

时令、节气与礼仪，牢固地根植在我们的饮食系统中，是包含视觉、嗅觉、触觉、味觉在内的全方位记忆。

美食和春光皆不可辜负。这是人和自然万物相处中形成的最亲切生动的生活美学。

本期读城：杭州、广州之春日味道篇



椿芽是早春的时令菜。



小朋友在吃茴香糯米饼。



Focus 聚焦

08 成都日报



2025年2月7日 星期五



杭州

■“初春是野菜的宝库，是我家周围的土地从漫长冬眠中苏醒过来，发出欢乐声音的节日。”

不久前，读到日本作家水上勉的山野生活随笔集《今天吃什么呢？去地里看看》，颇感有趣。

这位作家曾在日本长野县轻井泽的大山里，播种、耕作、收获，循环往复，当了足足一年的农夫。

水上勉的这本“日食记”，记录了他如何按月份利用身边应季的食材，烹饪日常美食，“一年十二个月，我从一无所有的厨房‘榨’出菜肴来，品尝四季的味道。”山野中的果实、蘑菇、野菜、竹笋皆可上桌，采摘一小把艾蒿、剥出水芹的嫩叶“同样令人感动到落泪”。

让水上勉感觉最幸福且满足的，无疑是万物复苏的春日。

“初春是野菜的宝库，是我家周围的土地从漫长冬眠中苏醒过来，发出欢乐声音的节日。”

“河水还是冰冷刺骨，透过长筒靴硌人肌骨，咕叽咕叽地踩着泥土前去寻找，突然在水草旁边发现一片水芹，心情激动。”

没有经历过在漫长寒冬里焦急等待春天的人，自然不会感同身受，继而落泪，后知生命的可贵。事实上，在这样一个万物复苏的季节，品尝大自然的馈赠，通过与土地、河流的亲密接触，实现对大地的反哺，物尽其用，拉开新一年的序幕，最为美妙不过。

食物也总会像遵守一场永不食言的约定：在江浙一带，这绝对对是菜心最美的时节。被初春的雨育肥，菜心如同情窦待开的少女，嫩、甜、糯。一旦开了花，叶和茎就老了。

这样鲜美的绿，需得从田间地头摘下以后，趁着“魂灵儿还在”，立马热油下锅，不然，稍稍置放一会儿，就蔫了。如今，这样的菜心，我只能在农村外婆家才能吃上，现摘现炒。那鲜嫩绵软是难以形容的，炒上一大盆仍然无法满足口欲，必须临走前再往车子后备箱里塞上一袋，方才心满意足。



长街宴上春台戏。

本版图片均据新华社

本版稿件未经授权严禁转载

钱塘「老底子」春天的滋味

吴卓平文



山林原野、田间地头……数不尽的乡野味道，都是春天对舌尖的馈赠。



杭州临安区的天目雷笋大量上市。

春笋

春日的原味，大约就是“吃土”的味道。

除了菜心，此时的蔬菜中还有一种迷人之物，那就是春雷一声响，从地里扑啦啦冒出来的笋。李渔说“能居肉食之上”，能放肆吃笋，才算春天。

“腌笃鲜”三个字，本来分别指腌制过的咸肉、新鲜的肉和笋，将这三样用小火焖，合在一块能让你鲜掉舌头。当然，笋是这一锅汤里的大功臣。这种历来被视作“菜中珍品”的植物，一直是杭州人春天烹饪的重要素材。

在杭帮菜的菜单中，还能找到许多类似“腌笃鲜”式的著名菜肴——片儿川是将猪腿肉和笋切成薄片，用猪油炒制，作为面的浇头；宋嫂鱼羹是剔去鱼骨，加入火腿丝、笋丝、香菇丝熬汤，味似蟹羹……

当然，不止腌笃鲜，在厨房之中，杭州人能把春笋做出很多花样，比如另一种有名的做法是油焖。笋切滚刀块，先用大火热锅，下笋进去煸炒，炒至笋块边缘变黄，去掉笋的涩味，再拿酱油、糖、盐、醋混合调味，小火慢慢焖，直至收汁为止。

也可以用酱肉或咸鱼鲞来蒸笋。在很多本塘老饕看来，腌酱肉一定要拿杭州本地产的酱油来煮，“那味道才对”。鲞则可以先蒸熟，或者和笋一起下锅蒸，这时就要多放一点水，大约是原料一半的水量，多蒸一会儿，水差不多收干就好。

前两年，和几个外地朋友小聚，吃的那一道鲞蒸春笋，便是用砂锅蒸好，直接端上来的。鲞和春笋切成差不多大小的块状，鲞在上面，春笋整齐地摆在底下。从底下夹出一块笋来吃，鲞独特的鱼香气沉入笋里，笋还有自身的鲜嫩，吃到最后，嘴里回味出的始终是鲞的香味。

