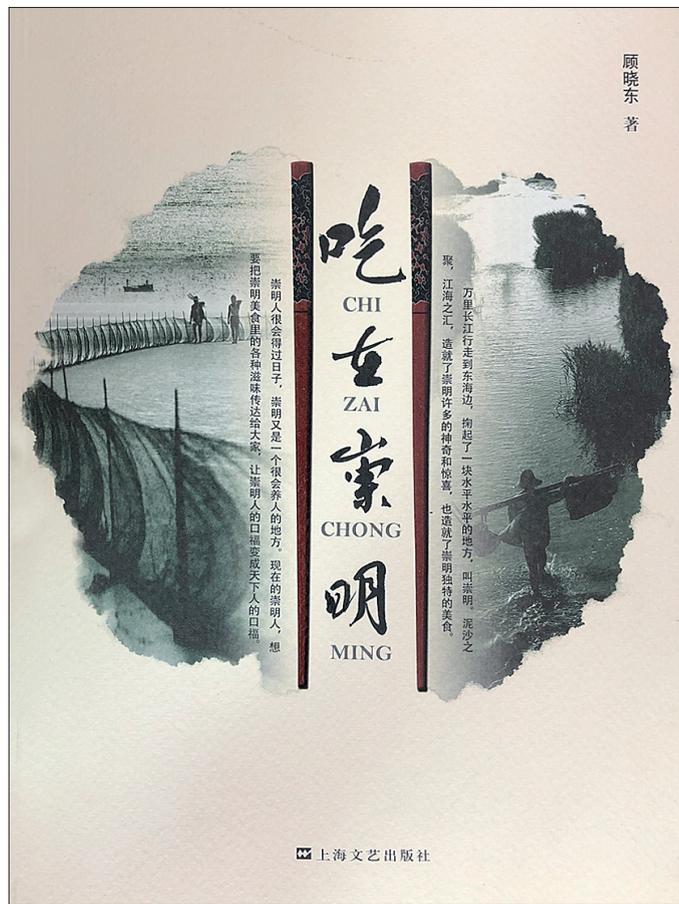


《吃在崇明》:介绍那些生态岛上的美食

我第一次比较系统地写崇明的美食,是在1988年。当时,我们在编纂出版《地区经济开发信息丛书·上海卷·崇明》。该书中,“部分土特产品介绍”一章18篇有关崇明特色食品的文章,都由我执笔。2013年,也就是事隔25年以后,我退休赋闲,在做一些关于崇明方言的探讨工作的同时,腾出了一点时间开始比较系统地写崇明的美食。这一写,共写了45篇,20余万字。现在,我把它汇集成一本书,起名《吃在崇明》,交由上海文艺出版社出版,也呈献给生我养我的崇明,呈献给我的读者朋友。

本书的起名,应该说代表了我对于崇明饮食文化乃至崇明经济和社会发展的一份理解。就书籍的内容而言,写的就是崇明的美食,其书名似乎也就是《崇明美食》或《美食崇明》之类。但是,从我个人的认知看,现在的崇明,地方美食已经获得越来越广泛的好评和受到越来越热烈的追捧,“吃”在崇明经济、社会发展中的地位和作用也越来越彰显,饮食文化已经成为崇明地区突出的比较优势。而未来的崇明,要建设生态岛,建设世界上闻名的生态岛,生态岛就是一个蓝天白云岛,一个森林岛、花园岛,一个碧水清清、鸟儿啾啾的岛,同时也是一个宜居岛、生活岛、美食岛、旅游岛,生态岛如果没有富有特色的美食文化作为支撑那是不可想象的。所以,“吃在崇明”将必然成为一篇时代需要我们做大、做深、做好的锦绣文章,成为未来崇明的一面大旗,“吃”也必然成为崇明的一张名片、一个品牌,或说是一个符号和代名词。这也就是说,由“崇明美食”而“美食崇明”而“吃在崇明”,实际上代表了崇明饮食文化的不断演变,代表了崇明经济和社会的不断发展。“吃在崇明”这一美妙命题的提出,既是对过去和现在的崇明的一种概括,更是对于未来崇明的一种规划、引导和憧憬,是崇明饮食文化和社会发展的必然,是当代崇明人的一种自觉。

具体研究“吃在崇明”这样的题目,我们会首先看到崇明美食的多样性。日常间,如果我们在崇明设宴,一席之中,酒、饮料、冷菜、热菜、大汤、主食、点心、水果等等,可以全部都是崇明的特产,而且四季变化,菜肴也会随时变换。同样在上海地区,要是换了任何一个地方,绝不会有如此丰富的本地化展示。我的这本书,基本上是一个品种写一篇文章,加起来要有45篇,归纳成大类也有11个,可谓林林总总。内行人又看得清楚,还有一些品种,在文章中只是一笔带过甚至被完全忽略。



