

——江南野味的民间话本

梅酒香螺嘍菜

谈正衡

著



辽宁教育出版社

目 录

- [一 春水新涨说芦蒿](#)
- [二 新碧春韭一荏苒](#)
- [三 马兰头，拦路生](#)
- [四 村上椿树](#)
- [五 尝鲜无不道春笋](#)
- [六 原野食绿](#)
- [七 莴笋的风土人情](#)
- [八 桃花颜色苋菜饭](#)
- [九 地苔皮的前世今生](#)
- [十 螺蛳嘍嘍](#)
- [十一 遮眼大法的“水菜”](#)
- [十二 我自识得菜花蚬](#)
- [十三 初夏的水果](#)
- [十四 梅子酒与草莓醪](#)
- [十五 梅雨与梅干菜](#)

十六 小麻条也有春天

十七 世间犹有桃花痴

十八 有多个名字的安丁佬

十九 正是河豚欲上时

二〇 于今何处觅鲋鱼

二〇一 鲋鱼堪脍

二〇二 一虾更比一虾艳

二〇三 游西湖的“糠糠屁”

二〇四 专会打水花的餐鲩子

二〇五 鳊鱼讨巧

二〇六 有绰号的黑鱼

二〇七 长胡子的鱼

二〇八 别离还有经年客

二〇九 捕鳊与吃鳊

三〇 与《桃花扇》暗通款曲的江鳊鱼

三〇一 秦淮桥下水，口舌惜繁华

三〇二 舌尖下的西湖

三〇三 君子好色食红鱼

三〇四 千年的鱼子，万年的草根

三〇五 田螺脚的风味

三〇六 石鸡与“土遁子”

三〇七 秋风响，蟹脚痒

三〇八 蟹酱之祭

三〇九 漂鱼之烩

四〇 “色相”诱人的鱼杂碎火锅

四〇一 青衫红袖费吟哦

四〇二 风月花香藕

四〇三 鸡头菜，民间的话本

四〇四 被水红菱挑逗的不止是味觉

四〇五 “菰羹”最下“雕胡饭”

四〇六 供入五脏庙里的荸荠

四〇七 扁豆的诗意

四〇八 隐身平常心的蒸菜

四〇九 臭干子更能千里飘香

五〇 幽幽酱油豆子香

五〇一 长毛的豆腐

五〇二 茶干的闲情逸致

五〇三 霜天烂漫菜根香

五〇四 深藏白根的水芹菜

五〇五 羊肉的精神外遇

五〇六 有江湖味的老鸭汤泡锅巴

五〇七 无意于佳猪头香

五〇八 持刀切肴肉，洗手作汤羹

五〇九 将小笼汤包进行到底

六〇 吃锅贴喝鸭血汤的享受

六〇一 见到美人不说话

六〇二 人生微醺偶耽的意境

六〇三 锅里锅外一色红的藕稀饭

六〇四 茂林檀郎春风客

六〇五 味蕾上的芜湖

六〇六 茶意的江南

六〇七 当厨人物苏大厨子

六〇八 故乡风味

作者简介

报人谈正衡，出生于长江边，讨生活于长江边，行过船，捕过鱼，下过放，业过医，教过书，当过古镇上的文化班头，做过县委机关干部，随性散漫而无党无派，行年五十有五，做记者、编辑二十春秋，幸得诗歌、小说、散文随笔皆有专集施施然问世，亦曾多获新闻奖项，现为某“江”字号晚报专副刊业务总监。本是江南饕餮客，浮生为吃不为诗，缘于江南，耽于口腹，说点油盐酱醋的家事，写点口舌上的风花雪月和烟云往事，只为心情，而非谋食。

梅酒香螺嘍嘍菜

——江南野味的民间话本

谈正衡 著



辽宁教育出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

梅酒香螺嘍嘍菜：江南野味的民间话本/谈正衡著．—沈阳：辽宁教育出版社，2011.5
ISBN 978-7-5382-9212-1

I . ①梅... II . ①谈... III . ①散文集—中国—当代 IV . ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第075570号

辽宁教育出版社出版、发行
(沈阳市和平区十一纬路25号 邮政编码
110003)

小森印刷 (北京) 有限公司

开本：760毫米×1050毫米 1/24 字数：
240千字 印张：13¼

2011年5月第一版

2011

年5月第一次印刷

责任编辑：叶北宁
特约策划：罗毅
装帧设计：丁威静

责任校对：刘 璜
特约编辑：刘智慧

ISBN 978-7-5382-9212-1

定价：32.00元





江南鱼米之乡的丰饶与温润，最能显见于口腹之道。

而口味，总是属于私人的，每个人在味觉方面都有独特的、不可替代的表述。有时，味觉的乡愁，更有着切肤的深刻。

一般说来，生长于水软风轻的江南，我们的舌头总是柔软的，青花汤碗里喝尽前代好多辈子的味道……这就很容易让我们获得一种美食之外的品味和思想。

当美食日渐成为一种文化，一种时尚，雅俗共赏也就成了一种趋势。家厨与食府，会搭起各自不同的景观，味道的厚薄，人情的冷暖，行云流水，自在其间。

其实，吃什么，喝什么，聊什么，都是次要的，关键在于味觉能透露一种心情，一种心理状态，一种生活方式。

由此而引发的体悟和思绪，或许比我们的人生路更绵延和深远。

一

春水新涨说芦蒿





芦蒿两字到底该怎么写，我真还拿捏不准。东坡诗里“蒹蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时”，这“蒹蒿”当然就是芦蒿。我之所以选择“芦蒿”，是从众，随了皖江这一带几乎所有餐馆及菜场里最通行的本土化的写法。至于芦蒿读音的由来，有一种说法，早先人家养的驴生病了，就牵到江边沙洲上吃蒹蒿，病就好了，所以本地人读蒹蒿为“驴”蒿。读作“驴”蒿，写出来是“芦”蒿，易“马”旁为“草”头，读音也是驴头接马嘴的不变。从“户”而念“驴”音的字例，还有安徽庐江的“庐”。但无论是“芦”还是“庐”，字典上均只注一个通行的读音。或许，口音里带上地域和民间的味道，才备感亲切。

芦蒿是一种天生地长的野菜，散落在江滩和芦苇沙洲上。草长莺飞的江南三月，正是芦蒿清纯多

汁的二八年华，十天半月一怠慢，就是迟暮美人不堪看了。二月芦，三月蒿，四月五月当柴烧；“听说河豚新入市，菱蒿荻笋急须拈”，就是咏叹芦蒿青春年华之不容耽搁。

入口脆嫩的芦蒿，辛气清涩，不绝如缕，正是那股撩拨人的蒿子味，让你眼前总是晃动江滩上那一丛丛青绿。远离长江的外地人可能闻不惯那股冲人的青蒿气，吃不进口。上海人好像也不怎么吃芦蒿，但是从南京到镇江，这头再上溯到武汉，沿江一带的人都极馋这一口地道的浓郁蒿气。那是清香脉脉的田园故土的气息，是饱含江南雨水的味觉的乡愁啊。按汪曾祺说的，“就好像坐在了河边，闻到了新涨的春水的气味”。《红楼梦》里那个美丽动人的晴雯爱吃芦蒿，我猜测，长江边或许正有她思念的桑梓故园。

现在卖的芦蒿，有野生和大棚的两种。野地里现采的，茎杆红紫，细瘦而有点老气，嚼起来嘎吱带响，但香气却清远怡人；大棚里来的，嫩绿壮实，一副营养过剩的模样，吃在口里味道淡得多。有一年我和几个朋友去长江中曹姑洲玩，看到不少人家的地里都养着芦蒿。他们把长到四五寸长的芦蒿齐根割起，堆放一块，也有放沙里壅着，上面覆盖稻草，隔一段时间浇一次水，外加薄膜覆盖，进

行软化处理。两三天后肉质转嫩脆，看上去饱含汁水，即可摘除老叶上市。

芦蒿炒食时，可配之以干丝、肉丝、红椒丝等，吃起来满口鲜嫩。从上档次的酒楼到大排档到家庭厨灶上，通行的都是腊肉炒芦蒿。炒锅上火，入油，投进干椒、腊肉、姜、蒜煸香后，再倒入芦蒿略煸炒片刻，调味后起锅装盘即成。很多大排档乃至大酒店都是这样的炒法，粗细搭配。青白相间，油滑光亮，绿意满眼，齿舌间都清香脉脉。不过，我更喜欢的，是只同茶干丝清炒，将芦蒿掐成寸段，清水浸去涩味，再用盐略腌，炒食时才会既入味又保其脆嫩。锅内置油，最好是土榨菜子油，而不要色拉油。油热锅辣，用干椒炝过，将芦蒿倒入锅中略煸去水分，再加茶干细丝，在锅内稍跳几下就成，若伴以些许红椒丝，那就是翠绿中抹出几笔朱红了。这种清炒，将芦蒿的本味充分体现出来，吃在嘴里，脆而香，微辣而开胃，所谓满嘴留香。最值得一提是芦蒿炒臭干子，这已是本地招牌一绝，凭借油香与旺火，芦蒿的清香与臭干子的臭味浑然一体，芦蒿因了臭干子的提携，吃到嘴里竟然是一种鲜而悠长的香——那真是可触摸到的“新涨春水”的清香。

那天在一家装饰有古典气息的酒楼里吃饭，照

例上了一盘干丝炒芦蒿。正巧，包厢的壁上就挂了一幅东坡的那首菱蒿芦芽题画诗。先贤文字，流韵至今，品味起来备感亲切。座中一位朋友告诉我，芦蒿还可以炖汤，也是美味，其做法简明，就是将芦蒿放入筒子骨中同炖。咦，这我可没尝过，会是什么样味道……不过，哪一天不妨一试。



二

新碧春韭一荏荏





那位前额光亮得甚是有趣的老先生汪曾祺，一生中大半时间都生活在江南，向以好吃、会吃的老饕面目示人。其《蒲桥集》封面有语：“文求雅洁，少雕饰，如春初新韭，秋末晚菘，滋味近似。”夫子自况，连打比方也不离一个吃，很是让人莞尔。

汪老先生的新韭晚菘，原是有出处的。《南史》：“文惠太子问颺菜食何味最胜。颺曰：春初早韭，秋末晚菘。”春头的韭，秋末的大白菜，颺的本义是说时令菜蔬的好，汪老先生借指写作行文亦当如此，想想正是。韭菜的味道的确是春天的最美，古诗有：“芽韭交春色半黄，锦衣桥畔价偏昂。”郑板桥自况“春韭满园随时剪”，一边可心地品啖早韭，一边吟诗作画，何等的惬意！

如古人那般况味的春韭，现在是很难吃到了。城市菜市场里，韭菜一年四季都有，却是俗称的洋韭菜，肥肥壮壮，不谙风雨，在温室大棚育出来的，下锅一炒一汪水，全无韭菜的柔软鲜嫩、清香润腴。其实，早在汉代，宫廷就已经在冬天温室里培育韭菜了。《汉书》载：“太官园仲冬生葱韭菜茹，覆以屋庑，昼夜燃薪火，温气乃生。”这样做，除了韭菜是能壮阳的辛温之物外，也是因为韭菜味道实在太美……想来，那一定是形体娇小秀色可人的本韭菜吧。

韭叶似兰，同喜水气滋润，故韭菜一定要长在水塘边的畦地，方才鲜嫩水灵。早春二月，韭长三叶，不出五叶，就可割头刀韭了。割韭菜不似割人头颅，韭菜割后，浇上水肥，再盖点草木灰，很快便萌发新芽。所以韭菜割了长，长了割，一茬又一茬，地头上是接连的新碧。

但喜春韭一味香。韭菜吃的是鲜香腴嫩，须旺油旺火急炒才能保鲜，不软塌。一定要待锅里油烧辣烧得冒热烟时才下锅，最好让菜上带点水珠，热油遇水，刺啦一声，喷上一层油膜，保住菜中鲜味和营养物不致散失。翻炒片刻，搁盐，出锅。此时，葱嫩青碧的韭菜所特有的扑鼻鲜香，让人馋涎欲滴。火头不足，炒的时间过长，油少，或是盐放

早了出水多，味道都会大打折扣。

可以说，只要是农家畦头新割的本韭菜，随便炒什么，都好吃。韭菜炒鸡蛋，炒肉丝，炒干丝……韭菜炒软壳米虾尤妙，将那种剪去头尾的小米虾先下锅旺油爆熟，盛起，待韭菜炒倒，再放入已是无比玲珑剔透的米虾合炒，虾鲜菜香，红绿相映，看上去就胃口大开。只是这虾为水族中助阳之物，韭在民间亦另有俗称“起阳草”，向为佛殿庵堂所忌，僧尼人众不得食，是故，此二者相促，极能调动荷尔蒙激升。韭菜炒干张，绿白相间，有着一一种删繁就简的淡泊，是一般人都能拿得出来的一道非常清怡的家常菜。再如韭菜炒绿豆芽，撒上些红椒丝提味，又不掩绿豆芽的明快；在颜色和味道上，红椒丝亮艳明快，韭菜韬光含蓄，各行其道，相得益彰。韭菜炒螺蛳肉更是绝配，形似胶饴的螺蛳肉先以油和作料爆煸，再投春韭共炒……盛入青花瓷盘中，碧绿的韭菜里，近乎黑色的螺肉星星点点，像是散落田野里的牲畜，让人宛如欣赏一幅江南水乡风俗画。

秋韭亦美，不逊春韭多少，是以民间有“两头鲜”之谓。夏天的韭菜较老，但夏韭长出的娇嫩花梗，切成寸段炒肉丝，或炒那种柔韧的茶干细丝，风韵别致。而汪曾祺老人却说，韭菜花要配小羊羔

肉吃才好，且考证出这是《诗经·小雅》那个年代就推崇的吃法，继而又牵涉出了一个与黄庭坚书法相关的“韭花帖”，也算是雅人言雅事了。

清新宜人的早晨，露珠梦幻般晶莹跳跃，去小桥流水边的菜地里掐那刚刚打苞的花梗，心情自然是无边的。开了花的韭菜，更有女性气息，娇娆别致的细碎的小白花，被亭亭纤腰的修长花梗托举着，像小姑娘仰着乖巧好看的脸。

关于韭菜的诗句，最值得传诵的，大概还是老杜的“夜雨剪春韭，新炊间黄粱”吧。品诗论文，感慨世道，一夜春雨方歇，灵动的水珠还挂在草叶尖上，鲜嫩的春韭刚从菜园里割来，新获的黄粱米饭已焖在锅里，正热腾腾香气四溢……春韭的鲜润，加上故人老友的殷切情谊，让亡命乱世的大诗人所获得的无限安慰，足以穿透千年历史烟云直抵我们而来。

只是我们无从得知，唐代用刀“剪”韭是怎么个法子。

三

马兰头，拦路生





春天之美，在于地气上升万物生发，若能将春色移来餐桌上，春色亦无边。所以，春天的当令野菜多吃一点，不仅调济口味，而且还能调节出好心情。

呦呦鹿鸣，食野之苹。这里的“苹”，就是艾蒿，是春日最具乡土情怀的野菜。说到诗经，那真是每一页都长满了荠、蕨、薇、蘩、甘棠、卷耳、苕菜的芳草地，而《诗经》时代的《鹿鸣》，便是宴会宾客的诗啊。所以，就我来说，对家乡最深切的体会，莫过于家乡春天野菜的味道了！

早春的当令野蔬，首推马兰头。马兰头，正是一种旺生于路旁的艾蒿类菊科植物。“马兰头，拦路生……”这是存于明人《野菜谱》里的俚语歌谣。江南的初春，乍暖还寒。但一场春雨后，几乎是一夜之间，芳草连天鲜碧，一丛丛一簇簇茵绿翠

嫩的马兰头，在田野，在路边，在沟渠旁，破土而出，遍地都是它们绿得鲜亮的生机勃勃的身影。要想咀嚼一下春天的味道，那就带上小铲或小剪采挖马兰头去。采马兰头，又叫“挑马兰头”，轻拢慢捻抹复挑，一个“挑”字，该让人想见多少春野上的轻盈风姿。

雨后初晴，异常鲜肥的马兰头嫩绿的叶子上还挂着晶莹的雨珠，真正的青翠欲滴，而它们幽幽淡淡的红茎就在柔柔的春风里轻轻摇曳着。走在田埂上，各种野花迫不及待入望中，你会觉得春光格外妩媚。你不得不相信，春天真的来了！便断续忆起了陆游的诗：“离离幽草自成丛，过眼儿童采撷空；不知马兰入晨俎，何似燕麦摇春风……”

一两个时辰的采撷，把盈筐盈袋的沾满田野气息的马兰头提回家，倒在地上，仔细地择去老茎、杂物，只留下一二叶嫩头，洗净，入沸水中焯去涩味，捞起过凉水冷却，挤干余水，切碎。取几块五香茶干切碎拌入，加糖、盐、味精，淋上适量酱油、香醋，拌匀，浇上香喷喷的小磨麻油，倘是上盘之前再撒上拍碎的花生米，碧绿色中点点洁白，岂止是赏心悦目……还没吃，那原野的味道早已飘入口中。待夹一筷尝尝，满口滑爽鲜凉，掩映着那种惬意舒畅的微腥的泥土气，宛如久已熟稔的轻声

呼唤撩拨着心扉，仿佛这就是人间最美的吃食了。如果将马兰头和春笋嫩头一起焯水切碎，拌上臭豆腐干，就着此菜喝啤酒，品味着舌尖上那种涩涩麻麻的沁凉感觉，怕只有傻笑的分……就是拿鱼翅来换亦不肯了。

不喝啤酒，只一碟马兰头喝稀粥，清平淡泊，又滋润皮囊，一啄一饮间，也是人间的至味了。以我的经验，凡凉拌菜，食前放入冰箱略加冷处理，会更加入味。特别是酒宴场伤了脾胃，隔宿的早上，最宜凭此调养了。袁枚在《随园食单》中写道：“马兰头摘取嫩者，醋合笋拌食，油腻后食之，可以醒脾。”

《蔬食斋随笔》中引用过一首明代五言古风：“马兰不择地，丛生遍原麓。碧叶绿紫茎，二月春雨足。呼儿竞采撷，盈筐更盈掬。微汤涌蟹眼，辛去甘自复。吴盐点轻膏，异器共畔熟。物俭人不争，因得骋所欲。不闻胶西守，饱餐赋杞菊。洵美草木滋，可以废梁肉。”从马兰头的形态、生态、采集、烹饪、滋味、评价乃至诗人的感慨，都描绘得很有情趣，特别是“洵美草木滋，可以废梁肉”一句，大有代马兰头立言的意味。

想古人吃野菜肯定没有这么多的讲究，古人吃野菜很多时候是为了饱腹。马兰头经常得到文人墨

客的赞美。袁枚说家菜不如野菜香，这是套用了那句“家花不如野花香”。有人调侃南京城里打着野蔬招牌的馆店之多：“南京人不识宝，一口白米饭，一口草。”吃腻了家蔬，再换口味尝尝应时而生的野菜野“草”，苦涩中见甘美，要的就是那种来自原野的清新香远。

去年的初夏，陈平原来安徽师范大学讲学，我去听了一下。据说此前陈平原曾去开封讲学游历，在那里吃了柳絮，这位学者就当场给取了个很浮人心动的名字“月上柳梢头”。但中原人却不待见，要知道历史上他们吃柳絮却是一点雅兴与情思也没有的，全是因为生存艰辛，才以菜度日。确实，早期的先民食野菜肯定没有这么多讲究，那时野菜多半是用来饱腹疗饥的。汉乐府《十五从军行》里有“舂米持作饭，采葵持作羹”，据汪曾祺老先生考证，“葵”乃是野苋菜，当年的士卒们就是吃着这粗鄙难咽的野菜去效命疆场。古书上说，礼失求诸野——上流社会礼坏乐崩，道德水平严重滑坡，那该怎么办？就去民间开座谈会，寻找古风雅韵以正世道人心。应多去乡野走走，去民间访访，找几个老头来哼哼唱唱，餐桌上弄点环保的青草气息回归自然……

四 村上椿树





香椿树，不只生长在江南，但水软风轻的江南，生长的肯定是最动人的村上椿树。香椿树是树中丰仪伟岸的美男子，树形挺直，材质深红油亮，纹理清爽动人。春天里枝头长出最美味的叶芽，初夏天，它们飘着细碎白花的浓荫会撒满南方村庄所有的院落。

当年，外祖母家的老屋前，有两株同根的腰身一般粗壮的香椿树，连体并立于竹篱笆边的院角之间。每年春天的雨水之后，阳光下，它们就一起摇动着满枝头乖巧的红叶儿，在四月的熏风里骄傲地生长呼吸，空气中流溢着一缕缕青涩的香气。

每逢冬去春来，布谷鸟一叫，沟渠里流水哗哗，满乡野都是阳春动人的微笑，远处一重一重的山峦，显得空灵而遥远，林间、宅边大大小小的香椿枝头开始喷芽。三五日春风一吹，那些曲屈挠弯

的芽甲从紫褐色的绒层里争先恐后地钻出来，舒展嫩叶，在饱含水分的阳光照射下，远远望去，满树像燃起嫣红的火苗。姑娘和孩子们便可拿起竹竿和顶叉欢声笑语“打椿头”了。

树上长出来的菜，临风流韵，恣意高扬，肯定很有点另类，不会低调随俗。香椿头那股冲冲的窜窜的清气，败火功能超强，尤能令人心身为之一快。将香椿头洗净投开水一烫，切碎与豆腐凉拌，浇点小磨麻油，不待举筷，那动人的色香味早已由眼底飘入口中了——诚如汪曾祺所谓“一箸入口，三春不忘”。一盘雪白的豆腐片，中间码一小拢碧而细碎的凉拌香椿，在油荤很大的宴席上见到这样一道返璞归真的菜，那会叫人神情和口舌都为之一爽！而香椿炒鸡蛋，无论是草根的灶间还是豪华食府，都是最通行的菜肴。只是在食府里称做香椿头涨鸡蛋的，于其中增添了肉糜，有时还加上剁得极细的茶干，以重油煎得丰满鼓胀，味道真是没的说。

在早年的记忆里，外婆有时会将我采来的香椿头切成细丝与煎黄的蛋皮同拌，码在白瓷盘里，淋上熬熟的菜子油，盈绿轻红间着灿黄的一盘端上桌，不说吃，光是看，要多养眼有多养眼。嚼一口这样的香椿头，让清气在嘴里缓缓蔓延，那感觉就

像把春天含在嘴里，一点点地品味消受.....即使是
童稚的心里，也溢满了馨宁生活的安怡与美好。

与我们邻近的泾川那边，当地人将香椿头当做
小葱茼蒿那样用来提鲜去腥气。比如煮鲜鱼汤，撒
上点香椿嫩叶，吃了鱼肉之后，那鱼汤，你还可以
连喝两大碗。徽州人离乡出外，所带的干粮中，就
有香椿馃，又叫盘缠馃，吃着这样的馃，千里万里
不忘家园。而一种极具乡土风味的“香椿面鱼”，
则有点情同恶搞，是将嫩V香椿头洗净，沥净水
分，在调好的面糊中没头没脑地拖一下，披披挂挂
地投入热油中炸成金黄色，有着非同寻常的咸酥脆
香，绝对比西餐馆里挂浆炸出的番茄生菜好吃多
了。因为是整支香椿头炸成后，支张似鱼形，故有
此名。



雨（谷雨）前的椿头雨后的笋，打椿头是非常讲究时令的。故乡的谚语有：雨前椿头嫩无丝，雨后椿头生木枝。故乡人只打侧枝和旁逸斜出的将舒未舒的芽叶，而不会去碰主枝顶端的壮实椿头。打下的椿头一时吃不完，外婆就晾干腌起，放入吸水坛子里封好，不管隔多长时间打开，都是那样馨香绕鼻，甚至连颜色都没有多少改变。

人们常将太和香椿推为极致。太和著名的香椿品种有紫油椿、黑油椿、红椿和青椿，又以紫油椿质量为最。相传唐时紫油椿曾专做贡品，每至谷雨

前后，驿道上的快马驮的就是上等紫油椿芽，昼夜不停飞驰长安。真是一骑红尘妃子笑，无人知是“香椿”来！犹如环肥燕瘦都是美丽的哀愁，我不知道故乡的香椿是什么品种，只知故乡的香椿全部是嫣红的叶，油亮的梗，据说那是布谷鸟啼出的血溅在上面染成的，因为布谷鸟总是喜欢停在高高的香椿枝头悠长啼鸣，一声声传播春的消息。

有时我禁不住想，一个人对一方故土食物的喜爱，这同他个性的形成，会不会有直接的关系呢？我是一个有点诗性清扬的人，风来雨去，云卷云舒，每当我把乡情当做美食一起享用时，便总是止不住想起一些与我一同分享过它们的逝者。故乡的风味和流韵，如同一张旧唱片，它在我心的深处缓缓转动，风一样把我托起……

五
尝鲜无不道春笋





脆嫩鲜美的春笋，趁着三月春雨绵绵的湿润，破土而出，成为盘中佳菜。因为它是春天的，吃在嘴里，自然就是春天的滋味了。

一夜春雨，笋与檐齐，是说春笋蓬勃向上，长得极快，故春笋必得适时而食。采春笋，挑那些刚钻出土层笋壳嫩黄的，才特别好吃。笋的节与节之间越是紧密，则其肉质也就越为嫩滑爽口。圩区不产毛竹，所多的是水竹、油竹，还有雅称湘妃竹的斑竹。前二种竹，笋皆味美，唯壳上布满麻点的斑竹笋，乡人喊做麻笋或苦笋的，苦不可食。下雨的时日，竹林里薄雾缥缈，刚破土的笋尖上挂着晶莹的水珠，清新无比。这就是“雨后春笋”，其鲜嫩清雅，可想而知。采笋时，瞄着五六寸高的新笋，

脚稍一踢，啪一声就齐根脆脆断了，虽是省事，但留下白嫩的一截在土中殊为可惜。通常是拿小铲贴住笋根斜着往土下一插，再拈着笋轻轻一提就行了。剥笋时，将笋竖割一道口子，约划至笋肉，从下到上完整地掀去外壳，笋不会断裂，切出来是完整的条状。

其实，最好吃的，是那种青润的小野竹笋。小野竹叶细枝韧，多长在荒寂无人处，如圩堤、坟滩上，混杂于野草荆棘中。其笋稍迟，约在四月初的春深时钻出地面，恍如青玉簪，剥尽外壳，细伶伶一小条，那种绝世的不染纤尘气质和清雅脱俗的纤纤体态，会令你观之动容。我尤喜爱小竹笋切段同肉丝一起炒咸菜，若是再点缀些青莹莹的蚕豆瓣或是圆润的豌豆粒，那真是活色生鲜了。

“长江绕郭知鱼美，好竹连山觉笋香”，是东坡的诗吧。数年前，我应朋友邀请，去九华山下一个叫茶庵的地方探访民间学人也是制茶大师赵恩语，在那里住了两三日，餐饮山珍，无食不笋。笋是毛竹笋，肥大壮硕，底部割断处有汁液渗出，非常新鲜。剥净栗色厚壳的笋，白中稍透着一层隐隐青碧，切成厚实的滚刀块且焯过水，与肉红烧，或携上小排骨并加入腊肉同煮，无须任何调料，肉烂即食，大钵大碗端上桌，满屋子升逸着馋人的香

气。期间，我们下到龙池大峡谷的陡坡上看野茶树，方才发现如同我老家的那种小野竹无处不有，只是在崖沟石罅间更显茂盛。春风吹拂，杜鹃花开子规啼，小竹笋从漫山遍野的灌木荆棘丛中探出头来，满眼皆是。我们住的那家，白天大人采茶小孩扳笋，留下一个老阿婆坐在门口的竹椅子上剥笋壳。她将笋先撕出一点皮，往食指上一缠，三绕两绕，就成一支脱去外衣的苗条嫩白的净笋。剥满了一笕箕，就端过去烧一锅开水焯一焯，赶太阳晒出去。竹树四合的林间，一声声鸟鸣清幽。

应时而至的春笋，其本身的味道已是鲜极，无须多加调味，便能充分领略其腴嫩清新的本色。春笋越往上的部分，肉越是嫩，到了笋尖上，连壳也是嫩得一碰就碎。春笋烧肉丁是最简单的做法，将笋用刀拍松，切成丁，油锅烧热，入锅煸炒至微黄，即加入事先已烧入味的半熟肉丁、酱油、糖，续上水，小火烧至汤汁收浓即成。其色泽红亮，鲜嫩爽口，略带甜味，虽是家常味道，却百吃不厌。若是花点心思，也可现学着做道春笋炒腊肉，腊肉切条，放水煮到肥肉呈半透明状盛起，然后把切片的笋在锅中煸香，再放进腊肉同炒，加红辣椒丝和青白蒜，加盐、料酒、鸡精，就成了。春笋的吃法，可谓荤素百搭，炒、烧、煮、煨、炖都各有风

味。浙人还把笋放坛中发酵制成霉笋，炖汤喝。

笋子好吃，大多情况下却处在配角地位，仿佛清新的小家碧玉，虽居于一隅，安宁沉静，却让你怎么也难以忘怀。同时，不事张扬，是那种淡泊出尘的意境，又略带几许文人清苦的气质。我家客厅挂有一幅朋友赠的郑板桥的诗：“江南鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初……”如今，长江鲥鱼已绝迹多年，但这并不妨碍我对鲜笋鲥鱼的钦羨神往。这些年，每至春深时，我总是买来“江鲛”——又称“鮰鲛”，做一款春笋鱼，也别有一番滋味。锅中油热，鱼煎香，加高汤，大火烧开，放姜、盐、味精，小火焖至鱼酥油出，投入切成滚刀块且焯过水的鲜笋，烧到汤汁收浓即成。品入口中，鱼腩厚春笋嫩脆，加上那种清香绵绵的笋味，仿佛咽下去的就是氤氲在时空深处的湿润诗情。





春笋还有药疗效果，儿童患麻疹、水痘，就喝点春笋鲫鱼汤，让体内邪气散发出去。若能事先将鲫鱼抹上盐 and 黄酒腌一会儿，爆香姜片，将鱼略煎一下，这样汤容易变得牛奶一般白。再加水，放入春笋，烧开后转小火煮，起锅前放点胡椒粉、葱花，那就是绝美风味在此汤了。

春笋的前身，是“金衣白玉”的冬笋。与春笋相比，冬笋嫩白，尤显少不更事的甜美香鲜，因此越发招人怜爱。林语堂说他自小最爱吃的菜，就是“冬笋炒肉丝，加点韭黄木耳，临起锅浇一勺绍兴酒，那是无上妙品——但，一定要我母亲亲自掌勺”。而在袁枚《随园食单》里，收录有冻豆腐一道佳肴，就是用豆腐加鸡汤汁、火腿汁，以及香蕈、冬笋久煮而成。李渔则称冬笋为“素食第一品”，甚至认为“肥羊嫩豕，何足比肩”！

本世纪初，我在竹乡广德一处农家乐山庄，被

人招待尝过一味冬笋名吃：将冬笋连壳埋入红炽炭火中，烧焖出香味，剥下笋肉，以辣酱芝麻油和葱姜汁蘸食，味道热烈，风格独特，记忆颇深。但其奢侈的程度，却令我至今犹存愧疚……

春深又一年，一支支碧玉簪般的新笋透土了，漫山遍野浮升着蓬勃绿意。老阿婆大约又是坐在门边的竹椅上不紧不慢地剥着笋壳，从春笋一样的年华起，每年春天都要这般在盈耳的鸟语里剥笋晒笋，否则，春天就没有来过。

六 原野食绿





早年曾是乡村赤脚医生，那时进山采挖中草药，常能随口啖到黄精、首乌、百合、茯苓，吃下这些甜糯生津又气血大补之物，多半是为了疗饥，而非什么“药膳”和“食补”。但凡做过郎中的人，由其经验，终归是容易悟及口腹之道的。

有一种功能润肺养肾的常用中药，叫天门冬，是时下人们爱养置在案几庭院类似文竹的观赏植物，花卉市场有出售，但它们的最佳生态，却是竹林中那半人高的一丛丛、一蓬蓬青郁苍碧的身影。每当春二月里，它们令箭状嫩茎就蹿出地表，待尺把长时掐下，切寸段与腊肉同炒，恍如青玉簪，入口腴嫩清脆，那种滑腻腻的鲜味，有吃冬笋和扁尖的感觉。

古人谓诗僧清雅脱俗的文字为“有蔬笋气”，盖笋之为物，本身无味，以清胜。故乡野地里，春日多小竹笋，只小指头粗细，剥去绿壳，水汪汪地泛着白灵鲜嫩的光泽。先将小排骨、咸腊肉加水同煮，文火出味，投以笋，未几，即有动人香气缥缈升逸。此汤无须任何调料，肉烂即食。丰腴清雅，甚是脱俗。

还有荒郊野岭常见的白茅草的孕穗，把它从叶鞘中抽出，掐去老梢，与春螺及火腿片同炒，黑白红绿，妙在荤味厚而醇香悠长，素味清而淡远甜悠，口感层次分明，犹如往返于红尘净土、闹市幽谷。茅草的根，莹如白玉丝，清纯甘美，生血活血，过去产妇必以此炖老母鸡补身子。

野蔷薇的嫩茎，俗叫“刺玫苔子”，也是春二三月里由老杆或地下根抽出嫩茎，可达竹筷粗细，颜色有青有暗红，掐下来，撕去连叶带刺的表皮，径送口中，甜丝丝的很好吃。我试过将其与用绍酒、老抽油等调料腌渍少时的精里脊肉丝同炒。注意不要走火过老，待肉丝半熟收汁，少量勾芡后，投入切段的嫩茎，大火爆炒几下，收拾到青花瓷盘里，葱绿红黄，条是条段是段，鲜亮明洁，着实赏心悦目。

“五月蔷薇处处花”，蔷薇的变种俗称粉团蔷薇

薇的“七姐妹”、“十姐妹”，还有被喊做“月月红”的月季以及大名鼎鼎的情人节玫瑰花，都是一个近亲系列，按药食同理的说法，它们都有活血散瘀、拔毒消肿之功效。种植月季、玫瑰的花坛中，每年春天都是要冒出的嫩茎，应是都能作上述处理的。这些嫩茎也可投入沸水中焯一下，捞出挤干，切碎，拌以细盐、鸡精，上老陈醋和小磨麻油，极是雅致可口。

马兰头和枸杞头，前者贴地生长，后者则是篱笆上一种小灌木抽出的嫩芽，都可用水焯了同臭干子或香干子一起凉拌，佐酒甚妙。至于野豌豆苗，据说就是《诗经·采薇》中写的“采薇采薇，薇亦作止，曰归曰归，岁亦莫止”里面的那个“薇”，也叫作翘摇，采回来，稍经盐搓揉两下，投爆油锅中急炒，有股子动人的清香味。这可是喂养过伯夷、叔齐的薇呀，许多女子都以它作了养眼的名字呢。

饮木兰之坠露，餐秋菊之落英；只要无毒，无怪异气味，一般花花草草、茎茎叶叶都可入口。像南瓜花、广玉兰花、莲花，还有摘除了花蕊的杜鹃花瓣，都可用开水烫过后切碎炒鸡蛋，或是裹了面粉油炸了吃，甜津津的很香。气味稍重一点的，不妨先用水焯一焯，亦可去掉有毒害成分，比如通常所知的鲜金针菜必须经沸水氽，就是这道理。另

外，在炒野蔬时，喷上一点烈性白酒，既可去除草腥味，又能让野蔬看起来更加鲜碧。一般说来，果、茎、叶、根只要有一可食，植株其他部分亦可放心食用。像茭白的嫩鞘，老早我就炒食过，没想到眼下菜市上有现成的整把卖，且给取了个新鲜名字：茭儿菜。还有俗称“藕肠子”的莲藕的气根、野菱和鸡头梗，好生调理起来，会让你有水气氤氲之感，仿佛身在莲塘菰蒲间。地姜，又叫洋姜，根子上长的块茎像生姜一样，也是黄黄的，撕下一层薄薄的皮，里面是白白的肉，咬一口，脆脆的甜甜的，鲜滑无比。至于俗名“猪脚筋”、“小鸡蒜”（我至今也没搞清其学名）的地下营养根茎，用来做汤，因富含淀粉而滑糯甜润，不比“吴中莼羹”差多少！



数年前闹“非典”时，有食坊做广告推出鱼腥草时尚食疗系列菜。鱼腥草，因腥气太烈，又名臭草，叶卵状心形，初夏开小白花，是稻田里最常见的有害杂草。药性功能杀菌杀病毒，排脓解毒，主治肺热咳嗽气急。其入膳，肯定得经过某种独到处理，相信食后果能使人肺腑之内有清气浸润，鼻息之间有馨香弥散，连眼神里也会生出别样的淡远与清亮来。

“夜雨剪春韭，新炊间黄粱”，是古清流雅士的餐饮极致。寻访野蔬，药食保健，且吃出一种情调，已成当今饮食文化的主流。口腹悟道，应不以迷于正味为是，恭承祖训与暴殄天物一样早已不够体面和雅致了。有句老话：三辈子学穿，五辈子学吃。想到“食不厌精”和“割不正不食”，觉得圣人孔老先生未免太刻板乏味，太书呆子气了。其实，人间美味，朵颐称快，抑或没有清心明目、回肠荡气之空灵，至于通常所谓齿颊留香、回味无穷那层意思，只是美食的寻常层次上的感受。话说回来，五荤伐性，食家本色，馋咬舌头饿咬腮，升斗小民未必能吃得来乾隆爷的“燕窝黄焖狗唇炖石鸡”。

七 莴笋的风土人情





莴笋是土名，书上规范的称呼是莴苣。

我去乡下，最喜欢往菜园里转转。春天里，一畦畦莴笋列队一样齐崭崭的，比别的菜要高出许多。打眼望去，莴笋最为嫩绿，旁边生长着大蒜和起薹的茼蒿，但谁也比不上莴笋那般宽衣大裳高身架。莴笋绝对是菜园里的模范生。

莴笋分为叶用和茎用两类。叶用莴苣又称生菜，在西餐店里吃三明治汉堡或炸薯条什么的，常吃到这种叶面曲卷打皱的蓬松绿叶菜，脆而微甜。我们通常所说的莴笋，都是食茎的，而且确实呈笋状。削去皮的莴笋，清澈而诱人，像绿的翡翠，嫩且有玉质的透明感，有时感觉更像梳妆好的女人，清新可人待人品味。

莴笋作菜肴，可荤可素，可凉可热，碧绿盈盘，口感爽脆。将莴笋斜切成菱形条块，在油锅中焖炒，略加食盐和豉油少许，乘热进食，用筷子夹起柔软嚼在口中，味极清隽。莴笋切成细丝，腌数分钟，滤掉汁水，根据自己的口味加入适量的盐、麻油，一道淡甜脆嫩、爽口怡人的凉拌莴笋丝就做好了。有的时候，我也将莴苣笋切成薄片，加上肉片和少许胡萝卜片同炒，就有点精致的味道了。猪肉切好装碟子里，略洒点水，抓一撮淀粉拌匀，投油锅里爆熟，起锅装盘，备用；再将莴笋炒至半熟，放一些蒜段，投下些肉片合炒，莴笋和肉的味道都很浓郁，很清爽。

吃莴笋，选叶子油亮或有紫脉的那一种，叶子灰白的，似乎苦一点。油亮叶子的莴笋，清苦里有丝丝的甜。

二十多年前，我在青弋边的西河小镇上当中学

老师，春天的时候，小镇郊外连片的菜地里，长得最动人的就是那种紫红叶子的莴笋。而学校食堂供应最多的便是各式各样的炒莴笋，有的和肉片同炒，或佐有青蒜和青的红的辣椒。莴笋有清明的色泽与质感，微红的肉片杂陈其间，就是我的清苦生活中最动人的味道了。那样的日子里，常看到食堂胖胖的赵妈坐在树荫下削莴笋，拿一把刀紧贴莴笋根部削入，捏着莴笋皮向前扯，一会儿工夫地上堆了老高的皮。有一个姓鲁的家在外地的教师，老是用自备的小煤油炉子做一种放了很多醋的猪肝溜莴笋片，再炸一小碟花生米，斟上二两白酒，听着窗外噪晚的八哥和麻雀唧唧喳喳凌乱叫声，悠悠然地慢慢品饮，有时也叫上我。那条被人喊做“老汪”的很瘦的黄狗，就卧在一旁，满脸讨好地看着我们。在那个小镇上青草疯长的春天里，莴笋便代表了一种心情，宁静，悠远，散发着微微的清苦。

莴笋以食茎为主，很多人将叶子抛弃，很可惜。其实，莴笋靠梢头的嫩叶子，经水焯一下，烧热油，放锅里速炒，搁点辣的豆瓣酱，若是在上面浇上点带渣的臭豆腐卤水，就成了极有风味的季节性家常菜。也可以烧热油锅后，将红辣椒和蒜末煸香，再把莴笋叶放下去，嚓的一声，搁点盐，这么炒出来，比馆子店里的油麦菜有味道得多。莴笋叶

切碎与豆腐同煮，也别具风味。

吃不完的莴笋腌起来，太阳底下晒干，装入瓶子或罐里，要吃时，切成碎丁，炒或不炒都行，滴几滴麻油，蘸点辣酱，咬在嘴中脆蹦蹦地响牙……就着喝粳米粥，不留意就吸溜两碗下了肚。

别看莴笋身架大，脚底下却没有多少扯扯绊绊的根系维生，稍一扯就起来了。莴笋主要靠宽大的叶片进行光合作用吸收营养，若叶片太密不透风，地气湿热的暖春天气里，根部经不住烘捂，常会湿漉漉烂秃了桩，顶部承接阳光的叶片虽仍在疯长，但轻轻一碰，就软倒下来。到了初夏，莴笋的茎逐渐伸长和膨大，叶顶长出头状花序，花黄色，果褐或银白色，外面包着的冠毛，能像蒲公英那样被轻轻吹起飘向不确定的远方，充满了芳菲诗意。

莴笋是外来菜，我不知道它是否在唐之前就移民过来了，反正杜甫是很馋吃莴笋的，当年穷困潦倒困居夔州时，买不起市上很时尚的高价莴笋，就满怀希望在地头撒下种子，却只有野苋满地，心心念念的美味绿菜并不见长出来，于是写下《种莴苣》一诗以宣泄悲愤。不过，这老杜倒是远比西方童话里那个怀孕的女人好，那女人隔墙看见人家园子里莴苣叶碧绿诱人，口里实在馋不过，丈夫无奈之下跳墙偷来给她吃，由此铸下大错——那莴苣是

巫婆的，受了挟制，孩子生下来便骨肉分离，被巫婆抱走了。

早年辅导儿子读《格林童话》，有《莴苣姑娘》一篇，内容与《灰姑娘》相近。后来我无意中看农业资料得知，西方本土的莴苣，都是那种食叶的生菜。而莴笋这个名字，品咂出的是地道的江南风味，也更容易让我忆起过往的乡村岁月。想来，那个西方童话里大肚子女人所馋的，仅是碧绿的叶而已，她未必懂得食茎以及食茎之外的许多风味。

写过《雨巷》的戴望舒有留洋的背景，所以他称莴笋为莴苣，其诗集中有这样两句：因为小病的身子在浅春的风里是软弱的/况且我又神往于家园阳光下的莴苣……

如果有谁问起，我们有多少前尘往事都遗落在“浅春的风里”？隔了岁月的迢迢光阴，我们还能看清家园绿畦的方向么？



八 桃花颜色苋菜饭





每次走到人家菜地边或看到人家的菜地，脑子里总要悠远地冒出两行古人的诗句：“几畦蔬菜不成行，白韭青葱着意尝。”但在初夏时节，地里的茄子辣椒和豇豆青豆才起秧架藤子，南瓜也只次第连绵地开出一路黄花，此时“着意尝”的只能是瓠子和苋菜。尤其是苋菜，无论是间种在瓠子架下的空档里，还是齐崭崭地整畦呈现于地头，看上去总是那么爽心贴意的亲切可靠。雨过云开的菜园里，雨洗后的苋菜，嫩叶尖下缀着水珠，更是有着一种情意绵绵的清新舒展，叫人灵魂静滞。

“苋菜不要油，只要三把揉。”洗苋菜时，一定要揉出浮沫且把浮沫漂尽。沥干水，锅烧辣一点，要多放点油，这是张爱玲说的，再放几个蒜瓣煸一下，刺啦一声倒入苋菜旺火旺油翻炒。那种有

深赤脉络、叶片肥厚暗紫的苋菜，搓洗时就像打翻了颜料罐，能染红几大盆水。这种苋菜宜炒得烂熟一点，直看着白蒜瓣也成了深红，夹到碗里时，白米饭和白瓷碗的边沿都会给染成妖冶的胭脂色。过去糕点作坊里离不开的颜料叫“苋菜红”，我们小时乡土岁月里吃过的欢团和馒头发糕上的那一点动人嫣红，其来源正是于此。最好吃的，是那种细叶初发的青苋菜，稍搓揉洗净，沥去水，投以拍碎的蒜头略加清炒，其香鲜柔嫩便伴着初夏的清新留在齿舌间。

郑板桥的画绝，许多题画诗的字句也是妙绝。记得他有两句诗“白菜青盐苋子饭，瓦壶天水菊花茶”，口感和色彩，都是信手拈来随意组合的。苋菜漉饭容颜深红，而属于那个时代微微泛青的盐，说明含杂质多，瓦壶煮雨水泡出菊花茶，最是所谓世俗生态。平和茶饭，敷色心思，品味之下，有着一一种清宁的乡居生活的妥帖，很是让人向往。

读知堂老人那种人情冷暖的小品文，有一篇《苋菜梗》：“近日从乡人处分得腌苋菜梗来吃，对于苋菜仿佛有一种旧雨之感。”说的是那种老得不成样子“抽茎如人长”的苋菜梗，切段盐渍，泡入臭卤里，“候发酵即成，生熟皆可食”，夏天晚上吃粥尤好。吃的时候一吸，吸出根茎里呈胶冻状

的嫩液，然后把不中吃的外皮吐掉，大约就跟我们现在吸果冻差不多。在我们这里，长到人高、叶下结出籽簇的老苋菜也是有的，但那是养下来做种的，一棵两棵孤单地立于地头，其余的，到了季节该拔的拔了该散的散了，苋菜老了就不中留。虽然我们这里也吃苋菜梗，却另有一种吃法。那已是草木葳蕤的盛夏了，苋菜青莹莹的梗给撕去外皮，掐成寸段，太粗太丰盈的还要从中间剖开，然后和青椒丝同炒，倒也甚是清新宜人。

我小时吃过一种蒸苋菜，那是早年缺吃少烧时“一锅烩”吃法：饭锅干汤后，把苋菜铺上，灶膛里续两把火将热气顶上来，饭熟菜好。拿一双筷子从热腾腾的饭锅头上将蒸烂的苋菜划进碗里，加上蒜泥、盐一拌，再淋上几滴熟香油，吃在嘴里味道也说得过去，只是显山露水的一锅饭尽成桃花颜色，就像打翻了颜料罐，那真是有的看了。我在游玩徽州时，还吃过米粉蒸苋菜，将苋菜里放入炒米粉，加鲜汤、盐、鸡精、油，拌匀，大火沸水速蒸。苋菜鲜嫩不软烂，色泽红润，味道香糯，咸鲜爽滑。徽州过去往婺源那边，还有一种吃法，就是拿苋菜做春卷，或者是他们喊成的“苋菜合（盒）子”，味颇不恶。令人不爽的，是眼下都市的许多餐馆里，但凡绿蔬菜，都是先在锅里倒重

油“拉”一下，吃时腻嘴不说，蔬菜原有的清明味道也给粗暴地强“拉”尽失，这是典型的商业恶俗作风。

苋菜为江南特有，北方鲜见。但现在北京的超市里也有卖的，是那种圆盾状大叶子的苋菜，整把的扎了出售，根本瞧不出一二点红绿相间的水灵鲜活。可笑的是，在琉璃厂旁一家餐厅的菜簿上，我看到有上汤苋菜，想见识一下是什么个做法路数，遂点了这菜。若是按规矩来，上汤的菜都是用高汤做的，就是说先略炒倒，再加高汤文火煨熟，起锅装入碗中，有时还有一点海米、黑木耳什么的加盟进来。但是，待我们要的上汤苋菜端了上来，一看，纯粹就是炒苋菜嘛……犹如循着一个清丽曼妙的名字，叫上来却是一个不堪看的俗妇人，而且那苋菜显然有点上了年纪，吃在嘴里粗糙糙得拉舌头。到底是北方水土比不得南方的软腴轻柔啊。

活色生香地长在《诗经》里大名鼎鼎的“藜”，就是一种野苋菜，大众的喊法是灰灰菜或灰苋菜，肆意生长于房前屋后和沟沟坎坎边。灰苋菜的幼苗和嫩茎叶，经水焯，再用清水漂去涩味，可炒食可凉拌或做汤，味道鲜美，口感柔嫩。胃酸多的人尤其适合吃灰苋菜，灰苋菜多碱，炒过灰苋菜的水用来洗碗很爽。

马齿苋也担了个“苋”名，却相去甚远了，但晒干的马齿苋同五花肉一起烧入了味，在溽暑夏日悠悠穿堂风的吹拂下，用来下饭，倒是很有几分情调的。

九 地苔皮的前世今生





地苔皮，也有一些地方喊做地踏菇或地拉子。地苔皮就是地皮菜，又名地木耳，为一种季节性的菌类和藻类的共生体，地衣的一个科目，算是植物界特殊的类型。这令人想到大地的衣服和皮肤。它的学名也取得怪怪的，叫葛仙米，占着《百家姓》上的一个姓，但和米却一点不搭界，不知其根据所从何来。

地苔皮类似于木耳，虽是单个只有指甲盖大，却长得有点夸张，呈波浪形片状，中间浅黄呈橄榄色周边深黑近墨绿色。不同的是，木耳是对称生长附根在腐木上，皮大肉厚；地苔皮无根，它是在特定的环境下才能生长出来。地苔皮是真正的草根菜。春末夏初，只要一场雨后，在那有点陈旧凌乱但却永远不缺少生机的堤坡草地上，就会长出一朵朵一撮撮这种黑不溜秋的东西来。而且在雨后刚放晴时才会出现，得赶紧捡，如果太阳稍微一晒，地

苔皮基本就干了，卷缩成灰黑色，就没法捡了。地苔皮是雨季的匆匆过客，它们仿佛一下子从四面八方赶来，却又一下子就走完了这世上所有的路。新鲜地苔皮很软很薄，也像木耳那样富有弹性，但纤小柔嫩得多，抓手里滑腻腻的。



地苔皮也是多钙性土壤的指示植物，同时还是一种高级有机肥。长地苔皮的地方，土壤都不会太瘦，草显得浓绿而多汁，时常能看到野小蒜和牛屎菇。地苔皮很容易让我们想起孩提时的童心与柔嫩。小时候常捡这东西，雨后，阳光穿透云层斜射下来，仍有零星的雨点飘落，戴着草帽到野地里去捡。地苔皮像是雨后的精灵，黑亮亮地散落在堤坡上的草窠里，有蚱蜢和拇指大的灰黑土蛤蟆不断地跳，大阵的八哥在雨后远远地飞来飞去。那时有人相信，打过炸雷的地苔皮不能吃，吃了会肚痛生病的。

