

荡口食货志

文/赵瑜

走得累了,在一个临河的茶馆坐下。小华指着不远的一座桥说,那是一座老桥,叫卖鸡桥。

果然,还有一座桥,也是古老的,叫卖鱼桥。

晚上便吃到了青鱼,是小镇不远处鹅湖中的鱼,大概是身体的颜色是青色的,而得名。此地还有银鱼和白鱼。果然,无锡的菜都有糖的味道。友人说,在过去,无锡没有味精等调味品,如果想吃到更丰富的滋味,便只能用糖和醋搭配出不同的比例。青鱼的味道便是甜中带着咸,而咸中又带着香。这鱼肉的香味里有鱼在水中游水的滋味,是一种可以回味的想象。仿佛并不确定,但却又饱满地存在。

镇的名字叫荡口,一听,便知道是个码头。在旧时,荡是河流湖泊的一种称谓,大抵比湖要小一些,而比河要大一些。荡口呢,自然是一个湖泊的入口处。

入夜,沿着河边散步,虫鸣声大作,有游客三三两两地穿行在小桥上。他们分吃着一些甜蜜的

糕点,比如鲜花饼,麦芽糖,桂花年糕。总之是喜悦的味道。

有一家店铺关了门,名字微妙,叫做“真正老陆稿荐”。

原来是一家熟食店。是无锡的一家老门牌,陆稿和陆荐是两兄弟的名字,他的父亲在清末创下的卤肉品牌,一直被食客们传播。

不远,有一家走油肉的店铺。看到店铺里摆着大块的走油肉,有难以隐藏的吞咽动作发出。在此之前,这肉经历过开水煮,和过油炸。还需要切片以后,放了配料在锅上蒸。

一块肉经过三次高温,油自然就走了,只剩下肉的淳香。入口的时候,会想到火苗在肉片下面炙烤时散发出的香味,这香味游走的速度极快,几乎和想象力同时进入意识层和口腔里。那香味,让我立即回到幼时过年的情景。母亲将供桌上的一块肉取下来,在院子里和灶神前都许过愿以后,开始做给我们吃。

几乎,一片肉就是我们一年的记忆。

小镇的早餐竟然是吃面。这发现无疑有地方饮食文化的胜利感,在一个地处江南的地方,面无疑是北方文化的一种入侵。然而,荡口古镇上的早面却以“浇头”取胜。最受当地人喜欢的是“爆鱼面”。

仅听声音,我吃了一惊,这里百姓如此奢侈,哪知,这“鲍鱼面”并不真切。不过是油炸鱼块当浇头而做成的汤面。汤水里放着木耳、面筋和黄花菜。汤入口是甜的,甜的时间极短,便涌入咸的滋味。

吃面,汤是极重要的。一碗汤里盛放着半个人生的感触,有时候,吃完面,然后将剩下的汤喝完,会出一身的汗。这样,仿佛人生的某种仪式结束了。吃面,不仅仅是进食的行为,更是身体的一种仪式。

秦园小笼是一家老牌的铺子。除了面食,小笼包也是招牌。皮极薄,有满满的一兜汤汁,如何吃一笼包子,是有技巧的。陪同的友人,分解着动作教我们。汤汁的味道必须先吸出来,然后,满唇满齿的都是这香味,再来吃包子,便

充满了。若是汤汁流了出来,那么,单纯地吃包子,总觉得像音乐里少了一根丝弦,在高音的时候,上不去。

出门,又看到砂锅豆腐花和酸辣汤的店铺。后悔了,觉得吃得太饱了,应该留一些空间的。

有一家店铺刚刚开门,将货架上的糖果一排一排地摆开。如果,每一个糖果是一个孩子的微笑,那么,这家店铺出售的是多么欢乐的一种食物啊。

虽然是一个古镇,却全是一些面向城市青年人的店,这几乎是对城市文明的一种讽刺。城市缺少这些风味别具的村落文化,也缺少在河边打发时光的缓慢。

慢,几乎成为一个可以出售的商品,就藏在这月色荡漾的小镇上。这里有丰厚的人文精神,而我匆匆走过,只记得吃一碗钱穆在这里居住时爱吃的食物,或者华家祖传下来的一块糕点。只一口,我就融化在这里,不想再离开。■