书名:《吃在崇明》
作者:顾晓东
出版社:上海文艺出版社

多样性以外,我们还会惊讶于崇明许多食物的独特性和优异性。一桌子的人坐下来,如果有人是第一次来崇明的客人,一定会有好几道菜连见都没有见过,非要主人介绍了才有所了解。或许那也就是大众化的产品,但是出在崇明就不一般了。种瓜得瓜,种豆得豆。崇明人种瓜种豆,种什么长什么,得什么以外,还会得品质特别好的瓜和豆,自会优秀于别人家。这也难怪,市场上凡是吃的,同一个品种之间都要严格区分清楚是崇明出产的还是外地出产的而唯恐混淆,而且一定会不厌其烦地在崇明产品之前加上地理名称词,叫成崇明青菜、崇明菠菜、崇明茄子、崇明寒豆、崇明小寒、崇明赤豆、崇明洋扁豆、崇明芋艿、崇明洋番芋、崇明香芋、崇明山药、崇明芦稷、崇明西瓜,以及崇明羊肉、崇明蟹、崇明黄鳝、崇明脚鱼、崇明子鲚、崇明刀鲚、崇明老白酒,等等。崇明美食的多样性、独特性和优异性,实际上都是由崇明独特的地理位置和特殊的人文

环境决定的。崇明的一粒粒沙土,是长江一路大浪淘沙带过来然后安顿在入海口的,交融千山精华、九州灵气。崇明这一个特殊的“水生物”,诞生在长江和东海交汇的地方,泥土细分得出淡水区域沉淀土和咸淡水交汇区域沉淀土、夹带淤泥成分较多的土壤和夹带黄泥成分较多的土壤、内陆熟地和边沿生地,水域有内河、内湖、外江、入海口和海外,有淡水区域、咸淡水交融区域和咸水区域,加上宜人的气候、洁净的自然环境等因素,使得各样相宜的、特有的、令人惊喜的物种应运而生。这样的得天独厚,自然是别的地方搬也搬不过去的,学也学不来的。造物主给崇明以恩惠,崇明人又格外晓得领受和感恩,用实际行动谢天谢地。这样,就构成了我们在食物的引进、培育、种植、养殖、收获、捕捞、加工、保存、烹饪、食用等许多方面的特有经验。我们都说,“崇明”谐音“聪明”,“崇明人”就是“聪明人”。崇明人的聪明,首先集中体现在把自己的伙

食打理好了,安排好了。其中尤其要说的,是崇明、长兴和横沙三岛,都像是一个广大无比的由“四程”(“程”,音“厅”)头宅沟围起的大宅院,地理上处于封闭状态,但是居民的内心却是开放的,三个岛既是移民岛又是移植岛。历史上,我们的勤奋又智慧的老祖宗“无中生有”、“因无而有”、“因无而荣”,不断地从各地把各种食物品种带到岛上,同时把种类的多样化和耕作的精细化结合起来,使得荒芜变成繁荣,丰富了当年自给自足的状态,也为我们留下了许多珍贵的饮食文化遗产。这是崇明所特有的另一种蔚为壮观的“海纳百川”,也是崇明人垦拓精神和享受美好生活的理念的重要组成部分。比如,仅以刊刻于万历三十二年(1604)的《万历崇明县志》所记,400多年前的崇明水稻品种有34种之多,其中明确指为糯稻的有羊脂糯、水仙糯、赶陈糯、苦皮糯、芦花糯、小娘糯、牛筋糯、灶王糯等16种,黄豆有僧衣豆、大香珠、八月白、瞒婆豆、鸭蛋青、丹阳黑、扇子黄、羊眼豆、乌壳黄、半升稞等14种,果树有桃、李、奈、杏、榴、枣、柿、橙、金丸子、柑、蜜坛、梅、金柑、櫻桃、胡桃、林檎、蒲桃、枇杷、香榧等19种。千百年的积淀,又使得崇明菜形成了本土、时鲜、丰富、独特、协调、清淡、美味、绿色等风格,滋味以咸鲜为主,时有酸甜,刀功多斩、削、批、剝、切,烹饪手法则有炒、煨、煨、烩、参汤、笃、炖、蒸、煎、搂、凉拌、呛、腌等,构成了一个比较完整和独立的体系。崇明美食的加工文化里,还有做酱、做甜酒酿、做老白酒,还有蒸糕做圆子,还有腌咸瓜、腌包瓜、腌草头盐齑,还有呛虾、醉蟹、腌蟛蜞,还有糟鱼、晒子鲚干等等,形成了许多独特的制作技艺。这样的厨艺和制作技术,使得崇明各样特别的食物实现了由田头、水畔、宅间等地方往餐桌的美好过渡,最终成为津津有味。崇明人对于食物的这一自觉和理解,崇明人很会过日子的传统,在当前的背景下,又表现为高度重视生态环境的保护和建设,高度重视绿色食品的生产,高度重视旅游产业的开发,使得传统的饮食文化增加了时代的内容和色彩,让崇明美食里的种种滋味得以广泛传达,使崇明人的口福逐步变成天下人的口福。很早以前,我们就从“崇明”这个地名中,解读到了崇明人崇尚明净、崇尚明慧、崇尚生态的理念。现在,我们又从崇明饮食文化发展的实践和历程中,欣赏到了崇明人的聪明、高明和精明。

