

# 北面,南面

□南京 方失语

清晨,父亲打来电话提醒,当天是我的农历生日,中午记得吃饭。“到了这个年龄,吃了面,一切顺起来。”

按江南乡村的规矩,农历十月初一才是我的生日,阳历生日是不作数的。逢农历大生日,中午吃饭,晚上吃酒。

老家的生日面,多由猪油清汤下出来,每碗打三个荷包蛋。吃的时候,放酱油,撒蒜叶。我和父亲额外撒上胡椒粉。我小的时候,感冒发烧中,口无味身无力,父亲会做一小碗麻油清汤挂面端来,见我吃得冒汗,便大慰:汗一出就好了。

我们这地方,在上世纪80年代,种过小麦。小麦和水稻在大地上交替生长。小麦抽穗的时候,农历日子的庙会就到了。庙会也走亲戚,烧平时吃不上的好菜。后来小麦就不见踪影,被油菜代替。但本地人爱吃面的习惯始终未变。

如今城里多的是皮肚面馆子,但皮肚面并不是我们的心头好,可能是从前没吃过的原因。乡下人爱吃的还是挂面和碱切面,谁家上了城里,带回碱切面,那是稀罕事。父母隔一段时间,就推个板车进城拉煤球。早上去,傍晚带了碱切面回来。这活辛苦,但给了我们盼

头。有时天快黑了,我会一个人跑到村南口,遥望那条接驳进城大主路的土路的尽头。

米饭容易吃腻,面条水饺却吃不腻。父亲就对我戏言,“以后你到北方去”。在我们眼里,北方代表了面,甚至,面就是北方。等我从北方卖了房子回到家乡的时候,已经是20多年之后,再回忆起父亲的话,觉得凡事都有机缘。

我在北方,把面食吃个够,吃个欢喜。我呆过的几个地方,皆有羊肉烩面。羊汤熬到劲,面就有了灵魂。面是宽面,一口下去,韧劲十足。虽是湿面,但不容易糊住。

我的老家,吃面讨厌吃糊面,为了让面条一根是一根,有时还过下水。北方既有下来清爽的面,也有糊涂面。糊涂面,向有肉末芹菜末和之,吃着带点酸意,别有一番风味。炸酱面,也算这一类别的面。

一个城市有一个城市拿手的面。但后来就有些含混不清。

过了很多年,最想的还是猪油清汤面和羊肉烩面。这两种面都符合我的个性,散漫不羁,实在。这两种面,都要拿海碗盛才显得合拍,一碗吃下来,就有点撑。尤其是吃羊肉烩面,可以蹲在馆子的门前,大口紧着大口,那叫一个酣畅淋漓。

看过陈佩斯小品《吃面》的都知道,什么才该是吃面的样子。

顶不喜欢的是那种起个娇滴滴的名字,看上去特别精致,但好像成心让人吃不饱的面。这种面,吃的时候往往配了好吃的浇头,但一双筷子就能把整碗面抄起来。看着楚楚可怜,心里厌恶得不行。我吃饭,求味,也求饱。

同样是做面卖面,透着脾性。我生来粗人一枚,受不了那份虚头巴脑。实际上,同样是有浇头的面,也有面量适中的。在南方吃过大排面、雪菜肉丝面、鱼汤面、鳝鱼面、腰花面、酸汤面、肉圆面、香肠面……名字虽异,但面为本,都可以随商人的心思而呈现。

汪曾祺先生在北京有回看闲人做面鱼,视之为“大隐隐于市”的存在。我小时候,家人喜欢做青菜疙瘩汤,这面疙瘩就是面鱼的原始状态。南疙瘩,北面鱼,都能管饱。

也许是我固执的缘故,论面,还是北方面更能表现面的本质。面是世间最朴实的食物。来自草木,体贴肺腑。原也无须那么多粉饰。

能令我愿意坐趟高铁,默默吃碗面就回来而不计成本的,也许只能是北方的羊肉烩面和1980年代的猪油清汤面了。

继续前行,我发现这并不宽敞的主干道两侧还有许多更狭窄的“一人巷”,待你走进后可看到别有洞天。里面有不少民居,但都十分整洁,“一人巷”如一条条毛细血管勾连起“东大街”的血脉。

