

# 话说浦东老八样

□陈志强

最近,我到乡下亲着家吃喜酒,竟品尝到了久违的“浦东老八样”。

亲着家门空前地上,已搭好一个高爽宽大的帐篷,里面摆着十几张“八仙桌”,厨师是乡间小有名气的夏师傅。白斩鸡、红烧鱼、蛋卷、三鲜、走油肉、肉皮汤……一道道充满农家特色的菜肴端上来,大家都吃得津津有味。品着老八样,有一股乡情便从心头涌起,勾起了我对小时候吃喜酒的回忆。

小时候,我家与村里的许多人家差不多,家境普遍不是很好,平时很少吃得到荤菜。要想吃到鸡鸭鱼肉,只能盼望亲朋好友的红白宴请了。尤其是到了冬春时节,农家娶媳嫁女的宴请比较多,在宴席上就会有“浦东老八样”。每当听到父母说要某某亲着家吃喜酒的消息,就掰着手指盼着这一天早点到来。平时吃不到,难得到酒席上大吃一顿。于是,那副吃相就可想而知了。每当想起青少年时期的贪吃,真有点可笑。现在物质丰富了,平日里也是鸡鸭鱼肉不断,谁还在乎吃啊。但那充满家乡味的“浦东老八样”却给我留下了难忘的印象。

“浦东老八样”形成于明清时代。据《浦东闲话》记载:“旧时浦东农村办喜酒,宴席

中有鱼、鲜肉、鸡、鸭、咸肉、水笋、三鲜和扣三丝八只大菜。因没有冷盆,也没有热炒,俗称‘硬八样’。”

浦东的文明史,可上溯1000多年前。浦东的饮食文化,既有明显的地方特色,也是浦东先民海纳百川的产物。追根溯源,“浦东老八样”是宋代金山康城南北文化交流辉煌时期的产物。而从原产地上考察,“扣红烧鱼”的辅料木耳,原产地出自我国东北部;熏鱼制作的首道方法“炸”,出自中国北方(南方因鱼新鲜以清蒸为主);老八样以扣菜为主,而扣菜的鼻祖出自“齐鲁”大地;中国最古老的酱油,已传入康城,老八样的几道红烧菜就是流行于黄河中下游一带的社会时相与风俗习惯的外来之物。

作为浦东地区的传统佳肴,在20世纪80年代以前,曾是当地农村婚丧宴请餐桌上的必备菜肴。所谓浦东老八样,是由八宝饭、扣蹄肉、扣三丝、白斩鸡、咸肉片、红烧鱼、蛋卷、三鲜汤组成,外加一只大冷盆,冷盆内放有海蜇、白斩鸡、猪肝、肚片、白切肉、花生米、皮蛋、肉松等。除蹄肉外,其他菜都可放“附头”,如胶菜、茭白等。其中蹄肉是走油蹄肉;三丝是火腿丝、笋丝和鸡丝,都切得

齐齐整整,煞是好看;三鲜是烩菜,食料有黑木耳、肉圆、猪脚、爆鱼、焖蛋、冬笋等。这八样也并非一成不变,要是没有扣羊肉,还可换个大白菜炒肉丝。菜名用“扣”字,则是为了外形好,人们将菜先盛好,再一一倒扣碗中。与老八样搭配的,还有六拼盘或八拼盘,都是些冷菜,包括猪肚、火腿、油爆虾、海蜇等,摆放在一个大盘子中。

酒席间,乡间厨师夏师傅兴致勃勃地向我们讲起了“浦东老八样”。在过去,烧老八样一定要请灶头功夫好的厨师,因为烧老八样是十分讲究刀功和卖相的。如扣走油肉,要把上等肋条肉切成15厘米见方,再出白水、烧熟,约七分熟后捞出,浸在酒酿卤中(也可用黄酒或红酒),刻把钟后取出,放在油锅里炸,炸至金黄色、皮起皱捞出,回锅内,放酱油、水、冰糖、黄酒、姜烧酥,最后蒸上2个小时以上。好的师傅能把走油肉烧到肥而不腻、酥而不烂。再如扣三丝,先把肉丝、火腿丝、茭白丝切得极细,排得十分整齐,摊在汤盅里,中间则放些大白菜丝之类的“附头”,底部再放一只香菇,最后放在笼格里蒸,蒸熟后倒扣在大碗里,三丝色彩鲜艳,香菇乌黑油亮,煞是好看。

