

千里纯羹和隐逸文化

□ 潘荣海

时光倒退到西晋太康十年(289),以文章诗赋名冠当世的陆机、陆云兄弟,在当朝名士文坛泰斗张华引荐下,在都城洛阳拜访驸马侍中王武子(王济)。王武子指着宴席上丰盛的羊酪对陆机说:“请问你们江南可有比得上它的美味吗?”王武子微抖下巴,神态倨傲得意而略显不屑。陆机不假思索应声答道:“我们千里湖的菹菜汤,不放调料就可和羊酪媲美了(有千里菹羹,但未下盐豉耳)。”从此,“千里菹羹,未下盐豉”这个典故成了常说常新的千古话题。



陆机

北宋太平寰宇记九十曰:“溧阳县千里湖产菹,陆机云‘千里菹羹,未下盐豉’即此。”南宋《景定建康志》千里湖条目注明:“在溧阳县东南十五里,至今产菹,俗呼千里滄,与故县相连(今天的古县村)。”宋朝以后历代有关文献及现代汉语词典都肯定了千里湖在溧阳。千里湖,源出安徽广德至溧阳境内的高友溪,举善溪,北入白云溪。明朝初期,因固城湖筑了东坝,千里湖在溧阳逐渐变成了湖荡滩涂湿地。现溧城镇南面的黄墟荡一带即千里湖原址。民国时期,黄墟荡、古县村周围还有以菹字开头的“菹湖乡、菹南乡、菹和乡”的建制。现在溧阳的河塘之中,稍加留心,仍随处可采摘到菹菜。

菹菜,古称“茆”。《诗经》中有“薄采其茆”的诗句。为睡莲科多年水生草本植物,叶片呈卵形或椭圆形,叶开微岔似马蹄,别名马蹄草,现为国家第一批重点保护野生植物。菹菜含有丰富的胶质蛋白、碳水化合物、脂肪、多种维生素和矿物质。李时珍《本草纲目》对菹菜的药用价值作了介绍。菹菜本身没有味道,口感清淡滑嫩。味道全在于好的汤,鸡汤、骨头汤常是菹羹的辅料,配以茭白、冬笋、豆腐、鲫鱼、鸡肉、腊肉,可炒可羹。《齐民要术》有《鲈鱼菹羹法》:芽羹之菜,菹为第一。

“千里菹羹,未下盐豉”的意思,千年以来,有认为“未下”为“未下”之误,并谓“未下”即秣陵(南京)及其它诸多说法。虽有各种争论分歧,但以“千里”为湖名的说法一直是主流。陆机的堂弟陆贽曾担任永世县令(溧阳地域在内),作为江南世家大族的陆机对溧阳是熟知的,王武子以羊奶来夸中原食物之美,陆机则以清淡的“菹羹”来赞美江南食物之鲜。以江南的家乡菜,强调自己文化上值得自豪的个性。

陆机和王武子关于羊酪和菹羹的话题,看似普通随意的关于南北菜肴味道的评价,实际却是现实政治在日常生活中的反映。晋武帝于太康元年(280)灭吴,西晋灭吴后,江东大族子弟或战死或被俘或沉溺书斋,南北统一后,西晋统治者压抑排斥江东大族。北人南人互存偏见,北人鄙视南人为“亡国之余”,称他们为“吴儿”、“伦父”;江南士人则有丧亲亡国之痛,看不起北方人,时有反抗之举。南人在新朝仕途受阻,仕进十分困难。江南豪杰多隐而不仕,加深了南北文化的冲突。

与菹菜有关的名气最大的成语是“菹羹鲈脍”、“秋风鲈脍”、“菹鲈

之思”。《晋书·张翰传》:“翰因见秋风起,乃思吴中菹菜、鲈脍曰:‘人生贵得适意尔,何能羈宦数千里以要名爵乎?’遂命驾而归。”后人称其思乡之情为“菹鲈之思”,用在不慕功名,隐归故里的人身上。“菹鲈之思”也成了思乡的代名词。