由于这东西是雨后湿漉漉贴在草中地上的，零散细碎，捡起来费事，上面会粘带着枯草叶、青苔、泥沙、蚯蚓粪什么的。回家后先洒点水，使它柔软膨大以免破碎，然后动细工一点点挑拣。又是用手择，又是动嘴吹，或是用手指弹。捡一筐回家虽然不易，择净洗净就更难了。不知洗过了多少遍，但地苔皮的褶褶皱皱间似乎永远也洗不净，吃时仍难免遭遇草茎细屑。

只是地苔皮烧出来后，搁点猪油，那个油润和鲜香，还有滑溜爽口……清爽到你舌头轻易裹不住！你只要尝上一口，就抵挡不住要尝第二口，一尝再尝收不住筷。地苔皮清炒，将油锅烧辣，投进蒜茸、姜丝、辣椒先爆香，再刺啦一声倒入地苔皮翻炒，搁上盐，盖锅略焖片刻，出锅前撒上小葱或切碎的蒜苗提香。地苔皮下锅前要稍稍挤干水分，否则炒时渗水过多会冲淡口味。饶是如此，这东西缩头仍是大，看起来一大堆，炒出来只一小碗。但这一小碗就够你吧嗒嘴了。因地苔皮藻体富含胶质，富含氨基酸类的鲜味成分，本身就是味精，所以吃起来才清脆滑嫩，绵软香鲜，比木耳的口感好，辣呵呵的特别能下饭。地苔皮炒鸡蛋炒土豆丝，或是和韭菜一起炒，味道都不错，放入汤中更有滑而不腻的口感。凉拌则别有风味，有一股雨水

的清新和宁静。好几年前，我在一家颇具特色的土菜馆里吃过一回地苔皮鸡汤烩豆腐。那次，我们四五个人各点了一两样自己喜欢的菜，说着闲话，听着田园小调时，菜很快便一一端了上来。看着那些熟悉的野菜，飘散着淡淡苦味，夹带着一丝丝泥土的芳香，心情不由显得格外的轻松和舒畅。那碗地苔皮鸡汤烩豆腐，真的可谓以柔烩柔，以黑间白，配上鲜红的海米，视觉上异常愉悦，吃在口中更是风味独具，很快就给我们最先干掉了。

雨后地里刚捡回的地苔皮，若是多得一时吃不了，洗净晾干，可以长期保存。日后拿出来用清水泡一下，做一锅鲜汤，仍是一道上好的佳品。我在江苏溧阳天目湖风景区，就看到盒装的“地衣菜”同沙锅鱼头及风干鹅摆放一起，作为当地的品牌土特产出售。

每次吃地苔皮的感觉都很好，想到那片雨后的天空，想到青草泥土混合飘香的味道，心情就湿润而有所思……或许，那就是对我的消失的童年生活的一种追忆和悼念吧。

十
螺蛳嘍嘍





“清明螺，赛老鹅”是说清明时螺蛳大补，且味美。这个时候的螺蛳刚由冬眠中醒来，少泥腥气，基本上无子，用姜丝喷酒爆炒，放少许水磨红辣椒，再撒上些葱花，那种紧结而又柔嫩的螺蛳肉，滋味实在不错。亦有以葱头椒丝爆炒，喷酒加糖，再倒上少许红酱油，后加宽汤，汤一开即出锅，这种做法比较清淡，着力突出螺蛳自身的鲜味，不仅螺蛳好吃，汤也鲜美，鲜美的汤里还含有缕缕沼泽的清凉气息。若是讲究的，将螺蛳连壳焖，佐以火腿丁、鲜笋条、东北茸耳、鲜辣椒丝和

姜丝，让它们都淹在汤里，弄成咸鲜口味，则是仿制江浙那边餐馆里算得上是豪华之作的“上汤螺蛳”了。

事实上，螺蛳在圩乡，根本算不上是一道菜。打撒网的，拉拖网的，用耖网推虾子的，经常连泥带水将螺蛳弄上来，这里一堆，那里一堆，也没见谁来拾取。初夏天，走在乡下的水塘边，水面是随风翻卷而下覆的荷叶，还有慈菇叶，水底是隐约可见的披纷的水草，这些水草和插在水底的荷叶杆上，附着的螺蛳历历可数，有时能看清它们结成长一串缓慢爬行，伸手即可捞上来一捧。

倒是在我离开家乡出外工作后，吃螺蛳的机会反多了起来。除了在餐馆里点菜时来一盘，不过事先要看好：一要新鲜，二要干净，偶尔也从菜场买回现成螺肉（那是螺蛳烫过后把肉挑出来）自家烧。螺蛳炒韭菜，是最易拿出手的。三月的螺蛳对三月的新韭，犹似好心情对好天气，清新鲜美，自可想象。只是这螺肉不是那么容易洗净，里面常常夹杂着一些鳞盖片、尾肠和草屑，最好放淘米水中洗，淘米水去腥去黏，且能让螺肉变嫩。螺肉下锅爆炆，火候一定要掌握好，既要炒透入味，又不过老难嚼。

街头常有卖五香螺蛳的。通常是推个小车，车

上炆个煤炭炉子，炉子上埭只大号钢精锅，里面是热腾腾香喷喷的五香螺蛳，红尖椒和乌黑桂皮杂在其中胜过鲜艳广告。有一次，我仿其法，买来一堆青壳螺蛳自家来做。先将螺蛳放在清水里养两三天，漂几滴生菜油让螺蛳吐脏。待灰色棉絮状的秽物吐尽，淘净外壳再用老虎钳子一个个剪去螺尾，放油锅喷酒爆炒，加入姜、蒜头、盐、糖、红椒、五香和少量水，五六分钟后起锅撒上葱花就上桌了。其诀窍，务要使汤少，成黏稠状，螺蛳才入味。

螺蛳最好吸着吃，这样螺蛳壳里的螺肉和汁同时吸进嘴里，味道特别丰满滋润。拿牙签挑虽然方便，口味却差多了。螺蛳要剪去后壳，两头通风才能吸得动。吸螺蛳和嗑瓜子一样，是个技术活，吸时用力不可猛，猛吸就把螺蛳屁股里的屎肠子也吸进嘴里了，要吸得恰到好处，让螺蛳头进嘴，舌尖轻轻把后半截截住，舌尖裹住一吮，整个螺肉便裹挟带着鲜美的汤汁轻轻滑出。若是吮不动时，可用筷子头将螺肉往里抵一抵，抵松动了，再一吮就出来了。有人一双筷子将一盘螺蛳吃得烟消云散，清清爽爽，手根本不需碰螺蛳。也常有人戏谑说吃螺蛳像接吻，吃螺蛳多的人，接吻的功夫一定不会差。更有邪乎的，据说吃“上汤螺蛳”的高人，如

果他要嘬口用力一吐，螺蛳壳能噗地钉入门板上，简直如同武侠小说中杀人于无形的独门暗器！尤佩服浙人吮吸螺蛳的本事和吮吸钞票的本事一样了得，但不知他们是否还记得自己乡土岁月时的民谚：“毛豆剥剥，螺蛳嘬嘬……”他们彼时的人生惬意，不过也就如此吧。



在街头，那些嘴馋的吊带衫女孩，常常买它一块钱两块钱的，拿个塑料袋或硬饭盒子一装，卖螺蛳的人再送上几根牙签，然后不甚文雅又不顾环境卫生地边走边吃。自然，也有三两个衣衫上品相的女孩子，先寻到湖边一处长椅相相对坐下来，铺一方餐巾纸收拢螺蛳壳，跷着染有蔻丹的兰花指，边挑边吃，巧笑倩兮，路人为之侧目，尤觉花草生

情。

夏夜，于习习凉风中选一大排档，炒上一盘螺蛳一盘龙虾，要上三几瓶冰镇啤酒，再打手机叫来一友，对坐着便能将不尽的话题聊到深夜，不失为一祛暑快事。但有时不幸会遭遇一颗晦气的“炸弹”，正说着或听着时，这里用力一吮吸，“呵……”喉嗓眼里如同给捣了一拳，“呸！呸！”真正是臭到肚肠根里去了。于是赶紧用杯子里剩余的啤酒漱口，高声叫来老板，老板一个劲地打烟赔笑脸，连说再免费送上两瓶冰啤。摇一摇头，想想算了，人一生不就这样嘛，顺也好背也好，总少不了有几桩霉事臭事搅搅局的……于是就结账，就挥别朋友趿拉着拖鞋踉跄走人。

十一 遮眼大法的“水菜”





就像你不看原文，怎么也想不到周作人文章的标题《水里的东西》说的就是水鬼，我们这里所谓的“水菜”，外地人想痛了脑子，恐怕都想不出究竟是什么菜。

其实水菜便是河蚌肉。你觉得怪异吧，为何有此称呼？如果凡是水里出产的都能叫水菜，那为何又只有河蚌独享此称呼？大概是河蚌这东西剖开后，淋淋漓漓露出仿佛动物内脏那般滑腻腻、水歪歪的一团，看着让人不舒服，干脆就来个遮眼法吧。

不过，说归说，这水菜如果烧法得味，倒也不失为一道极有特色的菜肴。水菜的吃法以煲汤居多。冬日，菜市上有现成的干品，买回来后，先剪

开硬肉，用温水反复浸泡，直至漂尽污物。然后放入切块的咸鸭或是咸腊肉，一同炖，炖到水菜几近酥烂，再投放几块笋片起鲜，最后撒上些葱花、胡椒粉，热气腾腾地端上桌，香味飘入鼻孔，诱人食欲大开！

如果要是吃新鲜的水菜，和螺蛳一样，最好在清明前，此时水中的蚂蟥还未生出来，河蚌没有蚂蟥来叮，最干净，且肉质清纯肥厚。卖蚌人用一把镰刀剖开蚌壳，将裙边一样的腮肠收拾干净，这样你就省事多了。回到家用清水洗净，切成长条，硬肉边儿不容易烂，得用刀背将边上的硬肉捶扁。热油爆炒后入沙锅，再投以姜丝、黄酒，然后放入豆腐，大火烧上热气，再改用小火焖，直焖到豆腐起孔。这个时候的河蚌豆腐汤，纯白色，和鲜奶无异。水菜属大腥之味，姜一定要放足，至汤味微辣，方才浓酽鲜美。

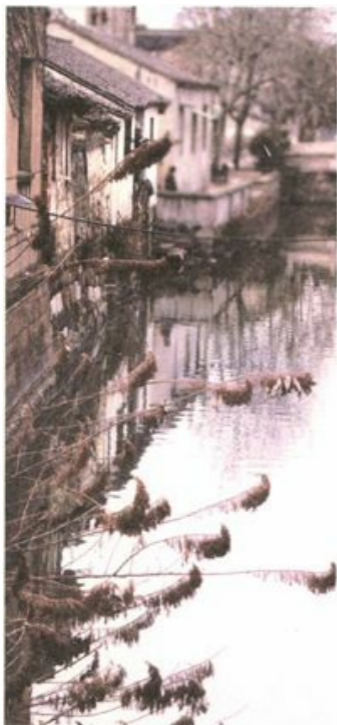
水菜、火腿、香菇烧青菜，算得上是一种不错的美食。选那种不大不小的青菜，开水烫过，从菜头十字形划开，备用。以火腿肉片与水菜同煲，至烂，沥去多余汤汁再略勾上点芡；青菜码盘，以水菜、火腿、香菇做浇头，深入浅出，相得益彰，不光河蚌好吃，青菜也异常鲜美可口。若是把青菜换成用开水焯过的豆腐丁，做法大致相同。纯白的豆

腐丁，褐色的蚌肉块，还有鲜红的火腿片，再撒上碧青的芫荽末或是葱花，目注之下，岂能不大快朵颐！

性凉之物多能消肿利尿，乡谚“清明喝碗水菜汤，不生痱子不长疮”，是有一定道理的。江南有的是小桥流水，有湖有河有淖，凡为水泽皆生蚌。哪一处水塘快要干涸了，清可见底的水下弯弯绕绕地爬出一圈套一圈的泥槽，那是河蚌在寻找逃生的线路。通常情况下的河蚌，也就是手掌大小，外壳红亮清爽的是年轻蚌，肉肯定好吃一些。小时见过最大的河蚌，个头骇人，足有洗脸盆大，浑身长满深黑的苔藓和一圈一圈密密的纹，这种河蚌江湖走老了，肯定肉硬似铁吃不动。二十世纪七十年代中期，我在下放的生产队一户人家的稻仓上方，见过一扇形似澡盆那般巨型蚌壳——当时就想，不知那扇壳中可曾走出过烧饭做菜的美丽河蚌精？

汪曾祺在他的那篇《受戒》中，曾策动过一个很有地方色彩的用词“歪葶荠”。其实我们孩童时就常在沟塘河汊里扎猛子“歪河蚌”，只是我们家乡话将河蚌发音成“河刮子”，“歪河蚌”也就成了“歪河刮子”。夏天我们在水里闹腾够了，便比赛踩河蚌——稍稍在水底烂泥里用脚一歪一扫，嗯，一个圆溜溜的疙瘩，脚趾头勾一勾，屁股一撅

扎入水底，用手一抠就出来了。有时摸上来的竟是一只老鳖，则会引来一片欢叫。也有的孩子专门在身后拖了一个澡盆，“歪”到“河刮子”手一扬丢入盆中，要不了一时三刻就是满满一盆。不过，这些河蚌弄回家全都是做了喂鸭子的饲料。我们那块圩里到处是丰盈的水面，正经的鱼虾多得都吃不过来，螺蛳河蚌只在清明前后那几天才上上饭桌。



十二 我自识得菜花蚬





我们喊的蚬子，不是长在近海浅水滩上的，而是江南所特有的河蚬。早先，河蚬大量生长在南方的湖泊池塘和沟渠内，不少地方把河蚬喊做“各子”，其实，“各”是福州话音，福州人念蛤（读音隔）为“各”，但蛤是蛤，蚬是蚬，蛤比蚬大，蛤的外壳上有花纹，又称为花蛤，过去装蛤蜊油的盒子就是蛤的壳。蛤生长在海边，蚬子海水里有，淡水里也有。“打赤膊吃蛤，穿棉袄吃蚬子”。这是一句福州民谚，意思为炎炎夏日是吃蛤的季节，天寒地冻是吃蚬子的季节，因为只有这时候它们才肉质饱满，味道鲜美。其实我们这里水乡也有民谚，叫“菜花蚬子清明螺”，蚬子和螺蛳一样，都是到了油菜开花时近清明天气，味道才好。

我的朋友黑白，在自己那本书《文人的美食》中专门讲到蚬子，他说：“……蚬子一般长在荷叶的反面或河蚌壳上，是寄生的贝类……池塘边多的是，用手在荷叶上捋一下，便是满满一把蚬子。”这倒有点把我给弄糊涂了，在我的印象里，只在有泥沙的水域才长蚬子，蚬子通常都是把自己埋在沙中，所以蚬子又被喊做“沙蚬”，也有地方喊“沙河蚌”，江河沙滩上常能看到许多被水浪冲洗得发白的蚬壳。沙蚬怎么会一起结伙跑到“荷叶的反面”去了呢？或许那是另有一种蚬子。看过汪曾祺的《故乡的食物》，原来通晓好多世情的汪老先生也是这样写的，他甚至说蚬子“只有一粒瓜子大”。

蚬子到底有多大，我想我是不会在这个问题上出差错的。蚬子像蚕豆那般大小，壳顶鼓胀突出，或略呈三角形，玲珑又丰满。蚬子属淡水双壳贝类，壳面有光泽，呈黄褐色或黑色，以黄色者为佳，肉最鲜嫩。蚬子确实喜欢结伙群聚，要是运气好，碰到蚬子窝，那是最令人开心的事，一下子可以扒出大半筐蚬子。

我们在酒店食府常会吃到一道菜蒸鸡蛋，鲜美的蛋羹中夹有许多带圆壳的小蚌，若是蚌壳小到只有纽扣大，那就有可能是蚬蒸蛋了。沉没在蛋羹里

的蚬子，壳都已大开，有仰着的，有反扣着的。有时候，你伸出汤匙舀来却是几个空壳，你便有点悻悻然。但是你心里清楚，这些壳里一定都是有肉的，只是在沉入蛋羹里的那么多蚬肉中，你已找不出哪个是它们曾经的元配了……好在蛋羹因为有了蚬的加盟，滋味便深长了许多。

蚬子确实是一道水乡美食，剥了壳的蚬子肉炒韭菜，算得上是过去清苦人家的一大美味。捞回来的蚬子放在水盆里，让它们悄悄地张开嘴，一夜吐尽泥沙，再放锅里用沸水一“哈”，一个个小扇子似的壳全都张开来，用手轻轻一抹，蚬肉就下来了。蚬肉除了炒韭菜外，烧豆腐，炒鸡蛋，炒蒜苗，炒青菜头，都是有着说不出的妙味。要是将蚬子连壳洗净煮沸，煮到一只只都张开了嘴，露出雪白腴嫩的蚬肉，加上姜、葱、盐、味精以及酱油、糖、黄酒、麻油一拌，嘬一个放嘴里轻轻一吸，肉就鲜鲜地落舌头上了。这煮蚬子讲究火候，煮嫩了，蚬子门户紧闭，吃起来不爽，蛮咬硬啃地弄开，里面半生不熟，鲜味明显没提上来。要是煮过了头，蚬壳大开，鲜味全都溶到水里去了。只有煮到蚬壳刚开一条细缝，作料渗得进，鲜味跑不出，蚬肉色泽晶莹，口感一流，才是恰到好处。

那年油菜花金黄时，我在吴江吃过一回蚬子，

是产自元荡里的所谓黄蚬，像烧高汤螺蛳那样烹饪出来，鲜、嫩、香、辣，风味绝佳。就是将蚬子配以红尖椒、姜、蒜、豆豉、盐、糖等作料，猛火翻炒到蚬口张开，再喷上料酒，搁点猪油，入一勺高汤后勾稍许芡，香鲜袭人，味道浓郁。黄蚬很容易熟，受热过度肉质就会缩小变老，所以一定要大火快炒。有人说蚬子最好的吃法是蒸着吃，原汁原味，保留了蚬的浓鲜。只是蚬子入锅前一定要提前洗净从水里捞出，沥干水，要不然，入锅后会渗出来很多水，那就很难有浓郁的味道了。蚬子是腥物，清蒸少了醋辣压不住阵脚，故姜葱要舍得放足，加上一些陈皮丝，起锅时橘香四溢。

蚬子煮汤也很棒。以丝瓜、冬瓜什么的配上蚬子，煮成乳白的一盆汤，微腥里透着甜丝丝的鲜香，一气能喝下大半盆。一盆蚬子汤喝完了，桌上留下了一大堆的蚬子壳。想到此前伸筷子在汤里捞蚬壳，捞上来有的附了肉，有的却空空如也……就如同我们做着每一件事情时的那份结果之于希望，你不知道哪些会怎样，哪些又会怎样，但却不会放下筷子。犹似行走在这人世间，无论事业还是情感，在打捞时，都有着一份长与短、执与弃之间的坦然拿捏。

在我早年的乡村岁月里，最惯常的吃法，就是

蚬子肉炒咸菜。饱吸了咸气的蚬肉，个个缩得紧紧的，比黄豆米还小，却又如同胶饴一样软中透着一股绵长的咬头。那时的蚬子，和螺蛳一样命贱，都是根本不值钱的东西，有时白送人家都不要，河里太多了嘛。春天到了，通着长江的小河里会进来许多捞蚬子的小船。船尾都拖着一张钢丝焊制的勺形蚬网，在有沙的河段里慢慢贴着河底往前抄行，隔一段，起一下网。有时船会在某一处河湾泊下，下来几个穿着那个年代笨重防水衣的人，端个铁畚箕样的物件，像淘金沙那样一畚箕一畚箕地淘着河蚬。他们忽而弯腰，忽而挺身，在波光粼粼的水面上辛苦劳作，一兜兜的蚬子倒入船舱，再装进半人高的竹篓中。当地人都认为这些下江佬是为了得到蚬壳运回去做纽扣，没有谁相信这么多的蚬子肉会卖得出去。哪里不长蚬，为了吃点蚬肉，至于如此一番折腾吗？



眼下的长江边，河蚬几乎绝迹，沙滩上，再也

看不到那一个个白生生的纽扣般大的蚬壳了，十来岁的孩子已不知蚬为何物。要吃河蚬，只有往太湖边去……我们真的早已喝干了自己的那碗蚬子汤吗？又至油菜黄到天边的时节，想来，真有隔世之感。

十三

初夏的水果





野杨梅

在水果里面，一向喜欢杨梅这名字，觉得它同湿润的江南很有渊源牵连。后来知道，古时誉称杨梅为“吴越佳果”，江南确是杨梅的发源地。

夏至杨梅满山红。杨梅，标识了六月的江南。

杨梅紫红，果肉如丝，呈放射状包紧果核，看起来就像一颗血丹，煞是诱人。都说余姚、仙居、常熟和萧山的杨梅最好，又大又紫，拈一颗放入口中，轻轻咬开内里红嫩的果肉，一股酸甜的梅汁，就立即把你包围了。不要眼馋鲜红的杨梅，鲜红的杨梅尚未熟透，你只挑那些乌紫但依然硬扎的往嘴

里投，牙齿一磕剔下果肉，抿嘴嚼足一口甜味，吐出核，另一果随之纳入，一颗接一颗，不须消停，直到吃倒了牙。“玉盘杨梅为君设，吴盐如花皎白雪”，这是李白的诗句。多年前，有朋友从上虞给我带来一筐二都杨梅，说是市场上罕见的水晶杨梅。其果大而色白，晶莹如玉，味清香鲜甜，肉脆爽无渣，果然是闻名遐迩的珍品。难怪当年苏东坡品赏之后要留下“闽广荔枝，西凉葡萄，未若二都杨梅”的感慨。

那年梅雨初夏，我带队领着参加省副刊会的一批人去婺源采访。在婺源城里，看到街边或蹲或站着许多卖杨梅的男人和女人。那些装在竹篮里的杨梅，水灵灵红艳艳的，因过分熟透而饱满黝黑，散发出一种妩媚妖艳的香甜气息。我们有人馋不过，十元钱买了三斤带回宾馆，用自来水冲洗后，几个人一气猛吃，吃得两手都是紫红黏稠的果汁，抬眼一看，有人白衬衫上果汁斑斑，暗红浅绛，活像是从战场上血拼归来。更要命的是，因为太甜，吃得多了，舌头一舔，发觉牙齿又酸又软，晚餐怕是连豆腐也咬不动了。



次日上午，小雨初歇。去里坑时，路遇塌方，我们不得不中途下车，转进附近的一个有着一大片典型徽式老旧古宅的山村里观光。我们都存心想找一点古董，所以就喜欢往人家光线不太亮的厅堂后面跑。我发觉那些人家室内都有一种好闻的水果发酵的气味传出来，先不明就里，直到有一户男主人自野外归家，把一只挂在身上的背篓卸下来，倒出一堆沾满莹莹雨水珠的杨梅，里面还杂有不少新鲜树叶，我才明白了原来那都是杨梅的香甜气味。斑驳的绿叶反射出晶莹的光亮，红红的杨梅愈加饱满欲滴。见我们一个个露出向往的神色，热情的主人便一再邀请我们随便尝尝，说这都是山上摘来的，野生的，又不花本钱。看看那些杨梅，虽是只有指头大，个头明显偏小，但红艳得近于紫黑，罩着一层山野的清亮光泽，一个个如此生动新鲜又一往情深。我们都是平生第一回见识野生的杨梅，想象着

置身于青山绿野、徜徉在滴红流翠的野生杨梅林间，心里很觉有趣，所以也就没了太多顾忌，尝了几个。初入口，甜中窜出一股酸劲，有点令人龇牙咧嘴……稍后，一股津液自舌下漫出，在唇齿间游走、穿荡，直入脏腑，方觉得那真是未曾尝过的甘醇！随后抓了一把在手，一气猛啖。

此时，村头传来喊声，是我们的车子重新发动了。于是我们好说歹说丢下了二十元钱，还有一包作为感情回赠的未拆封的牛肉干，将那些杨梅统统扒进一个方便袋里，喜滋滋拎往车上去了。

宅边的杏子

杏子非江南所独有，但一句“杏花春雨江南”，却把杏同江南联系在一起。范成大《四时田园杂兴》中有一首：“梅子金黄杏子肥，麦花雪白菜花稀。日长篱落无人过，唯有蜻蜓蛱蝶飞。”诗中描绘出了南宋时江南农村优美宁静的情景。江南五月的天气里，我们和诗人嗅到的是一样的果香，看到的是同一片风景啊！

春天，小桥流水边的杏花，只是白色略带羞涩的粉红，到了五月，南风初起麦子黄熟，一树树的杏子就带雨黄透了。微凉的清风迎面吹来，夹带着

淡淡的雨雾和丝丝甜醇的气息，这里一树、那里一树坠满枝头的杏，晶黄得像玛瑙，让人望一眼舌下便生出津液。



有些枝条茂盛的老树就长在房前屋后，推开窗子，果香扑鼻，触手可及的水灵灵的杏子，黄中透着红，闪着诱人的光泽，在枝头微微颤动。周遭的景色也因此而生机勃勃起来，鲜亮的果色映衬的也是一份田园生活的情趣啊。端架梯子上到树上，随便想吃哪颗、想吃多少都可以。通常，朝南一面接受阳光多的枝头上杏子，更大更甜更橘黄温润一些，一口咬下去，酸甜的汁水会溢满唇齿间。若是一大片连绵不尽的杏树林，在果熟时节，那该有着怎样繁盛的场面，怕是连空气里也浸满了浓得化不开的果香吧！

有一种俗称“五月黄”的小山杏，比一般杏子都要娇小可爱，先诸果而熟，繁星一般缀满枝间，

洒洒洋洋，妩媚而又淳朴，谁见了都忍不住诱惑。摘一颗放手里擦擦，撕去果皮，含在嘴中，牙齿轻轻叩开果肉，再以舌尖抵住，剔出小小的果核，清清爽爽的甜，平平缓缓的微酸，在口中漾开，真的是美极了……仿佛就是早年邻家的小妹妹咬住你的耳朵，哧哧地笑着说悄悄话，那种滋味很难向外人道出。

万缕丛中点点黄，千般朱唇疑带津……有时禁不住想，生活在麦黄杏熟的五月江南，一个遍地氤氲着果香的地方，真不啻是一种福气啊。

若是年成好杏子收得多，一时吃不了，就把杏子对半掰开，摊在阳光下晒成杏干，便是自制的果脯。对于乡下的孩子来说，杏核也是好东西呢，拿砖头砸开，取出杏仁，嚼在嘴里，那股略带苦味的特有的清香，令你一辈子都忘不了。

三潭枇杷



“五月江南碧苍苍，蚕老枇杷黄。”五月底，六月初，正是江南名果三潭枇杷满山遍野黄熟的时节。这次，我是沾了几位画家的光，跟随他们去新安江山水画廊赶枇杷节。

我们先从歙县县城驱车赶到深渡，再由深渡弃车登船，逆流而上。深渡的下游筑坝蓄水，千峰竞秀的群山变成了著名的千岛湖，而在深渡的上游，也就是我们这次去品尝枇杷的地方，被誉为“中国枇杷之乡”的三潭，现已成为歙县旅游胜地。“深潭与浅滩，万转入新安。”流淌千里的新安江，两岸青山起伏，连绵数十里枇杷林层层苍翠，点点金黄的枇杷浮耀在绿叶之中，如锦云一般煞是好看，映衬着白墙黑瓦的徽民居村落，真的就是一幅幅美妙绝伦的山水画廊！

“天上王母蟠桃，地上三潭枇杷。”漳潭、绵潭、淪潭为三个大而深的水潭，也是三个村名，这

里群山环绕，终年云遮雾绕，雨量充沛，气候温和，为枇杷的生长创造了得天独厚的自然环境。所产枇杷特点是皮薄，肉厚，汁甜，水多，清香爽口，并以早熟优质而天下闻名。

在一处渡口上了岸，夹在许多挑着篮子提着钩子的果农中前行，立即有人打着手机过来联系，将我们领往山上枇杷林。其实，路边就有连绵不尽的果树，熟透的枇杷，一丛丛一簇簇挂在枝头，澄红晶亮，闪着梦幻般的光彩，看得人垂涎欲滴。我这才明白了为什么国画家都喜欢画枇杷，实在是枇杷太漂亮了。听说这里就是漳潭，没走多少路，就看到一个建在园中的八角凉亭，里面有茶水、五香蛋、糕点什么的供应。显然这些都是多余的，所有人都左顾右盼，所有的注意力、所有的眼睛，都被那些挂满枝头的满天星一样的枇杷吸引着。这里的枇杷集中了好几个品种，有的红彤彤，有的白粉粉，有的黄灿灿。我们顾不得多说话，钻进林子深处，见着嫣红的大个枇杷，攀着枝条就摘下来。

熟透的枇杷皮极好撕，我从枝头摘下一颗枇杷，扭掉顶头斜斜的蒂柄，三两下就剥了出来，塞入口中，牙齿轻轻一叩，吐出滑溜的果核，鲜甜绵软的果肉被舌头一裹，捎带起一种醇酸的味儿立刻满口弥漫开来。走了十来步路，一气吃了十多颗，

直吃得双手粘满糖汁，一个嗝打上来，胃里翻上醇浓的香甜之气，真的好惬意。有俩老外，索性像猴子那般攀到树上，坐在较粗的横枝上，背靠一根枝，双脚各撑住一根枝，腾出两手想吃哪颗就摘哪颗，大啖特啖，还朝下面的我们做鬼脸。林子里，到处可见孩子们欢快的身影和衣单女人的轻盈身姿。

我见不远处有几棵树上的枇杷明显要白得多，个头却都不小，遂伸手摘了一个剥出，果肉也是白色的，水分好像特别多，塞进嘴里，味道好鲜！一直陪在我们身边的歙县朋友老汪告诉我这叫白花枇杷。接着，老汪又让我们见识了名贵品种“大红袍”和“光荣花”。“大红袍”呈橙红色，果形略长，皮有芝麻斑点，果肉晶红，软而厚，入口鲜甜；“光荣花”则因花蒂处长了一个明显的五角星而命名，其特征是柔软多汁，甜中蕴酸，清香爽口。

其实，杭州的塘栖“白沙”和“红沙”枇杷也是饮誉天下，但其地名却不如三潭这样好听也好写。听说诗人流沙河品尝了三潭枇杷后，曾以惯有的恢谐写下：“浔阳琵琶三弹，歙县三潭枇杷，琵琶三弹涌清波，三潭枇杷挂金霞。琵琶，枇杷，流连难返，主人忘归客不发……”

十四

梅子酒与草莓醪





“黄梅时节家家雨，青草池塘处处蛙”，挂在枝头随风摇晃的梅子开始由青变黄了，味道也由青涩转向酸甜，正逢江南细雨缠绵的季节，便称之为黄梅天或黄梅雨。走在梅子树下，也许梅子逸出的清香味会浸染雨季里的心情，给人带来一丝快意。

盛产于太湖边东西群山中的梅子，以光福邓尉的最为著名，有“邓尉梅花甲天下”之说，相传“香雪海”即由此而来。那年我行走在太湖的西山岛上，见到好多杨梅、青梅，还有茂盛的橘子林，我在连绵的梅子地里，看到大片大片红的青的果实。感觉那些梅子都是女性一般的丰腴，饱含汁水，仿佛一口咬下去，酸酸甜甜的味儿就会流进心底。

江南的梅子不是入口的佳果，却是不错的蜜饯的原料，可制作糖渍青梅、奶油话梅、陈皮梅、甘草梅等，还可做成酸梅汁。江南一带的女子都喜欢吃蜜饯的梅，所以江南的女子就有些缱绻妩媚的酸甜，引人向往。

古人书中青梅煮酒的场景我没见过，可我品尝过青梅泡出的酒。

太湖边有一写手，因为投稿和编稿，我们成了不曾谋面的朋友。此君知我嗜好口腹之乐，忽一日给我发来短信：酿得新梅酒一瓮，良朋可饮乎？当然可饮了，可惜我一直未能如愿前往。再后来，我收到快递过来一袋保鲜的微黄的梅子，内中附一纸，教我加白酒加冰糖密封浸泡入味。我遵其言，果于三月后得梅子酒满满一大瓶。此酒兼容了果酒的温柔缱绻和蒸馏酒的酣畅浓烈，两样风情糅合一体，饮来，觉得微酸甜美里透露着一种分外醇厚的质感。因为梅子汁渗透到酒中，加上糖化的作用，酒在嘴里，有点黏稠，有绵长的回味，又颇有几分女儿家的袅袅清韵。我总是先稍稍含吮一会，再以舌尖轻轻搅一搅，把酒液尽量压向嗓眼处却不急于咽下，以便满心感受那股浓稠爽滑的醇香……真真是方才浅尝，便已醺醺然了！

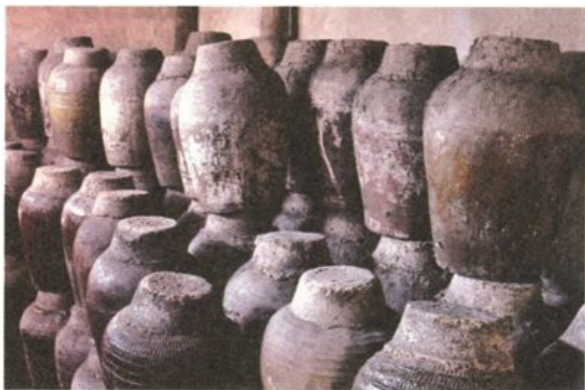


再来说说草莓醪。

若论果形与色彩之美艳，恐怕无有能超过草莓的了。草莓形似鸡心，鲜红艳丽，既可食更可赏，而且还是家庭养花中的佳品，地栽盆养均能出彩。我认识的一位退休老师，年年春夏之交，都能在家中庭院里吊出好几盆结着红灯笼一样的草莓，连墙壁间、窗台上也悬垂着和摆放着，果既诱人，花也洁白清雅，看得人实在是心生羡慕。

“采草莓鲜果，品农家美食”，是好多地方做的旅游招牌。从上海郊区到南京浦口周边，从黄山脚下到西去武汉的沿江高速路旁，随时都能见到拦

路高悬的横幅，或是彩虹门。当你走入采摘园，一畦一畦的草莓植被向前延伸着，望着那些隐在绿叶丛中红扑扑水灵灵、娇艳欲滴的鲜红草莓，手捧果篓亲自采摘的兴致，自是重温孩童心情那般大好。有意思的是，那一回在岩寺附近的新安江对岸，我们发现一大片野草莓，翻动那些粗壮的叶子，有星星点点的小绣球藏于其间，像煞惹人怜爱的小精灵。小心地摘下来捧在手心里，红色的汁水似要溢出来，吃到嘴里，甜津津的，但也只是甜到为止。野果的感觉就是如此吧，它不会很浓烈地去打击你的味蕾，只有在你舌尖脉脉浸润开来的一点点甜和清香，却是淳朴真切的原野的气味。当我们渡江回来，开车走不多远，瞥见车窗外正有一处热热闹闹的草莓采摘园。



今年暮春时节，草莓大量上市。我先前的一个学生是乡下草莓种植户，那天托人给我带来了满满一纸箱色泽鲜亮的上等草莓。那么多红艳艳的草莓，一时根本吃不了，家里的冰箱也放不下，我决计试制出“草莓醪”。我的一个表弟早先是电影院放映员，后来成了“江南春”的点心师，在他的电话指导下，我的操作便有了充分的技术保障。我先将糯米蒸成干饭，再将草莓用盐水洗净略上锅蒸熏一下杀尽杂菌，捣碎，放入糯米饭中撒上酒曲拌匀装好，放进电饭锅里封好，在电饭锅底垫上几

层布，打上保温挡。发酵两日后启开盖——一股甘冽的清香芳醇之气猛然蹿入肺腑之内。鲜红色的“草莓醪”好像自梦中被惊醒，闪着女性一般绚丽柔和的光辉莹然欲笑哩！

这倒让我想起了儿时的用杨梅泡出的那种瑰红的酒液，长辈们一般以小盏盛酒，浅饮慢啜，盏白酒红，内有数个烧酒杨梅，看我们直勾勾的眼馋，便以筷子捞出俩杨梅打发。如此莹然深红的杨梅，吃多了也能醉人哩。

十五 梅雨与梅干菜





就像梅雨也叫做“霉雨”一样，梅干菜也被称做“霉干菜”。其实梅干菜同梅雨并无时间上的干连，只是都产自于长江中下游梅雨带地域，于是，梅干菜才有了浓郁的江南味道。

如果认为梅干菜是芥菜、大白菜或雪里蕻腌后晒干就成，将咸干菜和梅干菜当做一回事，那就错了。其实，真正的梅干菜，都是从腌菜缸里捞出来放锅里蒸煮后，再扎成一小把一小把的，挂竹竿和

绳索上（有的直接摊放在桥头或河边的石头上）晾透晒干而成。有时，晒得半干时还要回锅蒸一次，再晒干。一般来说，那大多在阳光明媚的暮春的时候。也有人家，事先把蒸好的咸菜切细放竹匾里晾晒，直到浸透了舒缓而沉静的暮春阳光的气息。好的梅干菜，无粗茎与老叶，捏手里咸潮咸潮的，色泽深浓，有一种勘破世事的沉黯与洒然。

我们到绍兴旅游，通常都要带回一点小包装的茴香豆和“霉干菜”做纪念。说起绍兴霉干菜，那真正是“霉”字当头，因为他们的咸菜蒸煮后不是放太阳下晒，而是像制作霉豆子那样放暗处阴干，多呈黑红，且是越陈越香。而我们这里的梅干菜，则稍显黄亮清爽，那种扑鼻的壅蕴之气也淡得多。但这两种菜无论是做扣肉还是烧五花肉，都是一样的好吃，下饭宜口，而且二餐后再放饭锅上蒸，越蒸越体贴腴软，越蒸越油光闪动，香气袭人。说起来，它们真的就是这个命，最需要傍肉，需要吸收肉的脂与香，所以在缺油少肉的时代，它们只能暗自叹息英雄无用武之地。据说，一九七二年尼克松破冰访华，在杭州楼外楼的宴会上，周总理嘱咐上一道绍兴霉干菜焖五花肉，尼克松吃后连声称：“OK！”



一九三五年三月六日，身在上海的鲁迅，在发往绍兴的信中对母亲说：“……小包一个，亦于前日收到，当即分出一半送老三。其中的干菜，非常好吃，孩子们都很爱吃，因为他们是从没有吃过这样的干菜的。”他还在文章中特别提到过：“在绍兴，每当春回大地，风和日丽之时，便是腌制霉干菜的大好季节……”人，总是这样充满怀旧的情绪，对于一些口味，一纠缠上就是一辈子。你的味蕾上的偏爱，就是这样养成的，因为一方水土，因为早年的成长岁月，那些普通但又神奇的风味食物，就演绎为某种文化和情感的蕴积。

其实，梅干菜一点也不尊贵，以前的乡下，几乎是家家制作户户必备。这东西味道厚，特别能吸收肉香和油脂，那些腥荤气味在梅干菜的沉郁芬芳中早已是没了踪影。其中尤以梅干菜焖肉最为行之有效，肥瘦间花的猪肋条切出的方形肉块，配以绍酒、糖等作料，只要火候好，定是被整治得有型有款，肉质弹性十足，甚至连肉皮上光泽也有着几分予人遐想的沉静古朴。它的诀窍，是先焖后蒸，蒸的次数越多越香，干菜乌黑，入口软绵，略带甜味，肉块色泽红亮，富有黏汁，一口咬下去，连牙髓腔里都溢满了肉感。一些爱惜体形的人，平日里怕极油脂，但却很难抵挡得了梅干菜焖肉的诱惑。

梅干菜做扣肉，无论是色泽还是口味，都是引人注目的。若是能耐得此中烦琐，不妨一试，其法：用电饭锅将五花肉上屉蒸至五成熟，放酱油腌渍待用；梅干菜切末，放酱油、肉膘、糖，亦上屉蒸至酥烂；五花肉投热油中炸至皮起泡，捞出沥油；另置炒锅留底油，下姜、蒜煸香，投入五花肉、料酒、酱油、糖、水适量，小火焖十五分钟，收浓卤汁；把冷却了的五花肉切成薄片，整齐地码在扣碗中的梅干菜上，蒸至肉酥烂，浇以勾成薄芡的卤汁即成。其菜香肉味相互渗透，油而不腻，鲜香糯甜，味美妙不可言。

在徽州，无论是歙县还是屯溪、休宁，脆香鲜辣的梅干菜烧饼，由街头炭炉中现烤出来，焦黄的一面还嵌满粒粒爆香的黑芝麻，绝对是令人过口难忘的风味食品。时下，就连梅干菜馅的中秋月饼，也能搞出个满堂彩来。还可以将梅干菜煮烂后，切碎配肉末做馅料，做成风味包子。

把豇豆、扁豆、小竹笋甚至茄子蒸熟晒干，在名字上略作调整，叫成梅豇豆、梅扁豆什么的，到了冬天与五花肉同烩，味道也是呱呱叫。

十六 小麻条也有春天



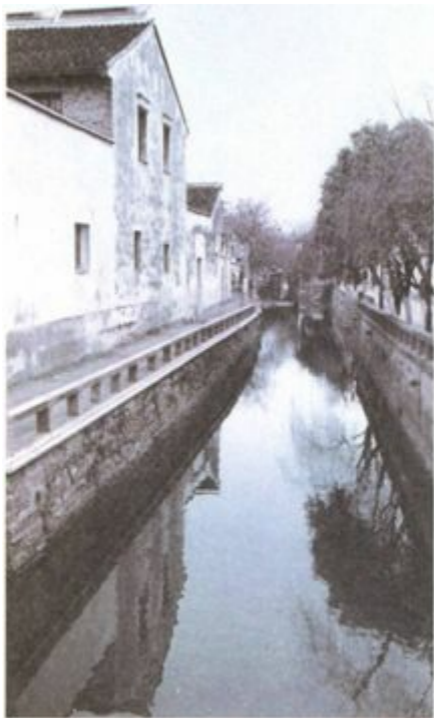


麻条本是一两寸长的芝麻条糖。此鱼也就这么点长，头小而尖，身子细圆，鳞青白，有点像微型青鱼，因为其形同麦穗大小，所以有的地方就叫做麦穗鱼，也有喊做车键子、黄乎筒子的。

小麻条是水中极多且烦的一种小鱼，但凡钓过鱼的人都领教过对这小鱼的无奈。鱼浮子动了，一下一下地触，一下一下地触——仿佛有戏了，你猛地将鱼竿往上一提，抛到空中的鱼线果然银亮亮地一闪，却是轻飘飘一条极小的鱼，小到你摘下它时都弄不明白，如此秀气的一张小嘴竟然也会贪饵吞钩……而且贪得不可理喻。你换了饵，它照例又来触，若是不理，钩上的饵立马就给啃尽，若有动静就提竿，这种小鱼似乎让你没法提完。碰上这种情况，除了改变饵料，或者换个地方，好像也没什么更好的办法了。

不过，在所有的小鱼里，最好吃的还数这小麻条。小麻条不独肉多肉细嫩，吃时也很方便，肉里几乎无刺，仅中间一道脊刺而已。其鱼鳞细到不必

批去，肚子里也就一根细肠，掐不掐都无所谓。清一色的小麻条很难得，因为钓鱼不可能钓的全是这玩意——除非让人发疯。所以，通常的小麻条都是和别的小杂鱼一起烩。但烧出来端上桌后，细长圆润的小麻条总是被那会吃的人先下筷子撵走。有经验的人在买小杂鱼时，总是尽可能多地挑捡小麻条。



早年在乡村时的冬日，家人常会弄来一堆有小麻条的杂鱼，一番收拾，煮进锅里，搁上板酱和水磨大椒，煮到汤极稠极浓，直至小鱼的肉都会掉落在汤中。出锅前撒上些从菜园里掐来的葱绿蒜苗或芫荽叶子，香气极是诱人。一般都要煮上好几碗，一碗热的现吃，余下的留待冻成鱼冻。次日吃早饭时打开碗柜，端出小鱼冻，凝脂一般，像皮蛋那种半透明的琥珀色，鲜红的辣椒与深碧的嫩蒜苗叶全被裹在鱼冻之中。天气愈冷，鱼冻凝得愈加厚实，用筷子颤颤挑起一块，入口爽滑滑的，抿一抿，舌头一裹就化了，满嘴的鲜美，夹着快心的辣感，无论是小鱼还是鱼冻，均是至鲜，特别能下饭。

小麻条还有一种妙吃：用盐稍微码上一天，晒成半干油炸，类似椒盐做法，入口极脆，骨肉皆酥，那真是一道下酒的好菜。在物质匮乏的年代，隆冬时节，一盘小麻条鱼冻就上半瓶山芋干老酒，外加一碟盐豆子，一对老哥俩或许就会刮拉出许多掏心窝子话来。

小麻条喜石隙，在一些石头驳岸的水域，常能见着成群的小麻条周游往来，翕忽悠然。有时竟不忍心看到有人用丝网将这些灵动的小鱼大把大把从水里捕上来。

两年前的暮春，我去牯牛降风景区参加省副刊

会。报到的当晚，有两个印象较深：一是暴雨倾盆，将刚下车的我们淋成落汤鸡；另一是餐桌上颇丰盛的菜肴中竟然有一盘清一色的小麻条，且为道地的农家烧法，心中欢喜，如遇见久别的童年好友。此后数日，有幸又吃着一次这种风味小鱼。牯牛降是深山区，何来那么多的小麻条？后来我独自下到一条满布乱石的涧溪中寻趣时，才发现无论是深潭还是浅流中，都有许多小麻条灵动的身影在飘忽。只是这些生在灵山涧溪里的小麻条稍有变异，身形更狭长，胸鳍和尾巴超常的大，想必是长期适应山间激流湍水的结果。我甚至还在一处石窝里，捉住一条身着美丽迷彩环纹的小麻条。当时，西斜的阳光顺着峡谷照进来，柔和地照彻一沟淙淙溪流，美得不可收拾。在这个世界上，知道美丽迷彩环纹小麻条的能有几人呢？生命的节奏固定了一种形态，而流水的节奏又是如此的平和、安宁……我几乎是怀着一种对大自然虔敬的心情，将那条身披许多道彩虹绶带的小鱼放回水流中。

十七 世间犹有桃花痴





乡人喊做“桃花痴子”或“痴巴罗”“痴咕呆子”的，就是吐哺鱼，也作痴哺呆子鱼。桃花痴子有点像身带吸盘的观赏鱼清道夫，但比清道夫短而肥，肚腹圆大，黑糊糊的傻气十足，很是好抓获，握在手里圆嘟嘟的，感觉非常好。春季里桃花开放后菜花开，乡下小孩喜欢去河塘边抓胀满一肚子子的桃花痴子，故又得来一个浑名“菜花痴哺”。桃花痴子产卵于蚌壳、碎瓦片、树根上，尤喜爱在水跳背底的石板上产一摊黏黏的卵，然后就守着巢，

直至小鱼孵出。

早晨，拿个箬箩放些饭米粒沉到水跳下，就会有懒洋洋的桃花痴子游进来。以前烧柴草的灶门口，都要吊一个焐水的陶炊壶，这壶要是裂了或破了小洞不能用，就被小孩拿去，拴根绳扔到水塘底，一夜过了，扯上壶来，肯定有一两只这种天下最痴的呆鱼躺在里面。我们那时要是捡到一只破胶鞋，就寻块砖头用草绳一起绑了，扔到有老柳树根的池塘向阳的浅水区，太阳出来水温转暖时，桃花痴子就会钻进里面产卵，只需把破胶鞋慢慢提起，一对傻乎乎的吐哺鱼就到手了。也有人把自己的脚趾或手指伸到水跳石板和木桩下骚扰它守护的巢，这呆鱼有一口细而密的牙，咬住脚趾或手指头，你将它吊出水面它都不松口。

桃花痴子的真正学名叫塘鳢鱼，是江南水乡的寻常鱼，平时都在深水塘底待着，专食撞到口边的小鱼虾，故肉厚，味鲜美，用盐渍了再抹点水磨大椒，搁饭锅头上蒸熟了，透着一股清香。桃花痴子的鳞麻糙糙的，有点拉舌头，一定要刮尽。那种尚未长成的拇指般大小的桃花痴子炖蛋最好吃，清明前后几乎是我们那里人家的家常菜。而晒过的腌鱼，几乎就是浓缩的风味肉干，有着够嚼的咬劲，即使在一碗混杂的小咸鱼里，也不会被埋没，总是

被人最先撵走。

桃花痴子与螺肉、河虾、竹笋、芦蒿，同被誉为江南五大春菜名鲜。桃花痴子外表黑傻但肉洁白细嫩，少腥气，显示着优秀的本质。尤其是头部两片似豆瓣的面颊肉，更是滑嫩鲜美。曾看过一篇回忆文章，说是二十个世纪七十年代初，柬埔寨流亡国王西哈努克游苏州，在那人间天堂尝了一道名为“咸菜豆瓣汤”的汤菜，大为赞叹。所谓“咸菜”实乃莼菜，“豆瓣”就是桃花痴子的面颊肉，再加配上金华火腿片、春笋片和鸡清汤，可以想见其鲜美之异常了。只是这一碗“咸菜豆瓣汤”，不知要抹下了多少条桃花痴子的脸面。

其实，个头大的桃花痴子肉较板实，如果不能烧入味，是不太好吃的。我有一个做医生的朋友，业外画画写文，皆生动别致有个性。数年前某日，他在家宴请我和同事荆毅君，烧了满满一大盆肥胖的桃花痴子同我们喝干红。可惜一点厨艺含量都没有，根本没烧入味，淡歪歪的甚难下咽。偏偏这朋友文人自负秉性，一个劲自吃自夸，且不断夹入我们碗中，弄得我同荆毅君皆苦不堪言。由此可见，治文与烹鲜，有时很难统一，就像同床异梦的夫妻。

前不久，外地一领导委托我代为请客并物色食

府，我就一个电话打给百年老店耿福兴酒楼老板高女士，将菜肴一并转托了，只叮嘱我喜食鱼，务必私下给夹带个特色味。结果没想到上了一道红烧桃花痴子，令我着实口舌称快。鱼是先经油炸过再红烧的，勾了点芡，色泽油黑红亮，入口滑爽。尤其重用蒜瓣片，散发出的鱼香蒜香勾人食欲大动。鱼肉入嘴，只需用舌头抿出那根脊柱大刺，其肉嫩如乳酪，咸中带甜，甜中微酸，真是回味无穷。让我没想到的是，三五日后，和几个朋友在城南一家食府竟然又吃了一回桃花痴子。我不知道是谁点的菜，或许根本就是歪打正着吧。有几人能正儿八经叫出桃花痴子的学名来，或许点的也就是一盘普通的红烧鱼，但那端上来的的确是清一色的桃花痴子。这回是放足了水磨花椒，连油汤都是红汪汪的，也是先经油炸香，甚是入味。

一位精于厨艺的老大姐，曾传授我一道酱烧桃花痴子的技巧：

桃花痴子宰杀洗净沥干水，用五克老抽拌匀上色，猪肥膘切小丁。下鱼入锅煎至两面黄色，盛出。锅留底油，甜面酱、白糖炒香，下入煎好的鱼和肥肉丁，烹入绍酒，放进姜片，炒匀后掺少许清水，调入剩下的老抽。烧约三分钟至鱼肉熟透时，调入味精，再勾芡收稠卤汁，撒进葱段，淋入香油

即装盘。未上桌，香味就已无孔不入地四溢开来。

同事荆毅君写过一篇美文《闻香识女人》，经多家报刊转载很挣了一把碎银子。我不行，就算有点心里小跳的雅爱也只敢私藏着，如若非得让我循味去辨识什么，我充其量只能“闻香识鱼性”。信乎哉？信乎也。

