

酱肉及其他

文/荆歌

吴江有一种青菜,有人叫它香青菜,因为它确实香,与香米的香,或者说莴笋的香类似。它另外的名字,是瘦八斤。这也好理解,一定是因为菜株个头大!但是我看到的此君,往往秀气,并不硕大。至于又为什么要叫它“绣花锦”,我想总不至于是因为它长得真有这么好看吧!

这种菜在苏州吴江都能看到。但是奇怪的是,最好吃的,还是在吴江西部,与浙江湖州交界的那一片区域所出。往东一点,同样的种子,长出来的香青菜,就是不够好吃。吃口不糯,当然香气也不足。只有在吴江“西横头”,也就是七都八都震泽庙港这些地方,香青菜才是真的好吃。清炒自不必说,那种香气,实在是好闻。此外还可以烧菜饭。选上好的新米,切自腌的咸肉为丁,饭将熟未熟之时,把焯好的香青菜掺进去。这一锅饭,一定是会吃得锅巴都不留的。

老饕徐凤鸣每次去吃铁板烧,都要自带几株香青菜,让厨师放在

铁板上略烤,洒上玫瑰盐。味道确实鲜美,香气也足。但我觉得吃口略嫌水嫩不足。

吴江西横头还习惯冬天做酱肉。精选好的猪身,肋条,还有蹄髈,用盐腌了,滗出血水,然后没入红酱油浸泡。数日后取出,必须放在太阳下晒。晒上十来天,这是一块酱肉成功所必需的条件。只有晒到位了,香气才会出来。制作方法很简单,但是它确实好吃。春节前后,那一带人家几乎家家屋檐下阳台上,都悬挂着酱肉,在阳光里招摇。如果晒到滴油,那就不能再晒了。切片清蒸,配一盘香青菜,就一碗新米饭,那个好吃,胜却人间无数。

吴江西横头蚕桑丝绸业发达。有些人会把抽丝剥茧后的蚕蛹拿来喂猪。此物高蛋白,猪吃了长得快。但是,吃蚕蛹的猪,肉有一股怪味。这股味,生肉的时候一点都闻不出来。但是烧熟了吃,实在难以下咽。如果买到了这样的肉,用它来做酱肉,看着一样乌黑漂亮,但

是,味道就完全不行了。所以腌制酱肉,避免买到“蚕泥肉”,也是非常关键的。

酱肉晒太阳的那段时间,都是早上挂出去,晚上收回家。之所以要收回来,一是怕夜露打湿了;二是,有人会在黑夜里举个长丫杈,把你阳台上的酱肉酱蹄挑走呢。

肉总是整块烧的香,切小了烧出来,香味难免打折扣。酱蹄都是整只煮,文火煮得酥烂,那一张皮,其味之美,难以形容。不说也罢。

吴江西横头还习惯于制作熏青豆。黄豆大豆,苏州人叫毛豆。剥出青绿的豆子,放在炉火上的铁丝网上烘烤。由于必须是小火,所以常常要熏一夜,是个辛苦的活。熏得好的毛豆,微微起皱,吃口既硬又软,微甜微咸,越嚼越香,越嚼越鲜。西横头人通常用来泡茶,那就是他们引以为贵的熏豆茶。主料当然是熏青豆。除此有自家腌制的胡萝卜干,以及芝麻,还会放入绿茶安吉白片。这样的茶泡在玻璃杯里,视觉上首先很享受。熏豆

和茶叶是碧绿碧绿的,胡萝卜桔红色的,芝麻则或黄或黑。茶水喝完之后,沉在底下的熏豆和胡萝卜之类,怎样才能吃到它们,一望便可知你是不是第一次吃。吃过的人,喝完茶水之后,会轻轻地拍击玻璃杯边沿。熏豆之类便会自己跑上来。

西横头人待客,以前还经常会有一道“台底茶”。那是烧了糯米饭,在一口大铁锅里用铲子一铲铲摊出来的。薄如纸,在碗里加开水一泡,便像竹荪一样柔软了。放白糖,喝上去甜甜的,糯糯的,很温暖。做这种“台底”不容易,挥着大锅铲,一下下在铁锅里摊。数九寒天,都会干得热汗直流。以前我在震泽当老师的时候,每到冬天,就会有朋友送我一大包。泡一碗吃,既解渴,又充饥。可是已经很多年没吃了,也没听说有人还在吃这东西。现在的乡下孩子,热衷于吃洋快餐,台底茶这种传统乡土食品,谁还会去惦记呢? ■

老虎灶

文/马汉

通往老虎灶的路径永远滴满了水迹,循着像省略号一样的水迹就能找到老虎灶。这是从老虎灶泡开水出来的人,拎着热水瓶、水吊子一路滴下的。像省略号一样的说明拎水瓶或水吊子的人是匀速正常行进的,如果水迹在某个地方特别浓重,表明拎水瓶或水吊子的人在这里遇到了熟人,停下脚步讲了一会话的。

老虎灶自然离不开水与火。门前湿漉漉的,灶堂内却闪烁着熊熊的火光。老虎灶的灶面基本是千篇一律的:两只大贮水釜,一只比一只接近水源,这样水一级一级进入烧水罐内已经是温水了,不仅能缩短烧沸水的时间,更能节省燃料。灶面上烧水罐有三只,围着灶火口呈品字形。最外面是一块平整的木板,供泡开水的顾客摆放热水瓶等容器。