待到华灯初上时,我饶有兴趣地再次走进了这条奇特的东大街。游人少了,上班族归巢了,有些老店铺关门休息了,比白天更显幽静。狭窄的街巷上方,两条长长的红红的灯带,一眼望不到头,它映照着深邃的夜空,也映照着一家家门窗及脚下的麻面石板路。一家售卖赏玩玉石的店铺的广告词:“古老的老街上,有一家自己喜欢的店,聚一群志趣相同温暖的朋友,赏玉赏石谈山海,赏玉赏花踏石阶。每一件它都是千年长成的仙,汲取天地之精华的宝”,这诗情画意似一股柔情沁入我心灵深处,令我沉醉。

走在这积淀了几百年历史的麻面石板路上,我仿佛穿越了时光隧道,想象它多舛的前世,又分明看到它勃勃生机的今朝。

拉拉地响着,演奏一曲冬日的乐章。早些时叶子还有几分湿润,黄得不那么干脆。过了小雪,冬天的风破坏性日益加强,无情的风吹着,黄叶渐渐干枯,破败成一片片细碎的粉末。

这时,桌上架好了火锅,锅内呼出烫手的温度,“哗啦啦”倒进一盘红白相间、薄如纸片的羊肉卷,沉浮之间,变成了一片片棕红色的肉片,蘸一点韭菜花、酱豆腐、辣椒油、芝麻酱、香菜等调料,趁热放进嘴里,羊肉的鲜香,瞬间在舌尖化作一朵绚丽之花……

## 冬晨豆腐香

□浙江杭州 桑飞月

雾气氤氲的冬晨,我时常会想起豆腐。因我家乡的豆腐通常就是在这种背景下出场的。

天刚蒙蒙亮,主妇们就已起床做饭了。她们打水起灶,正在思忖今早吃啥菜时,豆腐郎那悠扬的叫卖声不失时机地飘过来了,“打一—豆腐来!”不同的豆腐郎有着不同的腔调,这腔调使他们自成品牌,人们可根据声音去买自己认可的豆腐。

在乡下,要务是种田,磨豆腐呢,要等冬天得闲时才做。豆腐磨得好,手艺被十里八乡的人称赞,这可是件很光荣的事呢。因而,磨豆腐,磨的不仅仅是生活。

早先,我们吃的豆腐是换购的,用黄豆换,俗称打豆腐或换豆腐。这种情况下诞生的豆腐,都带着豆子纯正的浓香。烹饪时,不用怎样复杂操作,只需大刀切片,撒把葱花炒一炒;或单就放在白菜粉条锅里炖一炖,就已是最好的美味。吃罢,精神抖擞,连饱嗝都比往日响亮。

乡人对豆腐品质的甄别,除了味道,还讲究口感和质地。我曾曾对我讲,好豆腐软弹有力,摔到地上都不碎。我觉得有些夸张,他把眼一瞪,说,苏老三的豆腐不就是这样嘛。

苏老三早已不卖豆腐了,但他的名气还在乡间流传。

可是,就在苏老三的大儿子考上大学那年,苏老三关闭了豆腐坊,跟着老乡跑去江苏干建筑活去了,说是这个更赚钱。然而,豆腐坊里出来的苏老三终究是个不熟练的建筑工,没几天,就把自己给摔着了,伤到了胯,从此,他便不能干重活了。

现在,老家的冬晨里依然有卖豆腐的,只是没以前多了。隔三差

五去我们村串游的,是老王。

老王快七十岁了,身板依然硬朗。他的行头,也还是多年前的模样,一辆二八杠老自行车,后座上固定着拖板,板下车轮两边各挂一个方篓。他说,吃豆腐不能心急,卖豆腐也一样,不能赶,要给人思考反应的时间,并能等着住他们的步子。的确,我曾听见村中有喇叭叫着卖肉,跑出去买时,人已不见踪影,巷子里空留一股淡淡的汽油味。骑的是摩托。