十八 有多个名字的安丁佬





昂丁亦可写作安刺，听来则为“安鸡”，而在湖北话和安庆话方言区则称其“安丁佬”或“安丁胡子”。昂丁通体着鲜黄色，有点形似鲶鱼，而较鲶鱼小得多，上下唇两边同具四根口须。昂丁和鲶鱼一样有刺，不过鲶鱼只在胸鳍两旁长了两根不甚明显的刺，昂丁却支棱着三根大刺，特别是背上那根刺极大极尖利，呈锯齿状，有毒，倘一不小心扎着手，又疼又胀，令你抱着手吁吁倒吸冷气。然而这昂丁亦有趣，当你恶作剧地捏住背刺将它提起来，它不怎么扭动挣扎，却会瓮声瓮气发出“嘎嗡嗡”的叫声。因我们那里乡下人称外祖父为“嘎（家）公”，所以常看到昂丁被人提在手中，在哄笑声中追着哪个倒霉蛋迫其喊“嘎公”。

或许是那三根支张着的大刺碍事，昂丁游姿笨拙，左支右绌的，同时，它也是水中最有名的老实头。钓过鱼的人都知道，最好钓的鱼便是昂丁。昂丁大大咧咧的一点心数也没有，咬了饵后就一根筋朝水底拖，很少有脱钩的。早年农家每到春二三月里都要捞塘泥积肥，呆头呆脑的昂丁时常会夹在黝

黑的塘泥中被那畚箕状的畚夹子夹上来。我小时候，每个春夏之交的傍晚都要抱一把绷绷钓去塘口插放。有一回，将三张钓忘在一处塘梢湾里，三日后想起来去寻时，每张钓上竟都拉起一条大昂丁，约有三四两重——与通常所见明黄色昂丁不同的是，这几条昂丁浑身作青绿色，圆滚滚肉嘟嘟的，甚是少见。

昂丁觅取活食，和鲶鱼一样，其肉如蒜瓣无刺，尤适宜喂幼儿吃。无论在高档酒店还是路边小饭馆，昂丁都是一道极受欢迎的菜肴。昂丁除了红烧、烧酸菜，还有氽汤，汤极白，肉细腻嫩白。芜湖人颇爱“安鸡笃（炖）豆腐”，特别是在冬天，几个朋友叫上一个咕嘟咕嘟冒着热气的“安鸡锅子”，再配上红椒青蒜和绿芜荑，外加三两盘炒菜，脱去外衣，细酌慢饮，噓去块垒，品尽世情，额上微汗涔涔……味道的厚薄，便这般融入人情冷暖的领略里。

扬州人爱以昂丁伴臭豆腐（他们叫臭大元）红烧，其法是将昂丁在锅中煎透，烧至入味，再倒进铺有黄豆芽底料的沙锅中，加酱油，以小火慢炖，直至臭豆腐发泡起孔。上桌后，掀开沙锅盖，仍自颤颤地沸腾不已。此时撒些葱花、香菜末，红绿相间，未动筷子便有喷香与臭歪味一起扑入鼻孔。鱼

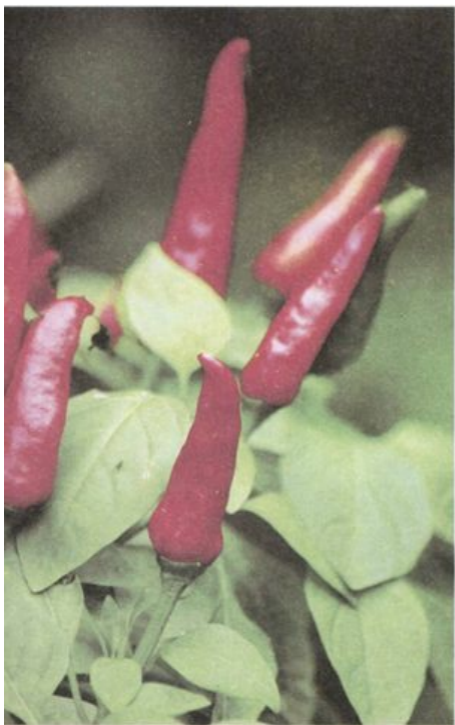
与臭豆腐均极嫩，香鲜甜臭，诸味杂陈，犹如五色人生。

四五年前的烟花三月，我去苏南天目湖旅游度假村参加一个苏浙皖三省的联席笔会，在那里品尝了极具特色的昂丁氽汤。据我分析，他们是将昂丁加料先腌入味，然后投沸油中炸透，再倒沙锅中用重姜的汤水文火慢炖，直至汤色浓白如牛奶，上桌时撒放胡椒、葱花。吃肉也好，喝汤也好，那真是入口难忘，其味之鲜美，让我此时想起，都不禁食指大动。

昂丁学名的写法，是鱼旁加央，和鱼旁加斯，按认字认半边规则，可念为“央斯”。但是《新华字典》未收入这两个字。在汪曾祺的文章里，他是写作昂嗤，大约亦是缘于昂丁的那颇为有趣的叫声。记得汪老还在一篇文章里说过，世上最美味的，便是昂丁眼眶斜下的腮帮上两小粒黄豆瓣般大的活肉，这让我一下就记住不忘。此后凡有机会，我总是将筷子直取目标，但从来没有吃出特别的滋味，只是作为保留在心底的对这位有趣老人的一点心仪而已。

黄颡是昂丁的另一个学名（学名竟然有两个，够派的），八十年代中后期，我读过一篇叫《黄颡老太》的中篇小说，布局诡奇，笔力雄浑，给我留

下极深印象，可惜没记住作者名字。



之所以称做安丁佬，我以为是，“昂”或“安”皆为其叫声的谐音，“丁”者，乃三叉戟刺之支棱状也，“佬”者拟人化，足见此鱼之有趣。

十九 正是河豚欲上时





我童年时的那条小河里，鱼真是多得要命，光长江里游上来的鱼，就有鱼、鸡头、秤星鱼、红眼睛鲢、鳊鳊、螃蟹，还有气鼓子。气鼓子就是河豚，方扁的头，黑黄的身子，眼睛内陷半露眼球，上下有两颗白生生的牙齿形似人牙。这东西非常有趣，在水里左摆右摇游得很慢，遇惊扰时就拼命吞咽空气，把自己弄成圆球一样，张开背腹小白刺，以此威吓御敌。在我们那里，从来没有人吃过气鼓子，可能是长得太难看了。我们弄到了这丑八怪就当球踢，要不就让它躺在水面上用棍子抽得嘭嘭响。这东西光滑无鳞的皮特别有韧劲，再怎么抽都抽不破。

二十世纪七十年代末，我在芜湖市郊大桥上师专。班上有个姓盛的南京同学，落拓不羁，颇见过一些世面。一天下晚，此君将我和另一个同学叫出来，问有没有胆量跟他“吃好东西”去？我们那时

肚子里极端缺少油水，能打上牙祭，什么蛇肉老鼠肉，只要烧出来，没有不敢吃的。我们就跟随着盛同学走了三四里路，到了他原先下放在江边的那个村子里。记得是村口一家红砖平房，似乎我们是有点鬼鬼祟祟推门而入的，进屋就闻到一阵浓烈香味。待坐到桌子前，一个沉默微笑着的干瘦老头端上来冒热气的大瓦钵。盛同学含意不明地环顾了我们一下，率先从里面撩起一块什么肉放进口中品咂，我们要伸筷子，却给他拦住。倒是那老头说没事没事他已尝试过了。我们才知道了瓦钵里是河豚肉！而“吃河豚”在这一带的江边谁都不明着说，一律以暗语“吃好东西”来代指。仿佛我们上了当一样，盛同学倒是怪怪地笑着劝我们吃，又说不吃也好。我也没有多想，筷子下去夹了一块肉就入口。那河豚烧得真好，是和豆腐在一起烧的，油光闪动，香气袭人。据老头说，鱼切成方块，用猪油加河豚自身的油爆炒后，下黄豆酱入锅烧透，再放豆腐入味。因为平生头遭吃，初入口，有点像“青鱼肚档”的鱼肚下那种腴嫩活肉，舌头一抿，又感觉鱼鲜里藏有那么一丝妖妖的水气，但这并不妨碍我一连吃了好多块，越吃越有味。因为口里实在是馋，也就分外地觉得鲜美，肥腴，细嫩……河豚和豆腐都吃完了，余味仍自不绝如缕，口中又鲜又

绵，最后竟连瓦钵中剩汤也沥进饭里了。之后，我们仍坐在桌旁未起身，回味再三……终于领会到什么才叫人间美食，鲜绝人寰。

那时也是知道“拼死吃河豚”这句话的，但河豚的毒性到底有多大，却不甚了然。回学校路上，盛同学一番知识卖弄着实把我们吓得不轻。他说，知道什么最毒吗？是河豚毒素，比砒霜还毒一千倍，半毫克就能致人死命！烧河豚时，卵巢和内脏，还有血液、眼、鳃和皮肤，以及背鳍和胸鳍，全得处理干净，一丝一毫都不能马虎。又说到古人烹杀河豚，其小心谨慎难以想象：先以小刀自泄孔即肛门入，轻轻挑开腹腔，仔细剔除腹中卵和内脏以及衣膜；再断颈椎与尾骨，挖净眼、腮；最后从脊背下刀剁开，洗净肉中血迹，肥厚之处血筋要用银簪细挑干净。必须烧透。要是火候不到，吃了必死无疑。河豚中毒，开始时手指、口唇、舌尖发麻或刺痛，然后呕吐、腹痛、身体摇摆、麻痹瘫痪、昏迷，最快的十分钟内死亡！河豚毒性大小，又是与其生殖周期紧密相关，春末夏初怀卵时毒性最大，不宜吃，故民间有“芦青长一尺，不与河豚做主客”之说。

那天，盛同学说他已记不清一共“拼死”吃过几回河豚了，而我到现在为止，空前绝后只那一

次！就那一次，便叫我记住了那股美艳妖娆的鲜香，而经验告诉我，凡美艳妖娆的东西，总是暗藏危险的。

人总是这样，年龄长了胆子小了，假如眼下有人再叫我吃河豚，敢不敢下筷子……肯定要经过一番激烈的思想斗争，决不会再有年轻时的轻率了。河豚无胆无鳞无刺，为“长江三鲜”之冠，故有“不吃河豚不知鱼味，吃了河豚百鱼无味”之说。春天的河豚，秋天的螃蟹，都是水中的至美之味，感觉河豚鲜美又远在螃蟹之上。正是因为河豚为一种有剧毒的美味，因而也就有了特殊的诱惑力。这就想到了苏东坡的诗：“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。蒹葭满地芦芽短，正是河豚欲上时。”古人对河豚大多是津津乐道的，即使不敢亲口品尝的人，谈论起来也很兴奋。

记得汪曾祺在谈论河豚时，曾打比喻，大意是说剔除了有毒部分的河豚，犹如洁本《金瓶梅》。他在江阴时，曾多次有同学邀他上家里吃河豚，并保证不会出问题，但他最终都未赴约。直至晚年，他才后悔当初拒绝了诱惑，深引为憾事。只是后悔也来不及了，彼时他已移居京城，远离了河豚生长的地方。

确实，江阴那地方吃河豚的风气甚烈。据说有

一家老字号，门口悬挂一祖传木牌，明示如在他家吃河豚中毒致死，主人可以偿命。可见卖河豚的饭馆，也是有极大风险的。尽管现在国家在这方面管理很严，河豚并不是寻常就能吃着，但更多时候，食客自己便是自愿承担风险的志愿者：如有意外，与他人无关。或者说，要的就是那份吃河豚的惊险、激动与快乐。而能吃上由证照齐全上了几道保险的名厨烹饪的河豚，则又是一种身份和权力的体现。民间有讲究，吃河豚时不作兴带人，也不为人挟菜。上馆子吃河豚，再好的朋友，也得是AA制，各付各的钱，各领各的风险。数年前，有某局长夫人代夫赴宴，河豚上了两盆，席间有马屁精频频挟菜，大块河豚，果真是大快朵颐，但不到晚间，这位夫人便代夫殉职了。世界上最盛行吃河豚的是日本。日本的各大城市都有河豚饭店，厨师要经过严格的专业培训，毕业考试时，厨师要吃下自己烹饪的河豚。因此，有些技术不过硬的人，就不敢参加考试临阵逃跑了。

读过洪丕谟一篇《提心吊胆吃河豚》，朋友送他河豚鱼干，他既想解馋却又不敢解馋，于是与妻“约法三章”：一是烧煮极熟，确保无虞；二是每顿只食一块，绝不贪口；三是只在午餐吃，万一中了招也好抢救。夫子自状，其嘴脸心思，颇能让

人莞尔一笑。

数年前的一个初夏，我们报社一行人外出考察，在苏州近旁一个小镇午餐。菜上来后，吓了我一跳，不知谁点的菜，内中竟然有一盘河豚，剥了皮，白生生的，一条条整齐摆放在盘中。因为河豚所特有的那一对齜着的上下门牙，看了着实叫人有点翻胃。但这河豚显然太小了，圆嘟嘟的，只有两三寸长……后来才知道这是鲃鱼，早就闻其名的鲃肺汤，便是鲃鱼那大得不成比例的肺烧出来的。鲃鱼正因肺大，所以像河豚那样也是小气鼓子。鲃鱼无毒，常被用来替代河豚，吃的时候，先把鲃鱼皮反卷了，让糙糙的皮刺藏在里面，一口吃下，它的鲜是绵长的，有回味的。但要同我记忆中的河豚的滋味相比，还是差了一大截。想那洪丕谟挖空心思才敢享用河豚鱼干，但若仅凭那干河豚的滋味去推测鲜烹河豚的鲜美，那肯定谬以千里了。

二〇
于今何处觅鲋鱼





“清明挂刀，端午品鲥。”皖江至扬子江所产，最具品质的当是刀鱼和鲥鱼了。

恢复高考的第一年，我从下放插队的农村考入大学，上学时已是1978年的春天。大约一个多月后，我的一位堂叔为了表示庆贺，在我一次去他家时，特意托人从江边渔业社的船上买到了一条两斤重的“出水船鲥”。花了九元多钱，相当于五分之一的月薪，那时鲥鱼已初显贵重难求了。鱼长尺余，乍看有点像鲢鱼，但头尖、尾岔大（即日后我在书中看到的所谓“凤头”“燕尾”），通体银鳞闪光，滑润如玉。堂婶做的是带鳞的清蒸鱼，配以笋片、香菇，撒几茎嫩葱，端的是丰姿绰约，清妙可人。浸透脂肪的鳞片，入口稍嚼即化，那时肚子里极清寡，故对腴美丰润的滋味感受尤深。唯雪白细嫩的肉中，有极多毛刺。怪不得曾有人戏言人生

三恨事：恨红楼未完，恨海棠无香，恨鲥鱼多刺。现今，能活灵活现描述出鲥鱼滋味的人，四十岁上下者稀少巴巴，因为长江鲥鱼不见踪影起码二十多年了。

鲥鱼脂肪，一半在鳞下，故本地习俗，剖洗鲥鱼并不去鳞，煮熟后，鳞片半溶，油脂渗入肉中，极其腴美。鲥鱼生长在海中，每年春夏之交游回长江产卵，如候鸟一般，故又称“时鱼”。游入江中的鲥鱼一心赶路，顾不上觅食，全靠消耗体内积蓄的脂肪，行至镇江、南京、芜湖一带江面，最是鲜肥，若再往上，由于消耗过度，味道就要差得多。沿江各地鲥鱼到达的时间不同，鱼汛也有迟早，江阴“谷雨见鲥鱼”，芜湖这边则是“清明早，芒种迟，小满、立夏正当时”。

自梅尧臣有《时鱼》诗后，江南文人骚客皆以食鲥为时尚。就像现在上海人吃螃蟹讲究的要跑到阳澄湖去吃一样，明清乃至民国时期，有身份的雅人文士，是要泛舟江上品味“出水船鲥”的。时令当为清明前后，在江边现捕现吃，吃完后，面对江上清风明月和笙箫鬓影，品茗观涛，大发诗兴。“江南鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初；分付厨人休斫尽，清光留此照摊书。”一看便知这是郑板桥吟咏风格。我家客厅里就悬有此条幅，是黄山市

一位专攻板桥体的成名书法家“书赠”的。春天的新笋满蓄清灵之气，与鲥鱼的鲜肥相互提携，当是大美至味。而大诗人也是大美食家苏东坡箸下的鲥鱼，则又是一番动人景象：“芽姜紫醋炙银鱼，雪碗擎来二尺余；尚有桃花春气在，此中风味胜莼鲈。”看来，前辈人要比我们有口福得多了，尤其那种精致生活场景，更是令人神往。

当今文人美食家沈宏非说：“鲥鱼之鲜美不仅在鳞，而且是一直鲜到骨子里去的，也就是说，鲥鱼的每一根刺都值得用心吮吸。”准确地说，“值得用心吮吸”的不是鲥鱼的刺，而是鲥鱼的颧骨。鲥鱼的颧骨，渔民称之为“香骨”，是越嚼越香，越嚼越有味的，故有“一根香骨四两酒”之说。

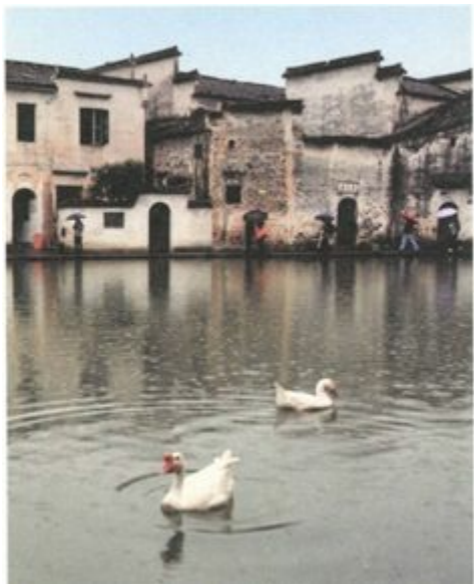
过去，沿江一带大户人家的女眷，都有一手烹制鲥鱼的技艺。而女孩出阁到婆家，多是要接受烹制鲥鱼的考查。据说，当年我们这里有名的丝绸商王顾熙的独生女远嫁镇江。婆家祖上曾为制台，讲究颇多。过门次日，阿婆即让人送上一条鲥鱼，要试试新妇手艺。但厨房里既不见刀具，也找不着作料。王女却不惊慌，拔下头上银钗剖开鱼肚收拾干净，又打嫁奁中觅出一匣，倒出专意配制的作料，不肆张扬竟也把一条鱼整弄了出来。待端上桌，婆母和小姑等一帮要看笑话的到底逮到疏漏：原来鱼

鳞未刮！岂料，新妇款款一笑，每人递上一把小银匙请先尝口汤。果然，那纯白如乳的汤当即就让众人大气也不得出，这未刮鳞的鱼汤太鲜美了！自此以后，镇江人也像芜湖人一样吃鲥鱼不刮鳞了。不过，也有人将刮下的鳞用线串起来，入锅同烩，食时捞起线头，鳞去味留。

天下的顶尖美食和天下绝色女儿一样，都要优先供皇上享用，鲥鱼这种尤物，自明时就被列为“御膳”贡品。明人何大复有诗云：“五月鲥鱼已至燕，荔枝芦橘未应先。赐鲜遍及中官弟，荐熟谁开寝庙筵。白日风尘驰驿路，炎天冰雪护江船。银鳞细骨堪怜汝，玉箸金盘敢望传。”其劳师动众程度，与内中保鲜的技术含量，比之“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”，真是有过之无不及！入清以后，“贡鲥”落实得更为细致，在南京设有专门的冰窖，每三十里立一站，白天悬旗，晚上挂灯，驿马飞驰。清初诗人吴嘉纪对此描述极为生动具体：“打鲥鱼，供上用；船头密网犹未下，官长已经备马送。樱桃入市笋味好，当今鲥鱼偏不早。观者倏然颜色欢，玉鳞跃出江中泛；天边举匕久相迟，冰镇箸护付飞骑。君不见金台铁瓮路三千，欲限时辰二十二……”你看，这里渔网还未入水，地方行政领导已命人将快马备好，一俟银鳞出水，立

即敷上冰块再裹上香箬叶，快马加鞭，连番传送入京。诗中“金台”为京城，“铁瓮”即今之镇江——系距京最直线路程的鲥鱼产地，限期二十二个时辰——也就是四十四小时内送到。

而今，五月鲥鱼影已绝，银鳞细骨如云烟，曲高和寡，雅事凋零……已多年不见鲥鱼了。还是在十七八年前，我刚进报社时，一次出差去南京，曾在新街口一家高档酒楼见过菜单上有鲥鱼，每一市斤已逾出千元以外了，按我那时月工资算只能买得半市斤而已。据说，那还仅是店家挂的有名无实的空头招牌，目的是招揽顾客。于我而言，雍容华贵、典雅清丽的鲥鱼，只在一九七八年的那个春天惊鸿照影般打了一个照面……春去春又来，我们一直引以为傲的鲥鱼，已日益远去了，或许将永不回返。想起来真让人不胜怅然。



二〇一

鮎鱼堪脍





三月的江南，又是一年菜花泛金时，立于层楼之上，眺望视野，醇浓的熏风习习吹来，弥眼是一片连天的金黄。我知道故乡的友人竹君又会驰书邀约了。

果然，昨日上班，于桌上捡拆了一封笔迹熟稔的简函，狼毫小楷，寥寥数语，乃是：“鲇鱼堪脍，季鹰归未？假道双休，篷门自为君开。”

会意一笑，折起简函。晋时的京官张季鹰我不敢当，但鲇鱼的美味不逊鲈鱼自是深知，何况明后两日双休，我岂有不赴挚友邀约之理。且是心里等不及，下午稍稍睡了一下，即登上了一辆大巴。一个多小时车程，再加十来分钟步行，赶在太阳落山前踏入了竹君的“篷门”。

竹君，乡下挂牌行医经年，尤精庖厨之术，医德与美食齐名，肚子里装的南北名菜风味时鲜，丝毫不亚于那些抗生素、阿托品和“汤头歌”、“药性赋”。他的拿手好戏是搜肠刮肚、绘声绘味给病人讲那闻所未闻、穷极想象的美食佳肴，常能将病

人勾引得满口馋涎，清水乱冒，故时有“药未到而病已除”的佳效。

向晚入门，形清影瘦的竹君早已伫候有时，一番洗漱，端上野茶一杯，未及啜饮而早已是齿颊生香、神清气爽了。稍事寒暄，话入正题，我问竹君：“何以待客？”主人浅浅一笑，慢声缓语报上：“主菜只备两道：雪菜火腿鲑鱼丝、啤酒笋片砂锅焖鲑鱼……还有一道菜也备好，须待饭后再上。”

说话间，竹君后续的在镇上中学当语文老师的少夫人步履盈盈走上来，撤去桌上什物，摆上一瓶低度竹叶青，两只宜兴红泥酒杯，接着菜也上来了，一碟是墨黑与葱青相杂的螺蛳肉炒新韭，一碟嫩黄轻红的鸡蛋爆炒鲜虾仁，一碟臭干子和脱衣花生米素拌马兰头，青白黄绿俱现，再一碟便是有黑有白的火腿雪菜炒鲑鱼丝。碟子皆正宗景德镇青花盘，摆出的形状是梅花形，唯留中间空缺。只见主妇又垫一大青花圆碟，双手托一暗褐紫红的砂钵放其上，揭开顶盖，热气夹着特有的香味顿时四溢开来。

美酒斟上，主人端起酒杯朝我一示意，吱一口先干了，筷子一点砂锅，道：“来，来，吃！别说话，品味道。”我挑了一块鱼肉，吹去热气，放入

嘴中，一口咬下去，舌头一卷，那感觉细、滑、嫩、清，加上残存的啤酒特有的芳醇和笋片的清香，哎呀，果然是一道未曾领略过的佳肴美味！

“来，喝一杯，换一个菜。”杯红酒碧，竹君那边又是吱一声响，筷子已点向那盘雪菜火腿鲑鱼丝：“这道菜，姑名之‘个中三味’，乃是取雪菜之味厚、火腿片之味鲜、鲑鱼丝之味美，三味相交，互衬互携，以辣表形，引而不发，妙处嘛，君当细品。”

品我自是细品了，但我却迎着竹君的目光摇了摇头，由衷感叹道：“难怪老圣人要一再告诫‘远庖厨’，说实在话，人世要抗拒的诱惑实在太多了，功名利禄自不待说，美人娇娃也遑论，单是这鱼和熊掌的二难推理，就难煞了好多志士仁人。你看，你弄的这两道鲑鱼菜，端的要让我‘曾经沧海难为水，除却巫山不是云’了，这世上已经有了这么多让人丧志的诱惑，你还要再来制造，岂不罪过？”



竹君闻言，哈哈一笑，筷子一点我：“这就是你糊涂了，岂不闻佛言：不出魔界，而入佛界。浮云如梦，云破山空，空即是色，色即是空。而色、食相通，皆为人之本性，何况佛界本来就有不拘形态的酒肉高僧，即心即佛，是无须佛尘的。来，来，干了这杯，有静心，有美食，如何不好。”

我笑曰：“好是好，你干脆做个‘了空和尚’岂不更好？你看你，从酒具到酒的名字到菜的形式、菜的装盘无不体现了一种刻意追求，求精，求美，求雅，求至完善，这岂又符合‘不离烦恼，

而证涅’的佛理？你分明是要向世人示意：在这浮躁嚣尘之外，还有你这位不入俗流的大雅士。哈哈，我这可是直指人心，见性说佛了！”

“好了，好了，不说这些。”竹君一摆筷子头道，“不过，菜以味论，确实存有清浊之分。比喻这鲇鱼，生流水者青白色，生止水者青黄色；青白色者味清宜蒸、宜汤，青黄色者味厚宜爆、宜焖炒。我这砂锅鲇鱼，即是选青白者所脍，无姜葱蒜之先味，无酱醋之后味，唯先投入热油中略炸定型，再装沙锅淹入啤酒中隔水清蒸，在上桌前方将沙锅直接置木炭火上投以笋片、豆瓣酱、精盐、细糖，略具片姜，高温收汁即成，大味而具滑嫩，清雅而不腻厚……不过，有一点，你是知道的，所用鲇鱼必须是这时节的菜花鲇鱼，风吹花落，花瓣逐水流入沟塘河汊，鲇鱼终日饱食花瓣而醺醉，体内腥浊之气尽去，方可入至味。先后皆不及。故美食的一个前提，必须为‘时而食’……食前还得调动‘六识’，即眼识色，鼻识香，耳识声，舌识味，身能了触，意能把以上五识综合起来形成知觉，造成印象，构成记忆，反复评品，找准感觉，形成思想。而俗人只有一个‘舌识味’，略好者也至多得‘鼻识香’、‘眼识色’，余者了无所识，再加庖厨不得法，食而不得时，或为利使，品之而

无境，更有那酒肉场中猜拳喝令乌烟瘴气唾沫横飞拉拉扯扯杯盘狼藉……你说这除了暴殄天物外还有什么美食可言！故曰：美食必先美境。这就是大学士同时也为大美食家的苏东坡所言：‘宁可食无肉，不可居无竹。’……”

我截住他的话头：“所以你居竹舍，取竹名，并无多高深的意旨，只在于为了完善你那个美食的思想体系。今晚我算真正领教了……”

“没有。”竹君微笑止住我，道，“我说过了，还有最后一道菜，这顿饭吃完了才能上。”

“我已知道了，但我不说。”

“以心传心，那是你有慧眼，有朝一日也可皈依佛依禅。”

“我知道你这最后一道菜，是今晚我俩一道出去钓鲇鱼，以体现你美食思想中的那个‘食趣’。但我不愿以‘钓’行世，我不钓鱼，故人亦无从钓我。”

“哈哈，何必曰‘钓’呢？以禅观世，此岸彼岸，皆在一念之间……我们晚上只去岸上站站嘛。”

二〇二
一虾更比一虾艳





河虾

当青蚕豆在灶头飘香的季节，一碟河虾炒蚕豆米端上桌，艳红的是虾，莹碧的是豆，飞红沉碧，说不出的养眼。

昨晚饭局上吃的虾，却非艳色。是醉虾，乃一有盖的透明玻璃容器内，置弹跳鲜活、大小适中的

河虾若干，倒入烈性酒及一应盐、醋、糖、香菜、姜末等作料。食前，抓起容器上下摇撞多次，令虾昏醉。纳入口中，上下牙轻轻一磕，鲜嫩的虾仁在那种微微酒香与酸甜中滑到舌尖，瞬间的感觉实在是美妙异常。无怪乎李渔在《闲情偶寄》中感叹：“虾惟醉者糟者，可供匕箸。”

当年我在乡村时，常将随手捕得的虾剥开须壳，挤出白嫩虾仁投入口中，就像常将随手捋得的正灌浆的稻麦或蚕豆、碗豆、嫩玉米投入口中轻轻吮啜，那种清爽爽的微带腥甜味的丝丝清凉，能让你最本质地亲近泥土，亲近给泥土以生命滋养的那些纯洁清润的河流与水塘。那时，我还常吃虾子蒸鸡蛋，你想想，即使是一勺虾子，该要从多少河虾的腹下刮取？可见那时虾之多了。

近几年来在餐馆里还常吃到一种近海人工养殖虾，这就是基围虾和竹节虾。基围虾是季节性海虾，秋季上市，前两年，新鲜活虾价格每公斤不下百元。与基围虾外形极为相似的竹节虾价格略低。这两种虾个头都远较河虾大，肉厚结实，适合做烹虾。其区别在于竹节虾尾巴偏蓝，竹节虾四季皆有，可以作为基围虾下市后的替代品。也许是习惯的原因，我以为无论是基围虾还是竹节虾，鲜美的味道总是比不上河虾。

河虾多产于南方水域，真正学名应称沼虾，因其色青绿，又称青虾。《尔雅翼》曾想当然地注说：“梅虾，梅雨时有之；芦虾，青色，相传芦苇所变；泥虾，稻花变成，多在泥水中……”就像多少年来文人们一直以为腐草生萤一样，乡民们更是坚信虾是水草变的，草多虾多，故虾又俗称草虾。在透明的水底，我们常能看到虾攀住水草或其他物体慢条斯理地爬行，当它们受到惊吓时，却能异常敏捷地往后闪避弹跳。如果说蟹因横行而无品，那么虾则跃退而失勇。与无肠公子的蟹不同，虾却有一根由头顶经背部贯通尾部的细肠，虾的真正肚腹应是头顶，这里藏有常装满黑灰色食物的胃囊及其他内脏。刚出水的虾，总是急屈身体滋滋弹跳，其腹下许多片状的膜翼也不停地划动着，那是虾的桨橈，学名叫游泳足。尚在夏季，雌虾的这些游泳足上会附满由头下的产道输出的雪青色卵粒，直至孵化出成百上千像跳蚤那样的幼体，完成孵卵使命的亲虾随即便会死去。虾的寿命，一般只有一两年。但这指的雌虾而言，我们有时见到那种坚硬铠甲上敷满绿苔的老公虾，显然活得有一把岁数了。

在乡村，我除了常常看虾游泳觅食外也常常扳虾。虾罾与被称为“拦河罾”的鱼罾相仿，只是虾罾用的是旧蚊帐布而非渔网，中置一些炒焦的麸皮

或螺蚌肉做饵，有五六张罾连着扳，一个晚上收获十斤虾是不在话下的。而在秋后有雾的湿闷天气里，飘着两根长须的虾会成群结队地浮到水面，爬上水际线的岸边来，那时你只管拎着篮子捡捡就是！

早年乡野之民，敝衣恶食，终岁劳作，但于饭桌上却并不缺少鱼虾。或许是那时虾太多了，乡谚“有鱼不吃虾”，是说人多挑精拣肥弃虾而取鱼。其实，虾清煮、红烧、做虾仁圆子、剪去头尾炒韭菜……哪样都是至味。笠翁老人在《闲情偶寄》中有议论：“笋为蔬食之必需，虾为荤食之必需，皆犹甘草之于药也。”中医用药之道，视甘草为百药之和济也，以甘草观照虾，可见虾之于荤食之大道德。

虾煮熟后形色皆美，香味浓郁，是高档筵席上的上等菜肴。许多食府还推出一道招牌菜锡纸江米虾。所谓江米虾，大约是一种产自江里的看上去比河虾袖珍细碎的白虾，剪去头尾，加酱料在锡纸的包裹下放铁板上煎烤，打开锡纸，调以醋羹，用勺舀到餐碟里吃，味极鲜嫩丰美。有一道炸河虾，倒是很适合家庭厨房烹制：河虾入油锅炸至表皮酥脆捞出，葱姜末在锅中底油里爆香，再倒入酱油、花雕酒，加盐、糖、味精和汤略烧，至汤汁稠浓时投

下炸好的河虾，迅速翻炒几下，出锅时撒上葱花。我做过许多虾菜，但都没有这道炸河虾好吃。在沪菜菜系中，油爆河虾可谓很有特色的菜式之一。其实，高档筵席上的油爆河虾，与家居餐桌上的炸河虾基本是一回事，浓油爆出来的河虾，壳脆肉嫩，咸甜适中，色泽红亮，汁浓入味。做油爆河虾厨房条件好，虾子可选大一点的，背部剪开挑出虾线，放作料先腌一会去腥最好；而家庭做菜，河虾则不要太大，否则不易入味，且河虾一定要新鲜，烹饪中始终保持大火，河虾才会比较干香。菜谱上有“碧螺虾仁”，乃以碧螺春的清香茶汁做调料烩出，有河虾的透鲜，又得名茶的清香。其实，既是名茶，非唯碧螺而已，龙井、毛峰一样能使风味别具。

最简明有效的做法，还是用那种半大不小的河虾炒春韭菜，或是炒初夏的韭菜花，小河虾吸收了韭的甘香，味道特别清透鲜美。

小龙虾

谷雨既过，薰风日暖，又到了小龙虾大量应市的季节了。

相比个性温和而慢条斯理的河虾，五短身材而

又铠甲罩身的此虾，头大得不成比例，高举一对超大的螯钳，完全是一副暴徒模样。但“适口者珍”，“知味者贵”，既是归了能给味蕾提供享受的一类，就没有理由不问之于汤镬了。

晚饭后，当你漫步街头，那些或浸泡在水盆里，或码放在青花瓷碟里，或正在油锅里刺啦啦爆响的赤艳小龙虾，几乎火暴了夜市大排档。而摊主及伙计们的吆喝和招呼更是热情响亮：“嘿，大哥、大姐，吃海虾！”他们口中说的“海虾”就是小龙虾。稍稍驻足，但见眼疾手快的伙计们双手上下翻飞，一只只尾卷、腹实的大虾便掷入了塑料篮中，连啤酒也摆了出来，单等食客落座。若是一伙人落座，不消片刻，遍体艳红、饱收汁液的油闷小龙虾用白铝盆装着端上来，红油汤冒着刺激鼻孔的热气，上面还点缀着几棵碧绿的香菜、整个艳红的干辣椒，色调异常醒目。不过小龙虾是时令产品，只在五月到八月才火暴。



那年夏天在上海，某一晚，几个朋友开车带我去宝山区牡丹江路的“小龙虾一条街”，一个吃小龙虾很有名气的地方，价格虽是不菲，却是半夜两三点照样人声鼎沸。这里的龙虾，什么干煸、香辣、椒盐、手抓、十三香……做法也多，有咖喱、年糕、黄焖等，另有敲边鼓的沸腾鱼片和大嘴蛙。炸好的小龙虾，码在一家家店堂门前，真是琳琅满目，流光溢彩，一片赤红，惊艳天下。据称“都是现剥的”，“又新鲜又干净”，口味“不是太重”，算是照顾我这“不太会吃辣”的人。我搞不懂，这些阿拉上海人何时变得“比较适合吃辣”了？刚选了一家店坐下，立即就有服务生过来，给我们戴上一次性手套，系上一次性围裙。等了不算太久菜就上来了，先上的正是十三香，还有鱼香菜心、荷叶蒸排骨。这十三香并没有我担心的那么辣，只能算是一般的辣，正是这种我能承受的

辣，让我尝出小龙虾肉的鲜嫩，脂膏的鲜美，还有虾肉那种极耐咬嚼的饱满和弹性。

我只是不耐辣，吃龙虾肯定不算外行，但与几个上海朋友相比，还是显出了差距。但见他们抓起一只龙虾稍一拗，揭去头上的壳，美其名曰“掀起你的红盖头”，再用两指掐紧尾鳍中间的一片，轻轻一旋一拉，抽出肚肠来，戏曰“抽下你的绿腰带”，最后剥下腰壳，露出最完整最结实的那一块肉，吮汁、舐黄、吃肉，一气呵成。这一只才下指间，那一只又上嘴头，由此可见，小龙虾早已成了众多上海老饕的心头至爱。对于我来说，要命的是接下来可就不是一般的辣了。那几个朋友说微辣不过瘾，要来重辣的，要“在挥汗中体验快感”……于是就上来香辣和麻辣的。看着那个虾红汤更红、红翻一片天的阵势，就让我心里直起毛，口中不觉咝咝有声。我小心翼翼挑好一只，慢慢“掀盖头”“抽腰带”，肥美白嫩的肉体沾满手套上的辣椒红，两种颜色混合一起纳之入口，麻、辣、鲜、香、甜、嫩红、酥亮，似也都能一一承担得起，只是连吃几只，辣劲上来，满嘴里像起了火。辣劲开始肆虐，那就是人挡杀人佛挡杀佛，左青龙右白虎叫你哭爹喊娘逃无可逃！冰凉的啤酒是阻挡不住，我只有猛灌茶水。饶是如此，嘴里还是火烧火燎

的。朋友见我张大着口合不拢，立即嬉笑着起身到吧台上端来一大盘西瓜让我专享。辣后吃西瓜再好不过，爽甜的清凉，渐渐浇熄了口中的火苗。

在外面吃小龙虾，没有不辣的，所以我是一贯主张自己动手，特别是今年夏天由南京曝出洗虾粉的事后，我更是自己的嘴巴自己做主了。自己动手还有个好处，就是干净。先用板刷反复地刷洗，拉出肚肠，再剪开头部两侧的壳，把肺毛也去除掉。烹制时根据自己口味加入作料，要是想偷懒省事，著名的盱眙龙虾十三香就有现成调料包卖。虾香了，虾熟了，在自己的家里不大可能有一次性手套戴，只管洗净“金龙五爪”就可开工干活，狐朋狗友围坐一圈，揜拳捋袖，喝酒吃虾，好不有滋味！不过家烹小龙虾也有一弊端，就算你是放到油里拉过，壳也是特别硬，难剥。这一难题，我到现在还是没办法解决。

名不正，食不顺，我们还要搞清一个问题，就是无论是“龙虾”还是“小龙虾”，都是讹称。我手头就有一张某南方城市的晚报，其B3版有人撰文称：“这种虾其实学名叫‘螯蛄（là gǔ）’，是淡水甲壳类动物的一属，形状似龙虾而小，较之淡水河虾‘块头’却大得多。不知何时起，这种生于沟坎水洼、钻田埂、钳秧苗的害虫，被爱吃敢吃的人

变害为宝，做成了妙不可言的盘中美味……”这话真的是说错了，因为我国所产的几种蝾蛄，无论是东北蝾蛄、朝鲜蝾蛄，还是许郎蝾蛄，全都分布于东北三省的山地溪流或山地附近的河川中，与江南相隔甚远。何况真正的蝾蛄肉都少得可怜，几乎没有食用价值。

不是蝾蛄，又是什么呢？

我查过资料，是螯虾属，和蝾蛄同隶河虾科，只是科下所属不同。真正的螯虾原产于美洲，我们所常见的为一种克氏螯虾，先由美国移民到日本，大约于民国初年又由日本传入中国，现在长江中下游一带已经繁衍很多了，苏南人称“大头虾”、沿江人称“小龙虾”。这种螯虾甲壳很厚，身体血红艳丽，远比我在东北见过的黄褐相杂的蝾蛄赤灿美观，身体也较蝾蛄大，肉多一些。螯虾生命力强，可以离水三五天不死。在池沼甚或是污水坑内很容易钓到它们。世界上最呆的恐怕也是这种虾，钓它们有时连钓竿都不用，只需一根细线，下坠一团螺蚌肉或是随便什么有点韧性的腥物就成，一时三刻，便有那等呆货咬饵，待咬得正投入时，你提线出水，那线绳下淋淋漓漓也就附攥着那么一只还未及省过神来的食客。现在市场出售的大多为人工养殖的。

与河虾一样，螯虾的胃囊及其内脏也在头部，折断它的尾基便可拉出一根灰黑的细肠。它的头部有一团青绿色的油脂，那其实是未成熟的卵块，此外还有虾黄，是最鲜美的东西，洗刷时切不可轻易流失。油炸的螯虾尤其红艳，这是因为高温促使甲壳中的类胡萝卜素分解为虾红素，虾红素不溶于水但能溶于酒精和油脂中，所以我们用油烹虾时，色素溶于油中，油便呈鲜艳的橙红色。

难以理解的是，水产专家中想必也有一些边缘文化人，为何就看不到有谁写出为螯虾正名的科普文章？但话说回来，你澄清了事实又怎样，人家照样还是要喊“小龙虾”，谁愿弄个文绉绉酸巴巴的拗口学名来称呼？

嘁，少了你一只大虾，大排档夜市上还不照样一片灼灼红艳。

二〇三

游西湖的“糠糠屁”





一两寸长的鳊，小巧，略扁，像是鲫鱼，更似缩微的鳊鱼。鳊是水中最草根阶层的小鱼，经常群聚在悠缓流水处觅食，很容易被各种网具捕捞到。从来不被人看得起的鳊又称作“屎鳊”，就是因为这种小鱼肚子特别大，一旦挤尽那一大团肚肠，身子立马就空瘪了。炎夏天，捕来一堆小鱼，总是鳊肚子烂得快。大概鳊最易用碎米糠诱捕，故它们又被讹喊成“糠糠屁”，“糠糠屁游西湖”这句俚语，是专门用来讥笑小人物见大世面的。

鳊属水皮上鱼，很随和，敢于亲近人，却又与人若即若离。在那些绿莹莹的水草丛中，成群的鳊不紧不慢地游来游去。它们嘴一张一合着，有时不经意间一翻身，鳞片在阳光下发出五彩迷幻的光亮，漂亮极了。

鳊有一种相当古怪的习性，到繁殖期时，尾后

的肚皮会拖出一条一寸来长的飘带，那是它的产卵管。当它相亲一样选中合适的河蚌后，这条产卵管便会伸进蚌壳里产卵，鱼卵发育成幼鱼才离开河蚌。几乎在鲢产卵管插进河蚌的同时，一直闷在贝壳中的幼蚌就乘机离开母亲，附在鲢体外寄生，直至可以独立。所以鲢和蚌有着一种相辅相成的共生双赢的关系。

据说颜真卿当年任湖州刺史的时候，曾与张志和尝到过长达五六寸的鲢，惊为鲢中的庞然大物。但在我们家乡那里确实有一种鲢，横阔的身子，足有成人的掌心那般大，最显眼的特征，是胸鳍特别是尾鳍下方有一大块标志性的白斑，看上去很像热带鱼中的扯旗。这种大鲢喜爱成群地游动在水流的中上层寻觅食物。有时你坐在船上，不经意间可以看到一些淡青色的影子一闪又没了，只来得及看清标志性的黑白胸鳍。

“八鳗九蟹十鲢，十一十二吃鲫鱼。”这是我在苏南听到过的一句食谚，当时就很感到奇怪。我们这里的人，一般不太愿意吃鲢，因为这东西实在不起眼，还特别容易烂肚子而染有一股洗不净的苦味。没有人专门捕捞这种小鱼，那些跟在网里一道给捕上来的鲢，通常都是在卖别的鱼时免费搭送给人家。收拾鲢，只需用手一掐肚子，挤出绕成一团

的肚肠，指甲再顺势略批一下鳞片就完了。

不过，倘是尚未烂肚子，这样的新鲜小鱼洗净后，拿油煎透保形，放足水磨大椒红烧，直烧得骨刺酥烂，略撒些芫荽末儿，味道之鲜美，截然不同于大鱼。搯一条入碗里，淋着红汤的肉又香又细，牙齿轻剔下背脊和肚腹两边的肉，用舌头细品——然后，才能感觉到那种小鱼独有的平和的鲜美。若是再给自己倒上一杯稍具品相的干红，筷子头上夹着鲢，慢饮细嚼，余味极是绵长。“正月鲢，二月肉，卖田卖地尝一尝。”我认识的一个老家是湖州的朋友，他说下的这句乡谚或许正可为佐证。难怪现在越来越多的人不喜欢吃正经的大鱼，倒是专寻一些乱七八糟的小杂鱼来调节口味。

在苏南水乡那些临河的食肆里，从菜谱上看，鲢的烹制方法，有红烧、清蒸、做汤、炖糟和干煸，等等。那一次去古镇同里，被人招待了一餐富有水乡特色的菜肴。冷菜中便有一道椒盐鲢，置于很精致的垫衬着淡蓝纸巾的小藤篮里，数量不多，油炸过，还配上细碎的干红椒和干豆豉，脆生生的，而且又绵韧耐嚼，颇具风味。

但苏浙人如此嗜食鲢，终归给人出息不大的感觉。



二〇四 专会打水花的餐鲛子





鲦子和鳊一样，都属于上不得台面的小杂鱼。水跳边总是它们最喜欢出没的地方，夏天，赤脚站在水中淘米洗菜，很快就有大群小鱼跑来，追食碎菜叶和碎米粒，并痒痒地啄你。若是把淘米箩或菜篮子沉到水下，看清有许多黑影子钻进去，猛地一提，就能兜起一把比火柴棒长不了多少不谙世事的小细鱼秧子。那些长过手指的鲦子则完全不同了，它们见过世面，经验老到，总是在你够不着的地方灵活地穿来游去，你稍身影一动，它一扭尾巴，打一道水花就闪了。

楝树开出一串串紫蓝小花的时候，夏天就到

了。垂柳拂水的晨间或是傍晚，水面总是有众多青春年少兴致极好的鲦子在游圈，搅碎清波。“刷鲦子”便成了夏日的常景。这通常是一些半大的男孩，也有成年人玩的技术活。细竿细线，蛆虫饭粒还有苍蝇什么的做鱼饵，也不要浮子，全凭眼快手准，看见鲦子游来游去，就将鱼饵抛过去。鲦子以为是落水的小虫子，掠一道漂亮的弧线，就啄到了饵，你“刷”地一挥竿，一条亮闪闪的鱼就活蹦乱跳地挂在竿下面。水平高的，不歇手地往上提，直让旁边的观者看得津津有味。

如果是深水区，有一种叫“翘嘴白”的鲦子，最大的甚至有五六斤，银鳞白肚，绿背弓起，嘴巴又翘又大，游动快捷，有“浪里白条”的美称。这种鱼惯爱追食水面上一些蚊蝇飞蛾，吃起食来特别凶猛，叼着就吃，啄了就跑。瞅见黑影一闪鱼线下沉，就得快疾“刷”竿。

鲦子的家族中，成员复杂，大小悬殊，有尖嘴餐（平）、圆头、黄郎、红、肉，还有一种肚皮泛一层金色光晕身材肥厚呈梭形的油。它们的共同特点，是有着删繁就简的形体，善于蹿游，活得兴兴头头，爱凑热闹，时不时就跃出水面，打一个水花给你看。总之，是哪里水响哪里就有它们。

倘是不耐烦“刷鲦子”，就弄来一条丝网，直

直地拉在水中，然后撒些糠粃。没多久，就有许多的深青色影子在水里上下游动着，不停地变幻，分散，水面一片唼喋声。待水面糠粃风卷残云般啄尽，扯起丝网，每一个网眼都晶亮地滴着水珠，若网上银亮亮一闪一闪的，那是被嵌住的贪吃者在徒劳挣扎着细长的身子。拿回家掐尽内脏批去鳞片，洗净，用油煎了，味道当然是鲜。美中不足是肉中刺极多，只有将肉同刺都一起煮酥了才好吃。

我们家乡有句讥人做事性急的土话，叫“拎着尾子煎鱼”。要想把鲢子烧出特色，油煎是关键。烧热油锅，一条条地摆好煎，火不要大了，放耐心一点，把一面煎黄，再翻过来煎另一面。直至煎出那种赏心悦目的金黄色，方铲起叠作一堆，浇上料酒、板酱、水磨大椒，投入精盐、姜、蒜，盖锅以小火煮到酥烂。若是将那种指头粗细的小鲢子稍稍盐腌后，拖上面粉（现在可直接从超市买来炸鸡粉）油炸，入口极脆，包括鱼尾都是至味。

餐馆里有一道清蒸白鱼，规范写法应是“清蒸鱼”。鱼就是大鲢子“翘嘴白”，上海、苏南人呼作“白丝鱼”，以肉质鲜美、营养丰富、味似江中刀鱼而著称。“翘嘴白”尽管在水中游动快捷，但出水即死，故市价昂贵。清蒸讲究原料，重在维护那点鲜气。洗净鱼斩作两段，加少量的盐腌一会

子，一般家庭，可加上作料和料酒，用电饭煲上蒸屉蒸。“翘嘴白”清蒸后，因为肉特别细嫩，故而感觉刺多且硬挺，虽不像刀鱼刺那样纠缠不清令人生畏，但对于不会吃鱼的人来说，也够麻烦的。

鲢子最宜晒成干品，不像鲢和鲫鱼，晒干了只有壳。捕得多了，一下子吃不掉，盐腌后，晒干存起。想吃时，放在饭锅上蒸熟，咸鲜适度，极有咬劲，很是下饭。一般来说，山区是不产鱼的，但无论是黄山、九华山还是天柱山，我都在那些卖干笋和干蘑菇的土特产店里看到整大袋的干鲢子鱼，看标签，都表明是出自当地山溪里的绿色食品。我不知道那要多少水面才能捕获这众多大小划一的鲢子，看那盐渍过重的黄褐色，肯定与我们乡土岁月时小咸鱼的味道相去甚远了。



二〇五 鳊鱼讨巧





画国画的爱涂抹两种鱼，一是须尾灵动的鲑鱼，一是隆背阔嘴的花斑鳊鱼。

扬州八怪之一的李鱣画鳊鱼，一根柳条穿过鳊鱼的大嘴，引领向上，旁边一根大蒜和两块姜，题曰：“大官葱、嫩芽姜，巨口细鳞时新尝。”由口腹之道而导出画面语，这既是世俗生活的真谛，更是芸芸众生所需要的一种乐观而积极的生活态度。

鳊鱼讨巧，谐了“贵”音，可谓精神外遇。亦有写作“桂鱼”的，乃其幽门垂多而成簇，俗称桂花鱼。

“西塞山前白鹭飞，桃花流水鳊鱼肥。”鳊鱼有幸，在中国最优美的诗歌和文人画里悠游了千百年。其实，鳊鱼真正喜欢的是静水或碧清的缓流。鳊鱼在水中游弋时黑糊糊的，捞出水面体呈灰褐色

带着青黄色，加上下颌长过上颌的那张巨嘴，看上去很精怪的。

二十年前，我在当中学老师。青弋江流经我们那个小镇时，搅了个大深水湾，长长一段岸石护坡，水下就有了很多石穴，正好给有卧穴习性的翘嘴鳊栖身。每年四五月的清晨或傍晚，鳊鱼到甩子繁殖时期，顶水激烈游动，成群结队在水面逐出浪花。那时我们吃得最多的鱼，就是鳊鱼。特别是我的小儿，因鳊鱼是无刺而结实紧凑的蒜瓣肉，我们有时就当饭喂他；以致喂得他脑袋超常的大，提前上学、跳级，仍是特别的不安生。朋友打趣说，这都是高蛋白的花鳊鱼过分营养了他的脑细胞。

