

# 董克平:腌笃鲜是春天的菜

编者按:

行走人生,美食当伴。董克平笔下的美食有文化,也有修养;有回忆,也有探新;有传统,也有时尚;有旧式的传承,也有新知的发掘。

你可以通过一道菜认识一座城,也可以通过菜系的形了解中国古老的文化,更可以将生命律动的韵味之美与中国传统文化的写意之美结合,获得带有中国符号的文化感动。

天气逐渐暖和起来。唐诗里说“烟花三月下扬州”,这个时候的长江下游两岸,已经是春花烂漫姹紫嫣红了。美景之外,自然还有美食。

说到春天,腌笃鲜——鲜肉咸肉炖春笋就是江浙一带春季的应时菜品。腌是咸的意思,鲜就是鲜肉和鲜春笋。笃是吴语中的象声词,就是汤水微微开,鼓起小泡那种“笃笃”的声音。

新鲜春笋与鲜肉一起用中火炖至酥烂。油脂和汤水混合成浓浓的白色汤汁,汤汁浓白醇厚。鲜肉酥肥嫩滑,春笋清香脆嫩。成品口味咸鲜,鲜味浓厚。

长江沿线走过去,南京有,扬州有,苏州有,上海有,杭州有——几乎江南的每个地方都有。吃过杭州君悦酒店程郁师傅做的腌笃鲜之后,我是这样记录的:古菜南宋傍林鲜。古人称竹笋为“傍林鲜”,最鲜的吃法是在竹林中剥掉笋衣烤熟了吃。这在现代餐厅里做不

到。不过用新鲜竹笋和咸肉,鲜肉,再加一点儿火腿一起炖,“笃透”“笃熟”的一钵汤也是非常鲜美的。这和上海的腌笃鲜差不多,湖滨餐厅的汤还加了一点儿海鲜在里面,肉香肉鲜中又多了一点儿海鲜的甜。

春笋上市的时候,江南人家的主妇常会做腌笃鲜。鲜肉、咸肉、春笋、百叶结在汤水里慢慢煲炖着。一个个气泡顶上来,一个个破裂了,“笃”声细微连绵不断——保温的砂煲上桌时,“笃”声还可听见。把咸鲜有味、汤水奶白、肉香笋脆的腌笃鲜吃下去,春天也就留在味蕾记忆中了。

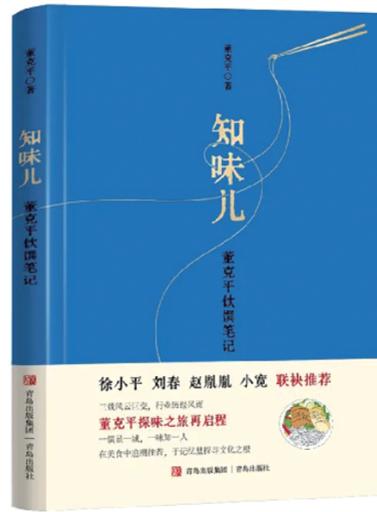
这两天翻看华永根先生的《苏州吃》,对腌笃鲜有了新的认识。按照华永根先生的说法,腌笃鲜这道菜虽然家常普通,但是要做好也是很有讲究的。这道菜带着冬天的余韵和春天的时鲜,应该只在春天吃,冬天是做不出好吃的腌笃鲜的。

华永根先生说,冬天不能吃腌笃鲜,因

为冬时腌肉还未入味,鲜肉含水量大,冬笋虽脆嫩,但不易入味。真正的腌笃鲜必定要在春时吃才“合拍”,经过一个冬天的腌制,腌肉紧实,咸味到家。春时鲜肉肥壮,春笋鲜嫩又带着山林的气息,这几样食材用砂锅同烧,原汁原味,意达于口,做出的腌笃鲜才称得上是美馐。苏州人的讲究由此可见一斑。

腌笃鲜制作上也有讲究。腌肉要去掉黄色的和坏掉的部分,鲜肉要刮清油污,用开水焯一下,去掉血污。一次性加足清水,用大火烧开后捞去杂质,加入葱、姜、料酒,烧15分钟。加入笋块,烧开后调到小火慢慢煨炖到透。特别讲究的饕客对材料也有要求。华永根先生的书中说,真正讲究的人不会加百叶结。砂锅中只有咸肉、鲜肉和春笋,而且最好是用咸蹄膀和鲜蹄膀,煨炖出骨头的味道,汤味才更加隽永。

(本文由《知味儿》作者董克平撰写)



## 4月青版新书推荐

悠闲读书,追求的是一种气质、一种涵养。多读书,能使人精神焕发,随和幽默,充满自信充满魅力。我们常说的儒雅风范,是以深厚的文化底蕴作铺垫,其深厚的文化修养主要从长期不懈的读书学习而来。

4月,青岛出版社向读者们推荐以下青版新书来一起品读。



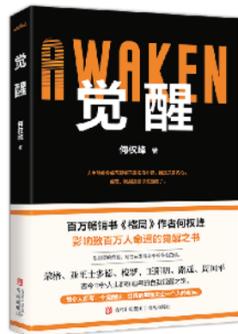
扫码购好书



《自古英雄出少年》  
马瑞芳 著

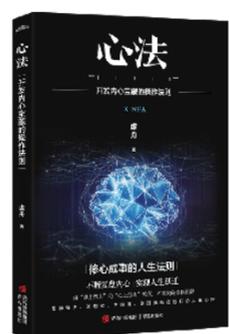
《自古英雄出少年》是一套精心为少年儿童创作的人文历史读本,也是一套中华民族精神普及读物。