## 等一等

□高明昌

肚皮饿,饿极了,饿极了是什么样,也许是各有各的样子的。我的样子一定难看之极,肯定是一副穷相。我记得我七岁的时候,为了一点粥,而且是钵盂旁边的粥,其实是没有米粒的,只是一点米汤,附在钵盂的壁上,我与我的最大的姊妹抢着捞到自己的身边,一点也没有羞耻心。我大我妹妹两岁,论地位,我是长子,论性别,我是男人,论力气,嗨,还论什么呢?论起来,我什么都让着妹妹,可是我呢?我现在想想当年还真不是个男人。到了今天,我已向我的妹妹道歉不下十多次了,不过这是在我肚皮撑饱、撑爆的日子里。这人啊,穷了就难做人,虽然有人穷志不短之人,但是人穷了志短的人则更多,这也怪不得我自己,我后来读书读到老子的“仓廩足而知礼节,衣食丰而知荣辱”话语时,突然感觉自己的行为也是正常的行为,因为那个时候,家里仓廩不足,家里衣食不丰,那時候,要求我知兄礼节,懂为人荣辱,确实要熬得住肚皮的饿的。放到现在,我再也不会这样做,我一定让着我的妹妹了,而且会很优雅的退让。这是一定做得到的事了。我心里清楚知道,这样的日子永远没有了,没有了这样的日子,把话说大些,说的知识些,说的文明些,说的大度些,把自己变成知礼节之人,懂荣辱之士,现在已经很便当了。

可当年实在不便当,我清晰记得1963年的日子,那时的我才八岁,紧绷的岁月里,我那时唯一可以盼得到的希望,就是盼望年夜早点到,因为年夜里可能有一二顿肉吃,吃肉的感觉用“幸福”两字来表达是有些掉价的,因为还不至于幸福。我的爷爷对我说了开河吃扎肉的事情。秋来了,天冷了,水冰了,路静了,人缩了,开河的事所有人知道了。什么叫开河?开河就是在平地山,用多少人的肩膀,多少人的脚力,用铲刀、用铁搭、用铁锄、用畚箕、用麻绳、用扁担,将土地上的泥,一铲一锄地挖掉,一块一块地装进畚箕,然后由无数的肩膀,男人的肩膀,女人的肩膀,一步一脚地挑到到另一个地方去,硬生生的挖出一条大河来的。这人啊,这叫一个累字,可是大家觉得兴修水利,对集体个人都有好处,也就无语了。开河是没有星期天的,那个时候不兴周末的,河开好了就算有了周末。担子挑了几天了,终于听到今晚有扎肉吃,这消息还没有证实,就传到了每一个人的耳朵了。下午开始挑泥了,河上河下,许多人的脚力很轻了,挑着泥块就像挑着扎肉一样。为啥?还不是晚上有肉吃,那个时候,吃肉是为了自己的精气神足一些,手脚的力气大一些,面孔光亮些,说到底,就是人的身体健康些。

没有猪肉吃的日子,总是一个很无奈的日子,这样的判断对不对,无从考究。但是对于吃肉的渴望,在我的眼睛看来,是从爷爷开始的,只是爷爷因为是个读书人,不像父

亲那样饶不来弯,吃不到肉但嘴里还说着要卖肉要吃肉,爷爷是既然吃不到肉就等到买了肉再说肉。两个人,两个做法,没有对错之分,但我欣赏爷爷的做法,吃不到肉了,就吃其他,吃其他还是能活性的命。那个时候,我们家吃得最多的是咸菜。家里的咸菜有两大缸。一缸是母亲亲自腌制的另一缸是爷爷亲自腌制的,父亲是不能腌制的,他的脚踏出来的菜有脚臭味。母亲腌制的那一缸,盐放得少,口味淡,所以放到最后吃。爷爷腌制的那一缸盐比母亲的那一缸要多,口味重,生吃的咸酸劲结棍,比较容易下饭,所以全家人都喜欢吃。家里咸菜的吃法有三种,一种生吃,就是从缸里取出来后洗一洗,用刀切断裂后就吃的,很简单也很便当;另一种是切碎后放点油在锅里炒一炒后就吃了;还有一种是炖了吃,就是切碎后放在大碗里,菜上浇少许菜油,碗里放点水,在烧饭的锅里蒸,饭烧好,咸菜就算蒸好了。三种吃法,在我看来是没有变化的,所变化的是今天是两种吃法,明天是两种吃法,其中一种吃法是永远挨着的,这形成惯例了,所以,家里人从爷爷开始到父亲母亲,后来到我,再后来到我的三个妹妹,全部知道咸菜的切法、炒法以及蒸法。

