

回味

八宝鸭,小团圆

■申功晶

亦舒在她的小说《小紫荆》里描述,程家少爷每次回家,就要唤家厨阿娥:“做一只八宝鸭我吃,还有,蒸糯米糖莲藕。”这只八宝鸭从阿娥出门买菜到焖好装盘,已是傍晚。八宝鸭配一家人外带上门男友吃顿晚饭,才是团团满满。

这段文字倒是勾起了我儿时的一段回忆。那一年,我父母因为要双双出差,于是便把我送到姑父的老母亲家,托老人家代为照管几天。老太太皮肤白皙,容长的鹅蛋脸,生得清秀慈祥。可我自小认生,泪腺又天生丰富,初到一个陌生地方,从踏入老太太家大门起,就缩在墙角不停地抽泣抹泪,任由老太太如何哄劝,都无济于事。

“阿婆给你做一只八宝鸭,好不好?”我一听她说“八宝鸭”三个字,立马来了精神。老太太上街买了一只刚杀好的麻鸭,把鸭子里里外外清理干净,再将生糯米混合着莲子、红枣、豆沙、白果、干贝、火腿丁等八样“宝贝”馅料填满剖开的生鸭肚内。随后,她戴上老花眼镜,取出木盒里的针头线脑,眯缝着眼,小心翼翼地穿针引线将鸭子刀口处密密缝合起来,直至最后一针打了个结收尾,方才如释重负。她取来一根麻绳,在鸭身中部捆了一圈,扎成葫芦状,最后才将缝合好的整只鸭子放入加了冷水的大砂锅里;同时加入黄酒、八角、桂皮、姜片等佐料,待大火烧开水,再转小火将食材煨几个钟头才算齐活。

“等你长大,要学会做八宝鸭。”

“为什么呢?”我好奇地问。

“因为会做八宝鸭的女孩子有好口福。”

后来,当我有了下厨经验方才明白,糯米八宝鸭制作过程繁琐,耗时费力,是一道了不起的功夫菜。尤其用生糯米填鸭腔,难度系数颇高,一旦糯米量掌控不得当,在煨煮过程中,鸭肚就会有涨裂的风险。虽然做法繁复费力,但鸭子肚中的糯米经过煨煮被浸润了鸭之精髓,其味道之鲜,可谓惊艳。

当阿婆掀开砂锅盖的一刹那,一股混合着糯米、鸭肉、火腿等味道的浓浓鲜香味扑鼻而来,直击味蕾。阿婆用剪刀挑断了捆扎在鸭身上的麻绳,剪开缝合在鸭尾处的线头,一提一抖间,麻利地抽出整条绳线,再用调羹一勺一勺挖出鸭肚子中的八宝饭,盛到我碗里。我美美地吃了一顿丰盛的八宝鸭大餐,再没闹腾,饭毕倒头就睡,一觉睡到天亮。一只糯米八宝鸭,拉近了我和老太太之间的距离。

老太太是千年古镇姑苏同里人,糯米八宝鸭是同里当地

的一道节庆大菜。早在《江南节次照常膳底档》中就有记载:“(清乾隆年间)正月二十五日,苏州织造普福进糯米鸭子,万年春炖肉,春笋糟鸡,燕窝鸡丝……”

乾隆是一个任性的皇帝,相传他六下江南,在太湖西山东村看上了村姑殷姑娘,便和她有了一段“露水姻缘”,把她“金屋藏娇”在徐宅;他迷上了苏帮菜,就将苏州籍名厨张东官“打包”进了紫禁城当御厨,专门给他做苏州菜吃。在故宫出版社出版的《皇帝怎么吃》一书中,详尽介绍了糯米八宝鸭的做法:“八宝鸭,作为乾隆皇帝最爱吃的一道御膳佳肴……要把鸭子整个去骨,留下完整的可以实现‘滴水不漏’的带有鸭肉的皮囊,清理后再填八样不同的食材,煮五个小时左右,出来还是一只完整和漂亮的鸭子,讲究‘酥烂脱骨不失其形’。”这种“拆骨留皮”的填鸭手法,源于西周时期的八道珍

馐。《礼记·内则》中载:“炮,取豚若将,刳(屠宰)之刳(剖开后再挖空)之,实枣于其腹中……”这些烹饪之法,淋漓尽致地展现了古人对于“食不厌精、脍不厌细”的切实践行。

江南的八宝鸭又让我联想起安徒生童话《卖火柴的小女孩》里,那只肚子里填满苹果和梅子的大烤鸭,象征着丰饶富足、温馨团圆。

我长大后,从姑父口中得知,她母亲年轻时是名副其实的大家闺秀。丈夫早逝后,她既当爹又当妈,含辛茹苦拉扯着几个未成年的子女。在那个年代,一个单身女性要独自撑起一家子,其中艰辛,如人饮水。好在子女们被她抚养教育得很好,个个事业有成,又极为孝顺。丈夫在世时,逢年过节,她都会亲自下厨,精心做上一道糯米八宝鸭——古镇人重视家庭伦理传统,而八宝鸭象征着阖家幸福团圆。丈夫去世后,因生活拮据,她中断了每年