文化学者、教授作家马瑞芳先生立意高远,在悠久的中华文化长河中汲取养料,将其在长期的教学和阅读中积累的素材和感知融史入笔,通过讲述中华英杰人物的人生故事,提炼出独属中国人的精神内核。本套书分为三册:《栋梁之材如何炼成》《生花妙笔从何而来》《少年英杰贯穿华夏》,分别讲述了中国历史上杰出的政治家、思想家、文学家以及大智大勇的少年英杰的精彩故事。



《觉醒》  
何权峰 著

《格局》为一部让全球数百万人改变思考方式、调整处事格局的畅销书。该书作者何权峰以温柔的笔触,写给在困境中不断挣扎的你。人生,就是不断觉醒、嬗变的过程。有时你觉得事情很难改变,其实只要转念,马上海阔天空。凡事向内求,自能生羽翼,何必仰云梯。真正厉害的人,都是发现自身局限,不断自我反省,从而突破困境,走向觉醒的。本书以8个篇章分解了48个以小见大的人生哲思文,帮你不断突破、觉醒,化解痛苦,获得真正的自由,从而享受生活,掌握命运。



《心法》  
虚舟 著

本书是一部心理励志类作品,主要讲述的是教人如何复盘内心。人不是缺办法,而是缺心法。人生的一切都是内心的投射,人心即宝藏,最大的个人发展之道,是从“事上努力”转到“心上努力”,践行由内而外、内圣外王的成长模式,走正道,才能少走弯路。人的本质是心,关键是在心上修行。作者提出了一套3.0操作系统理论,旨在引导读者学会向内走,通过整理内心,拂去心灵上的灰尘,消除人的欲望,才能找到解决问题的根本方法,从而实现真正的人生跃迁。



《彼岸的她》  
[日]角田光代 著  
赵乐平 译

《彼岸的她》是第132届直木奖获奖作品。故事主要围绕三位女性展开。决定重返职场的家庭主妇小夜子,在求职的过程中,认识了老板葵,并憧憬起生活潇洒的单身职业女性葵的生活。葵经营着一家公司,她热情地接纳了找工作四处碰壁的小夜子。然而,学生时代,葵曾饱受校园霸凌的困扰,直到遇到洒脱不羁的鱼子后,才体会到了有朋友的喜悦。然而,在鱼子和葵携手离家出走,跳楼未遂,引起舆论轰动后,两人的相依相伴随着鱼子的搬家戛然而止。



《葡萄球菌》  
[日]道尾秀介 著  
吕灵芝 译

《葡萄球菌》是直木奖得主道尾秀介的经典社会派推理代表作。离婚的夏都独自带着上初中的外甥生活。有一天,她突然被一个叫辉夜的少女偶像和她的三个粉丝“绑架”,她们向夏都索要辉夜的姐姐丑闻的证据照片。原来,辉夜的姐姐是当红女演员,而她们真正想要绑架的并非是夏都,而是另有其人,夏都却因此卷入一连串不可思议的事件中,恐怖的无人医院逃生、离奇的餐车爆炸、复杂的地产纠纷……以为一切只是偶然的夏都最终发现,原来一切都是以她为中心设下的圈套……



《你可以有情绪,但不要情绪化》  
[日]高井祐子 著  
姚奕崧 译

这是一本温暖治愈、通俗易懂的情绪管理读物。本书从自我状态、口头禅、人际关系、生活习惯等这些容易让情绪产生波动的方面入手,提出积极有效的情绪管理方法,基于“情绪源于思维方式”这一理念,指出通过转变想法和看法可以调节情绪和行为。



《想哭的夜里,有家甜品店》  
[日]中山有香里 著  
崔宇 徐徐 译

直击人心、温暖细腻的甜品故事,引发强烈的情感共鸣。在城市的一隅,静静地伫立着一家甜品店。熊和鲑鱼经营的这家甜品店只在晚上营业。怀有不同心情的客人将在这里邂逅治愈自己的甜品,而这些甜品恰恰勾起他们过去的点滴记忆。



《疲惫的夜里,有家外卖店》  
[日]中山有香里 著  
崔宇 徐徐 译

世上唯有美食与爱不可辜负。46道夜宵食谱,暖胃又暖心。在城市的一隅,大熊开了一家送夜宵的外卖店,员工有鲑鱼、大猩猩和猫。夜宵有热乎乎的饭团、大酱汤、生姜烧肉等美味佳肴。可爱的员工们在送餐时,会及时为客人送上贴心的鼓励和安慰,温柔且暖心。



《小白小布》  
蓝衣柜 著

人气漫画博主蓝衣柜原创,超暖心、超搞笑、超治愈的“小白小布”系列作品首次结集成书,全网阅读量破亿,点赞超过300万,同名系列微信表情包累计发送600万次。

希望这些可爱温暖的漫画可以带你走进单纯的狗狗世界,赶走所有烦恼和不开心。



《漫画小学生心理学效应》  
彩色斑马童书馆 编著

本书选取了著名的60个心理学效应,通过近千个漫画场景、百余个实际案例进行讲解,告诉孩子心理学效应的内涵及带给我们的启示,教孩子运用心理学效应做好自我管理、培养良好的习惯、找到学习规律、激发自己的潜能,让孩子学会自我成长,内心变得更强大。