吃饭了,所有菜都端到了八仙桌上,一二只菜放在桌的中央,饭放在四角的边上。谁坐这儿,谁坐那儿,无形中都是定好的,是规矩,其实也是习惯养成的。但是全家人聚合总是有些先后,因为全家人都在干活,不是队上的活,就是家里的活。父亲忙着,母亲也忙着,我有时也帮衬着父母做点小零小碎的生活,所以也忙着。爷爷总是先坐下,顺着爷爷的位置,大家开始挨着入座了。我的三个妹妹还小,还不太懂事,坐下了,捧起了饭碗,想伸筷子了,爷爷见状,总是轻轻的说:等一等,等一等!等谁?爷爷继续说,大一个,大一个还没有来。爷爷说话鼻后音有点沉,音色凝重,所以听上去有力道。三个妹妹听了话,再看看爷爷的面孔,读懂了爷爷的意思,齐刷刷地放下筷子。他们也知道要等谁?他们也知道等一等的道理。这大一个是谁?是我,大一个就是大的一个,大的一个,就是我。我父母生养了四个孩子,我是老大,而且是男性,在爷爷的眼里就是大的一个,就是大一个。爷爷说这样的话,我好几次是亲眼见的,有一次,正好我跨进门槛的时候,也就是爷爷正好说“等一等,等一等大一个”的话,我听了后很感动的,也很光荣的。我觉得爷爷这样说,是因为看到了我晚来是因为我在父母身边劳动,其次恐怕还有其他想法的。但我不妄猜,因为爷爷在我们家里岁数最大,就是吃不到猪肉,就是在吃咸菜日子里,家里也要有个吃法的,比如等人齐了以后开饭,这实在是一个家庭在艰苦环境里所需要的和睦,这比吃咸菜要重要些。

吃咸菜的历史很长,我想这不仅仅是在

我们家里发生的故事,恐怕所有的农家都是这样的。我们家在吃咸菜的时间里,我学会了咸菜的切法、炒法、炖法。其实切法最重要,切得细与不细,一要耐心,二要时间,三要技巧,比如,第一刀如果不顺势切,东一刀,西一刀,随便切,后来只能是剁了,剁是需要力气的。如果用剁的办法切咸菜,切出来的咸菜样子肯定不好看,而且咸菜的味道是有点两样的,咸菜里有砧板的树木的气味的。我在我们家切咸菜的水平得到公认的。这与我虚心学习有关,爷爷切咸菜的时候,我站在旁边是认真看的,仔细问的,而且今天上午看好了,下午就要实践操作的。因此,我炖的咸菜,爷爷特别欢喜吃的。爷爷常常要表扬,说大一个切的咸菜最好吃。注意,爷爷说的好吃,说的并非咸菜的味道,咸菜就是咸菜的味道,他说的好吃指的是不需要用牙齿嚼碎的。爷爷的牙齿都掉了,吃咸菜等于嚼咸菜。我的三个妹妹也先后学会了切咸菜,第一个妹妹切菜的功夫自然不如我。有一次吃饭,全家都坐好了,吃饭了,爷爷伸筷把咸菜抹去,到了嘴巴里,咽了几口,咽不下去,知道咸菜没有切细,也知道不是我切的,面孔一板就光火,说我的大妹切菜不认真,对他不恭敬,明知他牙齿没有,却不切细,诚心不让他吃菜。爷爷开始闹我妹妹了,闹的很凶。大妹哭了,哭声中的带着诉苦,夹着闲话,这闲话是:这菜不是她切的,是大一个切的。爷爷也听见了,眉头紧锁,知道有假,但不再闹下去了。这次后,大妹汲取了教训了,也告知了姊妹们。后来不管他们做什么事,或者做错了什么事,被爷爷闹的时候,就说大一个叫他们做的,这样爷爷就不会闹他们了。