做一只团圆鸭的规矩。等子女们长大成人,日子越过越好时,老太太又开始做起了八宝鸭。如今,一到每年各种“小团圆”的日子,她必亲手做上一只八宝鸭。八宝鸭仍是当年的味道,可团圆桌上却永远少了一个生命中最重要的人。我想,这大概是老太太心中最大的遗憾吧。

我大学毕业参加工作没多久,就听闻老太太仙逝的噩耗。以前,阿婆要教我做八宝鸭时,我总觉着来日方长;现在想想,对于一位步入迟暮之年的老人来说,“来日”或许并不代表“方长”,也许仅在“方寸之间”。

今年过年,一家人去酒店吃团圆饭时,我特地点了一只糯米八宝鸭当作压轴大菜。其主料仍是糯米和鸭子,八宝馅料却略有变动,大致有笋丁、火腿丁、香菇丁、瑶柱、鸡丁等,相较传统的确实丰富了不少……煨制出锅的八宝鸭丰润饱满,再浇上原卤调配的虾仁、豌豆,看起来镶金嵌玉,闻起来腴香浓溢,吃起来鸭肉酥烂入味、八宝饭软糯喷香,作为压轴菜当之无愧。只是,这道八宝鸭的滋味已不是我记忆中的味道了。

外交家、“末代名媛”章含之做得一手好八宝鸭。她做八宝鸭时排场超级豪华,还特地请来十三位大使品尝,结果生生把胡同给堵死了。很多年后,她的宝贝女儿洪晃怀念起母亲:“(章含之)特别热爱生活,自己特别会做饭。我吃到过的最好吃的八宝鸭就是她做的,她再怎么教别人,别人都是学不会的。”

是啊,即便酒店里的食材再升级、厨师的手艺再高超,我吃到过的最好吃的八宝鸭,仍是记忆中阿婆亲手做的那只象征着“小团圆”的糯米八宝鸭。



闲思随笔

给母亲“不做母亲”的自由

■王国梁

看到一位母亲过生日对女儿说的一段话:“我不用你对我说爱,不用你买礼物给我,不用你准备一桌子菜,你给我自由就行了。在我想清静的时候,带着你的娃,能走多远走多远。我想要的礼物,是拥有一天‘不做母亲’的自由。”

看过之后我不禁感慨,母亲也需要属于自己的生活,可她们的愿望经常被忽略。在我们的印象中,母亲几乎成了终日为儿女操劳的代名词——儿女小的时候,操劳儿女的吃穿学习;等到儿女成家了,为他们带孩子,开始新一轮的操劳。太多的

母亲,为了儿女真可谓“鞠躬尽瘁,死而后已”。

女人做了母亲之后,似乎就没有了自我,而是完全属于儿女了。无论遇到什么情况,母亲都会把儿女放在第一位,自己的需求和愿望变成最不重要的。养育儿女一路艰辛,母亲何时才能有“不做母亲”的自由?某个小品台词里说,“(母亲)什么时候能个人承包一段时间”?是的,她们也想拥有属于自己的空间和自由。多数母亲,未出嫁在娘家做女儿的时候,都是满怀憧憬的小姑娘;结婚生子后,她们为了相夫教子、拼搏顾家才放弃了自我;熬到老了,回顾一生的经历,猛然发现自己连“不做母

亲”的自由都未曾有过。

给母亲“不做母亲”的自由,是我们做儿女的都应该认真考虑的一个问题。

我跟同事们讨论起这个问题,小姚的眼圈都红了。她说:“我原来都没想过,母亲也得拥有‘不做母亲’的自由。我母亲现在帮我带孩子,每天都忙得不可开交。有时候她也抱怨,说自己就像个保姆,没完没了地忙,连个星期天都没有。话虽这样说,但她还是一刻都不闲着。有时候我看到母亲累得偷偷捶腰,心里很难受。我想好了,以后我要经常给母亲‘不做母亲’的自由!”

小姚给母亲安排了“自由日”,每个月都要有几天自由支配

的时间,比如逛街日、看戏日、会友日、旅游日等。其实小姚母亲的爱好有很多,逛街、看戏、交友、旅游……但在很多年里这些爱好都变得无足轻重,因为她觉得,儿女的事才是天大的事,其他事都要往后排。现在,小姚想让母亲重新找回自我、活出自我。

刚开始,小姚母亲很不习惯“自由日”,说家里的事忙都忙不过来,小姚还让她没事找事。小姚告诉母亲,家里没那么多非做不可的事,很多事不急着想做,日子照样过得好好的。

有了这几个“自由日”,小姚母亲开始走出家门,找回自己遗失已久的爱好。很快,她就找到了几个适合自己的圈子,交到

不少朋友。每到“自由日”,她就会完全放下负累,做回自己。小姚欣慰地说:“现在我母亲的生活丰富多了,心情好多了,身体自然也跟着好了起来。如今她常说,走出家门才知道天地有多大。‘不做母亲’的‘自由日’让她真正领悟到了,人生在世除了辛劳顾家、为儿为女,还要保留属于自己的一方天地。”

我和同事们看到小姚已经成功给母亲“不做母亲”的自由,都夸赞她执行力强。小姚说:“不是都说尽孝要趁早吗?想到就去做,不能等,大家也开始行动吧!”我们都表示,一定要给母亲“不做母亲”的自由,让母亲享受幸福的晚年生活。