荸荠

文/张羊羊

两百多年前,乡党赵瓯北写过一首诗,诗题老老老,像记叙文般把地点、人物、事情都交代了:《晓东、小岩、香远邀我神仙馆午饭至则坐客已满再往半山、流玉诸馆亦然作诗志感》。除了香远,可从他另一首诗《昨岁除夕香远内弟得一子》里得知其身份,是他老婆的弟弟,其他两位无从知晓。至于神仙、半山、流玉诸馆,在我生活的城市也了无踪迹了。赵瓯北在吃喝风盛行的城里找不到座位,就感慨“君不见,古来饥荒载籍牍,水獭兔茨野采藜”,兔茨就是荸荠以前的名字。

荸荠的外衣叫什么颜色呢?我家的门,别人说是荸荠色的。那我家的门究竟叫什么颜色?别人说,就是枣红色。那枣的外衣又叫什么颜色呢?不会说荸荠色吧——

春天去西塘。那条临水的老街,有许多人家在卖荸荠。那些人家的门也长着荸荠一样的颜色。我纳闷的是,因为我在教孩子认识秋天的农作物时,已经罗列过了荸荠,春天哪来如此多硕大的荸荠呢?我是不是也生活在卡佛所说“作家要有面对一些简单事情,比如落日或一只旧鞋,而惊讶得张口结舌的资质”的状态中了呢?

在《救荒本草》中,水八仙中除莼菜已不“在野”,其余“七仙”基本布局:茨菰和茭白在草部,荸荠和芡实、菱角、莲藕在果部。荸荠和茭白、菱角、莲藕既可作为水果,又可算作蔬菜。我尤喜欢这类具有双重身份的植物,且更愿意把它们当作水果看待。翻梭罗的《野果》时,没有找到荸荠。这让我很得意,他大概没吃过。想象在中国南方的水乡,和梭罗兄弟一起啃荸荠的情景,他一个劲地说好吃,我大方地说,好吃就多吃点。

吃过很多野果,既不是买来的,也不是种的,到了时节,许多熟悉的植物身影告诉我们时候到了。比如秋天,从沼泽池塘的淤泥里摸来摸去,摸出一把。在河水里洗净,紫亮的扁圆形果实,那就是荸荠。城里的孩子伸过纸币换回的,就是我们自己能掏出的“黑金”——童年的时候,什么金啊银的,还能比甜甜的果实珍贵?

对于吃,很小的时候就从长辈们那里继承了一种常识。吃就是因为本能诞生的一种天赋。在乡村长大的孩子,小小的记忆里就装满了半部百科,比城里的孩子多了些“粗糙”,这种“粗糙”在吃的上面也显得勇敢,也就多了内容。

吃荸荠也是讲技巧的活。那时不用刀削,门牙像刨刀,啃干净一面皮啃另一面,再以松鼠吃果仁的节奏啃尽剩下的边皮。我不太爱吃炒荸荠,炒已变成了蔬菜。我觉得得尝试尝试了,至少要改变对它的认识,在一个朋友的早餐食单上,居然三次有它的名字:面包、赤豆粥、煮马蹄、胡萝卜西芹炒马蹄、青豆玉米炒马蹄……营养搭配中,它出现的频率仅次于鸡蛋和米粥了。当然,马蹄就是荸荠,由形状而得名。

见写荸荠的人,少不了引用汪曾祺《受戒》里挖荸荠的小英子和归有光《寒花葬志》里煮荸荠的婢女寒花,我倒是想起了庞余亮兄《沙沟古镇的秘密生活》里的荸荠夹子,“荸荠是刚刚从湖里采上来如柿子大小的荸荠,夹起来,在油中过了一遍,那甜,那脆,那香……”,这是什么样的吃法啊?柿子大小的个头?我已经出发在去往兴化沙沟古镇的路上。■



