

从点菜说起

□李荣

我谈不上是美食家,但也很喜欢上馆子吃饭。吃的都是普通馆子,不追求“高档次”。自己给自己定一条“规矩”:每一家馆子试吃几次之后,相对“固定”几个自己觉得好吃、烧得比较完美的菜品,每次去不需要把菜单从头到尾地再细细看一遍,就按自己的“基础菜单”来点菜,除非有特别引动自己食欲上好奇心的新品上市,那倒不妨试上一试,好吃的就加入“基础菜单”,不好吃的,以后就不须考虑了。

这个方法,对于我这样的“点菜笨手”来说,不失为一个藏拙的捷径。点菜不易,不是人人能够胜任的,有时看着菜单,觉得什么都想吃,又什么都不是非吃不可,几遍一看,头脑里就空白起来,挑不出任何一款菜品了;有时又特别“大胆”,七七八八一路点下来,肯定吃不了,当时却是一点没感觉……所以,饭桌上“点菜勇士”并不多,多的是高唱或低吟“我什么都吃,随便好了”的“点菜逃兵”,但这类“逃兵”多数并不是有啥吃啥,总能找机会申诉一下自己对于别人确定的“菜单”的不满意和更可改进的余地。

我是“点菜笨手”里之尤笨者,所以与人一起吃饭,一到点菜环节,我都避之唯恐不及。自己在外吃,就按照上文说的那个法子办:在古意等餐厅吃个“小桌头”,常常点个竹筒牛蛙腿、萝卜牛腩,油焖茄子煲算个素菜,配上家常炒饭,也就吃饱吃好。在松鹤楼吃苏式面,一般就是红汤、重青,鳝糊、毛豆阿婆菜两只浇头,胃口好的

时候加只荷包蛋或者两块素鸡;吃日料,往往就是一个饭盒的鳗鱼盖饭,加一两个烤毛豆、酱萝卜之类的小菜即可……

这样轮流着来,“机械化”中也有灵活性,不至于太过于刻板。自己定的规矩自己遵守,虽不会感觉“被强迫、不自由”,时不时也还是会遵守不了。一个原因是外在的,人家饭店餐馆的“菜单”也是要常变常新的,吃惯的、必点的菜,人家说菜单换了,暂时不做了;或者菜名还是原来的菜名,但端上来一看、夹起来一尝,不是原来的味儿了,倒并非厨艺退步,而是人家也要“创新”。一个是内在的,自己再喜欢吃的菜,有些甚至从小就是自己的“最爱”,也经不得次次必点。有时不免也有点“自我怀疑”:吃来吃去一个样,不怕吃厌吗?

不过,像我这样在吃饭上没有太多“冒险精神”的人,往往最后还是会吃回向来吃惯的“老三样”。只是,一段时间吃不到,或者一段时间不愿吃,再找回“老朋友”、吃回“老味道”,也就又能增添了新鲜的感觉。

我自己食单上的“老三样”,对我来说或许是“金字招牌菜”,但也需要“吃开去、再吃回来”,这样才能“常吃常新”。记得日本有一著名编剧,编过人人皆知的《东京爱情故事》,后来逐渐形成了自己完美的编剧风格,但他最怕在“完美”上炒冷饭,他总绞尽脑汁地在自己的“完美”上创新开去而又再回归,才能让“完美”成为活的东西。这虽是编剧的艺术,但与“舌尖上的艺术”也是同样的道理。

表弟留美工作。虽相隔万里,但每周我们都视频通话。他总说异国生活简单,常去沃尔玛采购速食。直到某天,他兴奋地推荐一款“中国制造”——云南宏臻菌业的黑牛肝菌酱。“醇厚软糯,唇齿留香!”视频里他举着拌了菌酱的意面,赞不绝口。

黑牛肝菌的传说可追溯至两千年前的滇国。彝族古歌《采菌图》记载:老别山下的寨主千金,因少年猎人献上的“形如牛肝,大若拳掌”的奇菌而芳心暗许。这段“以菌为媒”的佳话,至今仍在怒江畔传唱。

南宋陈仁玉《菌谱》中有“紫菌盖如伞,肉若凝脂”的记载,与今紫牛肝菌特征高度吻合。明代李时珍在《本草纲目》中首次以“菌盖如牛肝”命名,并详述其药用价值。作为外生

站在黄浦江畔眺望浦东,这方土地的色彩总在记忆里流转。从滩涂渔村到国际都会,它的每一寸肌理都镌刻着时代的印记,那些交织的色彩,是浦东百年变迁最生动的注脚。

上世纪五十年代,浦东还是一片被芦苇荡包裹的土地。东昌路一带的渔民们踩着泥滩赶海,竹编的渔网在晨雾里晃出细碎的光。那时的浦东人,大多靠“三刀一针”讨生活:菜刀、剪刀、泥刀、绣花针。沪东造船厂的工人们敲打着新中国第一批万吨轮的钢板,火星溅在黄浦江的浊浪里,像散落的星子。

“宁要浦西一张床,不要浦东一间房”的俗语,道尽了当年的差距。陆家嘴还是成片的菜田,农民们推着独轮车往浦西送蔬菜,要先摆渡过江,遇上大雾天,一等就是半天。上钢三厂的烟囱刚冒烟时,周边的居民常说:“这烟比庙里的香火还旺。”

上钢三厂的轧钢车间里,工人们光着膀子挥汗如雨,钢水浇铸时的蓝光映红了他们的脸。沪东造船厂的船坞里,第一艘国产货轮和平号下水那天,全厂职工举着红旗欢呼,有人激动地跳进江里,游到船边

