

绰号里的廉政故事——

置棺斗腐的“青菜刘”

明朝时,有一位被人称作“青菜刘”“刘穷”的武官,他的名字叫刘玺。

刘玺出身军人家庭,少年时学习刻苦,饱读经史,期望通过科举考试进入仕途,结果屡试不第,后蒙荫承袭官职,做了龙江右卫军政。他为官清廉、谨慎勤勉,受到好评,后来升任南京旗手等卫的把总,负责粮运。在这期间,明武宗的义子、锦衣卫的头子江彬以权势向刘玺强索运粮船的好处。这江彬当时权倾朝野,且手握生杀大权,无人敢得罪,而刘玺却不买他的账,宁死不给他好处费。后来,刘玺又被调至江西总管粮运的事务。掌管粮运是当时最大的肥缺,但刘玺却能做到一尘不染、丝毫不取,而且所到之处,恪尽职守,政绩突出。

刘玺的清廉和才能,不仅受到百姓的敬佩,就是朝中官员也都赞誉他。嘉靖皇帝也很赏识他的才干和品德,下诏任命他为都督金事,挂总兵官印,提督漕运,总揽漕运事务,足见对其信任的程度。但漕运这块“肥肉”太诱人了,高官权贵都想从中谋利。当时的王公贵戚郭勋,凭借着自己的威势,经常率领属下大肆搜罗南方的奇珍异宝。然后强迫漕运官给他们派船,将珍玩运入京城。刘玺总揽漕运后,坚决给予抵制,他知道郭勋位高权重,不好对付,但他毫不畏惧,以死抗争。他让人事先在船中准备了棺材,待郭勋派来的人来到船上时,刘玺右手持刀、左手指着来说:若能死,犯吾舟。吾杀汝,即自杀卧棺中,以明若辈之害我军也。吾不能纳若货以困吾军。来人被刘玺的凛然正气镇住了,只好退走。

刘玺不仅为国为民敢于斗争,抵制了腐败之风,为当时的漕运事业作出了贡献,而且为官清廉、不置产业、不纳侍妾,俸禄多用来接济别人,而自己始终过着清贫的生活,他的妻子甚至连一件完整像样的粗布衣服都没有。人们称他为“青菜刘”“刘穷”,朋友们开玩笑地说,他就像个教书的穷学官,而家里人则称他为“穷鬼”。“穷鬼”这个绰号连皇帝都知道,以至在批阅推荐他升职的奏章时,高兴地说:“是前穷鬼耶。”③6 摘编自《天津日报》

范氏家风:清苦俭约



范仲淹

北宋名臣范仲淹,不仅政绩卓著,而且“以清苦俭约著于世”,言传身教,范家子孙都严格遵守节俭的家风。《曲洧旧闻》中记载,范仲淹的儿子范纯仁官居宰相后,一次请朋友吃饭,饭局过后,朋友不经意间感慨:“啊,范丞相家的家风终于有所改变了!”有人追问他何出此言,他回答:“盐鼓棋子而上有肉两簇,岂非变家风乎?”是啊,以前范丞相家吃饭,就是面条米饭上盖着豆豉佐餐,这次去他家吃饭,居然能在豆豉上吃到了两片肉,这难道不是改变家风了吗?说得大家哈哈大笑,笑声中却带着深深的敬意。③6 摘编自《学习时报》

古代的东坡肉是什么味道?



很多朋友都不爱吃肥肉,因为肥肉不仅在口感上有些腻,而且意味着高热量、高胆固醇,意味着高血脂、高血糖和体重超标。一大盘肥肉放在面前,冒着热气,泛着油光,甭说吃,光是看上一眼,似乎就能让人卡路里飙升。

现在把这盘肥肉端走,换一道东坡肉上来,奇迹出现了。那些厌恶肥肉和恐惧肥肉的朋友,突然之间就变得毫无抵抗力了。

试着想象一下。那道东坡肉,方方正正,每一块都切得恰到好处,每一块都是五花三层,每一块都闪着红光,像切开的玉石,像雕成的玛瑙。更要命的是,这些玛瑙还是软的,软糯,弹牙,飘着浓郁的香味儿,让人忍不住就想夹起一块放进嘴里。唔?一点儿都不腻呀,明明很好吃啊。吃完一块,又夹起一块。要是旁边还有一大碗热腾腾的白米饭,那就更妙了。东坡肉最能下饭,没有东坡肉,你最多吃一碗。有了东坡肉,你恨不得吃三碗!