一般来说，凡肉食性鱼，味道都很鲜美。鳊鱼的主食是小鱼虾，一些像小麻条那样纺锤形或棍棒形的小鱼，最易被吞食。鳊鱼较懒，白天多卧于石缝、坑穴中，不大活动。但鳊鱼有手独门绝活，吞下鱼虾后，会吐出鱼刺和虾壳。鳊鱼肠子很短小，几乎就一个连到腮口的大胃袋，里面通常鼓胀胀装着被囫囵吞食的小鱼。鳊鱼的背鳍刺和腹鳍刺均有毒，若不慎被刺，剧烈胀痛，痛得你龇牙咧嘴吸凉气。生长速度快的是翘嘴鳊，我见过最大的重达四十八斤，体色深黑，尽管离水上岸就死了，但看上去仍是怒气冲天，白眼朝天，一张布满锯齿的骇人

阔嘴，足能塞进一个大拳头。大眼鳊身材苗条，生长缓慢，但大眼鳊是最好吃的了。

对于鳊鱼这类食材，过多的加工处理都是画蛇添足，洗净加葱姜上锅一蒸，就是一道绝佳的菜。平时在餐馆里吃清蒸鳊鱼，上桌就有一股香气飘逸，让人食指大动，吃在口里，肉嫩味鲜，滑润有加，而在家里自己动手做，则难达到这水平。要说有点诀窍的话，那就是挑鱼要挑八两左右的，超过一斤，肉质就嫌老。通常，斑纹深的鱼肉比较香，而斑纹较浅近乎白色的，则更嫩一点。把鱼剖洗净，在背部斜片一刀，刀深至骨，里外抹一些精盐，放置一会儿，等部分蛋白质分解出氨基酸以后味道才是最鲜美的。以我的经验，蒸鱼省不得葱，葱少则腥味重。用一个大盆铺上三两到半斤的葱，摆好鱼，再放料酒、食油、姜片，用大火蒸八到十分钟，见鱼眼球突出，再烧上热气关火焐三四分钟。这个“焐”非常重要，很多人都不知道，不经过“焐”而直接蒸熟，鱼肉干老，鱼皮易翻裂。也有人垫上双筷子蒸，鱼受热均匀，吃时，把盆底的原汁浇在鱼身上，或者把原汁加清鸡汤、鸡精、精盐煮沸再浇在鱼身上，这样既有原汁的味道，紧贴鱼盆的鱼身也不会被泡得烂乎乎的。



如果是煲汤，则选挑四五两重的鱼两条或三条，起油锅略煎一下，放水投入拍扁的姜块，中火烧二十分钟即可。食前加鸡精、葱花。此汤白浓如牛奶，鱼肉鲜嫩，若加上切段的雪里蕻同入煲，尤能起鲜。醋溜鳊鱼亦较易制作，将鱼片出十字花纹，揩干水，均匀地涂抹一层鸡蛋清搅出的淀粉糊，下油锅中炸至焦黄色时捞出装盘。另取锅上火，放油烧热，下葱、姜末煸香，加醋、料酒、白糖和清水烧沸，用淀粉水勾芡，再淋上麻油，投入

葱段，即成糖醋卤汁。卤汁趁热浇至鱼身上，吱吱发响，充分地渗透到鱼肉内。外观色泽金黄，食时外脆里松，甜中带酸，鲜香可口。食坊里的松鼠鳊鱼、葡萄鳊鱼，制作大致同理，只是片鱼时颇要点刀功和耐心。我没做过，谅是无此道行。

这里特别要提到“臭鳊鱼”。“臭鳊鱼”原名“屯溪鳊鱼”，又名“臭实鲜”，是徽菜的头道招牌菜。“臭鳊鱼”最大特点，就是“闻起来臭吃起来香”，既保持了鳊鱼的本味原汁，肉质又醇厚入味，同时骨刺与肉分离，肉呈块状。当一盘臭鳊鱼端上桌子，即有一股浓郁的臭香气扑鼻而来……用筷子轻轻撩开覆盖在鱼身上的白蒜、红椒、青葱，再拨开鱼皮，撩起一块凝得很紧的蒜瓣肉入口，舌头一裹之下，竟然有那么多纷杂的鲜美在齿舌间缠绵缭绕！

相传早年间，商贩每年入冬将长江边鳊鱼以木桶运至山区出售，为防变质，就一层鱼喷一层酒水和盐水贮存，并定时上下翻动。三五天后鲜鱼运至屯溪等地，鳃仍红，质未变。经油煎，小火细烧，似臭实香，咸鲜透骨，流传至今，盛誉不变。古往今来，凡到过徽州的人，若是未品尝“臭鳊鱼”，率引以为憾事。

有一年，我同两个朋友路过绩溪，车停城外一

家饭馆，因我们还要赶路，故只点了三四个菜。哪知内中那盘“臭鳊鱼”竟吃了个欲罢不能，遂高声叫店家再上一盘。那位颇有点风韵的老板娘走过来，连说对不起，家中暂无存货了。见我们一个个意犹未尽的样子，老板娘含笑说了声“稍等”，竟端走了我们桌上吃剩的头尾骨架。几分钟后，老板娘给我们端上来满满一大青花瓷碗菠菜豆腐汤，笑吟吟地告诉这是用“臭鳊鱼”头尾骨架氽出来的。我们先是半信半疑地尝了一口，其味之鲜美，超乎想象，三个人遂一气吃光喝光。一个朋友说，那头尾骨架恐怕还能再氽一碗透鲜的汤……

二〇六 有绰号的黑鱼





黑鱼体有花斑，前部圆筒状，后部侧扁，嘴裂大，下颌稍突出，头尖而扁平，很像蛇头。因为性情残暴凶猛，又被喊作“豺鱼”。它常在水下大肆杀伐，惊得那些弱小者没命逃窜，有时则阴沉沉地潜伏在水草中伺机追袭。这黑家伙劲大力猛，徒手很难抓获，那炮弹一样的身段能轻易地冲破渔网，所以又赢得一个“黑冲子”的绰号。

黑鱼生命力极强，哪怕是在蒿草密布的浑浊小水沟里，也能活得很滋润。冬天水塘车干后，黑鱼和老鳖都早早“歪”进泥中，得挥着锹把淤泥划遍，饶是如此，犹有漏脱的。十天半月后，从干硬开裂的塘坡找出的黑鱼仍是活的。这时可以看清它是尾朝下把身体坐进泥里，只留嘴巴露在外面。一九五四年长江下游破大圩，水退去留下一望无际的淤泥滩。我有个表舅每天带根麻绳出门，挽起裤脚，踩着软泥，一边走一边找。当发现软泥表面鼓了包点，就知道那是黑鱼的嘴巴在下面顶着。走过去双手往泥下一插，用力一掐，刺啦一声，便把一条大黑鱼提出来。用麻绳穿了鳃口，放在泥上拖

着，半天下来便可拖回一大串黑鱼。

黑鱼每年春夏间在长有茂盛水草的静水浅滩处“甩子”。男女二鱼两情相悦，荷尔蒙激生，异常活跃，有时双双跃出水面演出一段彩云追月的风流韵事。然后，鱼老公开始卖力地营建家园，把杂草咬断，浮拢于水面，用尾在中间扫出脸盆大小的亮水空洞，是谓“青窝”。在宁静的日出时分，鱼妻进窝“甩”下像黄油菜籽一样的卵，称为“黄窝”。夫妻双双守窝数日，仔鱼孵出，像小蝌蚪那样黑压压地聚在一起，便为“黑窝”，又叫“黑鱼花子”。两条大鱼一刻不离地随群保护，以至无暇摄食，传说就有仔鱼频频自动填入大鱼腹中，以报养育之恩，故民间又称黑鱼为“孝鱼”。也是这个原因，有些和尚庙里就用大水缸供养着黑鱼。在九华山那个最热闹的寺庙前水泥池里，密匝匝地沉浮着数百条黑鱼，看着叫人心惊。

钓鱼的人才不管你“孝鱼”不“孝鱼”，他们正是利用黑鱼护窝的特性，钓起来十拿九稳，易过到菜园里摘菜。一般是在结实的大钩上穿只活的小土蛙，朝着“窝”上轻点，首先被激怒的是鱼老公，闪电般蹿出，张嘴咬向饵，到被人拖上岸都不松口。小“黑鱼花子”受惊四散逃开，但片刻间，又聚成一团，慌慌张张旋转着离开这丧父的伤心之

地。钓鱼人故技重施，再次用小土蛙去骚扰挑逗，直到哗啦一声，那条胖大的母鱼奋不顾身地张口扑上来，则大功告成。也有人在这季节里提一竿七股头利叉，整天逡巡在那些向阳有水草的河湾塘梢处，一旦寻到“窝”，就睁大眼睛耐心守候，待水底有大黑影浮上来，手腕一抖迅捷将叉抛出，很少有落空。不幸被叉齿穿身的黑鱼因为愤怒而扫动有力的尾巴，搅得水花四溅，弄出很大的动静，通常会有一只受了惊吓的水鸟从丰茂水草丛中飞起，发出短促的打嗝一样的啼鸣消失在远方。而失去父母保护，那些散了窝的仔鱼，立刻就成为了众多鲦子轮番追逐的美食，结局很是悲惨。但是，那些弱小善良的鲫鱼，从一出生到走完生命全过程，任何时候都会成为别人吞噬的对象，这就是生物界弱肉强食的残酷性。

尽管外貌不善，但黑鱼生得利索，只有一道脊刺，肉厚而鲜嫩，且能去风湿、利尿、去腐生新。沪人和粤人最是迷信黑鱼的滋补作用，他们相信黑鱼能活一百多岁，是长寿鱼，而且死后肌体不易腐烂。可以说，黑鱼身价是随着改革开放进程、随着卷舌头的广东话侵入内地被抬高的。早先在生产队分鱼时，黑鱼是不大被人要的，嫌它肉粗。其实在我看来，作为食材，黑鱼起码有两个优点是别的鱼

无法企及的：做鱼片和做酸菜鱼。

黑鱼骨少肉有韧性，切时不易散碎，是炒鱼片的佳料。将黑鱼开膛洗净，中间劈开取两面肉，切薄片，拌上盐、糖、淀粉、黄酒、味精，略加几滴白酒，无论是爆炒还是氽汤，都鲜美异常。也有人将其切成二三分厚的大片，做黑鱼浓汤。其法亦简单，先将冬笋片下水焯过，取出晾凉；锅中放油烧热，将红干辣椒和葱、姜、蒜一起炸出香味，投入经盐和料酒浸过的鱼片，煸透后，下冬笋片、香菇、榨菜，加足量水，煮至汤汁呈乳白色即可。

做酸菜鱼也不复杂。酸菜是菜市场边的小店都能买到的五毛钱一袋的那种。整鱼去鳍、尾，切下头，两腮剁开。鱼体切成半寸一段，每段再从中间切开，剔出主骨，放入小盘里，打入两个鸡蛋清，加入盐、料酒、白糖、姜末，少许酱油，搅拌泡半小时待用。把酸菜切段，先投红干椒在油锅里炸，再倒下酸菜翻炒几下，看油吸得差不多了，倒入高汤烧开。汤开后起白沫，先放入鱼头和鱼骨，调小火烧三五分钟，再放入鱼肉片，上大火烧五六分钟，加入鸡精、胡椒粉。一盘酸菜鱼，遂大功告成！

黑鱼就是黑鱼，无论活在水中，还是给人做了食材，都是那么利索，绝无一点优柔寡断和窝囊。

二〇七 长胡子的鱼





长胡子的鱼，有安丁佬、鲇鱼，鲤鱼也长胡子，甚至泥鳅也长两撇胡子。安丁佬嘴唇上下共蓄着四根胡子，上唇的胡子半截白半截黑，下唇的胡子则与体色一样是明黄色。鲇鱼和鲤鱼的胡子长在嘴角两边，一边一根，粉红的，有时还会一翘一翘地动，这种怪异的样子让你心生疑惑，忍不住要细看它。

我一位姓汪的朋友，是开茶叶店的，却文人气十足，常涂抹一些很民俗情景的画，悬在那些茶叶桶上方与香茗一起出售。他画的鱼，都是大头宽嘴的所谓“丰鳃（年）鱼”，拖着两茎夸张的长胡子，透出一种世俗的喜气。他以浓墨绘鱼背、鱼鳍，以淡墨绘鱼肚，只几笔点染，数条滑溜溜嬉戏

于清流中的鲇鱼便跃然纸上。他也画一些大嘴巴鳊鱼，题款时总是写作“贵鱼”。但我以为，那些死脑筋的鳊鱼，根本比不上活灵活现、首尾灵动的鲇鱼那般讨人喜欢。

鲇鱼在我们家乡谓之“鲇胡子”，这就不会与那种常见的毫无趣味的鲢鱼喊混淆了。也有喊做“鲇胡狼子”的，盖因鲇鱼并不是吃素的，它与水中暴徒黑鱼一样，同是专门狩猎小鱼虾的。它的小鱼秧子是金黄色，也像黑鱼那般聚群，有老鱼在水底下看护。“鲇（鲶）鱼效应”这个词，算得上前几年经济学和经管学科最常见的时髦词汇——在长途贩运的鲫鱼或其他什么鱼的水箱中放入一条鲇鱼，与狼共舞，谁敢掉以轻心打瞌睡？鲇鱼生命力特别顽强，在鱼群中左冲右突，以“搅活一潭水”而得名。

鲇鱼昼伏夜出，力气极大，是很难钓到的。在一些斗门塘里，水底通常会有洞穴，里面住着手臂粗的老鲇鱼。你把塘弄干了，洞穴里却始终汪着水，伸胳膊进去掏，手被什么触了一下，滑溜冰凉的，怎么也抓不住，因为它溜到洞的老里面去了。

但鲇鱼再精灵强悍，在人面前，也逃不了为刀俎的命运。那次在昆明，我们几个人开了两部车到抚仙湖玩。抚仙湖是高原最大的淡水湖，比滇池和

洱海都大，据说湖中盛产天下最优质的鲇鱼。我们就是专门赶来吃鲇鱼的。厨师三两下弄好鱼，剁块，放入那种高腰铜锅中，下水煮沸，倒去水，重新续水烧，捞尽浮沫，即抓起一把鲜绿薄荷投入，再放进一些盐、姜、芫荽叶。前后不过五六分钟，铜锅鱼就“水煮”成了。满满一锅乳白色的汤，很鲜美，白生生的原汁鱼肉，则可以蘸着辣呵呵的调料吃，感觉特别适合喝我们自带的那种醇香的干红。

只是过后想想，还是我们江南的鲇鱼味道醇美。这些年在长江三角洲一带跑，或公差或私游，我吃过多种风味的鲇鱼。有时是在上档次的大酒店里，有时则是循着招牌在那种路边小店里。比如大蒜烧鲇鱼，将鲇鱼切小块，腌片刻，锅里下一小捧老蒜头，连同姜糖料酒和辣椒等一应作料爆香，倒入满满一大碗水，水沸，下鱼，煮十来分钟，蒜软即好。沸腾鲇鱼最够辣的，一盆红汪汪的辣油，咕嘟咕嘟地正冒泡，颤颤地翻滚着红里泛白的鱼肉，间杂着一些绿芫荽、青蒜叶一起肆意飘香……这样一盆鲇鱼火锅摆到你面前，不要说瞅，就是闻着，脚下也挪不动步了。

印象最深的，是几年前一个傍晚，我们从黄山抄了太平湖畔的一条近路转道去宣城。那时黄铜高

速还未修，在太平湖湾梢旁的一个小山坡上，一边是渡口码头，一边是一湾浩渺的湖水，有个“红烧鲇鱼”的灯箱广告朦胧地亮在暮色里，很有点宁谧而简远的意境。我们学着用当地话报了个菜名：鲇胡子笃豆腐。老板让我们自己选鱼，我捋起衣袖在那个水泥池子里几下一旋，掐准胸鳍抄起一条极滑溜的两斤多重的有暗斑的青灰色鲇鱼。老板有点诧异地望了望我，说：“看不出你还有这一手啊。眼光真准，这刚从湖里送来的，最鲜活了！”

于是现杀现做。坐等期间，四野月华，水气氤氲，窗外树影斑驳，远处渡口人声隐约……一时竟上来了满腹的心思。鲇鱼上桌时蒜瓣极多，汤汁浓稠红亮，鱼块入口，舌头稍一卷就化了，一根细刺都没有。尤其是那条精灵的鱼尾脊上的肉，说不出的腴嫩香鲜。即使一颗方圆而扁的有须的鱼头，腮颌两边的厚皮及眼窝旁活肉，也是美味精华。豆腐“笃”出了细泡孔很是入味，更不虞有刺，性急一点，入口一抿就滑进了肚子。

鲇鱼做到了如此极致，实在是有点高处不胜寒了。



何魚筆字稍拙指為魚
人順遂但願歲年可自
今
樂林熙朝
萬古
行

二〇八 别离还有经年客





自离开当年的徽商水运码头西河镇后，差不多有二十年没吃过“棉花条子”了。

二十世纪八十年代第一个春天，我大学毕业，分配在青弋江边那个小镇上教书。那里江清沙白，河道里盛产一种当地人喊做“棉花条子”的小鱼。此鱼体狭长，圆滚滚的，大小如一根稍细的胡萝卜，鳞片上有迷彩麻点，头骨隆起，嘴前突，这样有利于在沙里啄食。早年，用手摇纺车纺棉线时，得先将棉花处理成手指粗细的“棉花条子”，好抓在手里一段段续接。当地人认为，这种被借形喊做“棉花条子”的小鱼，专在沙里寻找那种黄灿灿的金箔吃，有月亮的晚上，金箔会反光，它们成群结队跑到浅水处来觅食嬉乐，将水面拨弄得银鳞万点。所以，它们也就很容易被粘挂在渔人的丝网眼

里。

楝树开花、青豆鼓英的初夏，我通常在早上踏着露水下到河边，寻夜渔的小船专买清一色的“棉花条子”。那是一种低平地贴着水的方头小船，头天傍晚就开始捕鱼，多是一双夫妻，有时是一对父子或兄弟，一人坐船头弄网，一人坐船尾划桨，桨行船行，桨住船止，指东打西，收网起网，配合极是默契。捕到了鱼，或装入篓里，浸入水中悬于船后梢，或养在船前一个隔舱的水中。到了早上就把船停在靠近小镇渡口的沙滩边，有人来买鱼问价时，就拎起竹篓，或拿一捞网去前舱里兜抄，抄得鱼噼里啪啦直跳，水花四溅。“棉花条子”这种鱼总是出水就死，当然享受不到竹篓或水舱的待遇，就搁在竹篮里，任你挑选。那些渔船，都有着陈年暮岁的色调，免不了这里渗那里漏的，总是当家的渔人弓着脊背拿一个硕大的蚌壳往外舀水。你挑挑捡捡弄好了，他才望一眼你，慢腾腾停下手来给你称秤，报账，收钱。

“棉花条子”几乎整个是实心的，腹腔很小，一根沾满油脂的细肠贯通两头。肉细嫩，刺极少，以文火煎烤成焦黄色，下调料搁水煮透，入口香软，回味鲜，缠绵细致而挥之不去。当地人惯常以“棉花条子”炖糟，味道真是呱呱叫。鱼在饭锅

里蒸出，盛在白瓷盆子里，褐黄的鱼体上，沾满白生生的被油脂浸透的糟粒，尝一口，又甜又咸的鲜嫩中溢满酒的醇香味，真是风味别致。若是把“棉花条子”用盐腌后，再裹上面粉炸酥，和骨吞渣，香脆可口。没想到，前不久我在本市一家鱼府竟然吃到酥烤“棉花条子”。是用一根铁丝头尾贯穿，包着亮晃晃的锡箔纸，放在青花大盘子里码在一堆，也不知是通过怎样的厨艺做出的，反正是外面香酥，内里鱼肉却白嫩如羊脂，热烫烫地吃在口中，极是滑润鲜美异常。末后主人结账时，我无意中正好瞅到菜单子，见上面写着是“酥烤船钉鱼”——船钉鱼，呵，倒也十分形象。只不过船钉鱼是长江鱼，且有一股无鳞鱼那样脱不了的腥气，肯定不是真正的只产于水清沙白的青弋江中的“棉花条子”。

将“棉花条子”盐腌后晒干，直接放饭锅里蒸熟，或是喷上米醋酱油加点姜、蒜焖出油来，都很有嚼劲，是佐饭的好菜。因为“棉花条子”形整，可以像做糖醋排骨那样做成糖醋爆鱼，咸甜可口，为下酒佳品，既简单实惠，又富有特色，不必名厨也可成佳肴。“棉花条子”又称“蜡烛鱼”，据说，若是在其体内插上一根捻线，可以当油灯照明。盖因其体内多油脂，肉极度细嫩，才有如此非

同寻常的美味。

说到江南水泽中的鱼，我是知根知底见识不谓不多了，唯这“棉花条子”学名是什么，却无以作答。江河里还有一种放大版的“棉花条子”，七八两到斤把重一条，通体着暗黄芦花斑点，我们喊作“鸡头”。但这“鸡头”除了多细刺、少腴嫩之外，味道要差得远了。

“鸡头”的学名是什么？亦于此姑且记之存疑。



二〇九 捕鳝与吃鳝





在我读到的不计其数的文章中，写钓鱼的种种经历的并不少，却鲜有写捕鳝的。印象中，只在八十年代初读过桐城作家陈所巨写的一篇钓鳝的散文，已记不清是发表在《萌芽》还是《上海文学》上了。我以为捕鳝实在是一件独特且有趣的事。

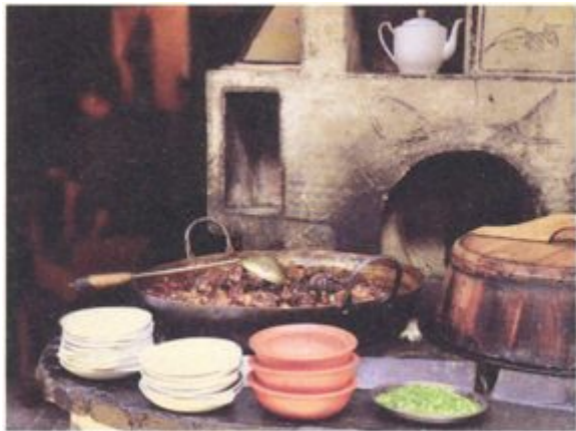
捕鳝的方法很多。有利用黄鳝晚上出洞觅食时用火把在稻田浅水里照捕的，有用竹签子穿上蚯蚓放入鳝笼子里掏一条沟埋到水田池沿边张捕的。夏日傍晚，凉风四起，草虫唧唧鸣唱，水面上有许多小鱼在跳。用锄柄穿了一只装满鳝笼的筐篮背在肩

上，寻着一处感觉有鳝出没的地方，便埋一截鳝笼，只待翌日早起来收获一份希望……那其实就是一种简单生活的快乐。

我那时通常一篓一钓，孤鹭野鹤一样满圩畷跑。钓长可尺许，多是将自行车辐条子一端磨尖弄弯曲（早年用油布伞钢丝骨子做），穿上粗大黑蚯蚓，在长满杂草和树根的水塘沟坎边摸到鳝洞，就插下钓饵，小心地提上插下，并巧妙地旋转，逗引黄鳝咬饵。黄鳝性猛，且护洞，只要开口咬住就不再放松，使劲往洞里拖。这时，可以看到露在外面的钢丝钓竿也随着打起旋旋来。你轻轻捏住朝反方向用力一捻，再往外斜斜一拉，呼啦一声，就会拉出一条不断绞扭挣扎又大又肥的芦斑鳝来。大的一条就有一斤重！钓鳝是技术活，要有好耐心，且极易碰上蛇，通常是极老到的成人干的活计。

最省事的是掏鳝，在秧禾栽下不久，水刚淀清的田埂边细细搜寻鳝洞。黄鳝喜在田埂边打洞穴居，但为了捕食方便，常由田坎向稻田中间打一条二三尺长的新鲜泥洞，伸进一根手指，全凭感觉顺着鳝洞细心往前掏。有的黄鳝能打上几个洞口，有回头洞，有岔洞，有坠洞，这就须随时作应变处理。遇上硬泥掏不动了，就可将一只脚伸入，前后抽动，一下一下往里鼓捣泥浆水。黄鳝受不了这翻

折腾，就会夺洞出逃，只要看准了，猛地伸出勾屈的中指，快速夹起放入篓子里。黄鳝跟泥鳅一样，体外有一层黏液滑涎，极滑溜，而且一旦逃匿到踩浑的水里，就断难再抓到了。



鳝能变性，中小鳝是雌的，三五年以上粗壮大鳝是雄的，无一例外。盛夏，雌鳝产卵时洞都打得很大，且在洞口水面喷一小堆有黏性的白沫，吸引雄鳝来给卵授精，护卵的雌鳝特别凶猛，不小心就

给咬了手指头，死都不松口。由于黄鳝经常穿埂打洞，将稻田里水漏淌，所以鳝在一定程度上是有害的。

黄鳝捉的多，自然也吃的多。“秤杆黄鳝马蹄子鳖”，是说鳖要吃小，而黄鳝得有大秤杆子那般粗，肉才清爽滋厚。鳝鱼的口感，因烹制方法不同而异，生炒柔而挺，红烧润而腴，熟烂软而嫩，油炸脆而酥。我们家乡人没有炖汤和剔鳝丝吃法，只会一种将黄鳝炆焖着吃。活鳝砸晕后，开膛剖腹，剔除肚肠，放到石头上用槌棒砸酥长长的脊骨，直砸成海带那般平平展展一片，洗净血污，斩去头尾，切成寸片。锅里倒油烧旺，将鳝片下锅爆炆，直至乳白色汤汁收尽，鳝片翻卷，再续上小半碗水，入板酱、水大椒、老蒜子、片姜，盖锅焖烧半个时辰，出锅前撒点葱花起香。虽是农家做法，倒也颇为软脆香浓，清鲜爽口。有那讲究的人家，会以猪油爆炆，再喷上黄酒焖，那个口味可就真是没了说了！

数年前，我们报社的几个人驱车去上海，走的是广德、长兴这条路。快到湖州，时已过午，肌肠辘辘，便停车路边，择一店堂，让老板赶紧做菜。步入后院，见池子里养有黄鳝，便叫伙计拣大的烧几条。反正是等饭吃，没事，我就在一旁看。那瘦

精精的伙计甚是麻利，自角落里拖出一个带钉子的窄板，抓起一条黄鳝，捏住头部哧一声钉在板上，剖腹，去背，取肉，再洗净切段，片刻工夫就弄好了。我又跟到厨房里看烹制。见其先以湿淀粉勾芡，热锅里舀上满满一大勺亮汪汪的猪油，再投以洋葱丝炸香，将勾芡鳝丝倒入炆，加酱油、糖、黄酒、香醋、味精和蒜头，又续一勺油，锅里炆出明火，颠锅几下，装盘，撒上白胡椒粉即端上桌。待我坐到桌上，举筷尝一口，因其过火短，果然是鲜软嫩异常。此为典型的江浙烹饪，举座大啖，皆叫好。多吃了几口后，我不觉暗下里将其与家乡的鳝片相比较，或许现在多是养殖鳝，而我们家乡水泽里是天然野生的吧，我怎么觉得味过三巡后，还是记忆中的鳝鱼片味厚、香浓、肉感足、回味绵绵哩.....

三〇

与《桃花扇》暗通款曲的江鳐鱼





矶，为孤阜临江的小石山。长江边名矶，如城陵矶、采石矶、燕子矶……这些矶，居高临下，扼长江咽喉，自古为兵家必争之险地，且多与重要人物和重大历史事件相关。芜湖西南繁昌荻港镇板子矶，号为二十四矶之首，古往今来看尽了多少波涛连江的杀伐争战。板子矶曾是人民解放军渡江战役的第一登陆点，也是电影《渡江侦察记》的重要拍摄地。

明末，战将黄得功奉命截击左良玉之子左梦庚于板子矶。孔尚任《桃花扇》中专门写了“截江”一折，即描绘此战获胜场面的。后来黄得功于此再战清兵，中箭而死，逃来芜湖的弘光帝朱由崧被俘于江上，南明第一个小朝廷遂由此亡没。

“胜地不留逋客住，暮潮闲送夕阳归；黄公战处今残垒，凭眺休登板子矶！”矶上，塔还是那座塔，古老的银杏树后面，为纪念黄得功而建的黄公阁，苔痕深厚，藤蔓披挂……极目远眺，平阔的大江，流尽了多少历史往事，让登临者不胜歔歔。

板子矶突兀临江，三面皆水，有石级盘旋而上，但见怪石嵯峨，满坡修篁翠竹。矶之北，危崖之下，水性旋流，形成回湾，乱石遍布，芦荻萧萧，多有鱼虾出入其中。

尤其是荻港这里很出名的野生江鳊鱼，就生活在板子矶下湍急水流里，守伏或扑逐小鱼虾于多寒的石罅孔隙中，进食猛烈，其肉少肥腻，多清爽，寒香入窍，别有滋味。吃惯了市场养殖鳊鱼的人，若是有幸遇上江鳊鱼，初尝之下，肯定大为动容。

几年前，有朋友从荻港过来，给我带来三条体形流畅、极具骨感的江鳊鱼，每条都在一斤重左右，正适合做酸菜鳊鱼。从菜场买回的深黄酸菜切碎，干红椒、蒜头和生姜在锅里煸香，将煎好的鱼放入，倒上料酒，我口味偏甜，就搁点糖，加水烧煮一会。待酸辣味渗透到鱼肉中，倒点米醋，再撒上葱段或香菜，就可以起锅。其实这种长江野生鳊鱼是难得的珍贵食材，酸菜加米醋太容易夺去原味，而做成清蒸，才最能保住其细腻、鲜嫩的本质

纯味。鳊鱼清蒸也很简单，放上盐、姜、葱结，倒点黄酒就行，主要是掌握蒸的时间，不能蒸过头。其味清香，没有肥腻感，特别是异常结实的蒜瓣肉，块块可以剥离，几近透明。若是用上从超市买来的蒸鱼豉油，则难显手艺高低了。倒上豉油，十来分钟蒸完，谁都可以一试身手。

两年前，我在网上看到一帖，叫《板子矶上忆旧游》，演绎南明旧事。竟能让板子矶与当时正在南京上演的昆曲《桃花扇》暗通款曲，深以为此文大好，遂多方打听，联系上发帖者，作了一些核实，并让其专程去南京拍摄了“第三十一届戏剧节大型演出——昆曲‘一六九九桃花扇’”剧照，最终分上下两期以两个整版的篇幅将此文在我们晚报“钩沉”版刊出。作者姓李，是荻港镇上一个做工商贸易的年轻人，很有文史方面的潜质和个性见解。因为这番交往，今年春节前，他给我带来一只咸鸭、一罐香菜，还有一条三四斤重的活的江鳊鱼。我则是回赠他自己的刚出的一本散文集，内中有不少写美食的文章。他三天后看完此书，回我一信，说送我的三样土特产，算得上是“红粉赠佳人，宝剑酬志士”了。我则告诉小李，我的儿子和儿媳从北京回来过春节，那三样菜真是帮衬了我一把。特别是那条江鳊鱼，我全部切片用小碟装了，

以后几天里，吃腻了肥鲜，就从冰箱里取一些出来用湿淀粉拌了氽汤，加点龙口粉丝，搁点茼蒿，真是香鲜透骨。事情的确如此，儿子两口子年纪轻轻，却也算大口吃四方，他们春节带回一大盒新鲜刺海参，两天后又鲜对虾、黄鱼等从原产地加冰装箱航空托运过来……孰知老爸这鳊鱼片氽汤也能别开生面很好装点了几回。

江鳊鱼活动范围大，嘴阔吻长，颜色深浓，鱼皮紧绷而富有弹性，肌肉板结，切片后不易散失，尤适合做汤或小炒。鱼片以盐、糖、料酒腌十来分钟。清水里下姜数小片，烧开，即倒入捏过淀粉的鱼片，以锅铲划开，水滚鱼片浮上，略放点熟猪油，撒上茼蒿就行了。鱼片鲜嫩滑爽到筷子都夹不住，入口后舌头轻轻一裹即化，其汤清冽而香浓袭鼻，更是不可状述。我做汤菜做到今天，尚未见有若江鳊鱼这般既能受味又能护持本真之美妙绝顶好材质。

忽然就想到齐白石曾经说过的八大山人画鱼“鬼神不可知也”的话。八大山人朱耷是明室王孙、亡国遗民，家仇国恨，满心悲愤，纵是落发为僧，也无一日心神安定。所以他画鱼、鸭、鸟等，皆斜目向天，充满倔犟之气。特别是嚣张不通人情世故的鳊鱼，白眼撅嘴，怒气冲天，鱼鳍戟张，寒

光闪射.....压着铁器的森冷，满把陈年的风云，神情颇似板子矾下的江鳊鱼。一枕似前尘，一枕是今生。明末旧史，多孤愤妍艳之气，不知此间可有渊源牵连？

三〇一

秦淮桥下水，口舌惜繁华





十里秦淮，十里风月事。在南京，我时常来秦淮河边勾留，一次次体味杜牧、李煜、张岱、俞平伯、朱自清笔下的那份旖旎。秦淮河的柔波里，弥漫的情韵与美食醇香，总是飘散不尽。

明清时期，秦淮河旁边就有了夫子庙、江南贡院，并建起重檐雕脊的聚星亭。在那个年代，不管走到哪里，凡孔庙所在都为庄严肃穆的场所，唯独这金陵的夫子庙显得很特别，仿佛着意要和孔圣人开个玩笑，周遭酒楼茶楼青楼媛阁林立，仕女如云，画舫满河，丝竹悠悠，纸醉金迷。食色，人之性也，来此博取功名的男人们，还有骚客和达官贵人，来这里可不会饿着肚子听小曲啊，他们都会选取一个很好时分到这条河上放纵或沉缅自己。所谓“君子不过文德桥”，一座文德桥又能挡住什么？

当现代商业文明的霓虹灯光照彻那些曾经的迷

离韵事，秦淮繁华依旧。各式商号的旗幡幔帐，争相斗艳，穿着入时的游客摩肩接踵，就是徜徉在瞻园路、贡院街、贡院西街、美食街、琵琶路文化休闲街上，也依然能感受昔日衣冠胜雪、笙歌彻夜的风流景象。站在那个真假莫辨的“李香君故居”媚香楼下，我的眼前闪过了“秦淮八艳”的情影，她们芳华绝代的风姿似在缥缈的楼阁和茶坊婀娜飘动。柳如是、马湘兰、寇白门、顾横波、卞玉京，连同那个陈圆圆……无论是娟娟静美，还是庄妍靓丽，巧伺人意，春意阑珊时，她们似水面白莲，一个个且歌且舞且自醉。

如今，顾盼倾城的秦淮八艳只有让人遐想的分了，少了往日的精彩，人们也只好从口腹之欲中寻找美食的“秦淮八绝”了。所谓“秦淮八绝”，指的是当今南京八家小吃馆的十六道名点：魁光阁的五香茶叶蛋、五香豆；永和园的蟹壳黄烧饼、开洋干丝；奇芳阁的鸭油酥烧饼、麻油干丝；六凤居的葱油饼、豆腐脑儿；奇芳阁的什锦菜包、鸡丝面；蒋有记的牛肉锅贴、牛肉汤；瞻园面馆的薄皮包饺、红汤爆鱼面；莲湖糕团店的五色小糕、桂花夹心小元宵。只是那个由董小宛发明的董糖，或许是因为太甜浓了，与当初传说的劳军初衷违背甚多，虽有精美纸盒包装，但就像她那些诗词歌赋食谱茶道一

样，早已芬芳散失拢不到嘴边来了。

金陵小吃，六朝时便有记载。如今夫子庙地区茶楼饭店，街边小吃，满目皆是，甜咸俱有，形态各异，形成独具秦淮传统特色的饮食集中地。在这里，除了上述“八绝”外，还可以吃到如意回卤干、大煮干丝、状元糕、豆腐捞、蜜汁桂花藕、鲜肉小馄饨、蟹黄小笼包等，全是南京地道小吃。夫子庙很多餐厅都有小吃和点心套餐，可以一次尝遍秦淮八绝。据说，前国家副主席荣毅仁在夫子庙品尝秦淮风味小吃后，题写横幅“小吃好吃”，贴在圆柱上，亦可回文念作“吃好吃小”。

沿江一带人，都偏爱吃鱼吃家禽，我一向对名菜桂花鸭（有的地方则叫盐水鸭）情有独钟。棂星门外的码头上，秦淮八艳的青铜浮雕在巨型宫灯的光影里恍惚迷离，空气中可以闻到桂花鸭独特的香味。在南京，有关鸭子的吃法更是难尽描述，除啤酒烧鸭和金陵烤鸭以及八宝珍珠鸭外，桂花鸭、香酥鸭、卤鸭、板鸭、酱鸭，此外像鸭肠、鸭肫、鸭脖、鸭头、鸭掌……都是美味。夫子庙的老鸭粉丝汤，很多人尝过之后皆言味道好极。总之，这里是无数鸭子的灵魂超越地。

鸭血粉丝汤是这里不得不说的招牌小吃，味道好，看相也好。有客人坐下，摊主一边招呼着，一

边利索地抄起漏勺，抓一把先已泡软的粉丝放入，在沸滚热汤里来回晃动几下，翻过漏勺将粉丝倒进碗里，再放上鸭血和油果子，加够汤水端过来。如果你嗜辣，可以自己挪过调料罐，浇勺红红的辣油。一块块深褐的鸭血被晶莹的粉丝缠绵绕裹，浸在米黄色的汤里，绿色的茼蒿菜、褐色的鸭肫、泛白的鸭肠散落其间……看着就令人食欲大动，几不自持！



鸭菜中以盐水鸭最为知名，咸淡适中，香而不膻。往年的鸭子都是从郊县用竹竿赶来的。由于一路走一路觅食，到南京后，只只练得脚力非凡、肌肉紧凑，因而与现在的饲料催肥的鸭子口味不可同日而语。盐水鸭又以金秋桂花飘香的时节最为味美，鸭肉会淹留桂花的芳香，故美其名曰“桂花鸭”。要想品尝最正宗口味的鸭菜，可以走进秦淮人家、贵宾楼、状元楼这些大餐馆品尝，但价格起码在百元以上。而多走几步路深入秦淮那些背街小巷里，一鸭三吃或许五六十元就能打下来。

此外，在夫子庙的大石坝街和湖南路的狮子桥这样著名的美食街，有狮王府狮子头、尹氏鸡汁汤包、“忘不了”酸菜等。我在那里的店堂吃过炒田螺、干锅牛杂、小龙虾，美则美矣，就是辣得够呛。听说芦蒿炒香干是最有特色的一道菜，我特意要了一盘。芦蒿择得很细，都是青青脆脆的杆儿尖，和切细的香干丝一起素炒，除了一点油盐，再无别的调味料，要的就是芦蒿杆尖和香干丝相互缠绕的那份清香馥郁。在香艳的秦淮感受这种青青涩涩的滋味，而食后唇齿格外清爽，也算是别致的体验了。

桨声灯影里的秦淮河，无疑是一条流淌在男人心头的河。这里的旖旎迷幻，这里的口舌之乐，这

里的琵琶古筝、二胡丝竹，连同雕栏玉砌风流才子俏佳人一起……注定永远属于江南。

三〇二

舌尖下的西湖





杭州最美是西湖，游西湖不能不登楼外楼品尝糖醋鱼。

春天的西湖确实美丽。来到西湖畔，顺着绿柳参差的湖滨大道，过望湖楼，上断桥，走过白堤，经平湖秋月，就看到了傍依孤山悠然临湖的楼外楼，再往那头就是西泠印社和俞曲园故居，还有秋瑾风雨亭，再绕过去，便到了岳庙和曲院风荷……卓然成姿的楼外楼，正与断桥残雪、三潭印月、苏堤春晓等几处著名景点遥相呼应，可谓风光独览。山光静对烟波际，塔影清涵水月间。游人虽为造访人间天堂而来，但对天堂美味的期盼亦是一种撩拨——若是能在楼外楼这样的绝胜之处，将窗外的湖光山色、人间美味连同传世诗文一同快意品尝，那

才叫不枉西湖之行哩！据说在楼外楼，有以“天堂西湖”为主题的“十景宴席”，将断桥残雪、三潭印月、苏堤春晓等十处西湖名胜意境烹调成美味佳肴，让人们把西湖美景品在舌尖上，藏在思念中！

二十世纪八十年代初，携新婚的妻子早春二月旅游苏浙，在西湖边楼外楼第一次吃了糖醋鱼。我们临湖凭窗，先要了一杯龙井，慢慢点菜。菜上来了，记得大快朵颐的同时，窗外有柳絮飘入，清新宜人，印象殊深。那时的游人不像现在这么多，食客也大都是气定神闲的模样，楼外楼仅是碧瓦飞檐二层小楼，而厨师烧菜也都非常用心。西湖草鱼专门养在厅堂楼梯旁的水池里，一尺多长，一两斤重，任由客人自点，指哪条抓哪条。一番收拾，入油锅炸三两分钟，浇上醋芡，端上桌时鱼的口尾仍在微动，肉质自是异常鲜美滑嫩，又甜又酸，别具特色。只是，如此做法难免有点残忍。

后来再去尝西湖醋鱼，发觉有了改变。一般不再直接活鱼下锅，而是把宰杀洗净后的鱼身剖成两片，抽去鱼骨，用清水煮，浓淡恰到好处的糖醋勾芡，敷覆在拼接得有头有尾有型有款的鱼身上，散发出檀香木般清亮幽雅的光泽。因鱼已先在清水池里饿养两天，吐净胃肠，故吃来不但没有丝毫泥腥味，且恍惚间有一缕缕蟹肉香。这个菜的特点是不

用油，只用白开水加调料煮。烹制时火候要求非常严格，仅三四分钟，至鱼的胸鳍竖起，以鱼肉断生为度，讲究食其鲜嫩和本味。看看店堂壁上悬挂的题词，你就知道难怪那么多文化大佬和各界名流趋之若鹜。

浙菜富有江南特色，用料讲究品种和季节时令，刻求细、特、鲜，以充分体现食材质地的柔嫩与爽脆。其三鲜海参，可以说是名动天下。在以经营杭州风味菜为特色的楼堂馆所，主要名菜除了西湖醋鱼，还有宋嫂鱼羹、龙井虾仁、东坡肉、响铃儿、叫花童鸡……菜点如西施舌、银丝卷、三鲜烧麦、虾肉烧麦、猫耳朵等。

说到西湖边的菜，杭州人自有说法。说是一百多年前，一个姓洪的落魄秀才，从故乡绍兴来到孤山下的寺庙旁开了家小店，将鲜活的西湖鱼虾烹成特色菜肴，供应往来游客。秀才利用肚里墨水，将流传在西湖的史迹传说糅进菜谱中，在材料、品色、口味、特色上挖空心思，创出极富文人味的特色菜，渐渐就有了名声。糖醋鱼自是湖边的第一招牌菜，是点睛之作。有人说，西湖醋鱼真正原创者是一位颇受文人眷爱的“宋嫂”，由其小叔子给打下手，故西湖醋鱼又叫“叔嫂传珍”；也有人说，袁枚《随园食单》里的“糖醋溜瓦块鱼”，才是西

湖醋鱼的最初范本。还有西湖莼菜羹，晋朝的张翰见秋风吹起，思念故乡鲈鱼莼菜美味，干脆弃官回乡，典故和诗意就在色泽素雅滑爽鲜嫩的汤羹中。宋嫂鱼羹、鲈鱼肉丝笋丝的鲜味和火腿丝的烟香融合得天衣无缝，令人食之不能停筷。“裙屐联翩买醉来，绿阳影里上楼台；门前多少游湖艇，半自三潭印月回。何必归寻张翰鲈，鱼美风味说西湖；亏君有此调和手，识得当年宋嫂无？”食客中多有文人雅士，西湖的美食随着他们的诗文蜚声天下。



酸可去腥，辣能压阵，于江浙和沪上人而言，甜最能轻轻巧巧养护诸多人生杂味。去年秋我在广

西转了一圈，发现那里所有鱼菜都要放西红柿，酸且辣。我是嗜甜不耐辣。这些年，我自己在家也仿制过西湖醋鱼，却一直算不上成功。问题不在剖鱼打刀花，也不在放清水入锅，加糖、盐、黑醋、酱油、胡椒粉煮滚，再入生粉勾芡……主要是鱼入水余，嫩时难以出锅。失败几次，后来终于摸索出一个办法，连盘一起入水，就能保持鱼形。并且采用原汤熬汁，不必加油，尤其鲜嫩爽口。只是有一条件不能轻易达到，草鱼一定要是活的，尺来长正宜，大了肉就过老，最好先放清水里饿养两三天，使鱼肉收紧。

不管在西湖边还是不在西湖边，要想品尝正宗的西湖醋鱼，就要去一些著名的杭州餐馆。但是对于普通外地人来说，叫得上口的大约只是孤山旁的“楼外楼”和灵隐寺那边的“天外天”，此两家餐馆终究是历史悠久名声在外，菜肯定可以算杭帮菜的上品了。倘若你要是向杭州本地人打听哪里的西湖醋鱼最正宗，他们或许会告诉你一些像“天香楼”“新白鹿”“王润兴”“张生记”“奎元馆”等等这样的名店，当然消费都是不低。据说杭州本地人最爱去的地方，是“外婆家”。那里的杭帮菜不但正宗而且价格相对较低，但同花港观鱼那边红栎山庄旁的“知味观”一样，就是人太多，你

要做好排长队的准备。

今年春深时节我同妻子再往杭州，再往西子湖上的苏、白二堤和孤山灵隐寺一带观赏湖光山色。烟花三月，细雨如丝。因是惧怕人多，我们约莫在上午十时三十分即步入楼外楼，但人还是多得不得了。好不容易才拿到菜单，点了一份极品糖醋鱼，价格就高得吓人：一百九十八元每斤。我是着意要探寻一下“极品”西湖醋鱼的风致。起先我以为也是要以草鱼做食材，不料厨师在下单前，将一条装在小桶里的鱼当面给我们看了看，黑糊糊的，有点像大号的塘鳢鱼（即俗称“桃花痴子”），又像是著名的松江四腮鲈鱼。一旁的女侍说，鱼重六百克，即一斤二两，意味着价值在二百四十元左右。当然还点了油汁淋漓的东坡肉和宋嫂鱼羹，还有莼羹，另加一份甜点东坡酥。糖醋鱼最后端上来了，对开两片，扁平地躺在椭圆宽大的青花盘中，浇着晶莹透明的琥珀色的糖汁，看上去就勾起人的食欲。伸筷夹一小块进嘴里，一股酸甜之感瞬间弥漫舌苔，再以舌头轻轻一裹，品咂，嗯，味儿一如既往，是不老年华的鲜嫩、清爽、纯静……没有一根刺，大约便是这“极品”鱼与普通西湖草鱼的区别吧，后者的价码却只有前者的三分之一。

当晚，我们从曲院风荷这里上了苏堤，在拂柳

的和风中一直走到花港观鱼这头，正好于暮色中顺便去霓虹闪烁的红栎山庄那边再尝滨湖美食。因我曾写过“曲桥细柳忆娉婷，红栎楼前酒几巡”的旧句，故对这里的延廊曲桥和碧瓦雕窗尤为动心。岂料进了灯火辉煌的“知味观”一看，吓得立马跑出来，除了进门厅坐满了候菜的人，外面还排了长长的队，真不知道这西湖边哪来如此多的饕餮之徒！没法，我们干脆寻幽探奇去丝绸馆和于谦祠那后面的山上，找了一处挂红灯笼的农家菜馆，看看农家烹饪的西湖醋鱼和东坡肉是什么风味，另外还专门招呼烧了一盘素炒新笋，一盘水芹干丝，一碗山菌汤。几样菜肴倒也收拾得精致清爽，红黑绿白，颜色也都挺诱人，该鲜嫩的鲜嫩该本味的本味，连同两碗米饭一起，一张百元钞就对付过来了。饭后出来，走在灯火迷蒙的山道上，感觉很是别致。

三〇三
君子好色食红鱼





若论中吃又中看，恐怕没有什么能超过婺源荷包红鲤鱼了。这种红艳迷人的鱼，简直就是游动在水中的鲜花。在风景名胜地和公园的池塘里，锦鲤是最常见的。但荷包红鲤鱼与身形灵动的锦鲤却有很大差异，荷包红鲤鱼头小尾短，背高体宽，脊部隆起，大腹似袋，故以荷包名之。

鲤鱼是金鱼的近亲。据说，荷包红鲤鱼原是明代深宫中的金鱼变化而来，某年一位婺源籍高官大佬告老还乡，皇上多少有点恶作剧地赐给水湿湿活鱼一对。以后，这对千里迢迢小心呵护着捧回家乡的鱼，就在婺源繁衍生发，花团锦簇，民间互赠，香火延传。婺源历史上曾属徽州，山明水秀，松竹连绵，飞檐翘角的民居或隐现于崖峰青林之间，或

倒映于溪池清泉之上。徽州除了牌坊匾额这些帝王敕封外，连鱼中也有皇亲国戚。徽州大户人家喜在院中掘池或置大水缸蓄养好看的鱼，亦观亦食。荷包红鲤鱼同那些古树茶亭、廊桥驿道一样，展示的正是一种地域的风雅。徽州地面上还有许多很特别的东西，就拿做菜来说，多喜欢蒸，清蒸、粉蒸、干蒸，从蹄膀到苋菜，不问荤的素的无不可以拿来蒸。弄得做徽菜的厨子到哪里都背着屈笼，虽是外人有点看不懂，不过你也别说，这蒸菜就同那些明秀的山水一样，最能保住原汁原味。清蒸荷包红鲤鱼是婺源风味鱼馐，以“池中芳贵，席上佳肴”闻名天下。

十年前，我带队省副刊会采访团去婺源。午后到达，第一餐在县委招待所，就享受了清蒸荷包红鲤鱼的美味。白盆红鱼，真有点让君子好色了。初见之下，感觉鱼肉很厚实，特别是肚子上的肉呈透明状，鼓鼓囊囊的，以为里面全是鱼子，没想到用筷子拨开来全是肉。迫不及待尝上一口，果然名不虚传，鱼肉肥美嫩滑、甘腴香鲜，鱼刺细小柔弱到可以忽略不计，特别是一点儿腥味都没有，就像吃爽口的嫩豆腐一样。众人边吃边呼过瘾，风卷残云一扫而空。剩余残汤，用汤匙舀了入口，也是鲜美异常。主人慷慨，我们受益，以后每天都有荷包红

鲤鱼佐餐。红鲤鱼先在油里煎一下，然后与咸肉豆腐大蒜一起炖制，亦为当地常见的食法，只是一定要放入足够的紫苏调味。

隔了六七年，一个暮春时节再去婺源。彼时婺源旅游开发正热，到处可见形形色色的旅游者。在县城或那些热闹场所路边店门前的水池里，红彤彤一片，全是养的红鲤鱼的身影，无环肥燕瘦之分，大小都差不多，一条一斤多点，二三十元，现抄现烧。这价格比早先贵了两倍还拐弯，水涨船高，像我们这样的地市级媒介，也不再如先前那般享受到优渥待遇了。好在我们亦有经验，凭着记忆，自己拿张地图开着车子跑，倒也自在。比如我们想吃不是饲料喂出的鱼，就往偏远乡村跑。原生态的荷包红鲤鱼长在深山人未识，市面上很少能见到，其真伪识别，看看那个明显瘪多了的鱼肚子就大致知晓一二了。

