



红人堂·杨珺

大江南北，入冬一碗羊肉汤

明代徐文长有对联曰：“几间东倒西歪屋，一个南腔北调人。”我深有同感。掰着指数前半生，成长于江西，求学于陕西，工作于浙江，使我能自如地切换各地的方言，沾染了各地的风气，也感受着各地的文化，难辨他乡与故乡。

不过入冬以来，所谓岁聿其莫，还是感觉到思乡情绪的逐渐浓烈。这不光是某些宏观的感觉，也体现为具体的小事，比如思及家乡冬季流行的酸辣羊肉汤，每每想到就忍不住口齿生津，直欲开锅起灶。

鲜香的羊肉入锅烹煮，配上应季的冬笋，辅之以香菇、白菜、木耳，加上辣椒和葱蒜，调成一碗热气腾腾的浓稠羹汤，光是想着那幅画面就觉得浑身温暖。

或加点粉丝、粉条，或直接用汤汁拌饭，一家人围着桌子其乐融融，你一勺我一勺地交替添饭，总是越吃越香。

这时什么“减肥”“节食”的念头都抛之脑后了，管它是肥肉还是羊皮，煮烂之后的糜糊入口即化，鲜嫩怡人。

巧合的是，冬季品尝羊肉，原来是很多地方的共同特色。走遍大江南北的我发现，江西有酸辣羊羹，陕西有羊肉泡馍，宁波也有类似的美食。每到入冬时节，超市的中央就会摆上羊肉的招牌，还有新鲜的本地山笋，这使我颇有恍惚感和亲近感。

中华民族如参天大树，各地诸方、千家万户的人们是并行的枝杈，地域之间的差异原来并不大，反而是有很多的共通点，我们的文化根脉始终相连。就像从做羊肉汤这件小事来看，无非是调料加得如何、主食搭配什么等小问题。

《诗经》所谓“九月肃霜，十月涤场，朋酒斯飧，曰杀羔羊”，那烹羊饮酒的欢乐景象，本是先民的真实生活记录，至今还沿袭于气候迥然的大江南北，想到这里真有点神交古人、隔空对话的感觉。数千年过去，这片土地上的人们还是风俗相似，何其奇妙。

华夏先民对羊羹的热爱，应可上溯到遥远的周朝，相关的记载不少。

比如说春秋时期，宋国和郑国开战，宋国的将领华元事先以羊肉汤犒军，而他唯独漏掉了他自己的车夫羊斟，后者因为没有吃到羊肉汤而深深怨恨。

于是两军交战时，羊斟抱怨说：“当初的羊，你说了算，今天的事，我说了算。”直接驾车冲进郑军的重重包围里，把主帅华元拱手送给了敌人，致使宋军崩溃大败。

区区一碗羊肉汤影响两军胜负，也堪称史书上难得的滑稽一幕了。

说起南北的差异与融合，《宋书》里还记载了个很有趣的故事。

东晋末期的名将毛修之，曾经追随刘裕北伐，留守关中时不幸败于胡夏，后来又变成北魏鲜卑人的俘虏，地位一落千丈。

然而毛修之凭借制作羊羹的特长，被北方人赞誉为“绝味”，很快得到北魏皇帝拓跋焘的喜爱，专门为其烹调南方菜肴，从俘虏变成了座上宾。

毛修之后来成为太官尚书，获封南郡公，专门在太官主掌御膳的烹饪。最后他还升任特进、抚军大将军，地位是当时的降人之首，甚至比许多鲜卑贵族还要高。

从这件小事，就可看出当时汉人烹饪饮食文化的积淀深厚，毛修之绝不会是单独出现的特例。

网上曾看到一句很有共鸣的话：“波旁王朝近三百年的传承与法统，不应该比平民桌上的一根法棍高贵。”民俗文化不是高不可及的东西，它细微于生活的每个角落，或许某个不经意的体现，就有深厚达上千年的渊源。

我总觉得很可惜，因为历代王朝的史书里，记载的大多是王侯将相的人生，吝于为普通百姓写点东西。

除了以上这些角落里翻到的细节，先民到底还有怎样的其他饮食、娱乐、风俗习惯，我们该怎样去了解曾经的方方面面呢？幸运的是，在羊肉汤的温热气雾里，我仿佛看到了一些他们的往事。



扫描二维码
可阅读全文



推荐榜



幸福年

宁波的书院：
延续千年风生水起(上)



谭乐

这棵树，
火遍了一座城



杨鹿南

先生叶嘉莹：
雅作，名士和赤子



贺玉民

在沙文求诞辰120周年
前夕与他的外孙相遇



草莓

这6种东西，
一擦酒精就可能“废”了

红人堂·大山雀

吃了那么多年橘子 终于吃到了枳

秋天是吃柑橘的时节，这种酸甜多汁的水果相信多数人都爱吃。不过，不知大家有没有尝过枳(zhǐ)? 枳，也叫枸橘，是柑橘的近亲。我想，很多人即使没有吃过，也一定知道下面这段著名的话：

“婴闻之，橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳，叶徒相似，其实味不同。所以然者何? 水土异也。今民生长于齐不盗，入楚则盗，得无楚之水土使民善盗耶?”(出自《晏子春秋》中的《晏子使楚》一文)

春秋时期，齐国著名政治家晏子(即晏婴)出使楚国，却受到楚王的当众羞辱，楚王说“齐人善盗”。

而晏子不慌不忙，以“橘生淮南则为橘，生于淮北则为枳”为例，说由于水土的原因，才导致原本差不多的东西变了味。接着又说，恐怕是由于楚地不好，才让齐之良民到了楚国后做了盗贼。楚王听了十分尴尬，当场向晏子赔不是，说自己是自取其辱。



果实累累的枳，摄于东钱湖畔。

在现实中，柑橘与枳都是属于芸香科的植物。前者为柑橘属的常绿小乔木，是常见水果；后者是枳属(也叫枸橘属)的落叶灌木或小乔木，果实可入药，具有健胃理气、散结止痛的功效。

我以前一直没有留意过枳，甚至不知道这种植物在宁波其实也有。直到前段时间在东钱湖附近拍鸟时，才偶然遇见了枳。

那天，我和阿则一家到东钱湖的一处旷野拍鸟。在大片藕田旁，忽然见到一排绿篱上果实累累，一个个都是金黄色的，大如乒乓球。我说，这个看着很像橘子，应该是可以吃的，但不知道好吃不好吃。

阿则爸爸忽然说：“啊，我知道了，这个不是橘子，好像是枳，就是那个‘橘生于淮北则为枳’的枳!”

我们当即摘了一个准备品尝。摘的时候发现，枝条上有很多尖刺，得小心避开。果皮有点硬，不像橘子皮那样容易与果肉剥离。我使用小刀像削苹果一样才把皮弄掉，里面的果肉色泽金黄，与橘子差不多，但不是一瓢一瓢的。

尝了一口，发现并没有想象中那么难吃，汁水充足，很酸，略甜，比较涩。我们开玩笑说，摘几个回去，可以当柠檬一样用作调味料，把汁水挤出来滴在鱼肉上，说不定风味也不错。

回家后查专业工具书《宁波植物图鉴》，确认这是枳。书上说，野生的枳主要分布于我国中部，在浙江安吉县也有。枳在宁波各地均有栽培，常用作篱笆。

