

花 器

王太生

雅瓶插梅花最有人间烟火气。瓶,是青花瓷瓶,一瓶老酒已封存、收藏了几十年。岁月的陈酿,历久弥香,倒干酒的空瓶子,散发一股淡淡香气。

这空瓶里的酒,是芝麻香型。小头、宽腹,天青色的那种青花瓷。

空瓶子美轮美奂,可拿在掌心把玩。扔掉实在可惜,让它灌上清水,插一枝梅花,作案头清供。

酒瓶在没有空时,里面是酒。那些酒,与谁分享? 喝干饮尽。或许是某个深夜,我和写诗的陈老大、画画的许先生,三个人凑成一桌,一边闲聊,一边喝酒,空了这瓶酒。这瓶酒也在我收藏了十几年后,在一个春天的夜晚,酒香溢散。

当初怎么会有这瓶酒? 有个朋友送的,他送我两瓶酒,一瓶在高兴时喝了,还剩一瓶。

这瓶酒实在雅致,上面画着山水和美人,我把梅花插进去,这只酒瓶与花很搭配。如果没有装过酒,这只瓶子就是一只花瓶,后来它被灌进了酒,就变成酒瓶。

酒饮一半,还剩一半,这只瓶子大多摆在厨房里留待下次饮用。酒瓶在厨房烟熏火燎,虽然它是一只青花瓷,但也不能免俗。

在厨房沾满一身油烟的酒瓶子,插一枝梅花,注入清水(最好是天落水),就必定是沾有人间烟火气。

花器,文人喜欢用瓷瓶插白兰花,俗人喜欢用茶杯养桂花,我这人半文半白,用酒瓶插桃花。

酒瓶插桃花,可置厅堂,可摆书房,可放厨房。古人也喜欢用酒瓶插

花,美酒喝完,剩下精美、雅致的酒瓶,用来插花正般配。

苏辙诗云:“春初种菊助盘蔬,春晚开花插酒壶。”另一位宋朝诗人萧泰来也说:“可是近来疏酒盏,酒瓶今已作花瓶。”

想去宋代,会一会这两位诗人,看看他们用来插花的酒瓶子。看过诗人的空酒瓶,就知道他们平时都喝些什么酒,或许还能闻到那些饮过的酒留下的香气。

一张小方桌子,摆几副碗筷,炒三两个小菜,人散后,一弯新月如钩,留下几只空瓶子。

当然,土灶柴烟、空酒瓶、木桌椅、家常菜,构成宋人饮酒的絮絮场景。热气袅袅,菜香扑鼻。空酒瓶里,插着宋朝的花,在某个墙角处半明半暗,散发幽幽的香。

遇见的空酒瓶,像遇见一个宋朝美人,削肩、细脖、宽臀。其实所谓美人也没什么标准,看顺眼即好。

折一枝旷野的杂花,插入古花瓶,将花木剪裁插置,欣赏清光流影。《梦梁录》里说,“烧香点茶,挂画插花,四般闲事,不宜累家”,道出了文人雅致生活的“四事”,其中插花,精雕巧琢的花器既是种养花草的必备之物,也是意趣深致的案前雅器。插花入器,是将花与器作一次曼妙融合。花因器而灿烂,器的生命因花而延续,花器与花姿相映成趣。

一枝花,给人以视觉慰藉。有一次,去看一个朋友,简陋的小屋里有一只空酒瓶,里面插一束干爽的芦花,蓬蓬松松,轻盈而有暖意。

一只空瓶,有它的前世今生。朋友收藏一只宋代的酒瓶,小口圆肚,像只坛子,用来插他喜爱的花。春天,插一束菜花,黄澄澄的,有阵子开在他的案头。冬天,插一丛红彤彤的天竺子,窗外树叶落光了,室内却有一簇暖红。有天晚上,朋友微信上给我发来一张图,是那只宋代的酒瓶子,凭第六感觉,他觉得这瓶酒是一位古代诗人喝过的。诗人在山中与民同乐,酒喝完后,睡在一块大石头上,酒瓶流落民间,传了几百年,朋友在网上从一个人手中买来,他还想去收藏其他文人喝过的空酒瓶子。大概是年代久远,一直没有碰到。

花之器,可以插四时花,春插迎春、夏插蔷薇、秋插木樨、冬插梅花,构成不同的花语。

“少日春怀似酒浓,插花走马醉千钟。”少年春天游玩的兴致比那美酒还浓烈,插花、骑马疾驰,陶醉其中。明媚的日子,解绳牵马,云游远方,想他家窗台的那丛花,不知道用的是怎样的花器?



作过程,甚至让他们现场尝试、手把手指导。但奇怪的是,学艺的厨师们回到自己的厨房后却怎么也做不出成形的鱼饺来,大多还是鱼是鱼、肉是肉。就是做出一两个,也没有鲟鱼鱼饺的那种味道。

其实这主要与食材有关。没有好食材,再高明的厨师也做不出绝顶的美味来。做鱼饺的鱼必须要大但又不能太大,鱼肉必须紧致;做鱼饺的肉必须是上好的里脊肉。火候也很重要。火候大小、时间长短都很有讲究,烹煮的时间长了则易老,短了则难入味。江边人美食馆的厨师介绍说,鱼最好选用四斤左右的野生黑鱼,太小则鱼饺包不起来,太大则肉质偏老口感不好。问到火候问题,他则笑而不语,看来这个得靠厨师自己把握了。

鱼饺好吃,也有过不少尴尬事。常常有客人专程到鲟鱼来吃鱼饺,却被告知今天没有或本店不做这道菜。这不怪鲟鱼人不好客,要怪就怪鱼饺做法独特,不是每个饭店都能做;还因为食材要求高,不是天天都能做。

一位朋友大老远地跑到鲟鱼来,没吃上鱼饺,便恨恨地表示再也不来了。但过了两天,我又在江边人美食馆见到了这吃货,这下该满意了,因为他当时嘴里正含着一枚鱼饺。我笑问,怎么又来了。他嘿嘿笑着,含糊不清地说:“这个,好吃!”