那回在里坑往东北的一处深山，找到一户人家，在山潭里撒网现捕，经一小时的耐心等待后，一锅热腾腾的清蒸荷包红鲤鱼就端上桌来了。做菜时，我就跑到厨间看。当家的是个瘦高中年人，姓汪，据称是在上海打工时经高人点拨，才回家专做野生红鲤鱼的营生。他十分利索地刮鳞、挖鳃、去内脏，洗净拿抹布揩干水，在鱼身两边剖斜形刀

花，抹精盐、料酒腌片刻，香菇、葱、姜摆上鱼身，倒入半碗泛着油花的清汤，再挖一勺熟猪油搁上，上笼用旺火蒸，约十来分钟就上桌了。

据介绍，那清汤是用山泉熬制的，若无此泉水的入味，做不出真正美味的婺源荷包红鲤鱼。汪师傅说，清蒸除了好吃，也好看，炖烩稍稍破坏鱼形，要真正品出味道来，还是红烧的好。于是那个下午我们就在周边转，晚上在他家店里品尝了红烧的正宗味道。我们还根据他的推荐，要了当地传统名菜拳鸡和掌鳖，即拳头大小的子鸡和巴掌大的幼鳖，十分鲜嫩。暮春三月，江南草长，正是婺源油菜花弥眼黄灿的时候，山蕨、野芹、小笋这样的天赐野蔬，最能调养口味，无论凉拌或与腊肉同炒，都是无与伦比的美味。

太好看的东西，就是天珍，将天珍吃到肚子里，近似暴虐。我曾将带露的金黄南瓜花摘了投开水锅里焯了，切碎炒鸡蛋，尽管味道不错，但把太漂亮的東西投之锅鏊再吃掉，总是有点顾忌和惭愧的。我家阳台上放有一口半人高的景德镇产彩绘山水观赏鱼缸，内有一条足有半斤重的琉金鱼，通体鲜红，也是头小背隆，大腹便便，同荷包红鲤鱼甚是相像。曾有朋友开玩笑让我烹吃了，说味道一定不错。

……哦哦，是么？我有点怔怔地看着他。

三〇四

千年的鱼子，万年的草根





一方水土养一方人，一方水土也养一方鱼鳖虾鳅。

鳅的家族里，最多的是泥鳅，圆珠笔一般长短粗细，弄上来后到处乱钻乱溜，滑黏黏的逮也逮不住。抓泥鳅，可以放干水用手扒尽烂泥一个个抠出来，也有一种像粪筐一样的叫泥鳅趟子的专捕工具，拦在田沟里，用杈棍从另一头往里驱赶。夏天的水稻田里泥鳅最多，招引得白鹭飞起又落下。还有一种生活在大江大河里的刀鳅，暗褐色身子过于

瘦削细长，尖嘴猴腮的，扁平的背上有一排刺，极不安分，一副到处惹事生非的模样。黄梅初夏发大水，掀起横跨河面的拦河罾，罾网起水时，一些网眼里银亮亮地一闪，是被嵌住的小鱼，倒霉的刀鳅因背上那排惹祸的刺也给挂在网眼上。至于布鳅，肥而扁，有一拃长，脑袋圆润且有两撇胡须，背青腹黄，着布纹一样暗斑花色，极有肉感，是鳅中最味美的。布鳅不爱钻泥，布鳅爱的是小水沟和水坑。一场雷雨，四野哗哗流水，在淌水的草地上或细小的沟缝里，你常会看到正奋力逆流而上的饱胀怀满一肚皮子粒的布鳅。奇怪的是，这个传宗接代的季节之外，你很少再能见到它们。而且居住在坑里的布鳅似乎并不需要同外面世界沟通。取土挖了个大坑，与周围水塘相距甚远，但几场雨注满，待四周长上绿草，某一天，你走过水坑边，发现水坑里竟然游着一群活泼的小鱼。过若干时日你再

来，弄干坑里的水，肯定能收获到肥美的布鳅。大自然的造化，也正应和了一句乡谚：千年的鱼子，万年的草根。鱼子和草根都是很贱的，很贱的东西生命力强，好养活，只要农田里的一口水，山脚下的一洼潭，它们就能自生自长。

其实，在鱼米丰盛的江南，无论是泥鳅还是刀鳅、布鳅，都是微不足道的，上桌的机会并不多。

在身份上，它们与鳊鱼、鲇鱼有天壤之别，比起蟹鳖之类的美味，更是上不了台面。光顾它们的，只有草根家庭，弄点油盐寻常地一煮了事，乡下不闻有椒盐泥鳅、炖糟泥鳅、泥鳅煲或泥鳅钻豆腐之说……除此之外，其命运下场更多的是用来喂鸭子。

今年春末的一天，朋友开车带我去宣城军天湖附近吃农家菜。都是事先电话预订好了的。我们走进农舍，灶头瓦罐里炖着土鸡，香气扑鼻，锅里炒着腊肉蒜苗，还有难得一见的腊味猪脚蹄蒸霉豆子，洗净的菜薹就搁在一边。后院有一老头守着一口大铁锅，焖着柴火锅巴饭。柴火堆上蜷缩着一只肥大的麻栗色狸猫，守着这么多美味大白天竟能上下起伏肚皮扯动酣畅地打呼噜。最让我眼睛一亮的，是旁边一个小姑娘正在收拾小半篓布鳅……嘿，布鳅，真是睽违已久了！

随之就有一高个的中年妇人走过来，给我们烧小姑娘收拾好的布鳅。她将那些布鳅煎得两面焦黄，个形完整，加上酱醋辣子水焖。后院的老头也给喊过来，接了小姑娘的活，不说话，满腹心思地往灶洞里续着柴草，时光仿佛溯回从前……锅里透出的鱼香到了无以复加时，中年妇人终于在热气腾腾中拿开锅盖，将布鳅盛入一个粗瓷盘里端了上

来。虽然烹调谈不上精致甚至说还很粗糙，只放了姜蒜和辣椒，但鲜美的本味却非常突出。鳅类的刺一般都很硬扎，不易煮酥烂，但肉质细嫩而丰满，搯一条过来，顺着大脊一抿就成了，满口的肉。那就叫鲜啊！

吃刀鱼、鱼是吃，吃鳅也是吃，只要有味，就能怡情。有一个说法，叫“鳅不如鳊，鳊不如鱼”，在我老家那里，是不把鳅算作鱼的。我年少的时候，放过绷钓、桩钓、麦卡、丝网，撒夹子网和拖老母猪网（又称“棺材网”）的机会也很多，因而，除了有鳞的鱼，各种鳅也吃得多。只有那蛇一样的刀鳅从来不吃新鲜的，而是和小杂鱼一起腌后晒干蒸了吃，咸鲜又耐咬嚼，极是下饭。如今远离乡村，想吃粗盐板酱水焖泥鳅，就偶尔从菜市场买点养殖的鳅回家自己做。尽管大食坊里体面人物点菜绝不可能点到它，然而，微不足道的鳅，却时常给我平淡的生活带来久远的回味。

此时的乡村，又是楝树开花的初夏。那些像一朵朵云一样的白鹭，该是在哪一片天空下飞起又落下？我想，白鹭停歇的地方，总是泥鳅们的家园吧……

三〇五

田螺脚的风味





田螺是螺蛳族群里的腕儿，超级大块头，最小的也比鹌鹑蛋大。螺类都有个螺旋形的外壳，那是它们的标志性房屋，走到哪都把房屋背到哪。“螺蛳壳里做道场”，是说在逼仄的空间里极尽腾挪之事，十分了得。乡下人把田螺壳喊作“仓”，螺肉紧粘的那个塑料片一样的圆盖子，就叫“仓门盖子”。我们通常看到田螺伸出外面带有两根夸张的尖长触角的肉身，实际上只是它们赖以行走的脚，一有动静，这团像是长了眼睛的肉脚就收回壳里，“仓门盖子”随之严严实实地关紧。在动物分类学上，螺和蚌都属软体动物。软体动物的可食部

分，就是它们发达的足肌。它们走过之处，会留下弯弯绕绕如同天书一样理不出头绪的印痕。

三个指头捡田螺，意味着手到拿来。这田螺也着实好捡，唾手可得，从清明过后小秧上苗床的秧田沟里，到初夏天刚刚分蘖的稻棵脚边，它们一个个心平气和静伏在清明如鉴的浅水下，特别是早上太阳刚升起时最多，多得你走完两三条田埂就能捡拾半篮子。有时还能见到两个亲热粘在一起的，正在行百年好合之事，似乎人间风月，连田螺也能搔到痒处。那时田里不打农药，也不施用化肥，黄鳝、泥鳅、小鱼秧子，还有青的黄的蚱蜢以及带条纹的拇指大的灰褐色小土蛙，活泼乱跳，到处都是。

在清澈流动的小溪中，也很容易找到田螺。通常，这些田螺的外壳上长满长长的绿苔，随水漾动，仿佛是现在人养的小绿毛龟。如果外壳淡黄而薄明，仓房鼓圆，就表明是品质优良的年轻螺。田螺也跟人一样，年轻的好动，尽管行走迟缓，但毕竟能看出点变化；纹丝不动的老螺，虽然“仓门盖子”一样是打开的，却如打着瞌睡坐禅的老僧，以长时间的一动不动，来讲述沧桑，讲述生命的隐忍与不易。

那时，田螺的吃法很简单。把田螺养在水中吐

尽灰色絮状秽物，再投入滚水中氽去“仓门盖子”，剔尽螺尾胃肠，挑出那团肉足，洗净，切成硬币厚的薄片，舀上点酱豆子、磨大椒涂上，淋几滴香油，放饭锅上蒸出来，除了略有点泥腥外，味道十分不错。我的祖母却惯常做成渣粉田螺，做法同粉蒸肉一般，只是事先要用刀背把田螺肉拍松，否则那团极有韧性的足肌太硬，断难蒸烂。

数十年时光流去，却留给了我们太多的世事翻新。眼下，田螺早已成了大排档和星级酒店的风味美食。其实，要是想学一学围裙丈夫，自家做田螺也不难。锅里油热，投入朝天椒、姜、蒜，炸出香味，再倒进事先煮过的田螺翻炒数分钟，放酱油、黄酒和白糖、大香等调料翻炒几下，最后用小火略焖煮片刻，最后放味精拌炒几下起锅，一道鲜辣兼具、红艳四射的快感美味就出来了。如我这等接近沪浙口味者，就少放辣料，多些淋漓尽致的酸甜，只要不是过火走老，一样的是螺肉脆爽，回味悠长。

现在，在一些食场食府，爆炒田螺很是走俏。以至在北京的夏天傍晚街头，也常能见到端着啤酒杯大啖田螺的膀爷食客。田螺本是江南风物，北方的田螺，大都是人工养殖出来的，是异化的田螺。我在北京光明桥那边属于劲松地面的风味小吃大排

档上看过爆炒田螺，小工用老虎钳子一个个剪去螺尾，淘净，沥干，递给大师傅倒入油锅，喷上酒哗唧唧当一顿爆炒，加入姜、蒜头、盐、糖、红干椒、五香、味精和少量水，焖五六分钟后起锅，撒上葱花，就香辣味浓地上桌了。其诀窍，务使汤少，呈黏稠状，田螺才入味。但有的食客吃法却古怪，用牙签挑出田螺肉搁汤料里蘸蘸，然后放到嘴里细嚼，再举起啤酒杯咕咚一番痛饮，你会想象到，那是一种星级酒店里所无法体验到的逍遥自在的品食妙处。

上海老城隍庙，糟田螺做得最入味。糟田螺有两种，一是剔出净肉带上白糟渣清蒸；另一是以糟汁连壳卤。味皆忠厚绵柔，以之下老姜煮出的黄酒，最佳。去年暮春，儿子来到南京参加一个国际会议。我们亦赶了过去。晚上，特意选在流光溢彩的秦淮河边吃饭。菜上来后，儿子又分别给我和他老妈各叫了一盅燕窝和雪蛤。但我感兴趣的却是坩埚田螺鸡，实际上那也就是子公鸡切成小丁炒田螺肉，再下底料汤锅，以金针菇和黄豆芽做配菜，姜和蒜放得重，汤红油亮，螺肉鸡肉皆鲜嫩爽口。

田螺塞肉也算得上是一道蒸菜，非常好吃，且有别具一格的精致意味。但我却从未自己动手做过，只是在一本烹调书上看过介绍：将猪腰眉肉和

田螺肉中加鲜虾仁（或是蟹肉）一起剁成糜，放入调料，制成馅。再将糜馅塞入田螺内，逐个置于有香葱段、姜片、料酒铺垫的深碟中，入蒸锅蒸上十来分钟即可。书上特意指出，田螺肉嫩，千万不能蒸过了头。

如果说，虾仁蟹肉是阳春白雪，田螺是下里巴人，那么，循着田螺塞肉的香鲜，去追忆当年酱油豆子蒸田螺的滋味，似乎当是在繁华之后的一次精神回归。记得当时年少，因为羡慕连环画上沙和尚胸前那串髑髅佛珠，我曾将田螺壳涂红，用毛笔画上眼口鼻黑洞，再在螺壳底锥出细眼，用线穿起一串髑髅田螺壳项链，又恐怖又有趣。挂在赤膊的胸前到处炫耀，专吓一些小屁孩，撵得鸡飞狗跳，得意极了。

三〇六 石鸡与“土遁子”





据报称，有金陵酒家去绩溪考察，引进了皖南山珍名菜石鸡。不知此消息是真是假？这石鸡该不会是用牛蛙混充的吧。店家又是怎样绕过动物保护法的呢？

石鸡我吃过一回，那还是二十世纪八十年代初的事。那年暑天，有一期颇具阵势的文学创作学习班择址皖苏浙三省交界处芦村水库举办，我参加了。学习班结束，离去前一餐，搞得很有脸面，席上珍馐横陈。内中有道菜叫“霸王别姬（鳖鸡）”，就是以马蹄鳖和石鸡在一起烧出的，可惜当时我们不明就里，并不能领会这道菜在后来岁月

里日益彰显的珍贵。我们听了那个操徽州腔的老厨师一番介绍后，吃了也就吃了，并未滋生特别的自豪。以致将近三十年过去，于那味道竟搜寻不起一点记忆来。

活物石鸡我也见过两回。一九九零年夏，铁路部门在绩溪开笔会，每天早上我们几个文友就结伴逛农贸市场，茶叶山菇扁尖什么的看个够。渐渐地，我们也觑出了门道，在那些相对僻静的转角处，常常站立着一些青壮山民，脚下倚一个菱形扁篓，有的还搭盖着一块布帋，里面装着刺猬、穿山甲、乌梢蛇或活的山鸡，还有就是石鸡了。我们便伸长颈子将这些稀奇一处处看过来。石鸡形体与一般青蛙相似，湿漉漉黑糊糊的，体极肥硕，粗糙的皮肤，又有点像癞蛤蟆，胸背部还长着刺疣，大的重有一斤。山民掐起石鸡的两肋，给我们看肥白的肚腹和粗硕大腿，还有那人手一样撑开的带蹼的趾，真有点日本大相扑手的身形模样。听山民介绍，石鸡这东西，专与毒蛇相伴，喜栖溪流石涧，昼藏石窟，夜出觅食。五、六、七三个月是捕捉的好机会。每逢此时，山里的农户人家便点起松明火把或打着手电，循溪而上抓石鸡，抓回后养在水缸里待售或留作待客用。石鸡的吃法有生炒和煨汤。把石鸡活杀后，去掉内脏、头和脚趾，斩块入

油锅放酱油红烧。煨汤则一定要加上香菇，不剥皮味道更佳。山民们一再让我们相信，石鸡是大补之物，能强筋壮阳，夏天吃石鸡，身上更是不长痱子不长疮。

由石鸡我想到了一种眼下恐已绝迹的“土遁子”。“土遁子”是乡人的叫法，或亦可作“土墩子”，是蛙的一种，有着极具隐蔽性的土灰色身子，介于青蛙和癞蛤蟆之间，比青蛙丰满，体重超标使它们蹦跶不起来。俚语形容那类粗短肥壮的傻小子，谓“长得就像土遁子”。那时集体生产，田间地头，常挖一些大粪窖积肥，渐渐有的粪窖弃置不用或少用，就变成坑沿长满旺草和各种昆虫的水凼。“土遁子”一辈子居住在这水凼子里，自足而又清高，是真正的“凼底之蛙”。“土遁子”性机警，传说能土里遁身，要找着它们的踪迹并非易事，需长久地静静守候，看到了蒿草在动，水晃出几圈波纹，有鼻尖和眼睛露出坑沿边水面，你悄悄地靠近，使网或叉，闪电般出手抄住。通常，一个水凼子里住着夫唱妇随的一对伉俪，抓住了这一只就能寻着另一只。两只“土遁子”烧上满满一大碗。乡下人食青蛙有心理障碍，但对“土遁子”这种美味却从来不会放过。最寻常的做法，就是如脱衣那般先剥了皮，剥出一个丰腴美白的身子，剁

块，放上板酱和蒜瓣不失原味地农家红烧。若将“土遁子”斩块装入那种量米筒子大的砂铫子里，搁上水和盐，再埋入灶膛灰烬中，隔夜取出，肉酥烂而汤呈琥珀色，上面漂一层油花，呷一口，吧嗒一下嘴，真是鲜到心眼里去了！



“土遁子”离我们亦已远去，现在所多的是给人工饲养得懵懵懂懂的牛蛙。菜市场里的牛蛙一律趴伏在水泥池子里待售，有时将水泥池子挤得满满当当，在它们身上甚至看不到一点哀怨的影子。我庖制这傻东西的厨艺就是红烧。牛蛙开膛去内脏，剥洗干净，剁块前先在背部平拍一刀尤为重要。取

火腿肉一小块，切片下锅炸出油香味，投牛蛙块再爆炒，加入从超市里买来的阿婆辣酱、盐、洋葱片或是香菇，喷上料酒，盖锅焖一会。出锅前放上味精，略勾点芡就可装盘了。闻着扑鼻香气，再看那红润色泽，即觉异常美味可口。由石鸡到“土遁子”，到牛蛙，虽是一个渐下的落差，但食材的基因和外形的相似，移花接木，李代桃僵，却也能带来如法炮制的诱惑与灵感。

三〇七

秋风响，蟹脚痒





秋高气爽之时，恰是江南桂香蟹肥的季节。这时候你就深刻体会到生长在长江边的好处了。

蟹脚有毛，不耐秋风吹拂。秋风一响，所有水域里的蟹即刻得了指令，沿河下江急急朝着入海处赶去。高天流云，菊花黄，蟹正肥，持螯把盏浮大白，诚为人间一乐事矣。“长江三鲜”之一的金盾大毛蟹，向以黄多、油重、形体硕大而闻名。此为野生野长的江蟹，比之今日戴“戒指”的阳澄湖大闸蟹肯定有过之而无不及。

蟹外形却甚不雅，瞪一对蝉目，吐满嘴泡沫，八字长脚横行，动辄高张如钳似剪的大螯。沈括在

《梦溪笔谈》里记述：“关中无螃蟹。予在陕西，闻秦州人家，收得一干蟹，土人怖其形状，以为怪物，每人家病疟者则借去挂门户上，往往遂瘥。不但人不识，鬼也不识。”这是陕人未识愧对目，不食螃蟹辜负腹，错把美味尤物当成驱病降魔的凶神了。不过，我老家那里，饮酒猜拳，往往先要行蟹酒令热身，众人揎袖击掌：“一匹蟹啊，八条腿啊，两个大螯夹过来啊……”酒还未入肠，那威风八面的气势就出来了。

要说，早年江河湖泽里那蟹可真多，西风一吹，蟹就满处乱爬。特别是有雾的早晨，那些蟹，爬到河埂边，爬到稻田里，爬到篱笆下，吱地喷一摊白沫，不留神脚下就踩到一只。记得有一次，我随人放老鸭在河滩过夜，因怕有野物祸害，就把马灯整夜点着高挂鸭棚上方。到要天亮时，鸭子嘎嘎吵得凶，起来一看，鸭栏内一角空地竟密麻麻地爬满了蟹！

在我儿时，秋天田里拔净泥豆，外乡张蟹网的就来了。那网通常为两扇，十来米长，半米多宽，撑两根粗竹竿。河岸搭个简易棚，一盏马灯照明，两岸灯火点点，都是张蟹网的。星光下，河水静静地流。网的上下两根线急剧地扯动起来，蟹触网了。收网了，噢，好大的两只蟹啊！看得心痒，我

们就近选一平滩，拖来稻草，搓几根粗草绳，一头系上块砖，扔到河中心，另一头集拢压在块大石下。打亮手电，睁大眼睛盯住水面，待看到一连串细水泡从河底冒出……草绳动了，一只蟹攀着草绳上来了，刚一着地，迎着手电光柱兴奋地舞起两只大螯，稍一察觉出动静，八条毛腿横着爬得飞快。后来，有人不知打哪学来招数，用条烧得半焦的草绳往河里一拦，说也怪，灯光照耀下，蟹闻到这气味，纷纷爬过来，把草绳收拢，蟹就捉上来了。

捉蟹时，用食指和大拇指紧扣蟹背壳两侧，使其双螯无法施展，不能直接抓握蟹腿及大螯，否则蟹会自切逃脱。背壳黑绿有亮光，肚脐突出，定然肉厚壮实；而背壳呈黄色，则属瘦弱蟹无疑。

“九月团脐十月尖”，是说九月吃母蟹十月吃公蟹。餐桌上，酒喝到一定时候，上蟹了，若一只只去翻看蟹的私处自然不雅观，其实，只需一眼扫了，公蟹螯大，母蟹螯小，断不会错。但就算吃错了公母，公蟹虽说黄膏少，但脂厚，并且螯足都很充实，蟹美在肉，又何必专重团脐呢！倘若你真是热心主人，一定要把最好的蟹挑给座中尊者，那就传授你诀窍：一要胸部隆起，越隆起肉越饱满；二要看蟹盖与蟹底连接处，距离越大越肥美，那是因为膏黄在里面胀的。十多年前，我与同事马君被人

用车子接去繁昌新港，结结实实吃了一顿真正的野生江蟹，一只足足有六七两重，膏黄快有鸡蛋大，硬得筷子都戳不动！

蟹通常都是蒸吃，但火候不好掌握，时间短了膏黄未凝固，时间长了，蟹肉变硬，香味锐减。其实，将一小碗水烧热（不沸），放进花椒、盐、姜、黄酒，再投入捆扎的蟹，中火煮十五分钟左右，蟹身变红，香味溢出即可。因为水分充足，肉质嫩，膏收紧，香味浓郁。但有一次吃蟹，座中一老者传我经验，将活蟹先用醋熏晕，再放入锅中蒸熟，别有一番滋味。

吃蟹要趁热，冷了有腥味。先解决八条腿，次揭盖品尝膏脂，再扳开蟹身按蟹肉纹理横着食之，最后吃螯。这样既不烫嘴又始终保持着温热。蟹螯坚，可用钳子夹碎，避免伤齿。常见有人连肉带壳乱嚼一气，甚至连蟹须、“蟹和尚”——即蟹的胃袋也一并嚼入嘴中。



梁实秋的《雅舍谈吃》说起在北平正阳楼吃蟹，每人发一黄杨木小锤，敲敲打打，自以为是一种精致了。已逝去的美食家陆文夫，曾借笔下人物夸口，说苏州人吃蟹，工具有八八六十四件之多。据我所知，便是在我的长辈中，早年确有人吃蟹用“蟹八件”，分别为银质的小巧物件，勾掏敲夹各有所用，且能不损蟹壳。传言有高人，窍肉食尽，其壳犹可拼出整蟹。不过一般食蟹老饕只凭十个指头和一副利齿，也能依次而行吃出抑扬顿挫来：食腿为序曲，食盖如渐入佳境，食膏黄乃高

潮，最后食蟹，曲终而余音袅袅。我的岳母，算得上有点出身背景，食蟹颇多讲究，每食毕，揭下蟹腿关节处硬膜，拼成蝴蝶图案贴在墙上。

蟹性寒，易伤胃，食后饮糖姜茶解之。食蟹后，嘴有腥味久久不去，可嚼茶叶或含漱几口茶水，手也可用芫荽叶拭擦或茶叶水洗涤。《红楼梦》中，林黛玉赞：螯封嫩玉双双满，壳凸红脂块块香。贾宝玉道：持螯更喜桂阴凉，泼醋擂姜兴欲狂。更有凤姐命小丫头们去取了菊花叶儿桂花蕊熏的绿豆面子来，预备着食后洗手。这便是善始善终。但我日前于广西南宁食蟹，宴毕，端着双手向服务小姐要香菜水洗，对方却摇头不明所以。

尽管蟹于人口腹有大道德，但却一直脱不开被贬损的事实。宋时，有功臣赵某，性贪墨。一日，神宗赐宴，授意伶官白云姓旁；一人持活蟹进，“旁”伶官见而惊曰：好长手脚，我欲烹汝，又念汝为同姓，且释汝……这个由皇帝自编自导的小品，旁敲侧击，实在甚妙，那位手脚好长的“长官”心知肚明，也该惊悚一下吧。

三十多年前的那个金秋时节，王张江姚“四人帮”被捉，有一张画流传甚广：黄花丛中陈一壶佳酿，衬着三公一母四只红壳蟹……见者无不会意而笑。

三八 蟹酱之祭





除了身价很高的大毛蟹，在江南水乡，还有一种不起眼的小石蟹，江岸边、河沟里、水渠旁、田埂下、山涧溪流中，甚至只要有水的石头缝里，到处可见它们活动的身影。这种蟹不大，除去几条腿，土棕色背壳也就会有荸荠那么大，四五只加一起怕还抵不上一只大毛蟹的分量。因为这种小蟹腿上也长着很长的毛，小时候的我们管它们叫毛石蟹，喊讹了就成了“猫屎蟹”。从浅水里捉来小石蟹，翻开腹下的盖子（公的尖盖，母的圆盖），掐根草棍捅它的肚脐眼，它会吐出一串串泡泡，然后就有小孩子跳着脚唱：猫屎蟹猫屎蟹……半个肚兜翻起来，吐泡当饭喂仔奶！

但是要捉到这些小石蟹并不容易，因为它们平时都住在洞里。一只小蟹在浅显的水中活动，觅食，连那两只支棱着可以向不同方向灵活转动的小眼睛都能看得清清楚楚，你想捉住它，可不待你伸手，只要你身影稍一晃动，那小东西动作可比你快多了，早已蹙回头机敏地跑入旁边不远处的小洞里去了，连线路都仿佛事先就设计好了。这洞可能很深很深，还可能和别的洞连通着，你知道它逃哪里去了？再一看，两边的水下像安营扎寨一样掘着好多的小洞哩，有的洞口外还堆着新鲜泥土。这些洞，傍着水，倚着岸，两岸风光很不错，你不得不佩服它们很会选择住家环境。

但是和人类一样，在这些小石蟹中，也有许多懒惰不愿掘洞修建家室的，或者曾有过家室但因为这样那样的原因而丢失了，或者是觉得鱼虾们从来都不掘洞也能活得好好的，所以它们也不掘洞找那麻烦了，再或者就是蟹太多了，蟹多为患地皮紧张，大家都没法修建家室，索性就不要那劳什子的家，做个彻底的无产者了。总之是，在弄干一个水凼或堵住一截水渠放掉水后，通常能捉到和慌乱的鱼虾在一起的许多小石蟹。它们一旦连着泥水淋漓漓漓地给扔进四壁光滑的铅皮桶里，就没办法逃出了。

把这些小蟹半桶半桶地拎回家，洗刷干净，裹一层捣了鸡蛋的咸面糊，投到油锅里炸成焦黄，又香又脆，里面小小的膏黄尤其好吃。一只蟹横竖两刀一斩成四瓣，放上油盐酱醋和生姜辣椒红烧出来，也是非常鲜美。油炸、红烧，肯定都是没法吃完，那就做成蟹酱常年累月地吃。在那个还没有味精鸡精出现的年代，蟹酱便是江南寻常人家最好的调味品。

做蟹酱其实也很简单，先在水里滴两滴香油逼蟹吐尽腔内脏物，再一只一只洗刷干净放进坛子里，加入盐、糖、烧酒、辣椒粉，用木杵一层层细细捣烂，最后扎紧坛口，外面抹上黄泥，封存起来。也有人家用石磨把蟹慢慢地磨碎，磨细磨均匀，一遍不够，往往要磨上好几遍，直至从磨槽里流出淡黄的黏稠膏酱。磨好的蟹酱，在装坛时多放些白酒，不但能去除腥味，有利于保存，也会使日后蟹酱的香味突升。

个把月后，蟹酱发酵成熟，打开坛子封口，能舀出一层亮光光的蟹油卤汁，烧肉炒菜搁上一点点，鲜得死人。刚做好的蟹酱乳黄色，放饭锅上蒸出来，撒上点熟芝麻，酱香味浓，喝酒吃饭皆可。也有人家将辣椒去掉籽，切成一个个小圆圈，加入豆干丁，再舀上一勺蟹酱，兑上豆腐乳卤汁蒸出

来，淘漉在饭上，那可真要当心给吃噎住了！嫩花生米、青毛豆米、茭白丁、红椒丁，都可以拌上蟹酱入锅里蒸。蟹酱也可以炒着吃，只是要多放油，以免粘锅。但还是蒸的蟹酱好吃，原汁原味，有美味不可阻挡之感。

不光小石蟹能做酱，虾子也能做酱，叫虾酱。就连那些一时吃不了的大毛蟹，也常被拿来做成酱。大毛蟹先去掉腮、钳等杂物，斩成小块，捣烂，蟹爪也剁成一节一节的，用刀背将壳都敲碎。拌上盐、姜、辣椒、烧酒，放在大吸水坛里封好口。经过一段时间的发酵，中间来回翻动几次，一坛蟹酱就做好了。乡下人走亲访友，携上一小碗蟹酱，就是很好的礼物。

眼下，大毛蟹都是养殖的，真正野生的很少见着。然而野外的小石蟹仍有不少踪影，菜市场里就常有卖的，还有街头的小吃档口，也常将这种小蟹穿在竹签上在油锅里炸，专卖给那些嘴馋的女孩子吃。有一次我跟别人一道在一处“家家乐”吃饭，等待的时候，我照例喜欢踱到后面的厨间看做菜。正好厨师刚把一堆斩成块的小石蟹投锅里炆爆，锅里油不少，腾起明火的锅端起来颠了几下，就见厨师伸出长勺在旁边一个钢精锅里舀了满满一勺汤放入，火顿时没了，再一一从那些钵子里舀了调料放

入，又把先已炆爆好的肉末倒下，最后那长勺伸进水淀粉盆中搅一搅，舀了小半勺到锅里勾芡，装盘时再淋明油。这道菜端上桌，我夹一块放进口中，辨出里面还放了甜面酱，显得更有嚼头，蟹在口中与牙齿细细地磨合，有一种说不出的鲜香和津美甘甜……忍不住就要啧啧称赞，可未等我出声，我们中的一个女声已经飘出：太鲜美了！太鲜美了！

前不久，我在我们住宅小区那片水景下看到几个洞眼，连续几天留心，终于看到了水下连袂出行的两只小蟹。它们是从哪里来的，是好事者放入的吗？我一时无法弄清。但愿它们能在此开心地生活下去，并能繁衍后代。



三〇九 漂鱼之烩

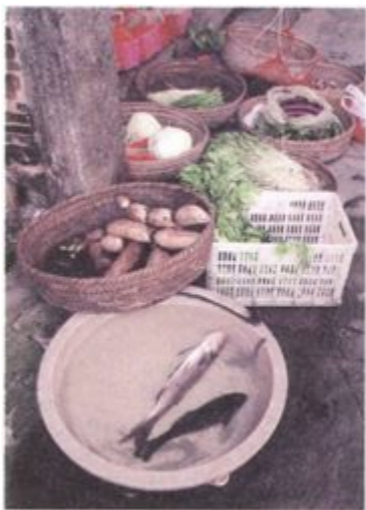




奎湖为一集镇。湖在镇西，以奎潭而称湖，有泱泱万亩之广。旷野之上，一湖深碧的水，微风起处，细浪粼粼，溶氧极好，此间的鱼鳖虾蟹，天生地养，活力非凡，是真正的绿色食品。秋冬之时，约三五好友追着西斜的日影到奎湖，寻一家清净店堂，告知老板是专为品尝真正的奎湖漂鱼而来。老板点点头，表示会用心操持，一并记下了如炒藕丝、白斩鸡、青椒炒大虾、咸鸭炖黄豆、腊肉蒸干张、黄心菜烧豆腐等配衬菜肴，或仔细叮嘱下手或转入后间亲为掌厨。此后，你尽可聊天打牌，也可移步出门去回廊曲槛的奎星阁那边转转，看看湖光暮色，安心等着这些乡土美味上桌吧。

所谓“湖水烧湖鱼”，正宗奎湖漂鱼，须选用奎潭湖产鲜活三斤左右的鳊鱼（俗称胖头鱼或是花

鲢)，用湖水烹制，盛在一个大白铁盆里端上桌来。这样一盆红汪汪的辣味漂鱼，独特的风味诱人心脾，食之流连难忘。对于天性亲近锅铲的人，等候上菜的间隙里，不妨踱去厨间，递上一支烟，扯几句闲话，即可站于一旁观其操厨。这漂鱼做法其实很简单：将鱼收拾清静，连头带身对半劈开，成为硬（带脊骨）、软（不带脊骨）两扇，再顺着刺卡斩作宜薄不宜厚的块状，拌以适量生粉、盐、酱油，用手抓捏几下帮助入味。锅里放猪油，油热后，投入姜丝、拍了的蒜瓣、一大勺艳红的水磨红辣椒连同深黑的农家大板酱一起爆香，再倒入适量的水，待水翻泡顶开，将先前腌得有些僵滞的鱼块用手抓散投入锅里，盖锅以旺火急催，中间稍稍以锅铲翻划开来，煮上一二滚，抓一撮嫩蒜叶、香芫荽撒上，就可掀锅连着腾腾热气一起盛到白铁盆里。火候与时间决定着鱼肉的鲜嫩与否，若是火头小了，必是延时长，鱼块过老，粗而少味。火候不到，则首先是腥味不能尽去。还有，斩鱼片时不要横切到刺卡，否则薄薄的鱼片里尽是碎短的刺卡，吐起来够烦的。



一锅红汤，算是老祖宗传下来的吃法。舌尖尝之，失声叫好，只一口就降伏了味蕾，感叹久违佳味今又来。其实，如此漂鱼之烩，我是早就能如法炮制了。数年前一个冬阳曛暖的午后，有文友自省城来，明言不入餐馆而要我亲为刀俎。我不及备菜，幸得家中有别人刚送的一鲷一鳊两条鱼，各二

斤半重左右。我遂捋袖亲为收拾。鯰子片肉加青嫩蒜苗爆炒，鳊鱼头对劈稍煎兑白水“笃”豆腐，肉身斩块盐渍后烧成红辣汤，算是略佐菲酌飧之。孰知绿白红三色上桌，红汤鱼块最受追捧，一起举箸大赞嫩、滑、辣、爽，问是有何源出秘笈？我哈哈一笑，云是兴之所至，随意而为。哪有什么来历，若是一定要说明有所宗，乃是照着老家烧鱼先氽后煮的踪影往纵深发扬了一下……至于为何要先氽后煮，无非是要使鱼的肉质鲜嫩，色泽光亮，辣而不腥，入口窜鲜，回味悠长。

漂鱼烹法本身可算作氽制，即以水开下入食料，且为辣氽，尤其这辣椒既不是尖红椒也不是湖南菜常用的那种剁皮椒，而是属于腌味的水磨红辣椒，地方风味，个性鲜明。只是，我本人不耐辣，故我烧出的红汤也只是微红而已，腌鱼时定要拌上料酒以增添些许甜味，且不惜多放姜——这是我吸取苏南菜肴的长处，起锅前还要再搁上一勺熟猪油，故入口咸鲜，曲屈有致，回味绵缠，辣与不辣，如影相随，都在似与不似之间。

我也烧过不放辣的漂鱼，于汤中稍加火腿片和冬笋片，算不得是精制妙烹，然而单是闻着那香味喝一口鱼汤，就会令你顿时神情一振，胃口大开……而鱼肋两边附在大卡上的肉，还真有细嫩蟹

肉的滋味哩！

四〇

“色相”诱人的鱼杂碎火锅





这是一家长江鱼馆，有时候去得巧了，遇上有新鲜的大鱼的杂碎，让厨师给烧一个，那个口腹之欢，才真叫过瘾。不过要碰巧，这不是经常吃得到的菜。若是三五个人想吃点乐趣，我通常是选在这里，没有长江特有的鱼的杂碎，普通的大鳊子鱼的下水也行。若是正碰上怀子的江鲤，那鼓突的肚子里出货可就多了。

满满一锅咕噜咕噜冒气泛泡的鱼杂碎端上桌，灿黄的鱼子，乳白的鱼鳔，还有深灰的鱼肝肠，点缀有火红的干辣椒、黑的木耳、鲜青的蒜叶或茼蒿菜，可谓“色相”诱人。哄过了眼睛哄舌头。先尝尝鱼子吧，鱼子结成一团，饱满而硬实，整块嚼着，有点磨牙却是非常带劲；抄一块鱼鳔咬入口，

稍不注意，会从泡泡里溅出烫舌头的汤汁来；若是捞到了一段鱼肠，舌头轻轻一裹嚼起来绵软松爽又有嚼劲。这鱼杂碎火锅的最大特色，就是越煮越香，越吃越有味，越淘越有货，可以让你身心俱浸在一层鱼杂红汤的鲜香之中。

鱼鳔又叫鱼泡，或是鱼肚子，并非鱼的胃袋。在菜市场，人们买了鱼后请鱼贩子收拾时，一般都是弃掉鱼腹中一应杂碎。其实这些鱼杂碎洗净做出花样来，在很多人眼里虽不大上得了台面，但却绝对能讨好舌头的。我以为，真正的鱼杂碎，还应包括俗称“鱼划水”的鱼下鳍和肥腴而有嚼头的鱼背翅。要是那种十来斤的大鱼的背翅或是尾鳍，砍下来加上鲜鱼露、蒜汁腌过，入油锅炸透，撒上少许椒盐或是孜然粉，便成一道让人念念不忘的下酒菜。我在本市黄山园餐馆吃过一回鱼唇，全部是剪的铜钱大的鱼嘴下面的那一块活肉，鲜嫩细滑，丰腴却不腻喉。所以，碰上绝妙的鱼杂碎，如我这般的食家老饕当是雀跃不已。

好的食材，少不了厨师巧手烹制。鱼菜是水意丰沛的南方人餐桌上的常驻风景。随着人们对鱼的品质要求不断提高，口味也开始刁钻起来。就像写文章布局谋篇一样，鱼的几个杂碎部位，巧作搭配，很能收到爽心悦舌之效果。譬如，雄鱼才有的

鱼白，用作蒸蛋羹，与海米菜心同烩，清新脱俗。鱼划水拖连着腹部的那一长条活肉，浇上蒸鱼豉油，再涂抹原粒豆豉垫着鱼背翅、鱼尾鳍一齐蒸，味道绝佳。鱼眼下豆瓣肉，加小童子鸡的脯肉、鲜蚕豆瓣与蒜茸同炒，透逸出来是那种孤芳自赏的底气。如果想吃刺激，可以来一道“沸腾三宝”火锅，鱼鳔、鱼肠、鱼划水，加上花椒粒、红辣椒片、冬菇、冬笋尖、青蒜，以黄豆芽做底……单是那种混搭的乐趣和色泽，就已迷翻了多少眼球！

我不知道是否所有的鱼肚菜都属徽菜谱系，但二十多年前我在歙县一家正宗徽菜馆里吃过一回纯粹的红烧鲢鱼肚，满嘴软脆，胶汁浓香，至今难忘。

二〇〇八年的初夏，我在屯溪参加一个文化活动，结束后，几人驱车徽商古道，经歙县到三阳，过金川，入浙江往千岛湖。我们先在湖滨找了一家据说是远近闻名的水上餐厅，指着水箱里的石斑鱼，现抓现称现做，每斤七十元，一口价。新安江这条徽州的母亲河，汇聚成了一碧万顷的新安江水库，新安江水库成就了旅游热词千岛湖，千岛湖水养育了肥美的石斑鱼。石斑鱼长得有点像世俗的花鳊鱼，却为新安江流域所特有，既是徽菜中著名的“三石”之一，也是淳安的传统名菜。又见大堂

里一溜排洁净的炉灶，上面排列着一只只瓦罐，炖的是土鸡山菌，遂也要了一罐。最后见菜单上有“七彩鱼羹”“秀水鱼鳔”，我不觉眼前一亮，嘿，碰上对路的菜了……仔细问过服务生，知道冰柜里还有少量新鲜鳔，且正好就是鲶鱼鳔，不问价钱立即点下。

那一盘鲶鱼鳔没有浓油酱赤，看来是徽菜的一种现代改良版做法，内里加了红枣、枸杞、龙眼，白的是蒜瓣，黑的是芝麻粒和石耳，鲜红的是辣椒丁。香味飘出，未及动筷，喉咙里就要伸出小手来。鱼鳔勾了点芡，上口更是柔糯润滑，带点辣味和原始鲜香，极有韧性和弹力，却又脆嫩异常，顿让你领教了什么叫人间美食、鲜绝人寰。结果是那一餐我们几人吃得揎胳膊挽袖子，真是畅快淋漓至极！

四〇一
青衫红袖费吟哦





晋代那个背井离乡在外地当领导的张翰，不是一个有志向抱负和大境界的人，每每秋风起时便想起家门前的莼菜和鲈鱼的美味：“秋风起兮木叶飞，吴江水兮鲈正肥。三千里兮家未归，恨难禁兮仰天悲……”终于熬不住而辞掉官职回老家解馋去了。此后，许多人想方设法跑去江南品尝莼鲈，似乎大家都染上一种文人的时尚病。陆游说：“今年菰菜尝新晚，正与鲈鱼一并发。”欧阳修发感慨：“清词不逊江东名，怆楚归隐言难明。思乡忽从秋风起，白蚬莼菜脍鲈羹。”就连白居易也有《偶吟》：“犹有鲈鱼莼菜兴，来春或拟往江

东。”尽管都是他乡风物，但并不妨碍这些本来就酸水颇多的文化人借题发挥，夹带抒发一下自己的思乡之情。

莼菜和鲈鱼，我也品尝过，两者却很难同时吃到。鲈鱼是在菜市场买的，肯定徒有其名，游动在吴江中的鲈鱼到底什么滋味，我至今也不能确定，而发达的根系连通着张翰那个时代的莼菜，倒是着着实实吃过几回。早年以为，莼菜既为秋风所催生，当是只有在秋天才能吃到。其实，春暖花开，正是莼菜最为鲜嫩的豆蔻华年。“花满苏堤柳满烟，采莼时值艳阳天”，是说西湖采莼场景的。莼菜只出没于江南的湖沼池塘，只有烟雨的江南，水墨的江南，才滋长出这种水灵纤巧，有着无比款款腰身的尤物。在杭州西湖、苏南太湖边，人间四月天，眼见所有娇嫩就要被夏季的蓬勃奔放取代，忍不住地怅然，幸亏还有款款曲致的莼，活泼泼地奔跑舞动于水泽间，抓住它滑溜溜令人心醉的味道，也就于口舌间留住了春天的遐思。

《红楼梦》第二十八回中一曲：“滴不尽相思血泪抛红豆，开不完春柳春花满画楼，睡不稳纱窗风雨黄昏后，忘不了新愁与旧愁，咽不下玉粒金莼噎满喉，照不见菱花镜里形容瘦，展不开的眉头，挨不明的更漏。呀！恰便似遮不住的青山隐隐，流

不断的绿水悠悠……”春日伤怀，吟不尽黛玉妹妹及一千红楼女儿无法排遣的愁思和无奈。此处是将莼当做食之极品了。

其实，同鱼翅一样，莼菜本身是没有味道的，只有把它加在汤里，搭配鸡丝、火腿一类荤食，才能引申其中的妙处。叶圣陶是苏南人，深谙此物之美，曾说过，莼菜“嫩绿的颜色与丰富的诗意，无味之味真足令人心醉”。三十多年前，我在无锡的一家餐馆第一次吃到莼菜。那是一碗汤，几片细长暗碧的叶子，似茶非茶，半舒半卷悠悠然浮在有玲珑肉丸和鲜青的春笋丝打底的汤中。连汤带叶片舀一匙入口，觉得滑滑脆脆的，细品，有一种爽口的清香，很是鲜美，教人一下就记住了那种从未有过的口舌享受。

后来一个暮春的艳阳天气，我跑到太湖边，为的就是看看莼菜的生长模样。莼菜星星点点地漂在水面上，铜钱般小小圆圆的叶，正面鲜碧，背面紫红，看上去滑滑嫩嫩，捞上来用手一摸也是黏滑黏滑的。这莼菜同我老家乡下水塘里一种俗称“蘮叶荷子”的水草十分相像，我们那里也有人初夏时采其嫩茎来凉拌了吃，但没见过有人食嫩叶的。看着那些太湖女子采莼，她们犹如采茶一般，左掠右捋，只采沉没在水中尚未及舒展开的新叶，指尖的

感觉极其细腻精准。新叶小小细细若纺锤形，被一层清明的胶质包裹着，颤颤亮亮地折射着春水的光，充满灵气和诗意。据说，采莼菜是不能划船的，划船动作太大，引起的水纹会令细小的莼菜荡开漂走。只有坐在木盆里缓缓地靠近，在那些已经展开的圆叶间觅得将露未露出水面的嫩芽，贴着柄上叶茎采摘，眼到手到，全凭指尖轻轻一掠。莼菜的收获期很长，从每年四月中旬至九月下旬，可每隔两三天来摘一次，七月份产量最高，唯春莼口感最好。想象中，每到采摘季节，满湖的莼菜荡漾于水面，姑娘们坐在木盆里，纤腰前探，十指尖尖，采呀采嫩莼……充满诗意。

杭州西湖边，莼被当地人叫做马蹄草，在曲院风荷、花港观鱼以及三潭印月等处浅水里都能见到。有趣的是，西湖非游览区那边池沼水面上的马蹄草多是扦插种植。有围堰的水塘，种植前先抽干水，再将一段段细软的茎苗像插秧禾那样捺入泥中。看上去茎叶肥壮，鲜嫩而多汁，旺旺铺满水面。采下的嫩莼，都是被浸在水桶中，尽快送往餐馆的厨间，烹出新鲜“西湖莼菜汤”“莼菜黄鱼羹”和“虾仁拌莼菜”。收获多了，一时输送不及，则可晒干长时贮存。

烹制莼菜是有讲究的。有杭城的朋友告诉我，

不论是做羹还是炒，都得先用开水焯一遍，除去苦涩。要是没有经验，火候把握不好焯老了，莼菜的颜色就会变黑变黄。所以最好是把莼菜放漏勺中在滚开的沸水里一带而过，保住碧绿的颜色，放入汤碗中待用。然后选鸡脯上最嫩的一块牙签肉（这块肉煮过了也不会柴），切成比火柴棍还细的丝，火腿也切成细丝，一起放锅内煮开捞起，浇在莼菜上，再淋上熟鸡油。碧绿的莼菜，搭配雪白的鸡脯、绯红的火腿，煞是漂亮。若做的是汤，汤中莼菜翠绿，鸡白腿红，色彩鲜艳，风味别致。

我在无锡和苏州还有吴江吃过的几回，薄衫宽袖的女侍端上来的都是鲜莼做成的羹汤。莼菜碧绿清爽的样子，与在水中的生态没有丝毫改变，依然是紧紧裹起来的纺锤形，就像碧螺春一样婀娜有致。吃起来在舌尖有些微的弹性，火腿和鸡肉浓郁的香气和鲜美之间，是莼菜滑溜的口感和清香微苦的味道，很是令人心怡。我在武汉吃过一回莼菜，虽是保鲜的，却多少有点高规格招待的意味，不过也仅为动箸前送上的每人一小碗打底子汤，是所谓“酒前先喝汤，保住胃不伤”。加了几小片水发海参的很少的几片半卷莼叶，色泽灰绿，好不容易让齿舌勾住，一捎带，就完全散开，化了，像嚼一片泡过多次的茶叶，找不到一点那种裹在胶质中嘬

噗吱吱脆滑的感觉。或许这种姿质清纯的菜，只配细嚼慢品，根本就不应出现在推杯换盏、觥酬交错的酒气场上。

新鲜莼菜很难遇见，因而自己从未于此间动手问过锅铲。今春游杭城，带回一小袋脱水的保鲜莼菜，颜色是那种不是很养眼的海带绿。回家后，泡发，用水焯了，将配料简化到只有肉丸和虾仁……喔，一碗清汤之中，摇曳着墨绿嫩白轻红的一片，清香满满，倒也颇对得起口舌。

犹记得我在西湖边写下的绝句，其中有一首为：

彼自妖娆我自歌，青衫红袖费吟哦。
一笺素莼浓如染，绿到江南情更多。

四〇二

风月花香藕





荷花开得正娇艳时吃到的新藕，即为花香藕。“头茬韭——花香藕，新嫁的娘子——黄瓜纽”，还有“带刺的黄瓜顶花的藕”，都是说花香藕的清纯新嫩。花香藕上市早，小暑后，荷叶挤满水面荷花次第开出时即掏上来。刚出塘时，白嫩嫩水汪汪的，若美人的玉臂，而那一道道紫箍，更像是美人的束腰，含羞的顶芽簇簇粉红，藕头黄绿半透明……你疑心那里会透出两道清澈的眼神，温柔而令人心痛。花香藕简直就是国色天香，看一眼也是件赏心乐事啊。入口后，更是崩脆崩脆，肉嫩浆甜，如同一团白雪，给人留下爽爽的清涼余香，堪与最好的鲜梨媲美。

数年前的一个盛夏的午后，我走在六朝古都金陵街头，忽然听得一阵熟悉的家乡情歌小调，先怀疑是自己的错觉，停下脚步辨识了一下，声音是从

巷口的遮阳伞下传来：“一枝莲藕在水边，不知红莲是白莲？红莲白莲都结藕，郎呀姐呀心里甜……好一个风光好一个天，好一个月亮缺半边，藕要好吃趁花艳，郎要开船趁风好，姐要风光趁少年……”这反复回旋的俚俗小调，让我仿佛嗅着了家乡藕塘里传来的幽幽荷花香，心里好一阵感动。待走到伞下一看，原来是一个卖榨果汁的老头在唱，他的身边是一架压榨机，玻璃柜中放着一小截一小截白嫩的花香藕。巷子里有悠悠的风吹来，老头微闭双目仰躺在椅子上，口里兀自哼哼着，神情很是闲暇满足。正好有一对小情侣走了过来，老头一骨碌立起身，拿一截藕放到压榨机下轻轻一轧，木凳下的小槽子里即流出藕汁来，源源汇入下面小杯中。我因为被乡音和老头的怡然神情所感染，也站到那对小情侣的身后要了一杯藕汁润润嗓子。嗨，通过吸管吮入口中，再徐徐咽下，真的好清甜好凉爽。

“小暑大暑，上蒸下煮。”最热的三伏天里，土地晒得像火炉，叶菜类像苋菜、空心菜不是年华老去就是给烤委靡了。一般蔬菜短缺的时候，花香藕从清凉的乡下水塘里源源而来，适时填补了“伏缺”。这种嫩藕切成细丝，旺火热油的锅里下红椒丝先炝，再倒入藕丝略翻炒几下，装盘前若是能点