孩子未到长胖时
摄/邓海南

童年的零食

文/梁雪波

小时候生活在苏北乡村,附近有一条大运河的支流,名为“不老河”,每到花开时节,茅草便铺满了两岸,各种小昆虫飞舞和栖息于其间,构成一座天然的生态乐园。我和小伙伴们经常到河边玩耍,捉迷藏,逮蚂蚱,打土仗,肚子饿了就在大自然里找吃的,什么野草莓、野桑葚、槐树花都吃过,还在河边烤过小鱼。而茅草是最常吃的,当地叫“茅荻谷”,其实是茅草的嫩芽。抽出一根,剥开外面包裹着的绿叶,露出银白细长的花蕊,嚼在嘴里有一点点甜味。但是抽的时候要小心,方法不当就会断掉,而且只有嫩的才能吃,如果长老了就呈絮状而完全不能入口了。茅草在古代被称为“萹”,《诗经》中有“手如柔荑,肤如凝脂”的诗句,形容女子的手像茅草一样皓白柔嫩,可见这种平凡的植物与人们有着悠久的亲缘关系。

从我家到村里的小学要走很远的路,那时候家里孩子多,不值

钱,记得小学五年中父母从未接送过我。有时一个人走路不免孤单,得找点儿乐子来充塞时间,比如弄点儿零食什么的。因父母在矿上工作,我的兜里还偶有零钱。但那时在农村买不到什么零食,记忆最深的是两样如今已经消失的食物。一个是糖精,像现在的砂糖一样大小的晶体,极甜。我们以为是神奇的东西,到了夏天,往洗干净了的白酒瓶里放上两三粒,灌满水,便成了“饮料”,可以一路喝到学校。另一个是糖稀,记忆中有位老伯,面前一个大搪瓷缸子,里面是黑乎乎的糖稀,用小木棍在里面轻轻一卷,就拎出一坨,两分钱一小坨,五分钱一大坨,入口化得很快。如今在一些热闹的景点会看到用糖稀作画的摊子,五块十块一个,图案一般以生肖动物或卡通人物为主,这个吃入嘴里的已经是艺术品了,而在我小时候从未见过。

最难忘的零食应该是麦芽糖了吧。村里的供销社卖的都是日杂

用品,高大的玻璃柜台和似乎永远昏暗的氛围总是令我生畏。而卖麦芽糖的就不同了,他们穿行在阳光下,走街串巷,随时可能出现在你身边,带来意外的惊喜。通常都是大叔,骑着一辆二八式自行车,车后座上固定着一块自制的木板,上面码着麦芽糖,外面再用纱布罩着。他并不吆喝,而是一边慢慢地骑着,一边敲着手中的小锣。听到锣声,就知道卖麦芽糖的来了。糖都是圆形的,直径有面盆口一般大小,字典一样的厚度。大概因为是自家制作的缘故,糖还微微散发着刚出炉的热气,入口不仅甜黏,而且酥酥的,不像现在市面上看到的那种小馒头似的麦芽糖,只会黏牙而没有了酥酥感。大叔切分麦芽糖的方式也很特别,不是用刀直接切,而是用一个方片形状的刀具找好位置轻轻切入,再用小棒槌一敲刀片,这么一震,你要的那块糖就顺着裂缝松脱出来了。这也是利用了它酥脆的特点。很多时候,因没

有零钱我只能呆呆地看着麦芽糖在阳光下散发着诱人的甜,像受伤的小蜜蜂徒然面对满园繁花。偶尔忍不住了,也会偷偷从家里的抽屉边角搜索出几分硬而去买一小块——那时候卖麦芽糖都不论斤称,给多给少全凭大叔的一切一震——因为给的实在太小了,我会像本地孩子一样装作可怜地哀求:“再饶一点吧!”于是,那位大叔便十分慷慨似的再敲一点下来,却也是薄得很。我曾见过有人花五毛钱买过一大块,在当时已算是奢侈的消费了,令我羡慕不已。除了现金,那时候用牙膏皮、废铜烂铁也能换麦芽糖,而最令我震惊的一次是,有位工人不知从哪儿搬来一个废弃矿车的车轮,用这沉重的大铁轮换回了面盆大的一整张的麦芽糖。那么大一张麦芽糖,他是如何切分如何吃完的呢,这个问题让当年的我想象了很久。■