那顿迎春大餐，我还特地点了一道香干马兰头。在我的童年记忆中，马兰头通常是春日午后姐姐带我到田埂上去挑的。清明前后，荠菜往往已经高举起重单薄的白花，衰老了，倒是马兰头极为鲜嫩。放入锅中煮熟，去除它的苦味，沥干水切碎了，拌上香干丁，淋上香油，清香四溢，这是最传统、最本地的吃法。

只是，如今餐馆里的马兰头，已没有记忆中那田埂与山野上自然生长出来的恣肆热烈的气息了。

或许，春日的原味，大约就是“吃土”的味道，我猜。

鱼鲜

炒螺蛳和步鱼炖蛋，从前皆是寻常百姓家春令时节的美食。

老底子杭州人还有句俗语，“清明断鱼腥”（“老底子”在杭州话中即“从前、原来”之意）。清明前后，是鱼类的繁育期，往常，除了渔民们约定俗成要休渔外，也因为这时的河鲜味道不甚美味。这段让人孤单的空档期，唯有一个例外，那就是步鱼了，“不时不食”的杭州人一直都认为这时的步鱼最为味美。

步鱼浑身土褐色，带着细碎黑斑，于是又叫土步鱼，属塘鳢科，江苏人直接叫它塘鳢鱼。步鱼只有七八寸长，但体形粗壮，头部浑圆，大嘴扁而宽，嘴唇微微上翘，鱼鳍在宽大的头部两侧如蝶翼般铺开。

冬天，步鱼会隐匿在岩石的缝隙中，或泥沙、杂草等隐蔽处，开春后终日在水草中游荡，以河虾和小鱼为食。袁枚在《随园食单》里描写：“杭州以土步鱼为上品。而金陵人贱之，目为虎头蛇，可发一笑。”至今，南京人还是觉得它上不了台面，大概是步鱼鱼小肉少刺多，不讨南京人喜欢。我小时候也嫌麻烦，不太爱吃，直

到长大后才逐渐懂得欣赏。

“清明断鱼腥”，其实后面还有一句，“螺蛳当荤菜”，螺蛳之所以能当荤菜，有句俗话说，“清明螺，壮如鹅。”一冬的积蓄，让螺蛳变得肥美异常，一颗一颗都包藏丰腴。关于螺蛳，有诸多杭谚：“螺蛳笃笃，道台不做。”“螺蛳过酒，前世未修。”“剥尾巴螺蛳过酒，吃了不肯走。”……足见杭州人对清明螺的热爱。

螺蛳之美，我以为是在葱、姜、酒、酱油在壳里汪成的那一注鲜汁。炒螺蛳时，旺火，葱姜被油爆香，再下酒与酱油，激起香雾，烹成的鲜汁都被螺蛳吸纳进去。嘅螺肉时，鲜汁就包裹了螺头。在鲜汁澆澆之中，你会感受到螺肉的紧实与标致。

炒螺蛳和步鱼炖蛋，从前皆是寻常百姓家春令时节的美食，之所以用步鱼炖蛋，因为其小，炖在蛋里是为不让其肉散。袁枚说塘鳢“肉最松嫩。煎之、煮之、蒸之俱可。加腌芥作汤，作羹，无鲜”。简直把所有的吃法都说尽了。

春宴

不时不食，让我们明白要尊重脚下这片土地。

步鱼最鲜美之处在其腮边的两块活肉，据说有一种极为奢侈的豪气吃法，专用其腮上之肉为羹。我一直难以想象，更没有见过。倒是有幸尝过《舌尖上的中国》幕后顾问陈立老师操持的一桌杭帮春宴，堪称惊艳：香椿酱河蚌、香煎马鲛鱼配香椿酱、三叶草猪脚圈、酸汤老鸭田螺味、猪脚墨香鸡……

所用食材并无新奇，皆是杭城寻常百姓家餐桌上常有的春味。如这道“香椿酱河蚌”：香椿树，不只生长于南方，但水软风轻的江南，生长的肯定是最动人的“村上椿树”。在江南，亦有“春天喝碗河蚌汤，夏天不生痱子不长疮”的民谚。经历一冬的潜藏，尽情饱餐新生嫩水草和浮游生物，此时的河蚌，已积存了一身鲜味，入口便如春风一般，回味无穷。

当河蚌肉的鲜嫩，被热油激

得淋漓尽致，再淋上香椿酱，此时，万万不能谦让，须趁热打铁，大口咀嚼，你会感到满嘴皆是“春日荷尔蒙”的味道，用老底子杭州话讲，这味儿“鲜到掉眉毛”。

在陈立老师这样的殿堂级老饕的眼中，“本季与本地，是择材的关键。”当然，“不时不食”，可不仅仅是买菜的事儿。须懂得食性以及食材和烹饪之间的复杂关系，并通过这些鲜味，去观察一方水土、风貌、民俗、人情，使之成为旅行的线索，或者重新认识故乡，更重要的是，让我们明白为何要尊重脚下的这片土地。