爷爷切了一生的咸菜,也吃了一生的咸菜,但是身体还是不错的。这人就是这样的,当我们没有猪肉吃的时候,希望有肉吃,因

肉皮三鲜汤,看似只有肉皮和葱末,其实很有讲究。发肉皮最能见厨师的功底,次一点的肉皮比较薄,咬上去老且口感腻,而上乘的肉皮发出来很“蓬”,满口腴香,再加以长时间熬制的高汤,味道自然鲜美。肉皮在“老八样”中的扣三鲜中也要用到,而且一定要铺在所有食材最下面,这样才能将高汤和其他食材蒸出来的鲜美全部吸入囊中。

“别看老八样老了,但现今又吃香起来了。”夏师傅说。随着生活条件改善,“老八样”已逐渐淡出正式宴席,只有在乡下农家酒席上才偶尔见到。但它的农家菜肴不但没有被遗忘,还吸引了络绎不绝的食客。近年来,周浦、惠南等镇上开了不少“浦东老八样”餐馆,生意十分兴隆。

我不禁想到了孙中山先生在《建国方略》中说的话:“非深孚乎文明之种族,则辨味不精;辨味不精,则烹调之术不妙。中国烹调之妙,亦足表文明进化之深也”。我想,“浦东老八样”是具有地方特色的饮食文化,是老浦东人心中难忘的印记,已被列为浦东非物质文化遗产。“浦东老八样”魅力不减,依然受食客青睐,那是人们在品味久违了的乡情啊!

为吃肉对人的身体健康很重要。现在我们有猪肉吃了,却又开始慢慢的希望不吃,或者少吃猪肉了,这也是为了身体的健康。吃咸菜的爷爷,终于在1990年10月3日离开了我们,享年84岁,也算高寿的。那时的爷爷住在叔叔家。9月底,父母感觉爷爷要吃猪肉了,烧了一碗给他吃,爷爷真的吃了几块,隔天点名要吃鸽子肉,父亲赶往南桥镇买了一只鸽子,用火火烧了满满的一碗,递给爷爷,爷爷吃掉了半只鸽子。父母明白,爷爷突然吃得下,估计不对劲了。又隔了一二天,爷爷突然对父亲说,想吃炖咸菜了。父亲立马讨要了一点咸菜,切碎后,加了一些油,炖了,递到爷爷面前。爷爷接过饭碗,一脸喜悦,开始吃了,他吃得有滋有味,最后连汤也喝去了许多了。10月3日上午,爷爷突然对我父母说,大一个,大一个,来了吗?母亲告诉爷爷,电话打去了,爷爷点头,像耳语般的说,等等,等大一个来。后来,我携妻回家了,10点不到一点就赶到叔叔家了,到了爷爷的床头,看见了爷爷,爷爷倦容展开,轻语:大一个,大一个。后缓缓点了点头,睡去了,再也没有醒过来。

及至今天,爷爷已经去世十几年了,我每次回家,临回家时总要对父母说,妈妈,我想摸点咸菜。母亲每次都满足我想法的。妻子也知道我喜欢咸菜,老家拿回去的咸菜总是及时切碎烧好。我知道多吃咸菜不利于身体健康,可我总是不相信,我觉得人的生命不在于咸菜吃得与少,而在于你开心了没有。而对于我来说,我想在吃咸菜的过程中,听见爷爷说“大一个,等一等,等大一个还没有来”的话,可是今天的我,再也听不到爷爷叫我“大一个”声音了,爷爷在天堂。

天堂里有没有咸菜?我不知道,但我祈望着。

## 一片雪花

□朱春芳

一片雪花

勇敢而孤单

她飘忽不定地寻找

不知哪里有她安身的家?

不经意间

韵在一位佳人

蔷薇似的脸颊上

她吃了一惊:

在和煦的阳光下

她坚持寻梦的路途

一路上飘洒五彩的霞光

呦呦鹿鸣般回荡在空气中

“好温柔的天气呀”

是春天来临了吗?

还未等她反应过来

——已融化在热乎乎的粉黛上