老王喜欢边称豆腐边给我聊天。

“你和王楼村的王香是同学不?”王楼村和我们一个大队,同一个小学。我想了想,确定不认识。他则又问起了我的生年,一问才知,那位叫王香的大我六岁,是学姐。“我闺女。”他说。我料到了。“她现在在北京的大学里当教授。总想让我和她妈也过去,她妈去能帮她做饭带孩子,我去干啥呢。我还是喜欢咱乡下,喜欢卖豆腐。”此时,我终于明白他为啥不着急卖豆腐而净在这儿给我闲聊了,他自豪!当然,我也是很惊讶的,肃然起敬。

豆腐之家的勤劳,或多或少地都会影响到孩子。他们心中应该很感谢曾经磨豆腐的父母亲,但这感谢里,估计或多或少也有一些无奈。几天后,我再次遇到老王。他竟又按流程把他闺女的事给我讲了一遍。年龄大了,总是忘事,忘了自己已经唠叨过。但,有些事,他时时刻刻都不会忘。通常,我也不打断他,任由他唠叨。不消片刻,他就会骑上自行车,重新穿行在村中的小巷中。车轮碾过起着薄霜的地面,留下了两道隐约的黑印。——豆腐郎像一支笔,在乡村的大地上,一行一行地写着属于自己的抒情诗。

## 如皋东大街

□南京 欧阳科瑜

如皋,是栖息在苏中江海平原上的一座县级市。这座闲适的小城素有声名远扬的三张名片。其一,香香脆脆的萝卜条,其二名士冒辟疆与名妓董小宛浪漫而凄美的情爱;其三是,人人向往的长寿之乡。今秋应朋友之邀,我终于踏上了这方土地。

我游览的第一站,即是东大街。当朋友带我们穿过汽车川流不息的大街,来到一条狭长的巷前,我一脸茫然:这也称得上“大街”?一踏进这条街巷,刹时有种与喧嚣尘市迥然相异的感觉:古老、陈旧。这条街始建于南宋时代,已有800多年的历史。它全长约400米,宽2.5米,路中间竖铺着敦实、厚重、斑驳的麻面长条石,两侧是细细密密的小砖石。路两旁是一间挨着一间的低矮的小平房,青色的砖,青墨色的瓦,窄窄的门。

这条老街的奇特,在于它的布局,不像我到过的许多老街,硬性迁出原住民,徒有空壳。这里的原住民和店铺,亲密无间。你过你的小日子,我做我的小生意。我四下

张望,看到一些住户在门口或临窗处横担着一根竹竿或拉着一根绳子,上面晾晒着被褥和衣服,却不零乱。大多铺面不大,有卖日常生活用品的,有卖农家特产的,有卖服装的,有理发的,有教授孩子画画做手工的,不一而足。矮矮的平房上方还悬挂着鲜艳的五星红旗。这就是寻常的百姓生活,就是人间烟火。

我向小街深处走去,眼前豁然开朗,一条不甚宽阔、平静如镜的护城河,缓缓流淌。这条河把整条街巷分割成南北两段,河面上架设了一座同样古老的石桥。桥面桥栏均呈深灰色,印痕斑斑尽显沧桑,这座桥却有一个充满生机的好名字:“迎春桥”。

街的另一头,在一扇窄窄的阁子门里,一位老奶奶正在炉子上翻炒青菜。老奶奶瘦瘦的,但精神很好,一直笑意盈盈。我好奇地询问其年龄,她仰头告诉我95岁了。我们惊叹不已,岂知她用带着乡音的普通话对我们说,隔壁屋里还坐着他107岁的老伴呢。