原来，时令、节气与礼仪，皆牢固地根植在我们的饮食系统中，是包含视觉、嗅觉、触觉、味觉在内的全方位记忆。

在我看来，美食和春光，皆不可辜负，这大概是人和自然万物相处中形成的最亲切生动的生活美学了。



浙江宁海，江南古镇的长街宴。



广州

■那情那景，犹如词家中豪放派与婉约派的混搭。

打边炉与鸳鸯火锅

潘小娴/文



火锅特别能让人感受到冬日的温暖。

“今晚食乜嘢？”（今晚吃什么？）

“今晚，我屋企打边炉！”（今晚，我家里打边炉！）

数九寒冬，在广州的大街小巷，经常会听到这种习以为常的一问一答。

不用说，地道的老广州人自然知道今晚吃的是什么东西了。只是，外地人听着，却有点摸不着头脑——这“打边炉”，到底是什么玩意儿呀？

其实，“打边炉”就是我们通常所谓的火锅。广州人习惯上把火锅叫作“打边炉”，指的是吃火锅需要守着炉子边涮煮边食。传统广式的“打边炉”，吃的时候并不像现在这样温文尔雅，而是随意之极，有时干脆就是站着吃的。

那时候，“打边炉”的锅都是用陶泥做的，叫“瓦罏”，即砂锅；炉子也是用泥做的，叫泥炉，内烧木炭；那些夹肉菜的筷箸，则是竹制的，几乎是普通筷子的两倍长，便于站立涮食。

一入冬，广州人就喜欢阖家闭门打边炉，吃得又丰富，闹腾得又欢快。所以，小时候能在冬天跟着母亲来一趟广州，去姨妈家里吃上一顿“打边炉”，那确实是一件非常幸福的事。

姨妈家做“打边炉”的锅底料一般都是清远鸡（或者毛肚或者猪肉），加上各种煲汤常用的药材，如红枣、党参、淮山、枸杞等，完全是做广州老火靓汤的路子。等荤食吃得差不多了，再放进西洋菜、生菜、空心菜、小白菜等时蔬烫食，一顿完整的“打边炉”才算彻底完成。

在姨妈家“打边炉”，每次都要吃上两三个小时。红红的木炭烧得“滋滋”作响，我们的一张张小嘴儿也吃得“呼呼”地作响。除了表哥表姐这些年龄跟我不相上下的小萝卜头儿，那时候，给我印象最深的是姨父。姨父胖得连腰围都找不着了，但每

到“打边炉”时，唯有他，从不挨板凳，总是站立炉边，把那长得有点笨重的竹筷子使得灵活如孙悟空手中的金箍棒，吃得一派恣意狂放。这顿“打边炉”吃到最后，人人都吃得七晕八眩的，连锅底汤也一同饮尽，好味又滋补。

而今，泥炉已不见踪影，砂锅也少用了，广式“打边炉”的传统吃法自是踪影难寻了。那些已经登上大雅之堂的“打边炉”，已经不见了砂锅泥炉，也不见了木炭和明火，自然少了几分古早味道。不过，换成了卡式炉、电热炉和电磁炉，却又多了几分精致时尚、温文尔雅的情趣。

近些年来，随着川味、湘味等各方美食接踵入粤，文化上颇具包容性的广州人，在接纳八方美食的同时，也快速接纳了“火锅”的通俗叫法。因此，现在有很多“90后”“00后”广州人，甚至也不大知道“打边炉”为何物了。

现今真是一个混搭的年代，美食也不例外。那些川味、湘味等原本一味浓烈刺激的火锅，如今在广州的酒楼食肆里，极为普遍的混搭是那一锅锅双面娇娃般的“鸳鸯火锅”：一个火锅分两味，一边的火锅底料里放了大量的辣椒、花椒、红油，红彤彤一片；另一边则是广式“打边炉”的那种清淡鲜美的滋补锅底，虽然色彩比不上前者亮眼，但香味也十分诱人。

一个火锅，两种味道：一味辣香，一味清爽。那情那景，就犹如词家中之豪放派与婉约派的混搭：红汤火锅，辣烫得直呛人，大有苏东坡、辛弃疾那种“横绝六合，扫空万古”的豪放气势；而清淡鲜美的广式锅汤，暖胃暖心，又仿佛柳永、姜夔的“燕燕轻盈，莺莺娇软”的婉约风情。

一个火锅，既可尝两种滋味，亦可品两样人生，这怎能叫人不陶醉？！