哎,奇特的鱼饺,让人又爱又恨,让人流连忘返。

樱花木棉

侯磊

樱花木棉是个不规范的称呼,学名叫美丽异木棉,俗称叫美人树、丝木棉、南美木棉等,是高大的落叶乔木。这次叫它樱花木棉,是在广东珠海的横琴岛上一——成片的美丽异木棉热情地开着,恰似一片火红的樱花。树早在20世纪六十年代从南美洲开始引进,八十年代日本赠送过一些,在两广、福建、云南、海南皆有种植。

冬季,南方最舒适的地方是珠海,珠海最舒适的地方是横琴。气温二十多度,气候湿润,穿长短袖皆宜,皮肤都会润上很多。横琴原先是一片未开发的岛屿,分为大、小横琴岛,据说南宋末年宋端宗赵昶曾在此驻蹕。从空中看去,各有一片狭长的山脉从海中隆起,像一大一小两张古琴平铺在大海之上,与澳门一衣带水,隔海相望。原先只有几个渔村,特产是牡蛎、鲮鱼和一种无核的鸡心型柿子。早年住在深圳的人,总会在假期开车到横琴吃蚝,就在马路边的小摊上,一块钱一个。经过几十年的开发,大小横琴岛之间的十字门水域,已修筑起东、西大堤,填海造成一条中心沟,将大、小横琴岛凝结成一片,开发了众多环保型高科技园区和旅游区。当地渔民早已就地上楼,随着地价升值,过着幸福的新生活。

横琴岛的地标众多,有港珠澳大桥、横琴口岸、澳门大学横琴校区、长隆海洋公园……还有当地的美食,而印象最深刻的却是成片的樱花木棉。——不是种成一个花园,而是沿着横琴岛北岸绵延数里的木棉长廊,与珠海开发区隔珠江相望。在其中散步时,会浸没式于樱花木棉构成的原始森林里,满眼是这种新鲜但极具魔幻感的树。

说它有魔幻感,是因为樱花木棉树能高达十几米,树皮富含纤维,非常抗风。全树挺拔,下大上小,下半部粗壮得圆滚滚的,像个红酒瓶子,令人想起沙漠里的纺锤树来。整个树冠如一把粉红色的巨伞,开满淡粉色的大花,花分五瓣,花瓣翻卷,花蕊乳白,嫩蕊突出,花期也长达数月。偶尔有白或紫红色,在坚挺中覆盖着阴柔之美。

木棉是樱花木棉的同科不同属的亲戚,是先开花后长叶子,象征着一腔热血的英雄,热烈似火的爱情,和短暂、珍惜的光阴。樱花木棉不同的除了是先长叶后开花以外,花期很长,树身上长满了坚硬的、像玫瑰茎上的小刺。与其说为了防止动物、小虫来啃食它,倒不如说为了防止观赏者接近它。——这是樱花木棉年轻时的特性,等树的年头多了,刺就渐渐掉了。

沈复《浮生六记》中云:“岩前倚杖看云起,松下横琴待鹤归”,樱花木棉的美,让横琴更有异域的诗意与安详。

鱼 饺

严云乐

鲟鱼美食很多,但数鱼饺最为奇特。所谓鱼饺,简单地说是“鱼包肉”。传统的饺子大多以面粉为皮,以肉或菜为馅。当然也有其它的,比如蛋饺是以蛋液做饺皮。而鱼饺是以新鲜鱼肉为皮,再将肉包裹其中,食材和厨艺要求都很高,做起来更为麻烦。做饺皮的鱼必须新鲜,鱼肉有韧劲;厨师必须刀功娴熟,心思细密。否则,做出来的鱼饺就会“露馅”,甚至鱼和肉完全分离,一锅鱼饺

变成了一锅鱼肉大杂烩。

我亲眼见过鱼饺的制作过程,那叫一个复杂、一个精细。先是将黑鱼片花刀,用清水冲至透亮,再用手打至上劲,然后将调好味的肉馅捏入鱼片中,用生粉封口。这样鱼饺便成形了。接着是烹饪。将剩下的鱼头和鱼骨熬一锅浓汤,同时另起锅烧水将鱼饺煮熟后捞起,放入熬好的鱼汤中,再煮上几分钟,一锅鱼饺便可出锅了。揭开锅盖,一股浓浓的鲜香味扑鼻而来,待锅上水汽散去,但见一枚枚晶莹剔透的饺子漂浮汤上,个头大大的,颜色亮亮的。好奇的客人夹一枚入口,入鼻鲜香,入口细腻,鱼肉的嫩爽与猪肉的醇厚完美融合,尽情享受味觉的盛宴。

吃鱼饺时千万不能心急,先喝点鱼汤,再夹上一枚鱼饺轻轻咬上一口,必须是轻轻地,否则容易烫着舌头,也有可能被不小心留下的鱼刺扎着嘴唇。待确认安全后,就可以大快朵颐了。当然也不要太贪嘴了,得给其他客人留点。

鱼饺好吃,引来了无数食客,当然也有不少慕名学艺的大厨名厨。鲟鱼的厨师们也不吝嗇,详细介绍鱼饺的制作方法、带着参观鱼饺的制