陆机所夸“纯羹”与张翰所思“菹鲈”不一定是同一个地方所产。菹羹、鲈脍、菹饮、秋风、思乡,这几个看似平常的词语,对中国文化所产生的影响却巨大而深远。西晋以来,有关“菹鲈”的故事和诗文比比皆是,充满了乡愁、悲秋的人文意味。《南史》记载,高帝为庆祝成为齐王,筵席中有菹羹和鲈脍两菜。祖思为在齐王面前显示自己的博识,说:“这两样是我们北方人南方人都爱吃的呢!”这时席上的南方人侍中沈文季应声道:菹羹和鲈脍都是江南吴中的名菜,不是南北所推啊。据传清康熙帝南巡江南时,有吴地书生献菹菜和贡菹诗被封了京官。《红楼梦》中有贾宝玉、贾母品尝菹羹的细节描写。历代文人雅士对菹羹加不加盐豉,盐豉是什么,在诗赋文章里争论不休,见仁见智,至今没有定论。依笔者愚见,其实应该就是农村过去家家做的“酱油豆”。

“千里菹羹,菹鲈之思”,今天看来,是透过溧阳味道体现的江南隐逸文化。



菹菜

当着弗着

□ 罗泉报

儿媳妇是山里人,才过门,因为没有下过水田,老婆婆脱了鞋,在门前土场上教她学拉草。俗话说:念书人怕上考,种田人怕拉草,拉草是门苦力活。儿媳妇也脱了绣花鞋,双膝跪在地上战战兢兢跟着婆婆学。

儿子从田里回家吃饭,见烟囱管里还没冒烟,又见扔在一边的两只绣花鞋,狠声咕了一句:“当着弗着!”

当着,意谓应当这么着,弗着,意谓不这么着,当着弗着便是应当这么着而不这么着,这便有违常情有悖常理了,通常是有点二的人才会干得出来(或是说得出来的)。

儿子这么咕自己的母亲,母亲哪里受得了,套上鞋子去老头子坟上荷天罢地哭,说儿子有了老婆不要娘了,硬是要老头子剖开坟来把她也带了去,可见一句当着弗着有多重。

儿子说当着弗着,可能一是自己肚子饿狠了,二是确乎心疼自己的老婆,他说的当着弗着,一是这个时候媳妇应该在灶上忙饭菜,二是母亲不该教媳妇水田拉草这样的苦活。只是不该对自己的母亲,也不该对所有的长辈上当着弗着。

也有个做母亲的见自己的儿子都十二三岁了,喜欢得不行,老喜欢跟儿子你一拳我一脚地打闹,一次儿子一脚踢痛了她的小腿骨,她竟饱含着眼泪狠狠给了儿子一巴掌,儿子也饱含着委屈的眼泪对她怒目而视。过后这做母亲的说给做父亲的听,做父亲的想笑笑不出来道:“当着弗着!”是的,哪有跟儿子这么贼脱兮兮的母亲呢?

也有个女婿端午中秋不去给老丈人张节,学着洋人过圣诞节,老丈人笑着跟自己的女儿说,真是当着弗着的。女儿笑:你女婿不二,他是两节并一节呢,意思是省着一个节的钱。

农村人说,不怕一村人当着弗着,就怕一村人当着弗着。



溧阳市旅游局

有一种乡愁,情牵远方,叫“回家过年”;有一种记忆,无关风月,叫“家乡味道”。随着市旅游局会同中国烹饪协会、市餐饮业商会等单位主办的2016中国长寿宴暨“过年菜”大赛的圆满落幕,从155道长寿宴菜、116道“过年菜”中脱颖而出的获奖菜品成了市民关注的热点。获奖的68道“过年菜”,集历史传承性、发展创新性、经典特色性、经济大众性于一体,将溧阳美食文化推上了新的高度。市旅游局特开设溧阳“过年菜”专栏,介绍获奖菜品及其来历故事,以绘读者。

溧阳“过年菜”·满载而归庆丰年

制作者:张荣鹏 (溧田度假村酒店)

过年吃鱼意味着年年有余,生活富裕,蕴含着人们对财富的企盼。

满载而归庆丰年的做法:将处理干净的白鱼去骨切块摆入盘中,然后再把鱼肉做成小鱼圆煮熟,白鱼煮熟后摆上菜心和鱼圆,最后浇油即可上桌。



铜牌“过年菜”