讲述、认识和强化“吃在崇明”这个概念,我在采访过程中,还特地记下了一些具体资料。2007年,国家工商总局批准崇明香酥芋、崇明白扁豆、崇明金瓜、崇明白山羊和崇明老毛蟹等5个产品,使用国家地理标志注册商标。2007年,国家质检总局核准崇明老白酒、崇明老毛蟹等2个产品,为国家地理标志保护产品。2011年、2013年、2014年,国家农业部先后准许崇明白山羊、崇明沙乌头猪、崇明金瓜等3个产品,使用国家农产品地理标志公共标识。这是在国家层面上,认定我区共8个食用产品形成的特定自然因素和人文因素,确立了其在全国的名特优地位,并且专门予以保护和扶持。几年来,本区已经有126家农副产品生产企业的33个品种,获得国家A级绿色食品认证。崇明糕、崇明老白酒、崇明酱包瓜和崇明草头盐齑这4个产品的传统制作技艺,被确定为上海市非物质文化遗产。由崇明厨师制作的四味金瓜丝、东坡山羊肉、泰式酥子蟹等7道菜品,在中国厨师节以及全国中餐技能创新大赛中获得金奖。数年中,全区相关餐饮单位制作的酱肉肉丝、草头盐齑、酒香蟛蜞、白切羊肉、红烧凤尾鱼、毛豆面拖蟹、蟛蜞酱烧茄块、茄丝饼和咸肉扁豆饭等53道菜点,被上海市烹饪协会评为“上海名菜名点”。崇明餐饮行业的领

头羊锦绣宾馆,早在2004年就被中国烹饪协会评为“中华餐饮名店”,有中国烹饪大师1名,中国烹饪名师1名,中式烹饪高级技师4名。这些,都是我们在崇明饮食领域所看到的天人合作。

比较详细地阐述本书命名的来源以外,还要说一关于写作的几个具体情况。一,我想尽量把它写成一本综合反映崇明饮食文化的书籍,使之成为一席“崇明美食文化大餐”。崇明美食诱人的色香味的背后,隐藏着许多独特的文化元素,那是我们崇明人自己的文化故事。试图呈现一席“崇明美食文化大餐”的实践,目的是想让地方会给人以淡而无味的感觉。三,我写作这一本书的节奏比较慢,这于我自己来说算是一种适合,但是到了有些读者那里,可能会觉得着急了。面对这种情况,我自己也只能按照了我们崇明人的习惯,说句“恬恬”(“恬”,音同“滔滔不绝”的“滔”)叫看末特之类的话,让一部分真的喜欢这样的文章的人,耐了性子笃悠悠地去看。

这一本书的构成,实际上有文字和图片两大部分,此外还有书名的题写。其中,我只是文字部分的作者,图片除极少几幅以外都由崇明文化馆的顾勤老师拍摄。顾勤老师是中国摄影家协会会员,崇明著名摄影家,为崇明留下了许多美好的摄影作品。2015年开始,他帮助我拍摄相关的照片,到现在已经接近3个年头,准备的素材有数千幅之多。四季之中,他背了一个很重的照相包,在田头、河畔、江边、菜场、商店、酒馆、农家等地方拍摄,很是辛苦,夏日常常衣衫湿透。我十分感谢顾勤老师的专业、智慧和倾情、恪守,感谢他对崇明美食的深刻理解和真实系统记录,感谢他通过图像所表现的崇明美食的丰富和诱人,还感谢他把多年拍摄的崇明美食相关的珍贵艺术照片无私地贡献于我。是顾勤老师的这一架照相机,为《吃在崇明》这一本书增添了诸多美好的画面。可以想象,如果没有了顾勤老师的那么多的美图靓照,我可能连出版这一本书的勇气和自信都会减少许多。为我的书题写书名的,是黄海盛,崇明区文广影视局局长,上海市书法家协会会员。海盛的字,清秀,静谧,安稳,不事张扬,有他的灵气和性格在,我很喜欢。海盛、顾勤老师和我,都土生土长,崇明菜也土生土长,我们共同吃着崇明菜长大,现在又以各自的方式共同感恩于崇明美食,共同表达对于崇明美食文化的热爱。这样的感情,能集中在我的这一本书里,也算是缘分。

我写作这一本书,要跑崇明的农业、渔业、畜牧、旅游、文化等部门,跑有关的生产合作社、食品加工企业,跑宾馆、饭店、食堂,要问农人、渔人、牧人,问专家、名厨等等,感谢相关单位和人员,像乐意做我的助手似的,给我讲了许多知识,为我提供了不少资料其中包括少量图片,给予了许多热情帮助。从这一个角度说,这一本题为《吃在崇明》的书籍,又是众多的人士和我共同完成的。

□ 顾晓东