这,就是东坡肉的魅力。

但你可能不知道,过去的东坡肉并不是这个样子。

让我们把历史的指针拨到清朝。清朝大臣梁章钜在许多地方都做过官,吃过天南海北的美食,也吃过东坡肉。他的评价是:“东坡肉这道菜名气很大,味道普通,卖相更普通。肉块大小不均,肥瘦不均,白煮加盐,吃着太腻,各地厨子都能做,但都做不好。”清朝的东坡肉虽然也叫东坡肉,却远远比不上现在的东坡肉。

我们再把历史的指针拨到明朝。明朝文人沈德符是个官二代,生于北京,住在江南,去过陕西、岭南和四川,也是吃遍天下的主儿。他吃到的东坡肉是什么样子呢?一大块猪肉,不能改刀,撒上酱料,蒸到稀烂,然后用勺子挖着吃。

我们继续穿越,穿越到苏东坡的时代。苏东坡流放黄州,俸禄断绝,因为没钱,买不起羊肉,只能买来猪肉,亲自下厨,然后他留下那首短歌:净洗铛,少著水,柴火罨烟焰不起。待他自熟莫催他,火候足时它自美……把锅洗净,少添些水,把猪肉放锅里,小火慢炖,别急着起锅,火候到了,肉自然美味。

这首短歌是现存文献中苏东坡做猪肉的唯一记载,题目叫《猪肉颂》,在他另一本著作《仇池笔记》里又叫《煮猪头颂》。这说明苏东坡的烹饪手法简单粗暴,没有蒸,只有煮,煮的可能还不是半肥半瘦的五花肉,

而是猪头。你能想象最原版的东坡肉其实只是煮猪头吗?如果把这样的东坡肉端到你面前,你愿意吃吗?也许你愿意,但肯定不会像吃现代版东坡肉那样大快朵颐。

清朝的东坡肉,明朝的东坡肉,还有苏东坡亲自烹饪的东坡肉,都不是现代版的东坡肉。现代版东坡肉是什么时候出现的呢?应该是在清朝末年。

在清朝末年和民国初年的四川成都,厨师圈子里以手抄本形式流传一部烹饪手册,叫作《筵款丰饕仪样调鼎新录》,里面清晰地记录了改良后的东坡肉做法:将五花肉切成麻将块,用细绳扎紧,煮后捞出,用酱油和黄酒焗透,最后上锅,蒸到酥而不烂。

这才是我们现代人爱吃的东坡肉。

当然,现在东坡肉也分派系,川菜里有东坡肉,杭帮菜也有东坡肉,做法上是有区别的。但不管哪个派系的东坡肉,都不是明朝和清朝的东坡肉,更不是苏东坡在黄州发明的东坡肉。

既然东坡肉并不是苏东坡发明的,那我们享用东坡肉的时候,还应该感谢苏东坡吗?

答案是:我们仍然要感谢苏东坡。

首先,如果不是苏东坡千年以来的影响力和辐射力,后世的厨师和美食家就不太可能在东坡肉这道菜上不断改进,花几百年时间把本来肥腻的肉块打造成一道真正的美食。

其次,如果没有苏东坡的光环来加持这道菜,那它最多只能成为美食,而不能成为誉满天下的名菜。

对一道名菜来说,文化寓意是很重要的。在地球另一端的美国,人们本来对中餐一无所知,直到百余年前晚清重臣李鸿章访美,美国人的菜单上才涌现出那道“李鸿章杂碎”,紧接着又有了以晚清另一位大臣左宗棠命名的“左宗鸡”。

你可能不熟悉或者不喜欢李鸿章,但是在中餐走向世界这件事上,离不开李鸿章的文化标签。同样道理,在东坡肉走红现代中国这件事上,更加离不开苏东坡的文化标签。

事实上,当我们品尝东坡肉的时候,只要想起苏东坡,只要想起苏东坡的名篇《水调歌头》或者《前后赤壁赋》,味蕾就会更加活跃,胃口就会出奇的好。这就是苏东坡的魅力所在,这也是文化的魅力所在。③6 摘编自《北京青年报》