## 寂寥小雪闲中过

□湖北孝感 曾海波

“雪下而为寒气所薄,故凝而为雪,小者,为盛之辞。”这是辞典里“小雪”的解释。气候变暖,小雪无雪——这是老家的说法。小时候,每逢寒风骤起,乌云满天时,落叶被北风吹成厚厚一堆,或铺成满满一地,有绿叶的苦涩,有黄叶的干香,在阳光下,显得平和而亲切。

“寂寥小雪闲中过,斑驳轻霜鬓上加。”小雪到,天气燥,乡亲们有的在冬灌保墒,个别农家开始动手制作香肠、腊肉,在屋檐下、走廊上挂起的暗红色的腊肉、香肠,这是一年收成的见证,有了它们,

乡亲们才有信心度过一个油水充足、富裕丰盛的好年。

小雪是一个信号,一个关于储存的信号。砍下来的白菜,外层的菜帮失去了最初的水分,从趾高气昂变得蔫头耷脑,轻轻揉搓也不会破碎,服帖地裹巴着,这样容易保护细嫩的菜心。乡亲们把变得服帖的白菜和白萝卜搬回家,搬进菜窖,储存起来。

昨日下了一场雨,这场雨,使命重大。麦苗需要这场雨,苦菜芥菜需要这场雨,让乡亲们过冬过得踏实。一阵风刮过,树上的叶子刷

## 酒味悠悠忆少年

□河南太康 周存亮

我是喜欢酒的,尤其是农家自做的醪酒,因为那味道里有我的少年。

晚饭后,祖父递给我一张毛票:打一瓶酒去。这是我的日常工作,瓶子就在供桌最左边抽屉里,一个带盖的软皮瓶,一炸来高,四指来粗,满是醪酒的醪糟味。

这件事,我很乐意做,因为每次去打酒,卖酒老人都要给一颗糖的饅头,但很多时候又会为外面的黝黑烦恼。出门到酒铺不过百米,一路上却很少能见到灯光。路边的柴垛啊、老树啊,都影影绰绰的,让人不自觉地想到各种各样的鬼怪。我只好咬咬牙,一口气跑到杂货铺,等打好了酒,再一口气跑回来,进家时常常把院门撞得咣咣咣响。祖母每当看到我气喘吁吁的样子,就忍不住说:跑那么快干什么,鬼撵着似的。

进了厨房,把酒瓶丢进灶台前的热水壶里,酒味马上丝丝缕缕地弥漫开来。祖父祖母把东西收拾停当,就坐在堂屋那张供桌前——我刚刚写作业、看连环画的地方,拿着瓶子一口一口地喝,下酒菜多是新煮的豆腐干,有时还有咸黄豆。

我感觉这是每天最神圣的时刻,祖父祖母边喝边品评今天的豆腐是老了还是嫩了,豆腐干是咸了还是淡了,明天的料是多加桂皮还是多加八角,王家李家定制的豆腐要下多少斤豆子等等,都是和豆腐有关的事。而我呢,就站在供桌中间,趁闲拿起酒瓶抿一口,很小的一口,热热的酸酸的涩涩的味道立刻在嘴里回旋,然后顺着舌头,滑向喉咙,迅速流进肚子里,像火一样扩散,像云一样翻卷。酒太热的时候,我是不敢喝的,气味太打鼻子;只有稍温和些,才敢抿两口。有时我忙着玩,祖母就会喊我:来,喝一口暖暖身子。

这时候,我要围着祖父会问一些不懂的事情。至今还记得祖母敲着我的额头,嗔怪我凡事都要打破砂锅问到底的表情。喝完酒,祖父会翻看我的作业,小字写得是否工整,算术加减对不对。很多时候,他边回答我的问题,边摸出一支烟,慢慢地吸。

我从兜里摸出卖酒老人给的那颗糖,用门牙小心咬成两段,把外面的那段放进祖母的嘴里。糖在嘴里来回滚动,很甜很甜的,只是滚着滚着,眼皮就打起架来了。

# 青石街