缀上些许青碧的葱花，极是赏心悦目，清新可口。凉拌藕片撒上白糖，装在青花盘子里，顿有一种女人走上T型台那般从容与自信；还有藕炒肉片，更是一个脆爽，适口至极；就算是用带花香的荷叶做出的粉蒸肉，也是能让人吃出一派田园风光来。



但是，最好的花香藕菜市场里是买不到的，都是在塘边现采现吃，水灵鲜嫩，真是没的说了。乡下的孩子，快乐而单纯，在那个欣欣向荣、无限丰沛的夏天里，钻到绿叶仿佛把天空都填满了的清凉藕塘里偷踩花香藕，放开肚皮大啖，是最平常的事

了。这样的事，也经常发生在有月亮的夜晚。采花香藕，关键在于认准荷叶。在满塘肥大森碧的荷叶档里，搜寻一种瘦黄的只有菜碟大的小荷叶，因为营养都让下面的藕占去了，所以这种荷叶学名叫后巴叶——乡民们则以母牛生殖器命名。顺藤摸瓜那样依着这种荷叶的杆往下踩，很快就能抽上来一段花香藕。花香藕太脆嫩了，若是稍稍用力将藕砸落于地面的石头上，叭一声脆响，一缕香魂散去，整段藕化为玉浆，犹如白雪撒地。

当一塘荷花开得纷纷扬扬时，莲子灌饱浆水，采莲女坐一条窄窄的小盆，在碧翠的荷叶中穿梭游曳。风是最清新自然的风，空气透明而洁净，碧水、绿叶、红花……此情此景，会使人感觉天底下的诗情画意，都让这眼前的景色给占尽了。

待到荷花落尽，莲子老黑，此时采上来的藕，称之为秋藕。这种藕，少了花香年华那份不谙世事的水灵和清纯，如初显浓郁风采的丰满少妇，美白驯良，生吃入口颇多咬嚼，令人回味缠绵。

至今犹记得用秋藕做出的藕饼和藕夹的那种美味。把洗净后的藕在粗砺的破缸片上擦成藕泥，放入盐和葱搅拌，做成一个个饼放进油锅里炸成金黄色，脆嫩又糯滑。做藕夹，只需将藕切成薄薄的片，每两片夹进一筷子头肉糜，合二为一放入油锅

里炸焦黄便成。因为藕夹是肉馅的，吃在嘴里鲜香四溢，又烫又急咬破了舌头都全然不觉。

四〇三

鸡头菜，民间的话本





鸡头菜就是“鸡头苞梗子”，早年遍布乡下大小池塘。其叶，上面绿而背面紫红，叶脉凸起，经络曲折崎岖，边缘向上折而多皱，圆盾形，大如荷叶但不似荷叶那样挺水，浮生水面更似睡莲叶。花伸出水面或不出水面，有白色和紫色两种，也像睡莲那样日开暮闭。其实，性喜夏日阳光的鸡头菜，正是浮叶型睡莲科水生草本植物。只是这鸡头菜却绝不似让人观赏的睡莲那般妩媚和厚道，满塘的叶子像被擀面杖擀开的一般，看似挤挤挨挨亲密无间，实则其叶、梗、苞无一处不满布尖刺。鸡头菜结果球形，顶部似鸡头，所具刺最长而密，令人望而生畏。其长达数米的嫩叶柄或花柄，撕去带刺的外皮，即为市场上出售的鸡头菜。

鸡头菜是道地的草根菜。乡下逢上夏秋无雨，地里的茄子辣椒青豆多奄奄一息而无暇他顾，乡民

筷子只好向水塘里伸。除了鱼虾螺蚌菱莲外，鸡头菜亦被推到前场。弄一张腰子盆，下到水塘里，看准那一张张浮叶，先用绑在竹竿上的锯镰刀贴水面割掉浮叶，再将刀伸向水底齐根割断叶柄。有时运气好，一刀同时割断几根叶柄、花柄还有苞柄，因为它们都是中空或有气囊和浮囊，底下一割断，立马横着浮上水面，捡到盆里就行了。但这东西遍身是刺，怎么抓都会扎手的。弄回岸上后，还要一根根地撕皮，待撕出一堆光滑清润的“鸡头苞梗子”后，一双手——尤其是拇指和食指，密麻麻地扎满暗黑的小刺，挑也挑不尽。好在鸡头菜的刺属软刺，并不阴险，你不去管它，任它在你肉里埋藏着，十天半月就一点感觉也没有了。有些胼手胝足的婶子大伯，甚至可以赤足辗踏或整把地抓起那些刺猬一样的“鸡头苞”，尖刺亦奈何不了老趼皮！

鸡头菜多是清炒。将其折成寸段，洗净，用刀拍扁拍裂，入盐稍捏一下。锅里倒油烧热，投入红辣椒丝、蒜泥先爆，再放鸡头菜翻炒片刻，就好了。鸡头菜生吃甜津津的，爆炒则脆生生的清新可口，还沁出幽幽的清香，一股来自水域野泽的大自然气息。盖锅焖烂亦自有风味，吃在口中柔软而绵回，辣呵呵的，最能下饭。鸡头菜入坛腌上一段时日，再下锅用红辣椒炒出来，吃稀饭最好了。也有

人家将腌鸡头菜抓到碗里，搁上水大椒、拍碎的老蒜子，再淋上几滴熟香油，直接放在饭锅里蒸烂，一家老小就着这一碗菜吃得风卷残云。

“鸡头苞”在水下都是一窝一窝的，一棵根上先后能长出几十个花苞，开紫蓝的花，花谢苞沉，水底坐果。孕实的“鸡头苞”，海绵质内里包满豌豆大的果实，嫩时鲜红，可以生食，是乡间小儿专享的零嘴。老了，剥掉黑壳外皮，露出里面的白米，就是芡实，炒着吃，味甘而香，像野栗子那样富含淀粉。郑板桥有诗：“最是江南秋八月，鸡头米实蚌珠圆。”这鸡头芡米又是保有生动别致的水泽之灵气的著名中药材，广州、港澳还有东南亚人，最是迷信其滋补效应。我们平常烧菜时所说的“勾芡”，“芡”就是芡实加工出来的淀粉。苏东坡有一未曾申报专利的自创养生秘方，即每晨取几粒芡实放口中含着，直到满口唾津，再鼓漱几遍，然后徐徐咽下。总共含服三十粒左右，天天如此，成为习惯。他说：“人之食芡，必细嚼，而芡无五味，腴而不膩，能使人华液涌流，转相挹注，促进食欲。”



产于太湖流域一带的芡，无刺或少刺，故多人工大面积栽培，也有用于观赏性栽培。芡开花后，幼果缩入水中发育，长成“鸡头”。我在太湖边看到过芡农为方便采收，用一种专用纱布袋将“鸡头”套上，待果实成熟后连袋一起收获。那边的朋友给我看一篇文章，讲到一段掌故：芡实别称“鸡

头”，当地上年纪人又呼作“杨贵妃”“贵妃乳”。这一艳名，来自唐玄宗李隆基和贵妃杨玉环在华清池洗澡的故事。贵妃出浴，“锦袖初起，蝤蛴微露”，玄宗扞弄其乳曰：“软温，好似新剥鸡头肉……”后来经说书人“艺术加工”和传布，就有此称了。

清人沈朝初有《忆江南》词：“苏州好，葑水种鸡头。莹润每疑珠十斛，柔香偏爱乳盈瓯，细剥小庭幽。”在太湖边小镇游玩时，常可看到一些老头老太一边拉着家常，一边用一把鱼形钳剪出鸡头米，手法极是灵巧。他们脚边分别是两个筐箩，一个装黑溜溜的果，一个装莹白的米仁，地上留一堆破碎的壳，仿佛就是一地不堪收拾的民间话本。

炎天夏日，煮点莲子芡实粥吃，可养心宁神，益精强志。用莲子芡实各一两，糯米二两，糯米泡胀加水及芡实上火烧开，再加干莲子（莲子不泡更容易煮烂），在液化气灶上烧开，就可放到电饭锅里慢慢煨了。这种莲子芡实粥，在《红楼梦》中则处理得更精致，记得好像煨煮时加盖一层开水烫过的鲜荷叶，食时还要放入桂花卤。难怪大观园里的男男女女在过好日子时，一个个活得那般滋润，不独是宝玉一个人喝建莲红枣汤啊。

此刻，因为查阅《红楼梦》，刚巧又看到其

中“红菱和鸡头两样鲜果”这句话，我忽然想品尝多年不曾打个照面的刚从苞果里剥出来的鸡头米了。

四〇四

被水红菱挑逗的不止是味觉





半个月前，街巷口就有人卖红菱了。水灵灵的红菱，是《红楼梦》里提到过的“鲜果”，色如玫瑰，菱肉洁白脆嫩，带着近郊水塘的气息，异常艳丽可爱。

晚间，在一朋友家吃饭，正巧桌上就有一道菜，叫“毛豆菱角”。不老不嫩的元宝形菱肉同肉末及木耳一起煸炒，再配上青青的毛豆，碧的碧，紫的紫，黑的黑，赏心悦目，吃在口里既滑爽津

甜，又有水灵气，并让我一次次想起那些遥远的水泽。

江南的水泽特别能滋润万物。水红菱颜色深红鲜亮，气韵生动，一篮子水红菱就是一篮子花。水红菱壳极好剥，抓住两个腰角一掰，莹白的元宝形菱肉就出来了，一层薄薄的内衣上犹自洩出一抹飘逸的轻红，在嘴里稍一嚼，真是连渣子也全无，唯有满口水灵灵的甜浆和着袅袅清芬，在心头缓缓释放。

最具水泽之气的嫩菱，当然生吃最好以之做菜。不管使上什么手法，若不能保住水灵清甜本味，都是弄巧成拙了。水红菱切片，红椒也切片同肉片先炒，将熟，再放入菱肉片略翻几下，菱肉堪堪半熟就装盘，肉的香鲜，菱的甘脆鲜嫩，正可各行其道。水红菱壳薄肉厚，适宜切片待用，子鸡的腿肉切丁以料酒、豉油浸渍，下锅滑油断生，加作料加水稍焖片刻，再入菱肉片略翻炒至收干汤汁，即成。

北方人不识菱角为何物，搞不清是树上结的还是像花生一样从土里长出来的。但在艰难的年代里，秋天的菱冬天的藕，都曾是圩乡人的“活命粮”。菱角采收季节，至晚，家家都飘出焖菱角的香味。腾腾的热气中，揭去盖在锅上的大荷叶，一

家人——有时也有串门的乡邻，便开始了菱角代饭的晚餐。一片“咔嚓”“咔嚓”的响声。吃饱了，站起来拍打拍打衣襟上的粉末，女人则忙着打扫满地的菱壳。小孩子通常是白天采菱时坐在腰子盆里就已吃饱了脆甜的嫩菱。

那时，哪一口水塘不是铺满菱叶碧油油地发亮，许多鼓着眼睛的小绿蛙和不知名的水鸟就在这些绿毯上面跳来走去。菱五六天就要翻采一遍，多得一时吃不了，就晒干舂成菱粉，也有人家挖一口水窖，将整筐整筐的菱倒入养了，什么时候想吃，就用长柄的瓢舀出一些。而到冬腊年底，生产队车塘捉鱼，便有许多黑糊糊的菱水落石出，于是，孩子们有的捉野鱼，也有的专拖了一只大筐箩拾捡落水菱。

这些甜津津的吃在口里有一股淡淡馥臭之气的落水菱必须拾尽，否则年复一年，长出的就是角刺粗而肉少，俗称“狗牙齿”的野菱。落水菱当然捡拾不尽，来年夏初，水塘里会窜出好多瘦细的菱芽，抓住轻轻一提，就能拖上来下面乌黑发亮的母菱。这时菱壳黑亮已蚀得很薄，菱肉仍然莹白，而且由于贮存的淀粉变成了糖分，吃在口里别有一番醇甜味。记得数年前的暮春在浙江嘉兴风景区，所见最多的便是卖这种黑黝黝落水菱的摊贩。用方便

袋子或特制元宝篮子装着，兜销给游人，空中浮着一种淡淡的馥臭之气。当地习俗，有意让老菱沉入水底，冬日起塘时拾取，即“乌菱”。新年里煮了乌菱招待孩子，取菱与“灵”同音，孩子吃了念书聪明。

诗人车前子说：“江浙一带，我吃过湖州的水红菱和常熟的水红菱，那两个地方也有灵气，过去生活过一群出类拔萃的文化人，出得文化人的地方，往往也有优秀食品生产。”嘉兴的乌菱，在未落水之前二八年华里，也是一样出落得红艳姣俏、水灵动人，花见花开，人见人爱，犹似西方芭蕾舞剧《红菱艳》里精灵一样舞动的红衣佳人。车前子之所以下定论“水红菱只能生吃”，且不论其潜意识是否就有“猎艳”的取向，但作为灵慧的诗人，在我的印象里，其诗歌的藤蔓，也曾是那般水灵鲜活。

菱的叶柄生有枣核一样的浮囊，内贮空气，故能浮生水面。圩乡人栽菱很有意思，先把在别人家水塘里扯上来的菱秧盘好，堆码在木盆里，每一棵根部都打上结，然后用撑盆的竹篙顶着这揪结，缓缓插到深水下的淤泥中。也有省事的，只在菱秧根部系了个瓦片扔到水中，照样能沉底分蘖发棵。菱始花于立秋，白露果熟。向晚时分，菱塘开满星星

点点细小的白花，每花必成双，授粉后即垂入叶腋下水中结实。菱角对生，抓起菱盘，摘下一菱，不要看就知对应一边一定还有一个或两个。菱两端伸出的角叫肩角，两腹下角叫腰角。儿时斗菱，就是互以抱肋的腰角勾挂，然后扳拉，角折为输。“鸡婆菱”最甜嫩，粉红色，鼓鼓的。也有无角的菱，称为元宝菱。桀骜不驯的野菱结出的米，倒是特别粉，特别香，比栗子还好吃。野菱米与肉或仔鸡同烧，浸透了肉香，油光润亮，清甜粉酥，远胜出板栗不知多少。

菱的植株菱角菜，利用价值更大。其捋去毛的嫩茎和掐掉浮囊的叶柄用水焯了，切碎再下锅炒一下，拌上蒜子淋几滴熟香油，便是农家饭桌上从夏到秋不变的风景。即便到了寒冬腊月，端上桌的仍是一碗发黑的腌菱角菜。世事变化，谁会料及当今豪华食府，一盘蒜茸爆香、放足了麻油的切得极细的凉拌野菱藤端上桌，于酒红灯绿的光影里，被一双双精致的筷子挑入一个个精美的碟盖里，其受欢迎的程度，绝对超过那些大荤之烩。

水乡叫莲的女孩多，叫菱的女孩也多，红菱、秋菱，《红楼梦》里还有个叫香菱的不幸女孩。香菱原是甄士隐之女，乳名英莲，幼时遭人拐卖，后被薛蟠霸占为妾，死于难产。贾宝玉有《紫菱洲

歌》：“池塘一夜秋风冷，吹散菱荷红玉影；蓼花菱叶不胜悲，重露繁霜压纤梗。”“菱”，即为菱，《离骚》有“制菱荷以为衣”句。多情的诗人李白，有“菱歌清唱不胜春”的吟咏。倒是陆游一生落拓，晚年放荡水泽，自咏“八十老翁顽似铁，风雨三更采菱归”。

一九九〇年夏，华东六省举行民歌大赛，我拿出《耘田歌》和《采红菱》，分别获创作奖和演出奖。现在想来，“十指尖尖采（呀）采红菱……”虽不免有点矫情，但采菱女儿坐一只窄窄的腰盆，穿行在葱碧的菱棵之间，毕竟那是一种挥之不去的清纯意趣，在我遥若隔世的岁月里轻轻摇曳。

四〇五

“菰羹”最下“雕胡饭”





蔺就是茭白，俗称茭瓜，广生于长江流域，古书称“蒋”，又写作“苽”。唐人韦庄《赠渔翁》：“草衣荷笠鬓如霜，自说家编楚水阳。满岸秋风吹枳橘，绕陂烟雨种蔺蒋……”犹记得鲁迅在一篇文章里，曾拐了不小的弯以“茭白”指代一个姓蒋的校长。这话要是广泛传出，只怕天下所有姓蒋的人都同茭白难脱干系了。茭白的根系在水底错

综纠缠，颇有浮力，乡下称之“茭瓜墩子”。李时珍《本草纲目》中有云“江南人称菰为茭，以其根交结也”，道出茭名之由来。春深时节，新苗从水下的根盘上长出来，苍翠娇嫩，连片成团地漂在水面上，映照着蓝天白云，一眼望去，连人的气息也跟着无比地清明起来。这种新苗的水灵灵嫩茎被抽出来，取名茭儿菜，炒肉丝极清甜可口。

茭白久负盛名，在太湖那边，与莼菜、鲈鱼共称江南三大名菜。茭白生于水泽，在水中发育，借了水泽的灵气，才出落得鲜灵娉婷，丰满白嫩诱人。因茭白肉质白嫩，外观犹如性感的小腿，故在浙东有“美人腿”之称，倒是有点让人浮想联翩。

当茭白长成时，其细长的叶鞘和叶片的交接点，有白色带状斑，我们家乡人称为“茭瓜眼”。当你往塘边一站，根据搜寻到的“茭瓜眼”的膨胀程度，就可知道这支茭白的老嫩状况。茭白由紧身叶鞘护持，叶鞘未剥前谓之“水壳”，叶鞘剥去后，称为“茭瓜”。茭白当水果生吃，脆甜脆甜的。鲁迅在《朝花夕拾》里忆起儿时吃过的极其鲜美可口的菱角、茭白和香瓜，称那是“使他思乡的蛊惑”。

茭白适用于炒、烧等烹调方法，和荤菜一起油焖红烧饱吸汤汁，则其味更妙，酱烧茭白、茭白炒

肉片、肉糜红焖茭白……都是美味。众者之中，最值称道的是茭白炒毛豆。将茭白削去老根与外皮，沸水烫一下捞出，切成薄薄的斜长片；红辣椒切成稍小的长片，毛豆投冷水锅煮断生后捞起。油锅中放入葱姜末煸出香味，投茭白、毛豆、红辣椒、酱油、白糖炒倒即可。味道嘛，柔绵淡雅宛如秋水，脆滑而略带柔性，微甘中蕴有一股清香，充分展现出江南饮食的婉约风味。茭白肉丝，是一道简简单单却很经典的美味，白白嫩嫩的茭白，携手肉丝，口感滑嫩，再搭配色彩鲜艳的青红椒，增色不少。我最常做的茭白菜，就是这切丝小炒，或切成丁与肉丁、干子丁、虾米、豆瓣酱一起焖烩。

用刀剖茭白成四瓣，像蒸茄子那样放饭锅头上蒸熟，加麻油、豆豉酱、盐等拌开，入口香嫩柔糯，无渣，咸中带甘，食之难忘；也有人喜欢做一只调料碟，蘸着吃，一样味道纯正、鲜美。茭白温婉而低调，和其他食材相配，不会抢了别人的风头。李渔曾说：“蔬食之美，一在清，二在洁。”观之茭白，堪担其美。

茭白又是一种很有趣的植物，只有当它被一种黑粉菌侵入感染，其抽穗开花的生殖优势被抑制，并且其基部细胞受刺激增生，才能形成肥大的嫩茎。从这一点来说，茭白实际上就是营养丰富的菌

瘦——这很有点蚌病成珠的意味。黑粉菌之于菰，更准确地说来倒像我们人体接种疫苗。少量感染，植物体作出保护性应变；倘使过量，冲垮了自身的防御体系，结出的茭白不但小，而且内里尽是一包黑粉，即俗称的“牛屎茭瓜”。你倘有胆量吃，必是染得黑牙黑唇。不让黑粉菌泛滥成灾，高温控制的办法最有效。但乡民们并不懂得这古里古怪的道理，他们只知道年年水枯季节要放火烧菰塘。在乡村，每至冬腊年关，四野冥暮中，菰塘里野火熊熊，映照孩子们欢呼窜跃的身影，似乎已成风俗。

只是这黑粉菌也颇具爱国的品性。我看过一份科技情报资料，说是北美洲的水泽中生有大片的菰，却从未孕育过“白胖小子”。他们的农业科技人员便从中国引进黑粉菌入赘播撒，但怎么忙活，也是只开花不结珠胎，实在让老美们作气。



茭白属禾本科，同稻麦是自家宗亲，其野生植株抽穗结出的籽，细长如梭，颜色深红若玫瑰，即我们家乡喊做“高苗”、古书中所谓“雕胡”是也。竹也是禾本科，竹开花结籽是败亡枯死的前兆，竹籽也是细细长长的，古人称为“菰”。菰白而雕胡红，它们煮出的饭都黏糯可口而且形体整，有一股难以言述的清馥之气。要是将雕胡磨成粉，粉是红的，做成粳，锅里便是一朵朵盛开的玫瑰。我做中学老师时，认识一位瘦脸上密布胡荽的姓张

的农民，此人文革时搞农业科研上过报纸，行径怪异，特拗，常年在自家水塘种养野茭白收获雕胡，我才得以享有了两回难得的口福。要是那人能挨到眼下这个年代，一根筋拧到底，将此做大做成产业，与时俱进开一处“雕胡农庄”，往复古养生的路子上走，保不准不食客如云名动江左。只是郭沫若一生未闻雕胡，才把李白那句“跪进雕胡饭”解释成“像胡人那样跪在雕床上进上饭来”，闹出不大不小的笑话。

对于西晋官员张季鹰来说，尽管在外的日子长长短短，流年暗换，但故乡吴中的菰菜、莼羹和鲈鱼脍的滋味总是纠结于怀，秋风一起，满腹都是念想，最后，竟至弃官南归，为文坛留下一段掌故。连辛弃疾也曾借以曲折表述自己“报国欲死”的抗金决心：“休说鲈鱼堪脍，尽西风，季鹰归未？”昨天，我在“拜读”一家颇有影响的杂志上的一篇文艺理论文章时，却见那位操觚先生几处写成“菰羹、鲈鱼脍”。我当即一笑，呀，只闻有莼羹，持菰做羹，会是什么味道哩？

四〇六

供入五脏庙里的荸荠





原产佛国印度的荸荠，圆肚中间凹下一个脐印，所以我们这里喊作“菩脐”，即菩萨的肚脐，这种缘物赋形的叫法很有意思。苏浙人则称“地栗”或“地梨”，喊讹了就成了“地雷”还有称“乌芋”的，纯粹取其外观了。据说四川人荸荠茨菇不分，荸荠叫作茨菇，那茨菇又被他们喊作什么呢？

古人把荸荠和菱、莲、芡列为泽食类，以与瓜果类相区分。荸荠皮色有紫黑、暗红等，肉质洁

白，味甜多汁，清脆可口，自古有“地下雪梨”之美誉，是我们江南“水八仙”之一。周作人在说起甘蔗荸荠、桃李杏柿时，曾感喟“水果也是家乡的好”。所以我在这里小小地私爱一下我们家乡的入口之物，也算有所本了。有种“清水马蹄”罐头，就是削了皮的荸荠，能够用来做罐头，可见荸荠是能上台面的。那一年冬天，我出差去北京，顺便带了些儿子在家爱吃的荸荠。儿子的那些北方同学，见了这斜着鸟嘴状顶芽、扁扁的小陀螺一样的东西，皆不识为何物。但去年我去京城，已有不少小贩像卖糖葫芦那样，用竹签串着蜜汁荸荠叫卖了。

荸荠实在是最具有乡村品格的水果。早年乡下，地里长的水里养的树上结的，山芋菱角花香藕，桃子梨子，还有蚕豆花生什么的，都是上苍对乡村孩子的厚爱与赐予。所谓冬吃萝卜夏吃瓜，秋天过后，孩子们就到放干了水的芥子田里偷踩芥子吃。荸荠圆不溜丢的，村里小丫头，蓄着被称作“马桶盖”额发的脑袋也是圆不溜丢的，斜斜地梳一根丰子恺画笔下的朝天辫，这也使得知堂老人的那首小诗越发意趣丰润：“新年拜岁换新衣，白袜花鞋样样齐；小辫朝天红线扎，分明一只小荸荠。”

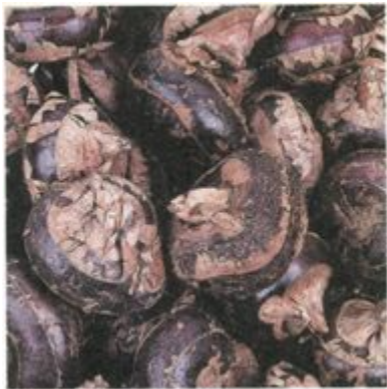
甚是佩服汪曾祺摆弄文字的手段。记得当年看

《受戒》，读到“荸荠的笔直的小葱一样的圆叶子”，还有小英子踩出的把明海小和尚的心搞乱了的那串美丽脚印……真是如见一片新天地，原来文字竟可以这样侍弄？一个参透那么多世情的老头，在那片氤氲的水泽里，撒下了一个个平凡而又异常灵动的文字的荸荠。仅那一个“歪荸荠”的“歪”，就让人感受到多少趣意和童心的快慰呵。江南乡村孩子，哪一个没像小英子那样“歪”过荸荠？光着双脚，在透凉的烂泥里“歪”，“歪”到一个硬疙瘩，伸手去摸上来，呵，一个圆不溜丢的红紫红紫的荸荠！

荸荠大量上市是在冬天，其时，枯黄的荸荠禾子早已被人烧成一圈圈黑烬。挖荸荠在我们这里叫“扒菩脐”，一排排人撅着屁股齐头并进，用双手插进烂泥里扒，场面十分壮观。提着篮筐的孩子们，和捡麦穗稻穗一样，紧跟在集体劳动的大人们身后，双脚不住地在泥里捣动，搜寻漏网之鱼，捡到个大的，忍不住甜美诱惑，在衣服上搓两下，就往嘴里送。经济萧条的年代里，乡亲们唯有靠荸荠换两个油盐钱。寒冷的夜晚，一灯如豆，一家老小围在大筐前，手法飞快地削着荸荠。那些在十指间转动的荸荠，转眼就由暗红变成无比玲珑剔透的纯白。次日一早，一队队挑着荸荠疾行的人，把一行

行脚印，留在通往供销社途中结着厚霜的小木桥上。

种过荸荠的田再改种稻子，一连数年总断不了长荸荠禾子。耘田休息时，坐在田埂上用这东西编蓑衣，披在身上很是凉爽且意兴盎然。沼泽水洼处，野荸荠禾子细葱一样连片生长，一捋一大把，编成戏台人物的胡子挂在耳朵上，就能让孩子们胡乱嬉闹一气。野荸荠乌紫发亮，野毛栗大小，入口极甜，有一股很重的如知堂老人所谓的“土膏露气”。



荸荠以个大、圆润、甜脆无渣者为上品。鲜红油亮的荸荠，带着清新的泥土香，浆水最足，咬在嘴里嘎嘣脆，甜汁四溅。生吃之外，那种老黑的俗称“铜箍菩脐”的煮熟后，因为淀粉含量高，用手一抹就能将皮抹去一圈，更有一种别样的甜糯清爽。风干的荸荠缩皱皱的，皮不太好剥，最宜生吃，因脱了水再加上糖化，所以格外清醇甜脆。雨雪天气坐在家里，拿一把小刀细细地削荸荠风干的皮，不急不躁，然后送入口中，那种脆甜爽口，就是最好的享受了。

荸荠可以烹调成多种美味佳肴。所谓贱有贱鬻，贵有贵供，乡人将荸荠切成薄片，撒上白糖待客，清爽朴实，而在城里人的厨艺中，荸荠则是做宫保素丁、辣子鸡丁的好配料，荸荠炒虾仁，纯白中稍带几抹轻红，更显得有品位。有一种荸荠狮子头，将荸荠剁碎拌进肉糜中，加蛋清、料酒、淀粉、味精、葱姜末及盐，做成大肉丸，入油锅煎至两面黄，下高汤，加酱油、糖，小火焖透后，盛入垫上菜心的青花瓷盘中，浇上卤芡，浑然天成，鲜嫩带脆，咸中有甜，红绿相衬，真正是色香味俱全啊。

荸荠质嫩多津，可治疗热病津伤口渴之症，还可预防流脑及流感的传播。记得三十多年前的初

春，一场流脑在乡村蔓延。有一天，我们那里来了一队红卫兵，用铁皮筒喇叭向乡民们宣传预防流脑的措施，还散发了许多红红绿绿的宣传单。此后，我们就天天吃菩荠蒜苗炒腊肉，直吃到菩荠长芽蒜苗抽薹才躲过了瘟疫。

数年前的一个冬日午后，我同两个朋友踩着当年大诗人李白的足迹，同游铜都故址大工山。山脚下有一小寺，当地人呼为“老庙”，只有一个年轻僧人住持。我们走进光线幽暗的简陋佛堂，倒也见香烟缭绕，佛幡悬垂。如来坐像前的供盘里，盛放着两个苹果和一小堆圆溜溜黑糊糊的东西，凑近一看，竟然是荸荠。有趣的是，因为当时口干腹饥，我们手中拎着一个方便袋，里面装的正好是刚在来的路上买的新鲜荸荠。想想这荸荠本来就跟佛有缘，我在投了五元香火钱后，遂又抓了一把本应供入我自家五脏庙里的荸荠，续添入如来座前的供盘里。不知这一把荸荠是否就算修成了正果……

四〇七

扁豆的诗意





扁豆形如柳眉，更似新月，故在我们老家那处乡下，被叫做月亮菜，很有点新月照清溪的诗意。

扁豆好养，无论瘦土肥土阳处阴处，只要做个脸盆大的墩子，下点底肥，撂上两粒种子，三五日小苗萌出，在风里摇着稚嫩的叶，颤着纤细的藤攀上了篱墙。初夏时一场又一场的雨水，会让它们蓄足力量，依形就势，盘旋蔓延，不多日就将整个篱墙变成一片浓绿。有时它们甚至会缠到晾衣绳上，要是不留神给攀上高高的树梢头并开出一路撒欢的繁花，你只能等候收获老扁豆种子了。

在乡村，扁豆总是和半掩门外的篱笆结缘最深，特别是在某一个秋日里，一片落入眼中的篱落，仅仅因为开满了扁豆花，和几只钻来钻去的

鸡，便会让我们心头顿时感受到了家园的宁谧与温馨。这样的篱笆院落也是夏夜的蝈蝈和秋夜的纺织娘的家园，“白花青蔓高于屋，夜夜寒虫金石声”，想到儿时的扁豆篱架下的晨露与绿荫凉风，想到夜色中的夏虫和秋虫们幽远的叫声，于是便有了怀念，便有了乡愁。如果说郑板桥题画诗中“满架秋风扁豆花”，于农耕时代的乡土气息中对平静岁月的流逝，表露出淡淡的眷恋；那么，同为清人，查学礼的“碧水迢迢漾浅沙，几丛修竹野人家；最怜秋满疏篱外，带雨斜开扁豆花”，则是表达着生命浅浅的哀愁，一如行将谢幕时的扁豆花开放在雨中的寂寞。



扁豆有白色和紫色之分。白扁豆俗称洋扁豆，阔而肥厚，白皮白肉，豆粒饱满，富足而优雅。它们那高举在篱墙头上的一簇簇白花，如一只只振翅欲飞的蝴蝶，藤子攀到哪里这些白蝴蝶就飞聚到哪里。紫扁豆身形苗条而饱满，一嘟噜一嘟噜紫色蝶形花开出来时，头挨着头肩抵着肩，嚷嚷着吵闹着谁也不让谁，前面结了豆荚，后面继续还在开，一直开进深秋里。紫扁豆老了，豆粒黑亮诱人，且有道白痕如喜鹊的羽毛，故紫扁豆又名鹊豆。你是白扁豆也好，紫扁豆也好，从篱墙上采下来后，在灶间收拾时，都得一掐一拉，撕去弓弦和弓背处的两缕筋络，折成几截，在水里稍稍捞一下，等待下锅。

扁豆最常做的一道菜，就是干煸。锅里放油，投大料炸出香味，放入肉片煸炒断生，加入姜、蒜、酱油、精盐，视肉上色，投入用开水烫透的扁豆翻炒几下，加少许水，略焖一会，肉片鲜香，扁豆绵软而有韧性，并能保持色泽碧绿。这样的菜端上桌，几乎所有的筷子都抄向扁豆，最后，剩在碗里的只有肉片。用火腿肉炒扁豆，亦同此理，只是更别具一番风味。烹制豆类，不管是豇豆眉豆还是青豆，一个最基本定律，就是少不得用蒜来提鲜，除了中途加入切碎的蒜瓣同烩，出锅前最好再放上

蒜茸略翻炒入味。将扁豆码着斜切成丝，热油锅干炒，再佐以青红辣椒丝和一定量的蒜茸，还有那么一点点芝麻酱，指尖上扁豆青涩的味儿，顷刻便是清香可口了。扁豆烧五花肉较省事，先把五花肉加老抽、糖、盐烧上色，烧出油，再投进经开水焯过的扁豆及蒜瓣，盖锅焖到最后收汁就是了。这样焖出来的扁豆，亮汪汪的吸饱油香，浸润得软绵可口，特别是那些绽离了豆荚的饱满豆粒，用筷子一颗颗挑入嘴里，能让你咂出悠远岁月沉淀下来的那种甜糯和绵软。

多得吃不完的扁豆，用开水煮过，在太阳下面晒干，将满腹心思收起，以后可随时拿出来享受。两年前，我去皖西参加一个会议，在花亭湖水库一个开满扁豆花的小岛上观光时，中午餐桌上便有堆尖的一大盆扁豆干烧肉。黑黑的卷曲的干扁豆中，佐以鲜亮的红辣椒片，看上去有一种农家风情的宁静与古朴……而我，却更喜欢干扁豆里面的那种阳光的味道。

四〇八

隐身平常心的蒸菜





炎夏刚去，这接下来又是燥秋，口味一直是喜近清淡，蒸菜较多出现于餐桌上。家常蒸菜，就是利用饭锅上的高热蒸汽，将菜配上作料及辅料蒸熟入味，既很好保持了原汁原味，也少了烟熏火燎，其简便快捷是无疑的了。

最常见的便是蒸茄子。青春亮泽、爱不释手的深紫色嫩茄子，洗净对剖成片，放饭锅上直接蒸。饭熟了，茄子也熟了。拿筷子戳戳，都已软烂软烂

的。细心地把它们攒到一个稍大的碗碟中，拌入盐、蒜泥、醋、酱油、味精，淋上小磨麻油，抿在嘴里，贴心贴意地入味且又无足轻重，真是夏日里第一适口小菜。苋菜放锅里蒸得烂熟，划拉到碗里加调料拌好，也很体贴入味，但却留下一锅染成深红胭脂色米饭，让你都不忍心下手。青莹莹的毛豆米，先放开水锅里烫一遍，拌入盐、蒜泥、味精，最上面铺一层樱桃那样大肉糜小丸子，搁点猪油，在饭锅上蒸出来，油花闪烁，荤素搭配，活泼而别致。要是青豆米上铺的是红红薄薄的火腿片，或是腊鸭腿，蒸出来后，单论看相，就有一种意味深长的见过世面的江湖气了。那些错过季节的如同过气明星一样软塌了臃肿腰身的老扁豆老豇豆们，也可以蒸，只有通过蒸，再拌入不错的作料加以开导，才能让这些半老徐娘们重又变得有滋有味。

其实，不独活色生香新鲜蔬菜可蒸，咸菜更可蒸。梅菜扣肉、雪菜烧大肠或是烧五花肉，二餐以后连续放饭锅上蒸，越蒸越有味，越蒸味道越是幸福隽永。在农家，蒸酱油豆子既是特色菜也是夏天的主打菜。酱油豆子又称霉豆子，通行称做“豆豉”，在农家的灶头上，往往是同青的或红的辣椒片一起蒸，味道鲜极，舀上一两匙汤水淘漉在饭上，就会风卷残云般把一大碗饭一气扒下肚子。乡

村还有一种常见的蒸菜，就是从水塘里捞来鸡头泡梗子，放坛子里先腌上数日，然后搁上辣椒片蒸得烂软，吸溜吸溜着吃稀饭，极其爽口利索。小咸鱼是蒸，臭菜豆腐也是蒸，腾腾的热气之间，是不变的乡村情愫。若是在蒸鸡蛋里放上一两匙臭豆腐乳汁，而那饭锅又是烧得火旺蒸汽十足，将鸡蛋都蒸溻了起来，可以用筷子直接挑进碗里，现在回忆起来，似乎那就是过往岁月里最富足的滋味了。一方水土养一方人，农家的柴草灶锅，本来就大，由于蒸菜多，一般都备有一个木条格子蒸架，一下能同时蒸上好几碗菜。蒸菜的碗，通常是那种最具民间本色的浅褐陶钵，透气好，又叫窑锅子。

若是在“蒸”前面再加上一个“清”字，性质就起了变化，就像一个人由乡村进入城市，行止作派皆升格，而迥异于往日了。

比如清蒸鲈鱼、清蒸翘嘴白、清蒸口蘑鸡，因为除了姜葱醋和芝麻酱外，少不了还要放上足量的黄酒与调和油，还要加高汤，而且是用笼屉蒸，并在蒸菜碗上面盖一片保鲜菜叶，蒸菜熟后再把白菜叶拿掉……这就像一个人住在精装修房与过去住乡村岁月的泥坯房那般相去甚远了。

一位画技与烹技一同了得的身为书画院院长的朋友，曾这样下定义帮我理解：清蒸就是清炖，是

将原料加上调味料及少许高汤，上笼蒸制，然后淋轻芡而成。火大、水多、时间短，是清蒸七字诀。其实，在我看来，真正的清蒸，即是“清汤寡水”的蒸，不加渲染，本色示人。

在国人纷繁的厨艺中，清蒸似乎就是青衣的角色。时下的餐馆，为招引食客，又让这青衣的水袖带出许多花头来。如粉蒸，即是将原料调好味后，拌上米粉蒸制；扣蒸，将原料拼成各种花案图形放在特制的器皿中蒸熟；包蒸，用菜叶、荷叶或是玻璃纸包上原料蒸制；造型蒸，先将原料加工成茸，拌入调料和蛋清、淀粉或琼脂等，蒸出各种形形状状……还有什么滑蒸、膏蒸、炸蒸等等，不一而足。

苏浙馆子里的蒸菜，最传统的为“蒸三鲜”，内里却不止三种花样，我吃过的一回，记得好像有猪尾骨、肉皮、蛋饺、咸鸡、肉丸、鱼丸等等。



那年秋风蟹肥时，沪上的朋友领着我在大光明电影院楼上的一家空中花园餐厅品尝海派竹笼蒸菜。据说，这里的蒸菜能将原料的纯味和营养一滴不漏地锁在飘香的竹笼内，品尝起来口感异常清雅。更值得一提的是，竹制的蒸笼都是新鲜竹箴编的，一旦失去竹香便换新竹笼，以保证竹子的清香和菜的浓香四溢。

朋友点的蒸菇鸡块、上浆田鸡，感觉是把原料的本色鲜香最大限度地发挥了出来，蒸小黄鱼也蛮鲜的，就是普通碗搁竹笼里蒸出来，不过分量倒很实在。还有一道糟蒸鲞鱼，应该是家常和雅兴完美

结合，堪称上海一绝。稍具有点烹饪常识的人都知道，清蒸是很难玩猫腻的，且原料必须新鲜，就像上海人说的，不好捣糨糊。

当一道扇形铺张的清蒸新鲜鱼翅端上桌，我略有点吃惊，这太破费了呀。朋友却笑着说：“老便宜喔，便宜得依勿相信！”遂把菜单递给我看，才九十八元！我尝了一下，这九十八元的鱼翅倒是正宗的鲨鱼翅，因为特别鲜嫩且骨肉分明，可以判断绝非水发干货，而是新鲜的，翅骨软软的，能嚼碎吞咽。

人生本是五味瓶，吃到鱼翅龙肝无止境。有时候想想，余煮焖涮蒸，朵颐称大快，然而在这水火之间，其实只有简单才是真正的大美。在这个浮躁的年代，学会本色的蒸菜精神，或许真的能让我们内心静止如水。

对于简单生活里的饮食而言，物无定味，适口者珍。这就像我谢绝了一个中午有餐宴的什么文化学术讲座，心安神定地在家里刚刚做出的一道清蒸鲫鱼——鱼是一个爱垂钓的朋友送来的。现在，这鱼就热气腾腾有形有样地摆在桌上了，青红的辣椒丝和葱段，不失其真的红青之间是不变的鱼肚白……于是，在缓缓移动的光影里，我闻到了一种久远的醇厚的鱼味的野香了。

四〇九

臭干子更能千里飘香





我在浙南吃过一回“蒸双臭”，据做东的朋友介绍，是结集了当地两种最臭的东西——臭豆腐和臭苋菜梗，加入少量油、糖、姜片等调味品，放到旺火上隔水蒸，上桌前，撒上葱花、椒丝点缀一下。出于礼貌，我稍稍尝了两口，臭哄哄的，感觉堪比我们家乡的臭菜豆腐。两年前又在家门口的宣城敬亭山下吃了一次沙煲臭豆腐，内容倒是丰富了许多，是把笋片、木耳、肉末、香菜加臭豆腐放在一起炖，臭豆腐给“笃”出了无数细小的孔，既饱饱吸进了肉香，且尽情释放了自身的臭，味道真是香

得诱人又臭得霸道，一上桌就给一帮手疾眼快的朋友举箸使勺瓜分了。闻臭吃香，嗜好此道者尤不肯放过这样的食机。

早年，我们这里寻常人家的饭桌上，随时可以见到一大碗臭烂菜豆腐，单看那内里容物，很有点混搭和恶搞的画面：墨绿的菜卤里，浮沉着未经世故的白玉般的嫩豆腐，刚从锅里蒸出来，散发着一股热腾腾的浓烈臭味……只是这臭味好多人都会馋它，闻了食欲大动。时下，在一些装潢精美的餐馆里，这黑是黑白是白的臭烂菜豆腐，就有一个动人的名字叫“千里飘香”。其实，除了臭烂菜，还有臭豆腐乳、霉豆渣、霉干张，霉豆子等都能“飘香”。北方人可能就看不懂了：好端端的东西，为何要特意让它变霉变黑变烂，弄得臭到令人掩鼻才来吃？生长于明山秀水之地的江南人岂非都有“逐臭之癖”？这话有点好讲不好听，所以，如周作人那般深透练达之人，也忍不住要出来护短辩解几句：“读外乡人游越的文章，大抵众口一词地讥笑上人之臭食，其实这是不足怪的……”

口之于味也，未尽同嗜。俗话说“闻起来臭，吃起来香”，怜香逐臭，人各喜好。比如说到臭干子，就是最具广泛群众基础的美食。

早年的大小茶馆里，哪一处不是人语嘈杂，热

闹非凡。那些茶客，有的是数十年如一日、每天早晨都要来喝上一壶两壶的老客（早上泡茶馆为“皮包水”，晚上泡澡堂为“水包皮”），也有亲友聚会或为成交生意来此边喝边谈的，更有是闲云野鹤一样南来北往的过客。众茶客们情有独钟的不仅是一杯接一杯宁馨宜人的香茗，更倾心于切成小方块摆在碟子里佐茶的臭干子，且这种臭干子如同时下晚会中常见的歌伴舞一样，又总是和腌制的蒜头、生姜片还有红艳的辣椒片联袂相伴，有白有红有黄。臭干子本身外面靛蓝，内里嫩白，再浇上亮汪汪香喷喷的小磨麻油，别说尝，单是看一眼，嘴里就上味了！

我本人从来不吃烂臭菜、臭豆腐乳、霉豆渣，但却不拒绝臭干子。芜湖的臭干子真是尤物，它不像臭烂菜那般烂歪的浓臭，而是一种款款温柔的臭，臭中蕴香，香中壅臭，就像一对情人，说不清是谁挽住谁……它可以拌上茼蒿、花生米佐酒，可以煮吃、蒸吃，炒香芹、炒芦蒿，还可以先油炸成形，再塞以肉茸配上冬笋、香菇氽汤。但在街头巷口最常见的吃法，是映着夜市的灯火，从吱吱响的油锅里捞起炸起了壳的臭干子，蘸上水磨红辣椒，坐在摊贩的小凳上，端着碟，对着人影现捞现吃。那种油炸臭干子，带着一种娇媚的世俗的风尘

味，外老内嫩，又香又臭又辣，再加眼底生情，情入至味，尝过一次，直叫你终生难忘！那一次，散文家吴泰昌先生从京城来芜，直言要吃一点老芜湖味道，我特地叫出酒店老板，加点了水磨大椒蘸臭干子和冬笋、火腿汤煲臭干子，令他食时连呼过瘾。

芜湖历史上最入至入味的臭干子，当然是“王怡泰臭干子”。“王怡泰”是一家酱坊的号，旧址在中长街90号，前身是泾县人于二十世纪初创办的“查元泰酱园”，一直以大臭干子享誉江城。据说，那时商家极讲究品牌，再好的市场，每天也只上市十五斤臭干子，多一两也不做。

做臭干子的工艺说来并不多复杂，就是以白坯干放卤汁中浸泡，失身堕落而成。一般的卤汁就是以炒焦的芝麻兑水制成。据云，传统卤汁配制除了焦芝麻外，还将笋子、芥菜煮熟后发酵过滤，同新鲜荷叶灰、柏枝灰，和炒过的盐一起，共同磨碎后加入。卤汁越陈越好，因消耗不断，故需每半月添料一次。白干坯下开水锅“出白”，但白干子不能煮起泡。出锅后晾晒半小时，晾透后投入卤汁缸浸泡八九小时，夏天五六小时即可。还有一种特制小臭干子，则需在卤汁中浸泡十天左右，如果拇食二指钳一块抖一抖，那空悬着的半块不掉下来，表示

浸的火候还不到家。

卤汁因经年不换，且通常都是摆放在光线不太好的地方，恶臭熏人，不堪入目，倘若化验一下，绝对通不过卫生部门的那些检查仪器，但却能浸淫出雅俗共赏的美食，这也算是臭到极致有奇香吧！

五〇 幽幽酱油豆子香





忽然想起，已有多年不曾谋面酱油豆子了。

酱油豆子是最好的下饭菜，也是我在农村生活那段艰难岁月里的贫贱之交。那时，从菜园里现摘几个青大椒，切碎，舀一勺酱油豆子，兑点水，搁饭锅上蒸熟，倒也自有一份别的菜肴所不及的动人的香鲜。双抢大忙季节，好多人家早晚饭桌上摆的就是一碗酱油豆子，一家人淘汤漉汁，照样将几大碗干饭稀粥扒下肚子。若是在其中添上豆腐干或是晒干的小虾米蒸出来，那简直就是过口不忘的乡土版的美食教材了。秋冬时，农家灶头素炒大白菜、

萝卜、马铃薯，断不会忘了搁上点酱油豆子提鲜。酱油豆子用于烧肉煮鱼，愈煮愈香，胜过酱油。豆腐烧肉至八成熟，放上一两勺酱油豆子同烩，特别能除腥、添咸、增香。以酱油豆子代酱，同姜蒜辣椒等一应作料在热油锅里爆香，倒进一碗水烧开，再放入煎得酥透的鲫鱼，顺带搁点猪油，盖锅略煮上七八分钟即盛起，那味道绝对没说的了。早春时蒸腊肉和干张，我最不能忘怀的，是铺在上面的那一层酱油豆子——刚端出锅，暗黄的酱油豆子粒粒泛着梦幻般的油亮光泽，枕着肥白瘦红的腊肉和纯白美净的干张，看上去，真有一种“干声玉佩过玲珑”的动人诗意！

江南农家的大婶大妈和瘪嘴老外婆，差不多都有一手做酱油豆子的技艺。看得多了，连我也能侍弄。将黄豆在冷水中浸泡至颗粒饱胀，煮至七成熟，然后倒入竹簸箕里摊平晾干，上面覆盖一层干黄蒿或稻草让其发酵起涎。一星期左右，豆子长满白毛——乡民们谓之“出白花”。拣去个别黄霉豆，在太阳下稍晒一下——又谓之“出胎气”。然后搓搓捏捏拌上细盐、料酒（米酒）、姜末、红辣椒干，装入小口大肚的坛子里，用干荷叶和湿泥封严坛口，置阴凉处半月左右，酱油豆子即成。开坛时，清香扑鼻。此酱油豆，色淡黄，粒饱满，黏稠

有丝，酥烂爽口，鲜味中略带些麻辣味，别有一番风味。随吃随舀，放坛子里可保存较长时间，香气也不会散发掉，唯忌生水入侵，以防弄出杂霉变质。

在书上只能找着“豆豉”，却找不到“酱油豆子”这名号。酱油豆子就是豆豉。稍不同的是，豆豉大都是由黑豆做出的，因是发酵后须再经太阳晒过才装坛，所以干巴巴的，看上去有点黑瘦苛刻。而酱油豆子则一律黄豆出身，胖乎乎的有憨厚之相，入口也是绵软无渣。若是让酱油豆子发酵结饼，白毛长得旺，就成了近似臭豆腐霉干张之类的“毛霉豆豉”。早先我是识不得这个“豉”字的，后来我当了中医，有一味中药叫“淡豆豉”，功能为驱风散寒，清热败火。我也就因医识“豉”了。豆豉按风味分，有淡、咸、辣、香和臭等类型。在一些大饭馆里，“豆豉鲫鱼”“豆豉煮牛肉”“走油豆豉扣肉”等可算是名菜；另外，路边的大排档上，像炒辣椒、炒土豆丝、烧麻婆豆腐也都少不了它。

北人嗜酱，南人嗜豉。中年后踟躅蜀中的辛酸老杜，诗中就说，莼菜汤要放豆豉调味才鲜美。一辈子里大多数时间都是在江南度过的陆游，有诗曰：“梅青巧配吴盐白，笋美偏宜蜀豉香。”“南

宋四大家”的另一位大诗人杨万里，其诗所咏，亦多是江南风土人情。杨万里曾与一家乡名士一书，说要点“配盐幽菽”，其人不懂，杨万里便讲这四字出自《礼部韵略》，写的就是我们家乡最普通的土特产豆豉的制法呀！（事见《齐东野语》）真的，要是这老杨自己不说破，被忽悠的，除了那位江西名士恐怕还有你我许多人。倒是如此一来，土不拉叽的豆豉让这“配盐幽菽”十足优雅了一回。其实，细看清了，这也就是个动宾结构的联合词组：“配”的是“盐”，“幽”的是“菽”。“菽”是豆的古称，像菽水承欢、未辨菽麦、饮水啜菽、鱼菽之奠等比比皆是，“幽”是密闭的意思……连着译出来，就是：将豆子蒸熟，加上盐做调料，放在密闭的缸里发酵而成。刘熙《释名》释得较为详细：“豉，嗜也，五味调和，幽之而成……”原来，豆豉的“豉”就是嗜好的“嗜”。纪晓岚本是北人，但像他这个级别的大佬，当然是什么好吃就爱吃什么了。他被乾隆派至当时还是“漉白荒城”的乌鲁木齐公干时，一天好不容易吃到了豆豉，遂激动地写下长诗记述：“配盐幽菽偶登厨，隔岭携来贵似珠。只有家山豌豆好，不劳苜蓿秣宛驹。菽乳芳腴细细研，截肪切玉满街前。只怜常逐春归去，不到柳红蓼紫天。新榨