菌香越洋

□施永培

菌根菌,牛肝菌与云南松、麻栎等树种共生,其菌肉富含八种人体必需氨基酸及麦角甾醇等活性物质,中国特有的黑牛肝菌更被誉为“菌中茅台”。

三十年前,临沧山村的小女孩纪开萍跟着大人上山采菌时,不会想到那些黑牛肝菌将成为她人生的坐标。2001年,已成为研究员的她将目光锁定在西双版纳特有的黑牛肝菌上。

当时学界认为牛肝菌必须依赖宿主树共生才能生长。但纪开萍的野外发现,云南黑牛肝菌表现出罕见“独立性”。接下来的十年,实验室的灯光常亮至天明。她和团队测量了数以万计的温度、湿度、光照数据;筛选培养基配方的失败记录堆满半人高。2011年,当第一朵人工栽培的黑牛肝菌在无菌瓶中绽放时,这位女科学家

轻抚菌盖的手微微颤抖。

然而,科研成果转化的路上,纪开萍遇到过太多急功近利的投资者。直到2012年,上海宏博集团总经理汤建同的出现。这位曾在西双版纳插队十年的知青企业家表示:“我们准备投资五千万,十年内不求回报。”2013年,她毅然辞去公职,与宏博共同创立宏臻菌业。

这些建在欠发达地区的工厂,成为乡村振兴的新引擎:每个基地每日消耗农业废弃物300吨,菌渣制成有机肥反哺农田;500个就业岗位让村民实现“家门口就业”。

一颗菌菇,从纪开萍实验室的显微镜,到上海宏博集团投资的智能化生产线;从滇国古歌里的爱情信物,到漂洋过海的“中国味道”,凝聚着中国人的智慧与坚持。

浦东的色彩

□顾玉平

摸了摸船身。

那时的浦东大道还是条石子路,雨天泥泞难行。但每当清晨,路上总有扛着工具的工人、背着书包的学生,脚步声在雾里传得很远。

1990年,浦东开发开放的消息像春雷炸响。当时的陆家嘴还是一片农田,农民们蹲在田埂上,听着广播里的新闻,有人嘀咕:“这滩涂能变出啥花样?”

第一个吃螃蟹的是陆家嘴金融贸易区。而张江高科技园区刚起步时,只有几排简易房。如今的张江,已聚集了上万家科创企业。在张江科学城的实验室里,科研人员正在调试“九章二号”量子计算机;外高桥港的码头上,无人集装箱卡车往来穿梭;临港新片区的海边,风电叶片在夕阳里转动……这片土地上,创新脚步从未停歇。

2010年上海世博会,浦东成了世界的舞台。世博轴的阳光谷下,来自五大洲的游客摩肩接踵。

站在陆家嘴的天桥上,看

车流如织、楼宇如林,忽然读懂:浦东的色彩从来不是地理的偶然,而是一个文明在现代化浪潮中淬炼出的精神光谱。土黄色的滩涂里藏着文明的基因,那是农耕时代对土地的敬畏,孕育出改天换地的坚韧;灰色的硝烟中锻打着民族的脊梁,那是苦难岁月里未熄的火种,点燃了向死而生的勇气;蓝色的钢火里熔铸着建设的热忱,金色的霓虹中闪耀着开放的胆识,而最终交融成的绿色交响,恰是人类在发展与永续之间找到的黄金比例。这不是简单的色彩叠加,而是一部浓缩的文明辩证法:所有的艰辛都在为腾飞蓄力,所有的探索都在为未来铺路。

黄浦江奔涌东去,带着浦东的故事汇入太平洋的壮阔。这故事里,有滩涂崛起的奇迹,更有一个古老民族对现代化的独特作答。

浦东的故事,是中国的史诗,也是世界的篇章;是过去的总结,更是未来的序章。

父母亲的散文诗

□石路

(一)

父亲的心里,永远藏着一颗种子。在风中荡漾的滩涂,来来回回播着他的四季,留下一路熟稔的轨迹。

父亲年轻时,常光着膀子,一身好力气。一觉睡下去,就是一个梦。晨曦揣着老屋的希望上工,暮色背着一幅乡间的油画回家。

从没有停歇的时候,在追逐中畅连生活。浓郁的炊烟也无法淹没他的身影,连同近在咫尺的呼吸。父亲一肚子想要的描绘,在犁地与根植中,已陆续写进花语、蝉鸣、落叶、猎风。

父亲是地里的一棵庄稼,秧苗是他的血脉,果实是他的生命。在阡陌永不停歇地唱着那首古老的大地之歌,把一生交给泥土,只待一个上岸的秋。

(二)

院落不大的菜园,在母亲那里牵记得很大。每天携梦走进园子,环顾四周。夜晚顶着繁星拨弄竹架,生怕一不小心忽地倒下。果蔬早已习惯母亲的动作,对话也成了肥沃的养料,听话般地生长。

在母亲面前,那些果蔬不免有点争宠。但见,辣椒说,我有好几种颜色,给餐桌更多鲜艳;丝瓜说,我营养谁也比不上,吃下去清热,也飘来凉意;番茄说,我长得好看,还是人见人爱的第一道菜;空心菜说,我最易生长,今天摘了,明天又是一蓬。

最开心的还是母亲。几十年亲近的菜园,已成了家庭的一员。日日相见,丈量它的个头;餐餐有味,醉了乡村生活。四季里看景看品,心头绵延那一垄春意。

旅游远足乐开怀

□吴振兴

(一)

世界变得多么快,
上海真的很精彩,
呼朋唤友旅游乐,
人人都有好心态。

(二)

年老体健心不老,
崇明宝岛走一走,
待到秋季丰收日,
与君乐游东滩头。

(三)

三五知己爱远足,
感受城乡大不同,
最是深秋好时节,
漫山遍野映山红。



热土情深——浦东开发开放35周年“唐镇杯”散文征文选登