顾客把两三只热水瓶往木板上一放,把泡开水相应的竹筹扔进靠墙的铁皮罐内,如果没竹筹用硬币纸票也行。来时水正好开了,那么很快就轮到你。老板娘麻利地用漏斗灌开水。老虎灶的漏斗有多种,都是带木柄的,漏斗则是紫铜的,漏斗的嘴有大小之分,以适应热水瓶、汤婆子、水吊子的进水口的不同口径。老板娘更换漏斗的动作在瞬间完成,她换了一把漏斗,伸进容器的口中同时将容器拖至她方便操作的范围内,同时水勺很准确地将开水一勺半或两勺地灌进去,很少有开水外溢的。老板娘一眼就能准确报出你的容器是几勺水,应该付多少筹。

若是水还没开,你放下你的热水瓶可以去办你的事,去烟酒店买盐打酱油,回来老板娘已给你灌好开水了,你拎了热水瓶就走。若是你没事要办就在一旁稍等片刻,可免费参观她的操作。老板娘不会以“商业秘密,谢绝参观”之类的话来阻碍你旁观。老虎灶人家很清楚,没有人会学做老虎灶这等苦营生的。老板娘将贮水釜的水引进烧水罐,又用专用的大漏斗给灶口添加刨花、砵糠,盖住铁盖,用抹布擦清灶面。完成这一切动作利索,没半点拖泥带水。

老虎灶后,总是有一个大大的柴仓,堆放刨花、木屑、砵糠等燃料。辛劳的老板正用板车往仓里运料。要不,老板就是往板车上搬带盖的大铁皮桶准备向附近的单位送开水。

老虎灶潮湿而阴暗,室内靠屋顶上的一方天窗采光。有一把木梯通向阁楼,阁楼上是他们全家歇息的地方。好像还有哪个孩子没有起床,赖在阁楼上。老板娘在灶面忙碌的同时,还向阁楼上呵斥。

到老虎灶去打开水是有规律的,一般早晨和傍晚是附近的邻居和单位灌热水瓶的高峰。灌汤婆子的一般是傍晚时分,为晚上的睡眠做暖被窝的准备。也有午饭后来灌汤婆子的,那定是家中有老人或小孩要睡午觉的。如果是熟人,老板娘就能从锃亮的汤婆子询问起老人的身体近况。拿吊子来灌开水的,基本是家中有爱干净的主妇,要洗衣被或洗头发的。还不时有路过的板车工拿一只掉了瓷的茶杯来要口热水喝,那就免费给了,有时还要留他们在灶火口烤一会火,暖暖身。

与贮水釜一并排的,还有两间小屋,是沐浴的澡房。居住在附近的妇女习惯花上几毛钱,或独自或带着孩子去老虎灶沐浴,这样可以避免大澡堂拥挤、闷气的不良格局。

如果这时你正拎着热水瓶前来老虎灶打开水,你就会被突然从老虎灶里走出来的女人一惊,心想这是谁家的女人呀。 ■



静影
摄/赵小

早餐时所面对的人

文/赵瑜

发现一处早餐点,汤粉煮得好。连续多日去这里吃粉。汤粉里煮了青菜、贝壳以及瘦肉。也有猪杂的,我不喜欢吃,特地对老板说,只要瘦肉。

粉是宽粉,与北方的面条相似,吃起来光滑柔软,和南方早晨的风股配。这种汤粉在海南人这里,被称作“粉汤”,倒装句,自然是强调汤才是最重要的。也的确,我之所喜欢这里煮的汤粉,是因为这家店铺的汤味道浓厚,没有味精或者其他香料的味道,只有汤本身的味道。

年纪越大,对调味品越排斥,更喜欢食物本身的滋味。

吃汤粉时,桌上照例会有蒜蓉辣椒酱。常常能看到对面坐的客

人,大勺大勺地将辣椒酱放到碗里,嘴里鼓鼓的,一边吃粉,一边哈着气,看得出,他对口味的要求复杂。

也有时候会遇到一个安静的女人,吃汤粉,从头到尾,不发出声音。有时候我会停下,看一眼对面吃粉的人,觉得,作为同样热爱一种食物的人,一定有着相似的人生经历。

极少有重复和一个人对面坐着的情形,因为,吃一碗粉汤所耗的时间不过五分钟,又加上早餐摊点并没固定的桌牌号码。即便这样,还是有多次和一警察坐在一起的。警察坐在我对面吃粉,身上的对讲机不停地说着话,海南话,听不懂。吃一碗粉汤,至少要接

三通电话。他都是不耐烦的样子,却并不急着走。慢悠悠地坐在那里吃,吃完粉呢,又坐在那里喝汤,有时戴着帽子,有时帽子在椅子上放着。他面相温和,没有因为职业的原由改变自己的样貌。若是他不穿警服,相信,他普通得很,坐在任何地方,都不会引起别人的注意。他买单的时候,总是习惯用手指敲一下桌子,对着老板娘喊一句:哈雕。这是海南话,买单的意思。然后,又总是备好零钱,细腻而又琐碎的生活样态,这都是海南人的特点。

有一次,他擦皮鞋。早餐点常有擦皮鞋的人,将拖鞋扔到吃饭的人脚下,等吃完早餐,鞋子也擦干净了。那警察呢,吃完粉汤后便走了,走远了,又返回来,看着我,一

笑,说一句,忘记换鞋子了。

他到擦皮鞋的阿姨那里,取了鞋,付了钱,走了。

带着小孩子吃粉汤的年轻女人会爱说话,小孩子看着我笑,女人便会教着问好。必然的,我也会问问孩子几岁了,上学没有,牙齿好看,眼睛好看,等等。因为小孩子,陌生感会在很短的时间内消失。

我喜欢这种没有陌生感的交往,让人松弛,相互信任和良善。

有时想一想,人生简化成一个场景,那么,不过是早餐的一张餐桌,而对面坐的人是未知的一段时光。故事如何走向,我们不可预测,只能安静地享受眼前的那碗温润的粉汤。 ■