胡麻潋滟光，可怜北客不能尝。初时误认天台女，曾对桃花饭阮郎……”切切幽怨，明眼人一看，就知绝非仅止于口舌之味了。

只是，不知以上所说，是那种干硬浓香的黑豆豉呢，还是我们江南农家的胖硕鲜酥的酱油豆子？然唐人一句“金醴可酣畅，玉豉堪咀嚼”，可知此“玉豉”断非色素沉着的黑豆所为。

说来别笑，当今打网球数一数二的世界级顶尖高手西班牙神奇小子纳达尔，被人谑称“纳豆”，纳达尔自己绝不会知道，纳豆，正是我国唐代时豆豉的民间称法。习惯牛排和面包的纳达尔大约从未见识过豆豉，更谈不上食酱油豆子了，这东西方文化里的两个“豆”，也就压根对撞不起来。

五〇一 长毛的豆腐





徽州两大名菜，一是臭鳊鱼，一是毛豆腐。论名气，毛豆腐当在臭鳊鱼之上，因为毛豆腐更有人缘基础。在屯溪、歙县、休宁一带行走，随便找一家路边店，就能吃上非常道地的毛豆腐。毛豆腐，顾名思义，就是表面长出一层或灰或黑霉毛的豆腐。和臭鳊鱼一样，好端端的东西不趁新鲜吃，却让它臭了长出毛了才吃，好像有点不可思议……然而，正是凭借这种发酵，豆腐原有的蛋白质被分解成多种氨基酸，化腐臭为神奇，才有着无比的鲜

美。

“骗孬子不吃煎豆腐”，是一句坊间俗语——“孬子”即傻子，智障者。我的一位长辈坚信这句话错了，原本应是“骗孬子不吃毛豆腐”。他的理由是，煎豆腐无论于视于嗅其香美都是没有疑惑的，只有毛豆腐才容易让不明真相的人错过品尝机会，而且毛豆腐之味美远胜过煎豆腐。毛豆腐闻着臭哄哄，如果没有一定的心理承受力，是断不敢染口的。当你经人撺掇，尝上几口之后，就会应了徽州人常说的那句话，叫做“吃着毛豆腐，巴掌打到嘴上都舍不得吐”了。一方水土养一方人，这就是地方特色。

我孩童时生活的那个县城，地缘接近徽州，故常在街头见到卖毛豆腐的。他们挑着火炉担子，一边“的的嗒……的的嗒……”敲击手中竹板，一边拖长声喊着“毛——豆腐哦”。担子的一头多层抽屉里盛着毛豆腐，上置香油瓶、辣椒酱罐子和碟子筷筒等物，有的还置有酒坛子；另一头是带柴连炉的平底锅，上有沥油的小半圈铁丝网，炉下存着细干柴。有人光顾，就歇下担子，取下挂在扁担一头的小长条凳让客人坐下，吹火筒一吹，毛豆腐在炉子锅上“吱啦啦”响着现煎。微风吹过，香气阵阵散开。待到豆腐上白毛倒伏，煎到两面金黄，用小碟

盛上，倒点酱油，浇点辣椒酱递给客人。看别人吃得那般津津有味，你在一旁不馋也要吞咽口水——特别是在你已有过几次品尝经历之后。



这些年，每去徽州，只要有机会，我都尽可能上街头吃一回地道的毛豆腐。刚刚出锅的毛豆腐，油光光的，那层长毛的表皮，经过油炸之后，成为筋拽拽的很有韧性的一层，包裹着里面酥软的豆腐，吃在口里满颊生香。而在馆子店里，传统的烹饪方法，同样是将毛豆腐煎至两面发黄，再加入多种调味品烧烩，香气溢出后，涂以辣酱端上桌。咬上一口，热乎乎、香喷喷、辣兮兮……烫得叫人哈气，香得令人叫绝，辣得使人吐舌！尤其是像我这样既怕辣、又禁不住鲜美诱惑之人，真是遭罪了。

毛豆腐除煎吃外，还可以油煎后用笋干冲汤，那也是一道鲜醇可口的徽州名菜。在诸多烹制方法之中，我最喜欢红烧毛豆腐。红烧毛豆腐有种独特的气味，淡淡的臭与浓浓的香在空中飘荡缠绕，勾人食欲，令人垂涎。当然，红烧毛豆腐不要放太多的辣才好，应有冬笋、香菇、火腿助阵，烧到汤汁收浓时，撒入葱花起锅装盘，将毛豆腐整齐盛放，盖上余料，即足以令人赏心悦目。

我在昆明吃过一种烤豆腐，是把豆腐放在下面有炭火的铁架子上烤焦黄蘸调料吃。徽州毛豆腐也能烤着吃，用文火烤到焦脆，浇上辣椒酱吃。毛豆腐的烹制方法多种多样，油煎、红烧之外，可蛋炒，亦可清蒸和氽汤，想怎么吃就怎么吃。只不过

现在的煎法、吃法和以前的有些不同，尤其是饭馆里基本都是用油浸炸，或者用铁板红烧，口味较之以前当然改良不少，但毕竟少了一份传统吃法的情趣。

听徽州人摆谱，毛豆腐大致可分为四个品种，即鼠毛、兔毛、棉花毛、蓑衣毛。鼠毛较短，呈灰色；兔毛也短，起条，呈青白色；棉花毛稍长，整络的，白色；蓑衣毛最长，紫酱色，色、香、味最佳。毛的长短，颜色的差异，除了豆腐本身质量的优劣外，还取决于气候的变化、温度的调节。煎的过程中，由于白毛厚薄受热的不同，金黄中会现出几丝深色条纹，这便是“虎皮”毛豆腐的由来。

说起这毛豆腐的来历，徽州地面上有几个版本，但无一例外都扯上那个苦出身的朱皇帝。通行的说法是，朱元璋还是小叫花子时行乞到徽州，在一个破草棚里安身。一天，讨得一碗长满白毛的豆腐，没舍得扔掉，就顺手点了一堆火，把发霉长毛的豆腐烤了来疗饥。没想到烤出来的豆腐，竟有一股扑鼻香气，吃在口中感觉无比的好……后来，随着这小叫花子后来坐了天下，霉毛豆腐的事一经附会演绎，徽州就有了这道名点名菜。

说来你也许不信，我的一个徽州籍朋友，就是因为贪恋家乡毛豆腐，多次放弃了去省城合肥发展

的机会。用他的话说，是“至今思香味，不肯过长江”。其实，眼下不论是芜湖还是合肥，毛豆腐铁板烧进入菜馆酒楼，加入许多作料，成了徽州风味的地方名菜。我甚至还在北京的中关村那里吃过毛豆腐哩。当然，要想吃上本色的毛豆腐，还是在有着徽州古民居背景的街头，那才入情入味。

毛豆腐个性鲜明，不自轻自贱，且随和易交往，它既扎根街头大排档，又能跻身各类盛餐大宴。

五〇二

茶干的闲情逸致





茶干是典型的江南食物。

人说，忧烦的日子喝酒，心满意足的日子嚼茶干。茶干不适合做下锅的菜，下锅滚油的事有酱油干子承担，茶干清高自许，专以品茶助兴、调节情绪、培植话题、打发闲适时光为己任。这类入口搅舌之物，首先身量要小而紧凑，温文尔雅，不能一下子就将肚子塞饱了；其次是要筋道耐咀嚼，且越嚼越有味；再一点，是内涵丰富，咸甜鲜香诸味皆有。

江南集镇上老一辈人，都是很会享受的。“早晨皮包水，晚上水包皮”，早吃茶，晚泡澡。吃茶

当然是去茶馆（早年的茶馆与酒家不分），款款地坐定，伙计送一壶香茗，捎几碟小吃，糖姜、水煮花生之外，茶干子是少不了的，当然，有时也会携上臭干子联袂出台。缓缓斟细细嚼，轻拢慢捻抹复挑。要是来点主食，则有小笼包子、油炸锅巴等。倘若邀了几个朋友，茶叙的口舌间，有茶干助阵，不仅意兴遄飞，而且无论是几盏青瓷的小碟，还是一套朴雅的紫砂，皆风雅入眼，既好吃也好看。即使是在自己家中喝早茶，也是要摆出几盏香菜、醋萝卜、腌红辣椒片，其中茶干是手撕的，看上去有一种残缺的美。再说那泡过澡之后，华灯已上，腹中正好虚空，披条浴巾，半躺卧榻之上，茶汤饮了一盅又一盅，佐茶的风味茶干两根指头拈了，细嚼慢咽，有时搭配听点收音机里的戏文……要的就是这份闲情逸致。

茶干酱茶色，通常又被叫做香干或五香茶干子。酱油干子掰开来里面的颜色稍浅，而茶干通体都是深深酱色。茶干比一般的干子小且薄，硬朗一些，制作时加进了特别的调味料，筋道，耐嚼。

最著名的茶干，当然要数马鞍山的采石矶茶干。采石矶有太白楼，和诗仙李白深有渊源，很是沾染了些诗仙之气。其实采石矶茶干也就三百岁的历史吧，不可能为诗仙助过酒兴，一种区域性的地

方小食品，流传至今，特色和口味才是最主要的因由。记得早先采石矶茶干大大厚厚的，撕开纸包，茶干上都有清晰的布纹，掂手里晃悠悠，却怎么也悠折不断。又因内中加了鸡丝、虾仁或是火腿，以鸡汤做卤，故味极鲜美，食后口齿留香。那时坐火车经南京、马鞍山，都要在站台上买上十多包，回来后遍散亲朋好友。现在食品大大丰富了，却难寻回往日的口味和那样的经历了，很怀念那时的感觉。眼下，产于当涂黄池的金菜地茶干后来居上，大有超越采石矶茶干的势头。好在这两种茶干都属于马鞍山，应该有裙带之谊、袍泽之亲。

数年前，我们去马鞍山市参加作家协会交流活动。在采石矶公园林散之纪念馆举行茶话座谈时，香茗水果之外，主人在盘子里还摆上一种极其精致的茶干，小包装，一袋一块，比邮票大不了多少，呈均匀酱红色，品质纯正，形薄肉细，韧性十足，对折不断，咀嚼之下，香、韧、鲜、嫩，回味特别悠长。听了介绍，方知是定量生产的专用于接待外宾和出口级别的加料茶干。因为我们赞誉有加，主人高兴，连打了几个电话，请示协调之后，派一辆小车往一个什么地方跑了一趟，拉来两大纸板箱这种茶干，让我们又尝又带，狠狠享受了一回外宾级优待。

若论豆腐产业之盛，不能不说到徽州。徽州的毛豆腐、臭豆腐之外，便是茶干。我去过休宁县五城镇双龙村，那里是五城茶干的产地，也是“山水画廊”新安江的上游率水河和颜公河交汇处，古树，石桥，深巷，满眼徽景，绿意幽深，村里几乎家家做豆腐干。磨浆、滤浆、煮浆，空气中飘浮着醇浓的煮茶干所特有的桂皮、大料的香味。探身走入人家后院，若凑巧是茶干刚出锅，主人会笑呵呵请你免费品尝。刚出锅的五城茶干，其色深浓，如同国漆一样黑里带红，红中发亮，外表满是蒲包纵横交错、细密有致的纹路。咬上一口，细实紧密，如嚼鸡脯，伴随一种难以言说的异香，让你越嚼越入味，欲罢不能。主人为示范他们的货“硬”，会当你面拈一块茶干，从中间对折，却不断裂。

一河之隔的对面白墙黛瓦连绵处，就是龙湾村。龙湾茶干飘香徽州数百年，更是声名远扬。相传，乾隆皇帝下江南，品过龙湾茶干，觉其味道颇不俗，遂趁兴以手中把玩的印石在茶干上盖下一个深深无字印，无字之印即为口，寓意“有口皆碑”。去年五月，为看世博会，我在上海闵行一家超市挑选可带的食品，其中就找了一袋龙湾茶干。那里面每一块茶干上，果然都有一个圆形印章。

江南有名气的茶干很多，像三香斋白蒲茶干，

为清代湖州人屠氏开设三香斋茶干店所制，街坊邻里称之为“屠三香”，系白蒲一绝。南京人比较认同桥林茶干。桥林茶干属于蒲包干子的一类，或咸鲜或咸中带甜。

大约是在“文革”的中期，我老家的那个生产队有人领头办起“卫东豆腐店”，以物易物，你想吃豆腐或豆腐干子，就得从家中称来相应分量的黄豆。加工盈余下来的黄豆即为剩余价值，平时本队社员吃豆腐，可凭工分扣除。人说世上有三样苦：撑船、打铁、磨豆腐。我是前后两桩苦事都干过。好在“卫东豆腐店”的事并不算太复杂：黄豆磨浆做豆腐，豆腐可压成千张，压成白坯干子；白干子放墙角臭卤缸里沤成臭干子，若是投酱油锅里煮一夜，就是酱油干子；白坯干子进一步压紧实，酱油锅里再配上辣椒、肉桂、八角等（那时糖紧张，就以糖精替代），煮出来就是茶干子。那小小的茶干，韧而不坚，香而不烈，黝黑中泛着光泽，粗看上去貌不惊人，却端正四方，俨然是那个年代里的奢侈品。所以茶干子也只在过年过节时才做很少的大半锅，而且还要严密地瞒过上面的检查。

茶干当然也可以用来做菜，早春二月，茶干切碎凉拌马兰头，拌荠菜，清香爽口，令人食指大动。茶干切丝炒茭蒿，炒香芹，锅勺一响，满屋飘

香。夏日傍晚，柳荫初凉，蝉鸣悠长，端上一盘茶干炒红辣椒丝，再就着一碟咸鸭蛋，将绿豆稀饭喝得呼呼生风，谁说不是清贫的富足哩。若是硬要叫茶干由平凡变奢华，可去看一下《红楼梦》里制作“茄鲞”的讲究。虽是由一只茄子表现出来的，但参与者却有香菇、冬笋、五香茶干，绍酒、糟酒、酱油、糖、盐、水淀粉更是缺一不可……下足了材料和功夫，尤重细枝末节，奢华处处体现。那种大家族的排场，或许一块五香茶干也会弄出“十来只鸡来配它”，说不清谁抢去了谁的风头，复杂的操作，早已超越口腹享受的过程，这哪有让焦大抓几块茶干跑下屋里灌老酒、灌足了老酒就骂娘那样痛快。

有时想想，品茶干亦如品人生，不过是压扁了的人生，浓缩了的人生，个中滋味，不可言喻。犹如某个时日坐在曾经的火车上，旅行保温杯泡好碧螺春，随手撕开一袋茶干，或饮或嚼，眼睛却是漫不经心地望着车窗外……人生之旅呵，注定没有归程。

想着这些，不知道算不算茶干的闲情逸致？

五〇三

霜天烂漫菜根香





多年前，南方一家报纸发表了我的一篇文章。在收到的样刊上，同版面恰巧有篇叫张拓芜的台湾文人写的文章，说他回皖南泾县探亲的老乡返台后送了他一罐香菜，这应该叫“乡菜”的难得的美味如何勾起思乡之情云云。

一种杆子白得像玉、叶子绿得如翡翠，每棵至少有七八斤的叫“高杆白”的大白菜，只有皖南才有，所以香菜只在皖南才能觅见芳踪。每年霜降后的大晴天里，常能看到腌制厂和酱坊的人到乡下收大白菜。一千人来到菜地里，将菜砍倒，过秤后就地摊晒，晒到一定功夫，分量大减，再运回厂里。这晒蔫后的菜放水池里清洗，不易折断，菜帮也好

洗干净。洗好切碎，烘干水分，或上机或用人工揉搓，挤去液汁，掺上辣椒粉、烘熟了的菜子油、黑芝麻、盐，拌一拌，装进罐里，罐口要留点空，以使用捣烂的蒜泥封口。

青弋江上游的章渡，那是个往昔十分繁华的有着一排排吊脚楼的徽商码头小镇，至今每到冬天，镇上的酱坊一口口硕大的缸里便腌满了香菜和萝卜丁。凡到章渡旅游采风的人，回来时没有提一袋两袋香菜和萝卜丁，行程就算不得完美。买回家待一定时日开罐，新腌制好的香菜，青中带黄，非常亮泽，淋上小磨麻油，吃起来香鲜咸甜，韧而带脆，香中有辣，其味无穷，又有嚼劲，下饭可开胃，佐酒能醒神，且食后齿颊留香，是真正的地方特色美食。早餐配稀饭尤为上品，最常见的是用来配早茶，撕几块茶干，搭一小碟香菜，配上点腌红辣椒，或独自品嚼，或与二三友海吹神聊，将人生的层层百味皆析透，也抵得上神仙般自在。

皖南各地的香菜风味小有差别，但都香辣适口，风味隽永。相比厂坊，家庭制作的工艺，显得更加细致与投入。都是选一个好晴天，拿把刀到地里将整畦壮实鲜嫩、水汁丰富长颈大白菜砍倒，就地晒，就地洗。切成寸长细丝，摊放在竹凉床上或直接置于铺在草地的篾席、床单上晒。晒菜是非常

讲究的，既不能晒得过干，干了就过老，吃起来筋筋拽拽的；如果没晒够，菜里水分过大，就不脆，缺少口感，且保存不长。一般来说，晒三四个太阳也就够了。然后就是搓揉，将菜揉出“汗”，才算揉好。捣碎蒜子拌入，撒上熟菜油和五香粉、辣椒粉、炒香的黑芝麻拌匀后，装入坛中按压紧，再用干荷叶封紧坛口，外敷湿黄泥，存放于阴凉干燥处。

那时，我几乎每年冬天都能收到各地亲友们的馈赠。有的是装在那种袖珍的上了釉彩的小罐里，开罐时，满室生香，令人食指大动，使劲吸一吸鼻子，即忙不迭拈数茎送入口中大快朵颐了。往后的每一个有稀饭啜饮的早晨，都显得鲜美而滋润……人情的醇厚，一似这香菜历久弥香。

在乡下，说香菜是美味，倒不如说是一种风情。对于乡村和小集镇上的人来说，每年洗菜时的那一个个艳阳晴日，不啻是一连串乡风酣透的节日。

阳光是那样好，冬天最干净的云和最透明的轻风，在抚摸着远处的山峦。你随便走到哪里，大河旁、水塘边，小溪头，满眼都是洗菜的人群，满耳都是说笑的声音。挑运菜和站在大澡盆里先踩去菜上头遍污水的，都是青壮男子汉，女人和孩子多或

伏或蹲在用自家的门板搭成的水跳上，拿着壮实的菜棵在清澈的水里漂洗。水边的地上铺着干净的稻草用来晾菜，也有用竹凉床晾菜。杆白叶绿的菜经过泡洗，又吸饱了水，重新变得挺实、滋润、鲜活起来。鹅鸭们晃在水面悠闲地追逐那些漂开去的零散菜叶。年轻的女人们脱下红红绿绿的外袄，搭在身旁的树杈上，草地上，而她们穿着薄衫的身形更显俏丽可人。她们白嫩、圆润的小腿有时就浸在水里，逗引得许多小鱼成群围拢来用嘴亲昵，而她们的说笑声一阵阵荡起，比暖融融的轻风更能吹开水面的涟漪……香菜之所以好吃，让人入口难忘，就因为香菜首先是被这些浓烈的乡风乡情腌渍熏透了！



五〇四

深藏白根的水芹菜





芹菜这个家族，有几类不同身形和个性的成员：身大粗茁而憨厚的是西芹，白杆黄芽而华丽优雅的是旱芹，踮着一茎小根、通体翠绿气味浓烈的叫药芹。水芹则为一种野菜，又叫河芹，个头不高，充其量才尺来长，叶伞形，茎杆细圆中空带节，根细白韧长，拿在手里看上去颤颤的，恍如羞答答的春闺少女。在野外，绿莹莹的水芹天性爱凑热闹，毫无顾忌地你扯我牵挤挤挨挨地成片生长于水塘边、溪沟畔或低洼地方，都是一样的青翠欲滴，随风起浪。人工栽培的，叶柄更充实肥嫩，它们大面积挤满水面，尽情尽兴地掩盖起水下的秘密。即使是在雨雪霏霏的日子里，它们也齐齐地招展着绿叶，在水泽中向你款款致意。

江南水乡的人，冬春季节里爱吃水芹菜，除了

口味清香外，还因为它寓意吉祥。水芹菜细圆的杆茎是空的，俗称“路路通”，为了来年事事通达，讨个好口彩，除夕三十晚上通常都要随心做上一盘。

因为这份秀外慧中的水灵，日常餐桌上，水芹菜备受青睐。水芹菜和腊肉一起炒，味道清香宜人，那是不必说的了。炒前，先将水芹菜切好用盐腌上十来分钟，腊肉下锅爆香，倒入水芹菜，放上白糖提鲜，亦可加辣，大火急炒几下，鸡精调水泼入，趁鲜青未退、香气袅袅时即可盛盘，清爽中不失辛辣。茶干丝炒水芹菜，可同时加入切细的红椒丝，数色相间，颜色搭配十分养眼，透露出一种勃勃生机，让人看着就要食指大动。水芹菜炒臭干子，既香又臭，可谓殊途同归。水芹菜那种清香与众不同，败火功能特强，就算什么也不拉上，只寡寡地清炒着吃，也能让你吃出很不错的心情来。将水芹菜用开水焯一下，挤干，切成小段，加盐、鸡精、辣椒油和醋，拌匀即可上桌；慢慢咀嚼之下，你会觉得，那丝丝的清凉香味，竟如同一种故人情谊在舌底氤氲。

挑选水芹菜时，掐一下杆部，嫩者易折断，韧而不易折断的，为芳年已过的老水芹。

种养水芹菜是很吃苦费力的艰辛事。有句话

叫“水芹菜养不得老又养不得小”，就是说没有相当的体力和毅力，做不得此营生。水芹菜生长在水里，扎根于淤泥，收割时，正值朔风凛冽的隆冬。有一年雪后初晴的下午，我乘车路过镇江郊区，看见一处水面围了好多人，先以为是冬泳爱好者，后来才看清楚是穿着黑胶衣的菜农们下水采水芹菜。他们在水里扭来抱去的，有人把刚割下的水芹菜吃力地往岸上拖，几个包着头巾的女人则蹲在水边一把一把地清洗整理。



然而，采野水芹却很轻松舒畅。有好几回我在徽州游玩时，看完了主要民居景点，就到村外瞎

转。山区的天空，一年四季都是明净的，无论在大水沟或小山坑、小溪流旁近岸没脚深的浅水里，都能见着旺生旺长的野水芹，在阳光下散透着强烈的生命气息，映对着残垣断壁，有一种落魄而丰韵的美。野水芹地下的根茎肥美白嫩，很容易被扯断，需耐着性子慢慢拔，或是将淤泥扒开，先掏出根茎，才能拔出完整的植株来。每一回，或多或少我都能弄一些带回家。野水芹除了上半部略有点嫌老外，凉拌了，有一种稍带淡淡苦味的安谧静远的清香。若是全选取那种美白驯良如新妇的嫩茎，好生调弄出来，脆嫩清口，轻轻咀嚼着，余留舌间的香气，让人不由自主地想到明媚的春光和清新宜人的大自然。

杜甫有“盘剥白鸦谷口栗，饭煮青泥坊底芹”的诗句，这里的“芹”，除了外来的西芹外，很难确定是哪一种芹。而清人张雄曦《食芹》诗文：“种芹术艺近如何，闻说司宫别议科。深瘞白根为世贵，不教头地出清波。”此处“为世贵”的“白根”，只能出自两种芹，不是旱芹就是水芹了。

五〇五

羊肉的精神外遇





江南的羊肉，烹制时不必用桂皮花椒等大香，至多加点茺荑青蒜，入口慢嚼细咽，自有一种绵绵而至的本色鲜味，不似北方的羊肉那般草腥味重，膻气浓烈，非重料不能掩饰。北方所多的是红炖羊肉，煮得也算是恰到好处，舀到硕大的碗里，淋上红红的羊油，再撒上香菜末、蒜泥、花椒、辣油，吃起来满嘴哧溜泛油。打个有点出位的比方，北方烹制的羊肉，实在有余，风情不足；而在我们江南吃羊肉，却可吃出味蕾上风花雪月，那种情怀暗许不亦快哉，就像跟你相知的女人，温馨绵绵又知情

识趣。

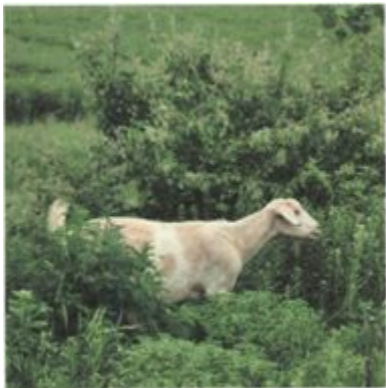
青弋江边弋江镇，因是地处当年陆上驿道和徽商水运要津，酒楼与青楼并立，美食同美媛共芳，舞榭楼台，笙歌竟夜。“门前多是桃花水，未到春深不肯流”，风土人情里自然亦就多了几分旖旎。早年有民谣“青弋江水清又清，青弋江边姑娘嫂子分不清”，原是表达一种暧昧意味的，但也可从侧面得知，由于流风遗韵，加上清清的青弋江水的滋润，这里的年轻女子才格外肤色细嫩、俏丽妩媚。“垆边人似月，皓腕凝双雪；未老莫还乡，还乡须断肠！”杜牧当年流连此地，正是情入深处留下一段伤感韵事，才写下了那首《南陵道中》：“南陵水面漫悠悠，风紧云轻欲变秋；正是客心孤迥处，谁家红袖凭江楼？”

弋江镇上的“三老太羊肉”，是二十多年前开始出名的。那是只属于那块地面并且冬季里才有的真正美味。寒霜艳阳或是雨雪斜飘的日子里，你无论走在老街还是新街抑或是大堤上集贸市场旁，都有一股熟羊肉的扑鼻香味弥漫着。那些店家的灶头上，一口熬着羊骨头的大锅里，升腾缭绕着乳色高汤的浓香与水气，一旁的盆钵内盛满早已煮熟炖好的羊肉、羊血、羊杂碎，还有放在碗盖里的切细的青葱黄姜和茺荳。你只需看清店门外悬的是“三老

太羊肉”的牌子，就尽管走进去拣张干净的桌子坐下，羊肉汤、羊杂碎、羊肉面条、羊肉粉丝、羊肉火锅，任凭挑选，店家立马就给调理好端上来让你朵颐称快。羊肉壮阳作暖，寒冬腊月天，好多人冷得跺着脚而来，喝了一碗羊肉汤后却是敞着怀而去。一碗羊杂汤味道如何，汤底非常重要，不少店家都有做汤底的绝活。看厨师动作麻利，抄起长勺把盆子里的生鲜肚丝、肺片、猪肝捞起来，在滚开的汤底里烫三遍，入碗后加上葱花、香菜、味精、白胡椒，再浇上一勺热汤底，添上羊杂，客人来端汤时店家再送上一个平泉烧饼。羊杂汤配烧饼，羊杂汤汤汁醇厚，鲜而不膻，烧饼香软松脆，富有嚼劲，两者堪称绝配。

“三老太羊肉”烹制有方，那种逼人的鲜香味，能一下子抵达你味觉体验的巅峰，是真正的地方美味。据说改革开放之初，三位结盟的老太太共同创出“独门秘笈”，为保护“知识产权”，三老太皆传媳妇不传女儿，很是神秘。“三老太羊肉”选料极其讲究。所宰羊，一律皆为散养于景色秀丽的青弋江大堤上的本地山羊。一方水土养一方羊，常经轻风细雨梳理的大堤上的碧草，养分足，无污染，加上自由放养，羊活动场所广阔，整天奔上跳下，体内溶氧量高，肌肉饱满而鲜红；又正是

秋后刚催上膘的一龄羊，尚不及成年，未谙风流之事，故骚躁之气淡得多。这样的羊，牵来即宰杀，经秘方配料和特定火候烹调，肉块切得颇不小，瘦肉酥而不烂，极为适口，且一点不嵌牙，带皮的肥肉腴而不腻，特别滑香温润，汤浓味厚，香气内蕴……拿当地话说，是鲜到肚肠根子里去了！



这些年来，每至冬腊，弋江镇的朋友都要给我送来正宗的“三老太羊肉”，半精半肥，切块烧好，作料放齐，有时还用食品袋装上一些有白色凝

脂的浓厚冻汤。吃时，只需放入火锅内回烧，根据爱好口味随意加配些青绿红白的茼蒿、菠菜、红椒、青蒜，或冬笋、香菇、豆腐、粉丝，汤干了再添水，味道却醇厚鲜美不减。

但我一直怀念多年前的一场情景。时届严冬，江浅沙白，三五好友围坐镇上某家小店一角。两只咕突突响着的红泥小火炉，被有着杨柳腰肢桃花颜色的店家女儿端上来，一锅羊肉，一锅杂碎，加上一堆活色生鲜水灵别致的配烫菜，炭星飞迸，红光流溢，雾气升腾……酒过数巡，话说亢奋；羊肉作暖，直趋妙境，脸热心更热，脱了几层衣。那一回我酒喝高了，把持不住自己，直讨了店家准备写春联的纸笔，龙飞凤舞地写下歪联两行：

羊肉火锅风味好，
腮红酒热弋江青。

写成，将笔一掷，直把几个朋友激得嗷嗷直叫！

五〇六

有江湖味的老鸭汤泡锅巴





英雄不问出处，一些菜肴师出无名，却可能给你带来意外享受。从《金瓶梅》中的绚烂食色到《水浒》里的大碗喝酒大块吃肉，莫不江湖。口腹之乐，少了江湖味，就不能算是完美。

一些美食，本来就是可遇而不可求。在皖南山区同圩区交界处的葛林分界山，是218国道边的一个小镇，十多年前兴起一种名吃“老鸭汤泡锅巴”，许多人是打这里路过时，于无意中享受了这种颇有江湖味的美食。

这当然是南方的江湖。分界山这里有山有水，林秀水清，自然环境宜人。当地出产一种俗称“瓦灰麻”的鸭，细颈平背，不肥不瘦，略具骨感之风韵。一般选用的都是两斤半左右的二龄母鸭，经宰杀、褪毛、剖腹收拾干净后，放入大锅中先用大火滚上一遍，捞净浮沫，再放入葱结、生姜等调料，用树蔸柴火漫漫煨透。只是盐一定要是中间放，盐

放早了，鸭肉僵硬，其味蹇滞难出。

煨好的老鸭，盛在大瓦钵里端上桌，汤汁澄清如水，上面漂着青碧的小葱和薄薄一层黄亮油花，喝入口中，那股鲜醇滋味，绵绵柔柔，直渗入你的味觉深处。鸭肉暗红，肉丝细腻，酥而不烂，筷子一拨即能脱骨，用不着你龇牙大嚼。锅巴，则是当地出产的一种细长晶莹的小稻米经柴灶炕出的，焦黄光亮，芳香扑鼻，干吃，入口松脆，极勾人食欲；若投入老鸭汤中，尽吸汤的鲜味，又脆又香，入口酥融，用俗语说法，是“打耳刮子也不放”！

盛夏或秋燥时，界山的老鸭汤最是招引人。尤其到了红日西斜的傍晚，喝老鸭汤的餐桌连片成阵摆到了屋外，或是浓冠的树影下，许多车子就停在路旁。瓦钵大碗，食具极是简单朴拙。而来客——无论你是开宝马还是坐三轮车来的，抑或从大货车上跳下来的，都是抖抖风尘随便拣张桌子就坐下。风生水起，南腔北调，这比那些名为空调雅座实为闷罐的食府包间有意思多了。

鸭属凉性，这种老鸭汤健胃解暑、清热生津、利尿，很适于体内有热、上火的人食用，为食疗滋补的风味小吃。我想，若能推出以补中益气 and 养血养肾为方的黄芪老鸭汤、当归老鸭汤、枸杞老鸭汤，扩大内涵，做好品牌，编出一部新版《葵花宝

典》，当是功莫大焉。

追寻口腹之乐，并不见得都是些害馋痨病的人。其实，冬日夜晚与三五好友开辆车来界山，叫上一钵热气腾腾的老鸭汤，再让店家炒几个下酒的菜，送上一堆锅巴。屋子里暖融融的，先来一碗烫嘴的汤哧溜着喝下肚，一身寒气顿消，再慢慢品尝那些筷子能夹得着的美味，谁说不是一番境界？人生本是五味瓶，想吃的无缘多食一口；寻常味道或是一些苦口酸涩的无奈，倒是时时在嘴巴中驱之难去。如此说来，鲜，也就是人生的一种最佳状态了。犹如我们双手捧着那老式青花碗，嘬起嘴，溜着碗沿畅快地连汤面上的油花儿一起喝下时，虽欠文雅，但却很江湖，也最接近美食的本源。

曾听人说起过一句话，叫“前半生吃肉，后半生出家”，到现在也不能精确弄清其所指。却是想起梁实秋曾说过的那句话：一饮一啄，莫非前定……

五〇七

无意于佳猪头香





在乡下，到了腊月，家家户户都要将养了一年的肥猪从圈里拖出来杀掉，村头村尾，猪的号叫声此起彼伏，宁静的乡村一下子变得热闹非凡。杀了年猪，头头脚脚，舌根（又叫“口条”）、尾巴根（雅称“节节香”），还有大肠，都是要腌起来的，叫“有头有尾，来年再来”。

“腊七腊八，腌鱼腌鸭”，进了腊月中下旬的那段时光，肉香会飘满每一个日子、每一条村巷、每一户农家……浓浓的年味萦绕在心头，一切都变得温馨可爱。年底晴好的日子里，走在乡下，竹竿上串的，墙上挂的，都是赶着太阳晒的鸡鸭鱼肉一类腊货，显现着江南农家于岁末年终之时的富足和丰润。有时，一个白生生的刚收拾好的猪头，就吊在屋檐下，沉醉一般眯着一对小眼，垂着两只肥大的耳朵，乍看去，犹似藏不住一脸的笑意。

当那个给彻底净了脸的“猪头三”，先是删去肥嘟嘟的领圈肉（也有人家保留不删），最后被拆去全部骨头时，撒上盐粒和花椒粒放入缸钵里，同砍成条块的腿肉和肋条肉混一起压实腌上半月左右，就可捞起来穿上细绳挂到阳光下，直到晒成深红油亮，才算真正入了味。记不起早先看的是周作人还是汪曾祺的文，说是上品的猪头，额头要宽，且额上的皮要皱一些，不知是否果真有道理。

以我的经验，猪头肉皮厚，胶质重，有嚼劲，质地才老到。过去我们这里有一种江南圩猪，此猪大肚塌腰马鞍背，耳超级大，嘴尖长，额上皱纹深厚，面相沧桑，生长缓慢，但肉质特别好，想来，其头上的风味自是十分了得。

在一些人眼里，腌猪头肉是上不了大雅之堂

的，很难想象政要大佬或是丽人明星会去光顾一块腌猪头肉。但腌猪头肉确实是妙处天成，其奥秘玄要就在于肥瘦一体，徐疾有道，肥中有瘦，瘦中有肥，说肥不肥，说瘦不瘦。最肥的地方，长出一块精肉疙瘩；最精的所在，忽然又嵌有一线肥膘。我以为，最妙的当是猪鼻——亦就是猪拱嘴子，那是一块天生活肉，色素沉积几近紫红，咸香咸鲜，软糯而又有嚼劲，平易近人又不失惊艳。问世间，情为何钟，当然更不能遗漏了那些被切成丝丝条条的猪耳朵……白白的筋镶在软糯的肉里，吃在口中，舌面发滑，咬起来脆嘞脆嘞的，总之是相当能引发你的佳兴。要是一辈子都没尝过，那真是太辜负自己一张嘴了！

将腌猪头肉弄上桌，几乎没有任何烹饪技术含量，就是放在锅里蒸熟——至多在下面铺垫点干张就行了。即此一蒸，最能体现江南的民间元素，却又大气浑成，不拘小节。在农家的餐桌上，蒸出来的腌猪头肉，几乎就是一个走在乡村大地上的行吟诗人，在深浅肥瘦的生活真谛和浮想联翩之间，且行且歌，超越理性，又把握得住激情。

早先没有大棚蔬菜之说，到了正月底二月初蒜苗上来了，用蒜苗或是嫩而微脆的油菜薹炒腌猪头肉，那种香，那种鲜，真是能浸透和挤爆你舌间的

每一个味蕾，让你充分感受着生命最美好与最热烈的欲望。

总而言之，腌猪头肉之美妙，浑如诗歌之于生活。所以如我这般深入浅出地享受着生活的人，也就顺理成章深深浅浅地热爱着腌猪头肉。

五〇八 持刀切肴肉，洗手作汤羹





舍妹秀衡，小名里有“梅”字，在镇江工作生活多年，入乡随俗亦能烧得几样苏菜。舍妹本来厨艺就不错，几年前我与她合伙开过饭馆，可惜好景不长，因为种种原因，两个月后我们那个承接“青梅如豆柳如眉”无限诗意的“青梅酒家”，就转租给别人改作“铜陵狗肉馆”了。

舍妹有样拿手的菜是肴肉，又叫水晶肉蹄，为镇江一款名菜。她做出的肴肉，皮白肉红，卤冻透明，一块块晶莹发亮，煞是玲珑可爱。其香酥鲜嫩，一吃再吃仍津津有味，如果再蘸点姜醋，更是别有一番风味。其实，十多年前，我就在镇江本地尝过这清醇鲜香的水晶肴。那年秋天我们报社一批中层去镇江考察业务，京江晚报的老总设宴于镇江

宴春酒楼。席上有一道冷盘菜叫水晶肴肉，近乎透明胶状的猪皮，凝脂似的清爽肥膏，胭脂红玉般的腱子肉，眼球被锁定的同时，阵阵清香已扑鼻而来……一尝之下，留下印象真是深刻。后来在街上看到有装在盒子里卖的镇江肴肉，就像我们曾在扬州、无锡和嘉兴知遇大狮子头与酱排骨以及火腿粽子那样，未及出手掏钞，已传言有人盛情给备了份放在车后备厢里了。

肴肉，说白了也就是一道猪蹄膀菜。提起猪蹄膀，各地都有，红烧蹄膀、五香蹄膀、酱蹄膀，而在乡下，用大海碗盛装的蹄膀，更是沉实实极有势头的压阵之菜，红白喜事若没有蹄膀上席就算不得大宴。周庄刚热火时我去那里，就是满街卖“万三蹄膀”了，但那时能满处跑转的人，大多已是肚子微微凸起有点身份模样了，对于硬傍上财神爷沈万三的蹄膀，终觉太过酱赤肥厚油腻，不想肆意于口腹。相比之下，选料之严格、加工之精细、口味之鲜美的这水晶肴蹄，就很是有点曲径通幽的意味了。舍妹说，在镇江买肉时，只要跟师傅说声做肴肉，他就会帮你仔细剔出骨头来，再把肉切成四大块，回家做起来就省事多了。

我看过舍妹制作流程。剔了骨的猪蹄膀刮洗干净，用竹签在瘦肉上戳一些孔，然后均匀地洒上硝

水，再抹上盐、八角、桂皮、花椒，以肉皮包裹住瘦肉腌上三天。锅里水烧沸，搁进一只竹垫，再放上重新用香料处理过的蹄膀。旺火烧沸后撇去浮沫，放入葱姜，绍酒，盖上锅盖，改小火煮两小时，将蹄膀上下翻转，再煮约两小时至蹄膀九成酥烂时捞出。将蹄膀皮朝下放入平盒中，压平，舀入煮蹄膀的原汤。约一天后（天热需放进冰箱中），便成肴肉，取出切片即成。排列在青花碟中的嫣红嫩冻，颤颤发亮，恍如惊鸿一瞥之羞答答的春闺少女。



肴肉诱人之处，在于肉质清香而醇酥，肥而

不腻，瘦不嵌齿。但凡吃过肴肉的都知道，“水晶”指的就是肉皮，肉皮有嚼头而不硬，瘦肉有劲道而不韧。夹起一片肴肉，蘸着混有细姜末的镇江香醋吃入口中，肉香、醋酸与姜汁调和、互动的结果，会让你想起三千年前就将治大国与烹小鲜一样操持的名相伊尹对于美食的感叹：“味之精微，口不能言也！”

听舍妹说过，水晶肴蹄是在古菜“烹猪”和水晶冷陶的基础上发展起来的。二者之间一脉相承，用料基本相同，都用蹄膀和花椒盐，用卤汤压冻而成。不同的是“烹猪”不用硝水，而水晶肴蹄用硝水，故后者又称“硝肉”“冻蹄”。我做过中医，当然知道“硝”就是芒硝，性苦、寒、咸，只要严格控制用量，就不致有恐癌之虞。

同江南许多地方一样，以前，镇江人习惯清早进茶馆，泡壶香茗，将肴肉蘸着香醋姜丝当点心吃，所以有“不当菜”之说。镇江“三怪”，为“肴肉不当菜，香醋摆不坏，下面煮锅盖”，镇江的“锅盖”面，是一种下法特殊的小刀面，性韧、爽口，夏日颇为流行，既可单食，也可吃粥时搭食，兼做小菜。

“洗手作汤羹”，舍妹煮的一种大肉丸也极有淮扬风味。肉丸大过汤圆，以五分精一分肥的比例

剁成糜肉，加盐、糖、鸡精等作料使劲搅拌，锅里水开，以汤匙刮下。再入姜葱大料，改小火煮半小时。直到肉丸里油汁逼出，汤水酃浓，肉丸既嫩又韧，香鲜滑爽。若配上香菇、金针菜或是冬笋，就有几分羽扇纶巾和才子佳人的玄妙了。

五〇九

将小笼汤包进行到底





小笼汤包是地方风味小吃，也是许多市民生活的一部分。早晨的时光里，除了那些老字号店堂食客盈门，深藏于坊间巷口的小笼汤包面点坊，还有夫妻小吃店，也总是透着热闹，门口的炉子上垛码着高高的蒸笼，一派热气腾腾。店里人一边有序地忙着照管客人，稍有空隙即过去包一下汤包。看他们做活十分有趣：将一张皮子放在手心，填上馅，手指夹住皮子的边，在顺时针旋转的同时，另一只手将皮子呈水纹形牵褶捏合。包制的过程又有几分像是在拧螺丝。包好的小笼汤包比一只乒乓球稍大，顶部的褶痕，看上去竟然像极肚脐眼。

皖江人不称“小笼汤包”，而是喊做“小笼包子”。“喂，老板，上两屉小笼包子！”“嗨，服务员……再来一笼蟹黄的小笼包子！”比菜碟子稍

大、经百千次熏蒸而变得乌黑的蒸屉端上来了，十数个玲珑白透的小笼汤包卧于其间，一个个外皮极薄，微微泛着油光，里面的馅料还加入了葱末，隐隐透出一丝绿意，让人看了就食指大动。小笼汤包价廉物美，风味独特，既可以作为早间快餐迅速填饱肚子，也可以是楼堂馆所气派的大餐中间上的一道点心。芜湖人说起小笼汤包，自豪感溢于言表。

小笼汤包，顾名思义，就是用小蒸笼蒸出的有汤的小包子，其薄皮里除了包着鲜馅外更有饱满的一口鲜汤。小笼汤包吃时要趁热，稍微凉点，味道就会打折扣。长江三角洲一带，很多城市都声称自己才是小笼汤包的发源地，比如南京、扬州、无锡和杭州。以我吃过的口感，南京、杭州以咸提香，上海、无锡以甜提鲜，镇江汤包汤汁嫌少了点，扬州的富春茶社的汤包虽说吃起来也柔软可口，只是体积稍大不够精致……这里我要特别提到武汉的汤包，因其内馅放的皮冻多，感觉汤汁十分富裕，且汤包的口形似鲫鱼嘴，肉馅微露，只是难免觉得油味重了。至于名称，一般根据所选辅料命名。如“蟹黄汤包”或“虾仁汤包”“三大菌汤包”，等等。还有像淮扬的“文楼汤包”、成都的“龙眼包子”也均为精品。

按上海人的说法，正宗的小笼包，是一百多年

前起源于他们那里南翔镇古猗园内。当年，南翔镇上的糕团店老板黄明贤经常挑着担子到古猗园内叫卖大肉馒头。后来竞争对手多了，精明的黄老板遂另辟蹊径，改成薄皮的大肉馒头，并想法子在肉馅里加进汤汁，由此制成了小笼汤包。他还规定，一斤湿粉要不多不少正好打出一百个包子皮，且每个汤包的皮上要捏出十四个褶。

有史可查，芜湖最早的小笼汤包，始于一九五二年。当年同庆楼的蟹黄汤包极享盛名，为商家大户洽谈生意、招待亲朋的必备名点。同庆楼的汤包，皮薄而筋道，透光，夹一只，你能看得到包中汤汁在流动，轻轻一摇，可以看见皮随着里面的汤轻轻摇摆。小小一只汤包，从购买原材料到成品出屉，要经过好多道传统手工艺，据说，仅汤汁的制作一项，就要用猪皮等熬制至少四小时。好的汤包，除了汤鲜，内馅更有讲究，既要肉紧又要娇嫩，品在口中须爽滑，弹牙，是韧韧的一团，而不是一堆散肉渣。尤其是蟹黄汤包，蟹肉滋味美醇，配上香醋、姜丝，真是妙不可言！

我的一个朋友，网名叫一片冰心，诗文皆不俗，常有作品见诸报端，但他的世俗身份却是北门“一家人”小笼汤包店老板。他告诉我，做皮冻一定要用猪脊背上皮熬制，猪肚子上的皮就差多

了，一般每斤肉馅要掺皮冻六两左右。要使薄薄的面皮包住那么多的汤汁而不穿底，工艺十分考究，须用一定的子面加酵面来做，这样既可使皮子少吸水避免穿底，吃起来又柔软可口。蒸熟的汤包不能塌，像灯笼，馅成球，浮在汤中。像珍视自己笔下的诗文一样，他对自家的才艺极为推崇，他说走遍江南的城市，芜湖的小笼包子味道最纯正！这一点他敢和任何人打赌。

小笼汤包好吃，还要会吃。如果你初次尝试，性急地一口咬下去，可能烫得吃不消，忍不住一口吐出来，弄得汤汁淋漓，损失了一口好汤不说，还溅污了衣裳。最佳的吃小笼汤包方法，简单的说，就是“一提”“一移”“一口”“一蘸”，还有一种说法，叫做“轻轻提，慢慢移，开小窗，再喝汤”……包子上桌后，用筷子夹住包子上口，轻轻摇一摇，让包子和笼底分开，然后横着夹起，放进调羹；也可以一手夹着汤包，一手拿汤匙接着，轻轻地咬开一个小口，吹吹里面的热气，待汤馅不太烫嘴时，吸完汤汁，再将包子入料碟蘸上醋一口包下。吮吸汤汁时，最是美味无比，肉汁的醇香和醋香揉和在一起，渗透整个口腔，滋润着全部的味蕾，吃完后尤其是唇齿留香。

将鸡鸭鱼肉弄成饕餮大餐是本分，将鲍鱼海参

做成难以释怀的美味是技艺，而能将面粉肉糜点化成入口的极品，那才叫境界。

当一笼两笼三笼各式内容的香喷喷的小笼汤包摆放你面前时，你就不必再去顾忌什么“三高”“四高”了……惟一要做的，就是二目放光，拿起筷子狠狠地吃，不折不扣地将小笼汤包进行到底！

六〇 吃锅贴喝鸭血汤的享受





说到馅嫩鲜爽、底座焦香的锅贴，我常会心动不已。

锅贴全名叫锅贴饺子，尽管有的地方干脆就呼其为煎饺，但锅贴绝不是煎饺。煎饺是先把饺子蒸熟，再煎成金黄出锅，底部向上装入盘中——之所以底部向上，是免使人以为你做的为蒸饺。但遗憾的是，无论煎饺还是蒸饺，皆一律肥硕，身形过于饱满，口感自是差了一截。大差不差的还有生煎，上海人精明一世糊涂一时，包子馒头不分，所谓“生煎馒头”，实则就是把生包子煎熟煎香。馒头不通世故何来馅呢，但这阿拉们口中的“生煎馒头”，分明内馅鲜嫩，多带卤汁，上半部有黄澄澄的芝麻和碧绿的葱花，松软适口，下半部则色泽焦黄，酥脆可口……也算是沪上特色名小吃了。

锅贴情同“生煎馒头”，却没有以“生煎饺

子”相称。锅贴是将呈月牙形的纤瘦苗条的生饺子放在平底锅里煎焦香，底部金黄酥脆，外皮微黄爽滑，馅心细嫩化渣。我在嘉兴吃过一种“渔网锅贴”，是正宴过半后上的一道菜肴，煎出的锅贴，下面不知道用什么法子再添上一层金黄色的网纹，如同女孩子穿上了漂亮的纱裙，有着不尽的纤巧烂漫。

其实，锅贴除了焦香外，真正诱人之处还是在馅。锅贴之馅，一如饺子馅和包子馅，可荤可素，可猪牛羊肉，可虾仁海鲜豆腐，尽显地方风土人情而已。饺子当然也可以煎，只是饺子更小巧，如美人耳朵，馅也玲珑，内外精致，鲜美溢口，正是江南人对食之内容和外在形式皆完美的最佳追求。

先前我住二街，斜对面的楼下，即是名头很响的“二街老头子锅贴”每晚出摊的风水宝地。“老头子”虽是江南人却长了关中演员李琦那般的头颅和身架，看上去有几分凶悍，其实人倒是挺和善的，而且也很有一把年纪了。每日吃过晚饭，“老头子”即用板车拉来他的全部行当，在一公交站牌旁的门楼外当街支起铁桶炉灶，摆上平底锅，略抹一层油，将锅贴整整齐齐地摆上去，排队上前线，行列俨然，向右看齐，前胸贴后背一个挨一个，迎接它们的将是浅油热火的考验。然后，就见“老头

子”抄起一个小壶洒一转似是搀了油的水。盖上锅盖，热气上冒了，就抓两团抹布在手里，包着锅沿张开两臂旋转，听到噼噼啪啪的声音，就揭开锅盖，再洒一次“油水”，有时直接是沿着锅的边缘淋色拉油。蒸气迅速蔓延，盖上锅盖，将锅斜拉起在火上不断旋转，再次噼噼啪啪响并浓香四溢，就彻底拿掉锅盖，用一把老式铬铁那样的平头铲子铲松锅贴，下面则关了炉门。待吸干了锅里的剩油，看到已经有硬壳子，锅贴就熟了。这锅贴底部给油煎得焦香，上面却是水煮的带油柔和。用锅铲一铲，五六个、十数个连在一起，热气腾腾。若是煎的时间不够，有那么一排或是几个，底子几乎看不出油煎的痕迹，皮子偏软，吃入口里有点水涝涝的。所以我有时买老头子锅贴，避开人多时高峰，专瞄他剩余的买，在锅里已炕了好长时，底座特别香脆，馅亦烂亦酥，香气扑鼻，回味无穷。

吃“二街老头子锅贴”，还有一种配搭的美食，那就是鸭血汤。

自从我搬离了二街，差不多有一年多未再关照“老头子”的生意了。那晚有事路过二街，见原先给“老头子”打下手的他的儿子独自照管摊子，就坐过去要了一碟子锅贴和一碗从小半人深的大铁桶里打上来的热气腾腾的鸭血汤。正好顾客不多，

