

采茶女的四月

明前茶

3月底，玲新会把公公婆婆家的床单被褥全部浆洗一遍，蚊帐提前挂好；将孩子们的春衫提前从樟木箱里拿出吹风，又替一儿一女理了发；她卤了大锅牛肉，分成小包速冻，又将买回的碱水面盘成蚊香状，晒干收起。做这些准备工作，玲新是为了替南下采茶做准备，整个四月，她都不会在家。

采茶是一门好营生，工资都是每日结账，一芽一叶的鲜叶过磅之后，茶业公司收鲜叶的人随便抄起箩中的一小把鲜叶，凑鼻下细闻，又拈起一芽鲜叶来，审视梗部有没有指甲硬掐的痕迹。接着，收鲜叶的人下巴抬一抬，旁边的财务就把现钞递过来了。对来自中原的农家媳妇来说，这笔收入，是她在大家庭中说话有底气的理由。

玲新走前，丈夫略有点不高兴，说：“啥时候能不去采茶呢？这一个多月，孩子的功课也没人管，衣裳也没人洗，每次我去收晾一家人的衣裳都被村里人取笑。都说采茶季一来，谁家掌柜的地位低，就看出来了。就算我不讲究这面子，你这肩周炎从冬天犯到现在，能吃得消？”

玲新整理自己的行李，头也没抬地回答：“吃得消。你总要学会独立带孩子的，我走开这一个月，是让你有机会想一想，平常是不是太不把我的付出当回事了？我走了，这一大家子人有机会想一想的，是不是？”

玲新的丈夫脸上浮现一点惭愧之色，又追问一句：“听说到了茶园，葱姜蒜都不能吃，护手霜上工前也要洗掉，你能习惯？”玲新没头没脑地回应：“说来也怪，到了茶园，空气湿润发甜，蜜蜂来来往往，茶园边上都有花树果树，一个月不吃葱包饼，都不想念。咱家丫头成绩那么好，将来，我想让她考浙江大学。”

玲新丈夫不吱声了，连着四年外出采茶，老婆变了一个人一样，他不太明白她在江南究竟经历了些什么，为此，他连刷抖音的时候，也格外留心网友上传的采茶视频。

玲新经历的采茶生活，当然比抖音视频上展示的更辛苦。茶园老板腾出仓库供采茶女们歇息，每支队伍都有三五十人，睡上下铺，由值班小组负责烧水做饭。做中高档绿茶的芽叶讲究带露采，中午气温特别高的时候，采回来的茶叶容易

自动发酵，因此采茶女们都起早贪黑，中午反而要有一个长长的午歇。

早上5点，玲新就与同伴们睡眼惺忪地开始洗漱了，5点半，她们就戴上护袖与遮阳草帽，腰里别一个籐箩往茶园走，裤脚上不一会儿就沾满露水。

早上的芽叶品质最高，手指轻掐轻折之间，似可听见茶树的鲜甜汁液迸溅的声音。玲新双手作业，无数的芽叶像新鲜的绿色火苗一样，在对她招手，她的手指迅速变绿发乌了。有时，西边山洼里会涌出团雾，让远处山坡上的伙伴都隐匿在云雾之中；有时，天是朗晴的，东方早早堆积着玫瑰色的云彩，小组长们不停地吆喝提醒众人：要专心，要勤力，采茶是按份量计酬的，明前茶是金，雨前茶是银，五一节过后茶叶就快成烧火棍了，大家出来一趟不容易，要埋头赶采，不要神游天外。

每次，听到小组长们的吆喝时，玲新就会暗暗发笑：她和伙伴们，三四十岁甚至四五十岁，早就远离了读书生涯，这会儿怎么就像早读课上的学生，被小组长们耳提面命地管着了？没错，她就是那个时不时会走神打望的人。她知道埋头干活收入更高，她也知道清明节之后，芽叶迅速膨大，收购价也一天比一天低，然而，她怎么能忘了四处逡巡呢？江南的四月，比她老家可醉人多了，茶绿花粉，没有人的野崖上都生满了开花的野杏树和木本杜鹃，翠鸟、乌鸫和戴胜在枝杈上飞来飞去，婉转啼鸣像五彩的琉璃珠，叮叮当当弹下来。孤云一朵，从山那边不疾不徐地走来，它荫蔽的茶树，颜色迅速变深了，这让唱得起劲的鸟，也迅速安静下来。玲新那么敏感，听到鸟鸣声忽然稀疏起来，就会停下手来打望这永远洗心悦目的世界，心里充满比拿到采茶工钱更丰盛的愉悦。

是的，这是她的假日，是一个负荷沉重的农家主妇最接近少女时代的片段。此时此刻，她终于有机会摆脱她是某人的妮子、某人的娘、某人的媳妇等等角色，为自己选择一段劳累又浪漫，向前又单纯自由的生活。她终于有机会站在自然的核心，站在有花有鸟，有云有茶的地方，直起腰来想一想，她想要的日子原本是什么模样。这个问题，她离开高中校园20年，竟然很少有时间想起呢。



花开 张品 作