我们聊了起来，方才才知道他家老爷子早年竟还是医科大学的肄业生，凭借学医的底子，在做锅贴的同时，又创研了有独特口感与保健养生功效的鸭血汤。



一般说来，卖卤鸭的摊子上顺带也卖鸭血汤，且口味都很不错。“老头子”成名主要是锅贴，这鸭血汤早也是尝过，味道鲜美，只是不知还有如此背景，难怪汤里似有一股淡淡的药香味。“老头子”调制出的这汤，不知是否亦采用猪骨和老鸭熬煮的高汤打的底，反正汤里有榨菜、葱花、芫荽和胡椒等诸多调味料，刚好去除鸭子的腥味。鸭血嫩滑，切得细碎的鸭肠，绵韧耐嚼，汤水清澈而不油

腻，浓鲜爽口又提神。中江和下江的人都爱吃鸭子，不仅鸭肉，连鸭舌鸭内脏都能做出一番文章来。比如那个用鸭脚和鸭肠还有一小段贴肝做出来的鸭脚包，就是极有地域特色的腊味。而小小一碗鸭血汤，却也能把鸭子的诸多美味荟萃其中……喝一口鲜汤，抿一块鸭血，嚼几段卷曲的鸭肠，让人不由得感叹这些不起眼的东西竟能调制出如此世间美味！

吃着锅贴，喝着鸭血汤，若是在一个冬夜里，那真是要多享受有多享受！

六〇一
见到美人不說話





“冬至饺子夏至面”，一年里最短和最长的两个白天，分别吃饺子和面条，是我们这里的乡俗。但外人不知，南方许多地方称做“饺子”的，实际上就是小馄饨。在过去，下“饺子”只有担子而没有铺子，我们这里许多风情小镇上，“饺儿担子”可算是街头最寻常的风景了。乡下唱大戏、放电影、玩灯、赶庙会，只要是有人聚集的地方，肯定就有下汤圆下“饺子”的担子。露天之下，浮在汤碗里薄如蝉翼的皮儿，还有里面鲜红的肉馅，撒

在上面翠绿的葱花、焦黄的油渣末，以及淳朴的乡音，都是那般亲切……

最难忘深夜的街头，昏黄的路灯下，总有一位头发花白、身形瘦小、系着围裙的老人躬身打理着。那担子的一头柴火红红，上面锅里热气腾腾，另一头的极小的案板上码放着油瓶、馅碗、皮子以及包好待下的成品。旁有小桌小凳，有人过来，几分钟光景，一大碗热气腾腾的“饺子”就下好端上来。由于皮薄个小，不必大口咀嚼，只是嘬吸，入口即化。那时我每每走在这样晚间的街头，总会下一碗这种皮子薄到透明、撒了葱花、飘着猪油花的“饺子”，那香气，那暖暖的感觉，总能诱惑夜归的人。

相对北方那种皮肉厚实的大馄饨，皮薄馅少、晶莹剔透、汤料清澈的小馄饨，无疑最适合水软风轻的江南。小馄饨不似水饺和面条，不是用来撑肚子的，吃这种小馄饨，纯粹为了情调，为了享受那碗热气腾腾的鲜汤——不求吃饱，只求来点精神外遇。小馄饨要的是皮薄滑爽，肉馅不能多，多了就荒腔走调不是那味儿。一大碗汤波荡漾的小馄饨端上来，用汤匙稍稍搅动，但见一片片羽衣缥缈，裹一团团轻红，上下沉浮飘摇，点点葱花如柳眼初舒……嘬吸一口汤，真是香鲜透骨！



在我教过十年书的那个西河小镇上，有几家馄饨下得特别柔软滑嫩，都是不知传了多少代的老手艺。有时阴雨天不出摊，我会带上一只大号搪瓷缸，走进那些建于清末民初的有天井采光、临街二楼之上有女儿靠倚栏的老旧大屋，穿堂入户去他们家中等候。去早了，看他们剁馅打皮子，拣一些闲话来问，也就知道其中诸多讲究。比如，馅要用当天宰杀的猪前腿夹缝肉，八分瘦两分肥连筋带绊的（若是纯精的后腿肉反而不好），双手各持一把刀上下翻飞，剁成肉末。再用一根圆筒状的槌棒敲打，肉打得越久，越熟，越打越膨胀。打到最后，喷起的肉茸会起丝，会非常“沾”包馄饨的竹挑。制作馄饨面皮，要入碱，分量掌握不好跑了碱，在

猛火沸汤里一煮一冲，馄饨就会破皮。擀面时还要加入鸡蛋。擀出的最佳效果，须是“薄如纸，软如绸，拉有弹性，吃有韧劲”。擀好的皮子垛起来，拿刀斜切出来，二寸见方若茶干子大小。一般十二张皮放秤上称一下正好一两，再裹进一两馅心，便是一客小馄饨。包馄饨手法极快。看他们左手皮子，右手小竹挑搭一点点肉糜，贴着馄饨皮上，包进馅心后，几根手指一窝，轻轻一捏即拢合，扔到一旁。小馄饨们个个姿色秀丽，色泽丰盈……她们之间都是撒了点儿面粉，基本上互不搭界的。馄饨下锅后，水滚，馄饨浮上，裙裾飘飘，如同烈焰之上的舞者。几次舞过，能看到粉红馅心的一面朝上，必熟无疑。



小馄饨汤水甚为重要，通常是先在碗里放好盐、味精、酱油、猪油，用开水冲兑，以免汤水混浊，影响口感。再用笊篱捞入小馄饨。十来个穿了柔软蝉衣的小馄饨在碗里轻轻地打着转，几星嫩绿的小葱撒在上面很是养眼好看。舀上一个吹一吹，轻轻地咬上一口，满口的汁水，鲜美无比，忽然间就有了让你很享受的感觉，很心动，很温馨。

一些传统的小镇和传统的手艺已日渐远去，眼下的肉馅都是绞肉机绞出的，个头愈来愈硕大，再也吃不上过去那种精致玲珑有情有调有烟火味的小馄饨了。这些年，但凡有外地客人来，早餐我总是领到凤凰美食街上百年老字号耿福兴，上几屉小笼汤包，搭上酥烧饼，再给一人来一碗小馄饨，软的酥的汤汤水水，都齐了。耿福兴的小馄饨，胡椒粉或鲜红的辣油任由自己放，通常是配以骨头汤，别有一分鲜美。

若是哪一天，我能溯回曾经消弥了我青春岁月的小镇，端起一碗往日的小馄饨，心头涌动杜牧在此写下的“谁家红袖凭江楼”的诗句……还有什么话能说得上来么？

六〇二

人生微醺偶耽的意境





喜欢酒酿的滋味，喜欢老家那里把酒酿喊成“甜酒”或是“甜酒酿子”的醇厚清正乡音。

总觉得酒酿在气质上更属于江南。虽说我在北方也吃过酒酿，但离了马头墙，离了雕花窗，离了吴山越水，那酒精度里酿不出别样的情怀来。意识里，江南湿润的空气中总是浮荡着微微酸甜的气息，一点点酒意飘过老街旧巷，那是市井人生微醺偶耽的意境，犹如漫上老井和旧墙下的苔痕，天长日久的浸淫，便成了故土的风物和气息。

而在我们的意识深处，总是有一个身影要固执地溯回幽远的往日——

冬日夜晚，街头巷口的路灯杆子下，所多的便是酒酿担子。如果是在唱大戏玩龙灯的乡村，酒酿担子上总会亮着一盏马灯，随担子晃悠。酒酿担子

的主人多为一位身腰佝偻、戴着旧绒线帽的老者。那担子一头是炉子和锅，一头则装着酒酿钵子和碗、盆等。夜风吹过，马灯和炉火都是忽闪忽闪，枯叶起舞，在担子脚边打转转。“下——酒酿子哇——”老者嗓音阻塞、暗哑，却自有着一份与冬夜、与人生的风烛残年相应和的穿透沧桑世事的力道……这样的酒酿担子，曾在丰子恺的那些粗黑线条的漫画里铺陈出满纸浓浓的人生况味。



除了酒酿担子，还有一种小贩，他们挑着装满

甜酒酿的瓦罐，走街串巷，四处叫卖。在菜市场也能买到酒酿，有时还能搭配买到“水子”——一种比黄豆稍大的用糯米粉搓出的小丸子，先下在开水里，翻两滚后挖一勺酒酿放入即可。晶莹润泽的糯米酒酿，珠圆玉润的粒粒水子，点缀着星星点点的黄色桂花，随着热气飘散着动人的醇香。所以芜湖街头的酒酿担子招徕人，喊出的是：“卖——酒酿水子哎——”

早年，很多人家都是自己酿制酒酿的。做酒酿算不上什么技术活，一般老叟少妇都会。逢年过节，或是家里有产妇，都要做上一点酒酿，几乎成了一种习俗。向别人讨来做引子的好曲，问清楚了曲与糯米的配比，然后把糯米洗净蒸熟，半温半凉时拌入捣成粉末的曲，装在罐钵里，四周抹平实，只在中间留一个锥状的洞，稍许泼上一点温开水就行。冬天时，罐钵外面须包上棉被保温。在几天的等待中，随着渐渐发酵，有一股诱人的甜香不可遮挡地散发出来；中间那个孔洞会渗满清亮的汁水，映得钵体粗陶的釉色泛出湿漉漉的幽光……这就是甜酒液，尝一口，好醇润啊。酒液越渗越多，最后那一大团缠结成饼状的酒酿就浮在酒液中了。自家酿制的酒酿味美汁醇，令人陶醉。许多不善饮酒者将此甜酒液灌入瓶子里，当做酒水，即使不在年节

的日子里亦可自饮自乐，走进面赤耳红的微醺里，寻一份衣袂飘飘的快感。

将年糕切成薄片，在开水锅里烧软，再深挖一大勺酒酿连汁带水放入，就是甜酒下年糕。还有甜酒下汤圆子，甜酒打蛋——亦即甜酒水溏蛋。将赤小豆加水煮烂，入甜酒酿，烧沸，打入鸡蛋，待蛋凝固后加红糖调味。酒酿煮沸，淋入蛋液，加糖，略略勾芡，即成蛋花甜酒……现在想起来，这都是令人思念的早餐或是夜宵。此外，酒酿还可用来糟鱼、糟猪大肠、糟鸡糟鸭，糟出深红酣畅的色泽，香醇清朗自不必细说了。若是蒸在饭锅里，未掀锅盖，酒香肉香早缭绕其上，未至上桌，已酿醇一室。

近年来，夏天的街头出现冰镇酒酿，通常与冰赤豆糊或是冰枣子汤一起调出来，有时，里面还有数块橘红的削了皮的南瓜，甜中带出微酸的酒香滋味，再撒上星星点点的糖桂花，味道轻盈香远。还有，将老南瓜去皮，切成方形小块，或削成橘红的小圆球，入屉笼蒸熟，取出冷却，放入酒酿，冰镇后撒上糖桂花，自然又是一番风味。炎天暑热，若刚刚吃了厚腻之物，喝一碗冰镇酒酿，或是吃上几块糯软酸甜的酒酿南瓜，心底被一层层的清甜皴染，那股若有若无的醪香，于人生的偶耽里，便迁

出铺陈的余韵了。

六〇三

锅里锅外一色红的藕稀饭





秋尽江南，圩区水乡塘港沟汊里那些原先密密匝匝的翠碧荷叶，全都凋零枯缩了，但留得残荷养肥茎，在水底它们根下的泥土中，躺满了壮硕中孔的老藕，恰似优美的诗歌睡在诗集里。藕，既可为蔬，又可代粮作果，生熟皆宜，荤素均可，可甜可咸，吃法多多。清代王士雄在《随息居饮食谱》中云：“藕以肥白者良。生熟鲜嫩，煮食者宜壮老。用沙锅桑柴缓火煨极烂，入炼白蜜，收干食之，最补心脾。”

二十世纪六十年代早中期，我家乡县城的大街小巷，常能看到挑着炉火担子走街串巷卖藕稀饭的小贩。他们边走边敲打着竹梆，沿街叫卖，随走随停，所挑的火炉上置有一口有中号鼓那般大的铜锅，锅里焖煨着酱红的藕稀饭。梆，梆，

梆……“卖——热藕粥啦——”秋风落叶之下，音调中似有凄然的意味。有时是一担深夜的挑子，挑子头挂一盏那个年代的风灯，玻璃方罩，煤油浸的绵纱捻子；还有一只红油漆的小桶，内盛清水，浸泡着一朵蓝花小瓷碗……炉子上冒出的白腾腾热气，香气扑鼻，伴着红红的炉火，锅里锅外一色红，能给瑟瑟夜行的人带来热乎乎的暖意。

二十年前，我调来报社，因是单身在外，早上常是随处解决肚皮问题，渐渐熟悉了一些街头特色小吃。那时北门有个专卖铜锅藕稀饭的姓朱的老头，人呼朱爹爹。每天一大早，朱爹爹就支起一口硕大的紫铜锅，以劈柴烧着大灶，熬起稀饭来。糯米加上刮去皮的老藕，一次放足水，中间不再添续，大火烧开后改小火慢煨。一直熬到黏稠，将锅搬到架子车上一个固定的灶上，灶膛里也烧着柴火，靠车把这头叠放着几张矮条凳。朱爹爹就推着这车到北门口去卖。路上，他有时会停下来，不紧不慢敲起梆子招引客人。那口铜锅里的藕又粉又甜，粥则糯中有甘味。递上五毛钱，你可以要上一碗有藕片的粥，也可指着整段的藕让给捞起，放在盘子上切下几片来。冬天的下午和晚上，常有些从澡堂里洗澡出来的人，顶着润湿的头发，走到朱爹爹的摊子前，要上一碗藕稀饭，唏溜唏溜吃得有滋

有味。

后来，在朱爹爹卖藕稀饭的铜锅旁边，又新加入了一个用来冲莲子粥的龙头大铜壶。大铜壶看上去也是古董级别的，由紫铜打造，身架不比煮藕稀饭的铜锅小多少，壶心里的炭火可以将水烧到一百五十多度，能把莲子粉冲成糊状，吸溜起来又香又甜又清爽。铜壶上部和下部各有一圈铜饰花纹，壶身的上方翻滚着一条铜龙，龙头一直缠绕至壶嘴处，壶把也是由一条龙构成，龙须、龙爪、龙鳞都生动可辨。龙嘴上伸出的两根龙须，尖端有两个红绒球，随着那位大个子师傅倾壶冲水的动作而颤动不已。这硕大的铜壶，也是置于架子车上，大个子师傅一手端碗，一手掀壶，壶嘴向下一倾，一股沸水划一道银色弧线落入碗中。碗中有时是莲子粉，有时是细罗筛过的焦面粉，配上红糖、白糖、芝麻、核桃仁、糖桂花和青丝玫瑰，热腾腾一碗，甜润香醇，口味浓郁。在一些季节里，这龙头大铜壶也冲泡藕粉和一种杏仁粉，水满粉熟，藕粉清明，杏仁粉色泽隆黄，质地细腻，看着就让人心动。

大约是十多年前的二十世纪末，在步行街靠镜湖边的原华联楼下，常有一位身材矮小、慈眉善目系着白围裙的老人，推着一辆车停在固定的地方卖铜锅藕稀饭。这老人的藕稀饭特别黏稠，挂在勺口

能拉好长，并且放的不是赤砂糖而是绵白糖，有时还撒上少许糖桂花和葡萄干。那口大肚子香炉一般的紫铜锅，据说还是上代人传下来的，有六七十年的历史了。热腾腾的一股香气从挪开缝隙的锅盖下冒出来，很是诱人。粥刚端上手，很烫，闻着香，下不得口，须用勺多搅和几下方能往嘴里送。有三两小孩子蹦跳着来买食，老人会一边打粥一边慈祥地小声提醒：“哦，吃慢点。慢点呀……别烫着。”



在外地人看来，这也就是红糖稀饭加上切成小片的藕，只是，正宗的糖稀饭和藕，一定要是酱红色的。煮藕稀饭必须要用铜锅，切藕要用铜刀和铜叉，要不，藕会变色，就不好看了。藕稀饭味甜喷香，清心爽口。虽是街头小吃，但选材挺有讲究。上等糯米，配以粗茎肥壮的铁锈色老藕，这样熬煨出来的藕稀饭才会情到深处，浓稠香甜。

老一辈人说话做事爱讨个口彩，对糖藕稀饭也赋予了许多美好的希望：常喝铜锅藕稀饭，日子过得红红火火，甜甜蜜蜜；小孩吃藕，早开窍；大人吃藕，路路通畅；夫妻吃藕，偶来偶去，成双成对.....

新一代网民爱以“偶”自称，不知此“偶”能否煨出红红的“稀饭”来？

六〇四

茂林檀郎春风客





“小小泾县城，大大茂林村。”在过去的年代里，泾县茂林称得上是江南名镇。青山环绕，溪水相抱，以府第园林为主的建筑物鳞次栉比，气度恢弘，民间有“七墩、八坦、九井、十三巷、三十六轩、七十二园、一百零八座大夫第”之谓。这里是发生过“皖南事变”的地方，也是并称“茂林三吴”的文学家吴组缃、画家吴作人和书法家吴玉如等人的故乡。

由于茂林历史上官宦人家较多，生活极为讲究，在传统的乡间宴席中，自然形成了“八大碗”“十二碗”和“八盘八碟山海席”等一整套菜肴体系。至今，泾县城里以土菜为名招揽客人的，多以茂林土菜自居。芜湖美食街有一家“桃花

潭”，正是凭着几样茂林菜打出招牌来的。

数年前一个早春，电力系统一位喜爱摄影和文学的朋友老徐，开着车陪我们去泾县观光采风。我们先在丁桥看了红星宣纸厂的一整套工艺流程，饱览了青弋江两岸秀丽风景，一路上溯到太平湖大桥附近，又采访拍照了一番，十二时左右赶到了茂林。茂林是老徐的老家，故中午那餐招待很是实惠受用。

满满的一桌子菜，鸡鸭鱼肉和山菇蕨菜，都是当地农家特产。老徐说这大都是“十二碗”的内容，遂以筷子点着桌上的几道菜——告诉我们：这是“煮肉”，即红烧猪肉，里面加有鲜笋、香菇；这是“炖肉”，选用里脊肉炖至半熟，再加香菇或木耳、冬笋、金针菜等炖熟而成；再如“烧膀”“渣粉肉”和整条的红烧鲢鱼；此外，就是“拌菜”，是一些香椿、马兰头入沸水烫后切碎，加盐糖醋，拌上干丝、干张皮、荸荠片以及一粒粒肥胖的焖黄豆。那次还见识到了“三鲜汤”，是用山药、荸荠、板栗做成的汤菜，鲜嫩甜糯之外又有胡椒粉的香辛。“漂圆”即汤肉丸子或汤鱼丸子。还有就是“子糕”，盖因皖南乡音读“蛋”为“子”，“子糕”即蛋糕，是将鸡蛋兑少量水搅匀蒸成糕状，切菱形烩成汤。在诸菜环围

之中有一大海碗，盛的是浮着一层什么坚果仁碎末的糊羹，被告知就是颇负名声的“茂林糊”，舀了一匙品尝，知是砸碎的花生米和核桃仁，还有肉糜笋丝，口舌受纳，颇有可意处。

真切品尝茂林糊，是在今年春深时。桑椹和野草莓熟透的时节，山区的天幕蓝得似要渗出油来，蜜蜂嗡吟，空气里沁满了花香。一路上绿色如染，将山峦和田畴染成大片大片的欲望，陈放在春天最温柔的阳光里。曾下放在泾县桃花潭边的汪君一边开车一边同我们说，眼下春笋味正美，春笋时令性极强，略为疏忽便错失良机，让你追悔莫及。汪君绝对算得上是有段位的食客，那天中午他领着我们在桃花潭用的餐，基本是以太平湖的鱼为主打菜。有一道腐皮鱼卷，味和形皆不俗，鱼肉剁成糜，加韭菜，以腐皮包成长卷，清蒸之下，碧绿爽口，清纯动人，让人心生迷恋。至于油焖春笋，则遗憾有点偏题了，本来笋以清胜，若是不问青红皂白一以烩之浓酱色，犹如让容颜秀丽女子裹以恶俗外衣，窃以为不可取。

太阳西斜时分，我们车出桃花潭，行四五公里，西拐去茂林。其时，汪君早已电话联系好一店家，待我们入座甫定，菜便陆续摆上，也是号称的“十二碗”。汪君说“十二碗”只是个幌子，这

里所有店家都是如此招揽。我们连说只要是风味土菜就好。一巡酒过，众皆举箸，果然是淳厚的乡土风气农家味道。其中那一大海碗“糊涂汤”，看上去与前次无多少差异，依旧是青白色的糊羹浮沉着深黄的果仁碎末，我一匙入口，糊羹让舌头一裹即化，余下脆香的果仁碎末和绵软肉丝，数嚼之下，竟然如惠风徐来万物新绿一般，令人神清气爽的鲜美盈满齿颊……见我眼里充满诧异，汪君含笑给我交了底，镇上这家茂林糊做得最出名，是以大骨头煮熬后，加入肉杂碎和山珍干果做出来的。这种糊在茂林人的口中又喊做“雾粉”，因色似云雾而得名，用鸡汁、淀粉加鸡蛋、花生仁或核桃仁、瓜子仁调制而成，既有诸仁之偕美，又有肉类之丰腴，再加葱、姜和芫荽提香，味极佳，及食，必频举匙。呵，怪不得咸甜脆腴，愈啜愈奇其口感滋味之变化隽永。



既而，汪君蹇入后面的厨间，叫出了一位四五

十岁的长脸汉子，说是大厨，并指着我说：你们俩是宗家。双方赶紧招呼，殊不知细问之下，那大厨姓的是檀，倒是不错的姓，只是他鼻音浓得化不开，将檀发成“唐”音，而敝人姓氏是谈，音同字不同。一干人皆起哄“干一杯”，于是引颈就杯。听檀厨子说，祖上是江北望江过来的，父亲是专给人帮红白喜事的乡厨，到他算是子承父业，烧的都是老式菜。提到茂林糊粉汤，檀厨子话就多了。

他说，糊粉是茂林“十二碗”中的主打菜之一，也是所有茂林餐馆的招牌菜。“十二”之数，表示月月安好，年年富足，且不同属相的宾客都能分享喜庆。但在早先，糊粉多为过年时的应景菜。这里面有个讲究，因山区潮润，冬天要进补一些山珍，又食又补的糊粉正好对了路，慢慢就成了坐上“十二碗”中头把交椅的名菜。说到具体操作，先文火将肉、大骨头炖烂，剔骨，放入香菇冬笋再炖，将核桃板栗或花生等研末投入，打入鸡蛋，最后冲入葛粉或蕨根粉搅拌。

“一锅糊涂汤，养育清清白白的茂林人。”——这应该是一句耐人寻味的本地流行语，由檀厨子作为终结语说出，倒是让我们听出了诸多言外之意。

“糊涂汤”之外，那个野猪肉同冬笋炖锅，也

极有地域特色。野猪肉甘香，肉紧，皮较厚硬有嚼劲，重色、重油烩后再同冬笋同炖，鲜美至极，普通猪肉难望项背。多年前，我去周庄，见满街都是卖万三蹄膀的，油赤肥红得直晃眼。其实，茂林的蹄膀烩制也是到了极致。汪君介绍，茂林蹄膀菜名叫“烧膀”，有六七道工艺：水滚、抹红曲、上蜜、油炸、入锅放膏汤、急火烧开，加入十多种调料，改成文火慢炖，蹄膀上覆盖一张豆腐皮，主要用以保护膀皮完整美观，也有助于入味。还得不时把膏汤回浇，俗称“披汤”，二三个时辰后，豆腐皮成金黄色，蹄膀皮成酱红色，色香味俱全的烧膀就能起锅上席了。“烧膀”的表皮与肥膘部分筷至即起，入口即化，肥而不腻；腱肉部分烂熟但有形，咸中带甜。

茂林菜无疑是徽菜一个支流，擅长用山珍作原料，具有重油浓酱之特色；但是，由于注重鲜嫩，多甘腴，汤菜喜用胡椒粉，因而与流行于古徽州一带的正宗徽菜又有些区别。一个地区的饮食文化，其气氛、气味和味道，蕴有这一特定地区的人文、风俗、文化、历史等背景，内中种种，千言万语难以述尽。汪君却能简明析之：烹饪之术，就是要想办法让好东西出味，让平常东西入味。此言有人生大境界，这大概也道出了茂林饮食文化的精要所在

吧。

傍晚时分，穿行在被时空磨光的老旧石径上，触目皆是断壁残垣和幽井曲径，尽管我是为访食而来，但茂林的春风吹在脸上，让人越发增添世事兴亡的无边感慨。耳中是檐雀噪晴吵闹声，鼻孔里吸入人家的烟火味，一边看昏黄里深巷墙头斑斓的花砖和飞檐上的雕刻，或是墙角无人处一丛两丛的闲花，一边从两旁陈旧的店堂里想象着那些曾经有过的繁华。放开自己的心絮，悠悠地走着，想着，那些平生足迹所至且让味觉细细探访过的诸多江南古镇的故事与情调，一一在眼前演绎……

六〇五

味蕾上的芜湖





芜湖是滨江城市，襟南带北，自古以风味美食闻名，“鱼米之乡”的丰饶与温润最能显见于口腹之道。“风消橈碇网初下，雨罢鱼薪市未收。”历史上，城内东门就有水气氤氲的鱼市街、河豚巷、螺蛳巷，城南长虹门外有干鱼巷。极负盛名的“芜湖三鲜”，即盛产于芜湖段江面的刀鱼、鲥鱼、螃蟹。民间流传：“清明挂刀，端午品鲥鱼，金菊飘香螃蟹矶。”虽当今由于生态环境变化，“三鲜”中前两鲜已濒临绝迹，但芜湖的鱼鳖虾蟹等水产品仍是极其充沛，不说那些名目繁多的煎、煨、炸、炖、糖醋、溜丝、清蒸鱼之烹调口味，单是传

统美食蟹黄包子、虾子面，一提到名字就让人食欲大动，几不自持。

芜湖本地餐饮体现的是沿江菜系的特色，以烹调河鲜、家禽见长，讲究刀工，注重形、色，善用糖调味。最负盛名的老字号有耿福兴、同庆楼、四季春、马义兴等。特别是一些徽菜馆，原料多由菇类、豆制品、野菜、鱼、家禽组成，新鲜活嫩，重色、油、火工，擅长烧、炖，讲究食补养身。还有烹饪风格形成于市井小巷的土菜，如荠菜丸子、干张蒸咸肉，是融乡情、乡风和乡音为一体的典范。

外地的朋友都知道，到了芜湖不能不吃鸭子。芜湖的鸭子肥美鲜香，风味吃法亦殊多。白油板鸭、“马义兴”板鸭、琵琶鸭、蝴蝶鸭无不极具特色。如“桂花盐水鸭”，以每年桂花开放时制作最佳。将煮熟的鸭浸入卤汁中，保持皮色玉白油润，肉层丰满清晰，质地细嫩紧密，食时改成条块装盘，浇上卤汁，淋上麻油，入口肥而不腻，具有香、酥、嫩的特点。“挂炉烤鸭”又叫“吊炉烤鸭”，是选用本地出产的三斤左右的肥嫩麻鸭，经掏膛、烫皮、上糖、挂炉等多道工序制成。烤制成的熟鸭表皮红润油亮，肉间脂肪渗透到肌肉纤维中，吃起来脆嫩爽口，香气袭人。还有“马义兴”的风味腌腊制品“鸭脚包”亦颇值一提。鸭脚

包，是以鸭脚为主料，将其蹼骨砸碎，用肥膘肉做芯，夹上鸭肝，用鸭肠捆扎鸭掌包缠而成。



小吃不是正餐，光顾小吃，讲究的是一份闲适和从容。在水软风轻的江城，这里的小吃已经形成了独特的风格和神韵。早在二十世纪初期，芜湖“同庆楼”“四季春”“一品轩”等大餐馆供应的蟹黄汤包就享极盛名。成为商家大户洽谈生意，招待亲朋的必备名点。蟹黄汤包具有面细洁白，皮薄馅大，汤多肉嫩，油黄味鲜的风味特色。蒸熟的

包子呈半透明状，用筷子夹起晃动时，里面的汤汁隐约可见。吃时先咬开一个小口子，再慢慢吸出汤汁，蟹肉滋味美醇，配上香醋、姜丝食用，真是美不可言！而有着近九十年历史的“耿福兴虾子面”，更是芜湖著名小吃佳品。虾子面采取宽汤窄面之法，将面条煮沸后略加冷水煮养片刻，捞起兑入有虾子、猪油、葱花、酱油等作料的膏汤，入口鲜美无比。耿福兴招牌下，还有名头很响的酥烧饼。过去，途经芜湖港旅客趁短暂的船停靠码头，也要上岸购买带回家。酥烧饼分制作皮面、酥面、心馅多种程序，以三分之二皮面包裹三分之一酥面，熏烤到位，入口即酥。

说到芜湖小吃，那真是百般滋味，万种风情，色、香、味样样考究，无论哪个季节你来这里都会有一份惊喜。早春二月，在油锅里炸得焦黄的春卷，芹菜肉丝馅、豆沙馅以及鸭血豆腐馅，叫你不知选哪个好；夏季里有莹白的刨凉粉，卖凉粉的用一个铜质的小粉刨子，在白如积雪、滑如炼脂的凉粉砣子上面轻刮几周，漏勺里便涌出些面条细的白粉条，装碗入盘，浇上酱油、米醋、麻油、水辣椒、大蒜汁、虾米汤等，看一眼心底就起了丝丝清凉；秋天有铜锅煮出的深紫色藕稀饭，还有解馋又润燥的老鸭汤，装在白瓷碗里是一只丰腴的鸭腿，

下面垫着粉丝和数茎水灵的绿菜；冬天里花样更多了，鸡蛋饼、牛肉面、薄皮小馄饨、锅贴配鸭血汤，还有爽滑醇甜的赤豆糊……最有情致的，当然还是坐在寒夜的街巷哪个避风处，对着一碗酒酿元宵，起劲地吸溜着，一股酡颜的温热，分别在心底和脸颊上萦开。

六〇六

茶意的江南





早年，江南集镇上最常见的，是茶馆，是泡茶馆的茶客。茶馆里可以品茗吃早点，可以议事、叙谊、谈生意，或者什么也不做，泡茶馆只是每天的习惯。茶馆里的场景，最能折射出茶的内涵。堂倌肩搭毛巾手提长嘴铜壶，迂回应酬，循环往复轮番

给茶客续水，眼观六路耳听八方，嘴快腿快手快，方能照应周全。只要有人招呼，堂倌应声而至，立身一定距离外，右手揭开茶壶盖，左手拎高铜壶，长长的壶嘴先在空中划一个圈，然后冲下一点、二点、三点，热腾腾的沸水注满茶壶，桌上滴水不落，行话叫“凤凰三点头”，堪称一绝。那些气定神闲的老茶客，茶斟上来，端杯闻一闻，轻轻呷上一口，却并不急于咽下，而是闭上双眼，含在口中，尽心去融入彼此……

江南的味道是醇浓的，江南的茶是醇香的。江南人爱茶，茶在他们眼中是神圣的，会品茶的人都是有涵养的人。所谓一壶清茶可洗十年尘埃，茶的顺其自然的灵性、谦谦君子的风范，更令文人雅士垂爱。水软风轻的江南，它的每一杯苦且清香的茶水，都会将一种灵气与韵味融入你的生命。

江南的茶意里，又总是蕴绕着古镇的气息。犹记得那年的梅雨初夏，我流连在太湖边的古镇南浔和震泽，因为雨，走进了一家茶馆，倚花窗而坐，要了一壶碧螺春，伴着氤氲的茶香，凝望河对岸薄烟空灵的亭台楼榭，细细啜饮。雨打檐瓦，传入耳中尽是平平仄仄。忽然有两个旗袍女子抱着琵琶走到厅堂里一张桌前坐下，曼妙的评弹声悠然而起，伴着唧唧呀呀的唱，吴侬软语虽听不太懂，但音调

婉转悦耳。那一刻，分明地感觉到，正是茶，赋予了江南特有的内涵与灵性，一如扮靓了女人婀娜身姿的丝绸旗袍。半个下午，我就坐在那窗下，看傍水人家，看矮檐窗，绿荫掩映，石阶宛在水中央。迭影交错里，倏然间悠悠摇出一艘小船来，白衫黑裤的船娘，腰肢款摆，盈盈地船尾把橹轻剪涟漪，咿呀声弥散在清香久远的弦音唱韵里。

接连续了两壶水，绿色的碧螺春被倾情浸泡，看不见轮回却兀自在轮回。茶水清碧微黄，苦涩中带着馥郁的兰气，绕齿三匝的回味里，犹如一缕清风吹过林间，自有一丝淡淡的朦胧，和一抹幽幽的宁静。江南的茶，真的就如婉约的江南女子，低眉敛笑，容颜恬淡，肤如凝脂，手如柔荑，曼妙柔情，总给人千回百转欲说还休的滋味。梅雨江南，一壶喝不尽的碧螺春，一帘永远走不出的幽梦……

江南的名茶，除了产自鸟语花香的太湖之东山岛的碧螺春，还有西湖的龙井和黄山的毛峰。如果说，以“色绿、香郁、味醇、形美”四绝名于世的龙井透着一份从容和闲适，宛若大家闺秀，而外形卷曲如螺、香馥若兰、回味隽永的碧螺春就是怀春少女，那么，长年得云雾滋润而风韵绰然、香气清高持久的黄山毛峰，便如出水芙蓉了。

作为皖人，我当然更偏爱美丽而骄傲的黄山

茶。黄山毛峰入杯冲泡，雾气结顶，汤色清碧，嫩芽成朵，叶底黄绿有活力。汲来好水煮顶级毛峰，释放到杯杯盏盏里，细细品啜，甘甜醇和，回味香绵，尤能温暖舒畅一颗如江南一样恬淡的心。在我的味觉里，黄山茶就是一片绿萝藤蔓，沿着记忆的方向蔓延，有一种朦胧如水墨画的江南气质。山长水远，不论置身何处，只要能喝到一杯黄山茶，你就被引领着穿越千年风尘，回到“春风又绿江南岸”的故乡。

二十世纪八十年代初，我的一个朋友在上海新民晚报上发表文章，叙述古镇西河的“斗茶”逸事。云是西河人晨起洗漱后，第一件事便是泡一宜兴小壶酹茶，纳于袖间，出门走动，遇者若为同好，即出袖中物相与啜饮，比试香茗高下。说实话，我在那个小镇教过十年书，只有耳闻却不曾亲睹，或许是时过境迁了吧。但我二十多年前却在皖南泾县一个叫苏红的深山里见识过一种颇有意趣的土罐茶。罐只有拳头般大，堪可盈手一握，陶土制的，外表深灰，内里积了陈年茶垢显得漆黑。烤茶时，但见女主人将三个洗净的小罐置于火塘上，待水分烤干，始逐一放入茶叶慢慢地烤。其间，不时地将小罐端起来抖上翻下，反复多次，直至茶叶被烤得色泽幽亮，香气四溢，方轮流往小罐里注入沸

水，泡沫激起刚好齐罐口，复将小罐壅入火塘边滚烫的炭灰中。片刻，罐里水沸，就可以一一倒出来喝了……此茶稍带烟火味，入口苦涩，待舌头轻轻一搅，却有满口的清甜奇香。那次我们是进山搞野猪肉的，夜宿猎户家，不想却意外见识品尝了这种肯定是古董级的茶艺。

城市里当然更有不错的茶。这是一家“国粹”茶艺馆，静静地坐落在凤凰美食街的一隅，闹中求静，现代中溯回古典。从外面看，雕窗画屏，飞檐重楼，很古风的徽式建筑格式。及至登堂入室，迎门的茶台上，清一色高档茶盒，黄山毛峰、西湖龙井、君山银针、铁观音、碧螺春、太平猴魁等等。即使是室内，也置放着几十盆一人多高的观赏植物，绿叶生姿，青藤缠络，真个让人能闻到高山佳茗的芳馨！刘禹锡诗“木兰坠露香微似，瑶草临波色不如”正合这种情境。上得楼梯，所见皆为雅室格局。高人字画悬壁，桌榻几案之旁，多陈列古色陶瓷大花瓶，连光线也是柔和雅致的……不待听琴啜茗，就有一种穿越时空的年代感及郁郁苍苍的文化感将你袭裹围拢了。

先前读董桥的《下午茶》，以为喝茶最宜下午时光，及至进了这种茶室，心头一片宁静，时空的概念是淡漠得很远了。这里的一桌一几、一杯一

盞、一花一草无不充盈着民族文化的底蕴，你会觉得，在这种境地里独坐静思，或以茶会友，或谈情说爱，或晤谈商机真是再好不过的事了。

向晚，一人贾得香茗一壶，慢啜细漱，消得一夕闲暇，得诗二首，掏笔记下，交与侍应生，曰：传至老板，此二诗可否抵得一壶茶资？诗曰：

绝佳情境绝佳茶，
翠碧新汤泛碗花；
多雅座中陶醉里，
诗情画意总堪夸！

甘醇高雅一壶茶，
荡漾馨宁国粹家；
且看相宜汤色好，
绮窗影里醉晚霞！

六〇七

当厨人物苏大厨子





说起来，苏大厨子还是我家一个远房亲戚。此人适中身材，走路时爱背着个手，只是有点跷脚，左腿不怎么得力，起落间总是踩着不平，一跔一蹶的，但这并不影响他在政、厨两界的好名声。

苏大厨子十九岁出道，是在名气非凡的屯溪街上百年老店紫云馆拜师学的艺，从“炒鳝糊”“炒双冬”“菊花锅”“芝麻酱排”学起，再到“鸡汁茶笋扣花菇”“明汁担山珍”“龙舟载湖鲜”“凤凰一品白”“鱼腹扒豆腐”“荷香石鸡”“玉酥烧白果”“徽味八宝卷”“雪中藏宝”……几年功夫便掌握了徽菜的溜、炒、烤、炖、蒸、烧、雕刻等多种烹饪技法。最后，师父把自己的看家菜“坛子肉”也传授给了他。说起来，那就是一只接替了“一品锅”的大口土坛子，坛底垫一层冬笋片，放入猪蹄膀和事先入过味的去壳鸡蛋；最上面则是

硕壮厚实的一层肉片，下筷子翻身，化油不见影；肉片周围，一轮肉丸子黄澄澄排列，挨挤挤泛香，外冷里烫，人人出汗；往下吃，油炸的豆腐果，风干的野味，山上的风光四里的美气一样样呈现……吃一层，露一层；露一层，吃一层；筷子起，筷子落，夹不完的好奇，夹不完的新颖。

苏大厨子一解放就在县委食堂干，听说是当年在徽州打游击的皖浙大队的某领导将他带回了家乡。他总共奉侍过五任县长和书记，这些人有的升迁，有的调动，最舍不下的就是苏大厨子整治菜肴的政绩。每逢上头来了贵客，谈完工作落座酒席前，总是问：“听说你们这里有位徽菜名厨？”“是呀是呀。”被问者不掩荣耀，指指满桌的佳肴：“喏，这就是他的成就呀……来来，尝尝！”客人睁大双眼通席环视一遭，试着赞叹两句，然后小心品尝，咀嚼，定着眼珠子回味，最后少不得一阵激赏叫好。于是宾主间乃频频举杯。

苏大厨子的拿手菜，是肥嫩香酥的“化皮乳猪”和“小钵斗醉鸡”。还有“赛熊掌”，是将水牛蹄烧去外面老壳，洗净后加上秘方反复炖煮，绵腴似海参，临上桌前浇一勺香糟，饶你吃遍海内外，也是闻所未闻。“扒烧整猪头”是将一只十来斤重的猪头刮洗剔骨，大锅煮至七成熟，加入绍

酒、酱油、醋、冰糖、姜片、葱结、桂皮、大小茴香，烂焖，再收汁装盘。这猪头色呈酱红，嵌上两颗胡萝卜削出的橙红圆眼珠，盛在定制的特大型青花钵里，头形完整，卤汁醇红，深显一派富贵堂皇之气韵，给人印象殊深。但最出名的还是“三套鸭”，即家鸭野鸭鸽子各一只，将这“三鸟”从宰口处切断颈骨，再一一拆去骨头成为三个“口袋”。然后将鸽塞入野鸭腹，野鸭塞入家鸭腹，间以火腿片、笋片和金丝琥珀枣填满，而野鸭头和鸽头都露在外面，三头一目了然。入沙锅焖烂，将鸭翻身，而将同时焖煮的肫肝切片，与余下的火腿片、笋片、冬菇片铺于鸭身，再用小火焖半个时辰，加盐，烧沸即可。苏大厨子的羊糕也是菜中一绝，那是把羊肉和野鸭在锅里用稻壳的微火煮到极烂，然后冻起来切片，吃时用筷子夹上，颤颤地蘸一种暗黄的带香芹味的调料，鲜美异常。

二十世纪八十年代末，苏大厨子终于也从政界退下来了。可每逢县上光临贵客，少不得仍有小车来接。小车停在巷子口，苏大厨子换上干净光鲜的衣履，起落着质量不等的两条腿红光满面地走出来。掏烟敬给围观的街坊，谦谦地笑，然后问：“哪位有什么意见要反映的，我直接给带上去。哪位有……”扫瞄一周，见无人应答，才手按

膝部把那条不怎么得力的左腿先挪进车里。坐稳了，熟练地打开玻璃，挥别众人。在一片啧啧声中，小车徐徐开出。

几天过后，苏大厨子被送了回来。人们围着他，抽着他带回的好烟，询问这次安排在县委招待所几号房，来了什么大官，都做了什么好菜。苏大厨子乐颠颠地逐一回应。说到菜上，他眼窝里溢满笑，如数家珍，慢慢道来。最后容颜一顿，朗声道：“天下美食，适口者珍。名菜贵在品尝……知味者贵，知味者贵……”后面这句，文乎文乎，虽让人摸不着头脑，好在大伙早就听习惯了，众人一齐乐呵呵地笑着，谁也不想要去弄清楚其中的意思。



六〇八 故乡风味





炸藕圆子

老家那里，是青弋江、孤峰河和资福河圈出的圩区，所多的是鱼虾菱藕。何处江南可采莲？当然是我老家那里了。清清水塘，田田莲叶，翠盖翻碧，红裳飞衣。密密匝匝的荷叶从近处向远处铺陈开去连天接地，风翻叶背白浪涌，形成一片清碧世界。大暑后，荷花开时采上来如婴孩手臂一般的藕称“花香藕”，白嫩嫩，水汪汪，蹦脆蹦脆，肉嫩浆甜，入口全无一丝渣滓，可与最好的鲜梨媲美。而到冬腊年近，荷叶败尽，那些荷塘都车干了，鱼

虾捉上来，肥硕多杈的大藕挖上来。各式特色的藕肴便于餐桌上呈现：红椒炒藕丝、走油藕蹄、焖藕、糯米蒸藕，最多的，便是家家户户过年前炸藕丸子了。

炸藕丸子选那种粗硕的手臂一般的中段大白藕，若是酱红色的老红锈藕当然最好。一般人家都备有一块粗砂破缸片，将洗净的藕抓紧在手里使劲往破缸片上擦，擦成藕泥落入盆中，然后加入嫩翠的葱花、盐、味精和适量糯米饭，充分搅拌。这时灶台锅里一直被柴火旺烧的油正好热腾，待油面浮沫消尽，压小火头，搓好的丸子一个个下了锅，顿时满屋子飘香。炸藕丸子不独具有藕的本身香醇，且因淀粉多而入口滑爽。若是在藕泥中伴入肉糜，炸出来的藕丸子香酥紧凑，青褐中稍带焦黄，食后唇颊格外清爽。

咸鸭蒸糯米饭

冬腊岁末，屋檐下吊着的腊货白天被暖暖的阳光熏晒，夜晚经朔风干冻收味，连色泽都是那般酣畅浓烈。

夕阳傍山鸟雀噪林的时分，外祖母微笑着从一个小米坛里舀出新碾出壳、晶莹圆润如珍珠般的上

好糯米，让我拿到塘边水跳上淘洗，沥干后，待其吸入二三成水分，下锅添水，外祖母招呼水不可放多，将米淹没约一指甲深即可。我转至灶下点火烧锅。烧开锅涨米汤，视水稍干，在锅中心用筷子掏出一洞，倒水至洞平。外祖母将切成方丁的暗红的咸鸭铺于锅中米饭上，盖严锅盖，嘱我续火再烧。至锅中热气蒸腾，改小火烧五六分钟，再焖上七八分钟饭锅。此时已是满屋咸鸭的浓香了。待揭开锅盖，咸鸭深红，吸透油汁的糯米饭在煤油灯光的映照下，粒粒饱满雪白……未待入口，那浓烈的香味早已让你垂涎欲滴。咸鸭蒸糯米饭，饭越干越好，亮晶晶、热腾腾的糯米饭里吸入咸鸭的醇香浓鲜，令你吃过一次终生难忘！

有时，外祖母也会将那种三分瘦二分肥的肋条腊肉和少量霉干菜一起剁碎，铺在略浸泡过的糯米上，撒上葱花，以干荷叶垫底，上蒸笼蒸。那种醇厚浓香的味道，还有那冬日夜晚的情趣，包括那煤油灯在雾气中朦胧昏黄的光……都已融入我最美好的记忆中。

糟鱼

故乡的腊月里，家家户户除腌上腊货挂屋外熏

晒，有的人家少不了还要用酒糟糟上一坛子鱼，到春节待客时，桌子上就会多出一道浓酽香醇的风味菜来。

刚入腊月，天气通常不错，那些大大小小的水塘都被车干，活蹦乱跳的各色鱼虾连泥带水齐齐给捉进箩筐里。鲤鱼、草鱼、青鱼等大鳞鱼被选了出来，开膛剖肚除去内脏洗净之后，多数给刮去鳞，拿到大钵子里投入盐直接腌起来。另有一些品相上好的鱼会被保留下鳞，斩去头、尾、鳍，洗净沥干，将盐均匀地搽在鱼的表面与内侧，然后将鱼腹部朝上，分层叠放在缸内，腌数日。待鱼日晒风干至皮面泛油光，肉质成红色，砍作四块或八块，肉厚处再剖开。这时便可舀出自家做的酒糟，每鱼盖糟一层，撒上花椒，逐层用糟按放坛内，压紧。最后倒入糟汁或甜酒液酌量（有时还需适当加点烧酒），用干荷叶扎紧坛口，外面再用泥封实，一般十天半月后即有诱人的浓香自坛口逸出。吃时，取鱼带糟，用猪板油细丁拌入碗内蒸熟透。糟渣粒白，鱼肉深红，其味甜中带咸，咸中透着说不出的醇香鲜美！

猪鸡等肉亦可以同法糟。鱼用生的入糟，猪鸡等肉须煮熟乃可。但故乡人似乎只热衷于糟鱼。如说例外，那就是糟猪大肠了，因猪大肠自身出油，

故格外的腴软丰润。春节的饭桌上，当女主人从蒸饭锅里端出一碗粘着白糟渣的红汪汪的猪大肠，你伸筷子夹过一块搁进嘴里，千万要当心别咬掉了舌头！

糯团

糯团是糯米粉蒸出来的。但外地人很难想到，是将一大笼屉磨好的湿米粉整个一家伙蒸熟，然后掀倒在撒了一层薄薄生面粉的案板上，待那一大坨熟粉渐渐蔫软下来，热气散发得差不多但内里仍很烫手时，搓糯团的那些婶子大娘和小姑娘们就先在手掌心里蘸上水或抹点猪油，俯身从大坨熟粉上快速揪出一个一个小团，往案板四处甩过去，那架势如同熟手抛秧，定点着地，星星点点，错落有致。一旁的另一些人抓起来在手里捏扁，装入芝麻馅、豆沙馅或腌菜油渣馅什么的，搓圆，再滚着案板上那层生粉，一个个整齐码入同样也撒着生粉的竹筴里。这种糯团黏性大，特绵糯香软，热吃凉吃皆可。蒸糯团粉和搓糯团都是在冬季里那些暖烘烘的夜晚进行，通常都是几户人家集中在一起做。灶膛里红红火火，烧着的豆秸棉杆轻快地啪啪炸响，厨房里热气腾腾，浮着油灯的昏黄的光，兴奋异常的

孩子们跑来钻去，即使挤翻撞倒了什么，也不会招来大人的申斥喝骂。当一坨坨的米粉蒸出来倾倒在案板上，孩子们不吵不闹了，等第一个第二个糯团搓出来，他们就迫不及待抢过塞入嘴中，由于太黏糯好吃，以至给噎得颈子一伸一缩的，于是便招来大人的笑骂：“慢点。多着哩，没人来抢！”

故乡还另有一种用木杵“打”出来的糍粑糯团。即将糯米淘洗干净，用水浸泡至第二天捞起沥干，装进蒸笼用旺火蒸熟之后，放石臼趁热舂，直至舂成不见米饭宛若棉团状的黏熟一团，然后倾倒于案板之上，将其擀成一本薄书那样的厚度，待冷硬后，切成方块或长条，糍粑糯团就做成了。舂打前放进糖就是甜的，放入盐就是咸的。日后可用青菜汤下着吃，亦常同腊肉一块炒。上好的糍粑糯团总是滑嫩如凝脂，松软香糯，带有糯米的自然芬芳，永远不失本色。若当初切成一个个指甲大的小粒，晒干后可用油炸了，还能直接放在锅里和着白糖炒，也有用沙烫得蹦蹦脆的。不过我小时喜欢从外祖母那里偷了来戳在烧火的铁叉上，放灶膛里烘，等鼓胀破肚，就塞入一撮黑砂糖进去再烘，待流出糖稀，吃时又焦香又甜糯，只是常将嘴唇弄得乌黑。

蒿子粑

“三月三，吃蒿子粑。”阳春三月，沟边地头一丛丛叶底灰白的蒿子舒展开多汁的嫩叶，空气里弥漫着那种苦艾的清香，姑娘和孩子们纷纷提着竹篮到野外采蒿子。故乡人把采蒿子说成“掐蒿子”，是因为采撷时只掐走青蒿二三叶的嫩梢头。

带着浓郁乡野气息的满满一竹篮蒿子掐回家后，清洗一下，即投入石臼里或直接置于平整青石上，舂砸成一团团蒿泥，再用笊箕稍稍漂去太浓的青汁，即倒入适量糯米粉，还有细盐，充分拌匀。这时，灶膛里生火，锅里淋入菜籽油，捏起一团蒿子米粉，在手心里搓圆，刺啦一声贴到热油锅里，用手指稍稍压成扁圆的粑粑形。一锅可同时贴上七八个粑粑，这一面焦黄后，用锅铲铲起再煎炕另一面。待两面都金黄浓香，蒿子粑粑就熟了。

有讲究的人家，还会在原料中拌入剁碎的肥多瘦少的腊肉，炕出的蒿子粑，因自身不断溢油滋润，色泽青中泛黄。蒿子清香，腊肉味厚、米粉糯软……闻着就让人大咽口水，趁热咬上一口，那真是鲜美异常！

那年春日在周庄，见有卖青团的摊点，站旁边看了一下，终于弄清那锅中绿莹莹的面粉粑粑原来

是淋上青蒿汁液弄成的。显然苏南人并不会充分利用青蒿，要是他们吃过我故乡的蒿子粑，大约很难再拿出手那种青团。

据说是用来“巴魂”的蒿子粑，除了溢满清香，还溢满浓浓的人情味。村子里或亲戚中有谁家做了蒿子粑，孩子们就会在大人的支派下，用碗盛了，路远的就用箬箕装了，互相走动赠送。大约是艾菊科的蒿子确有清热解毒的药物价值，蒿子粑才真的能巴住魂，不让魂给丢了。



责任编辑：叶北宁
特约策划：罗毅
特约编辑：刘智慧
装帧设计：丁威静