



大咸菜煮草鱼头子

□ 王树兴

高邮坊间有故事,汪曾祺在家乡小住时,在亲戚家留一位来看望他的父母官吃饭,特地让亲戚上一盘“大咸菜煮草鱼头子”,这位干部为这道菜数年不爽,觉得是一种轻视或侮辱。其实汪老真是款待他,拿自己最喜欢的菜与他分享。可见,并不是做做干部就识抬举。

在北京的高邮人有一次聚会,饭桌上就一盘雪菜黄鱼说到了家乡的大咸菜煮草鱼头子,说到了汪老。有一位离乡三十多年的,定为汪老喜欢隔顿的咸菜煮鱼,“戳鱼冻子,多赞啊,嘴嘴鲜!”这位老兄当天晚上回去就把自己的微信昵称改为“戳鱼冻子”。

高邮人将鲫鱼叫做草鱼,相邻的兴化叫做刀鱼。草鱼头子,是指小的鲫鱼,还有更次的,“小草鱼头子”,我比划一下,不超过10公分。平常人家过去不吃大鱼大肉,平日里有小鱼啍啍鲜味,就着咸菜下饭很好了。但高邮人还是很讲究,只买上河的小草鱼头子。上河指高邮湖和大运河,出的水产,哪怕就是小鱼小虾也比下河的大鱼大虾多一等鲜味,没有土腥。

大咸菜煮草鱼头子很简单,几乎家家都是同一个做法,锅里下油煸香葱姜,把鱼倒锅里,锅盖当作盾牌,防止油溅到身上,洗过的小鱼很难晾干水。铲子从锅盖底下伸到锅里铲几下,待锅里平静,接着放酱油、放糖,加水,盖锅盖。到汤黏稠,放入切细碎的咸菜煮至绵软。上桌前有人喜欢加一撮蒜叶碎,本地人叫“青蒜花子”,喜欢这种口味的,老远地闻到,口水吱溜就下来了。

这盘咸菜煮鱼不仅搭粥下饭,也是佐酒的好菜。咪下一口酒,不紧不慢地用筷子拨拆下一块鱼肉。小草鱼头子能够成块只有

两处,脊背和腹部,脊背那块紧实,要小心鱼刺。再夹一筷子饱吸了鱼汁的菜叶子,或者挑几粒毛豆米大小的菜梗子入嘴,接下来一口酒会喝得大一些。吃到最后,喝酒的,下饭的,数双筷子在盘子里挑,找鱼肉,找菜叶子,不亦乐乎。

吃隔顿的咸菜煮鱼,如离乡久了的那位老兄所言,高邮叫戳鱼冻子。胶质的鱼汁把咸菜和大多不成形的鱼肉凝固在一起,状似琥珀。这也成我儿时的游戏之一,收集剩下的咸菜煮鱼,放入我相中的器皿,压制成喜欢的形状,倒扣在另外一只盘子里。每每这样,二姐会叽咕两声,她要多洗两只盘子。

再好看也是要吃的,总是二姐第一个拿筷子去戳,戳破了淋上恒顺醋。为什么必须是镇江恒顺醋,而不是山西醋呢?恒顺醋平和,压腥提鲜,鱼冻在嘴里化开,有醋在里面,鲜香甘甜。

就着鱼冻扒一碗烫饭,隔顿用开水泡的饭,是冬天里我们上学时很常见的早饭配置。嘴嘴鲜不错,满嘴腥。小学二年级时,我们班有一位年轻漂亮的女语文老师,她让我们默写时从来不在讲台上,在教室里巡弋,站在谁面前谁紧张,会写的也写不出来。怕老师盯,老师还经常站在那些成绩不好的面前。一天站在眼睛像锥子一样盯同桌作业本的俞小五面前,该同学鼻子一嗅,叽叽咕咕,老师问,俞小五你在说什么?俞小五说,“报告老师,我发现你早上吃鱼冻了。”老师脸一红跑开去,站到讲台上,像报默写字词一样的语速,一字一顿地说:“馋猫鼻子尖。”全班都在作业本上写了这句不是课文里的词句,但只有我写出了“馋”字。我会写这个字是因为我姐姐经常在家里写针对我的反标:某人是个大馋王。

今年冬天,我的祺菜馆一定要有被汪曾祺视为“佐餐恩物”的这道大咸菜煮草鱼头子。

吃鱼头的喜爱。

随着改革开放的不断深入,高邮湖水产品丰富的特色逐渐显现出来,菜市场鱼头品种繁多,如青鱼头、青鳊鱼头、草鳊鱼头、雪鲢头、花鲢头、白鲢头等,一条整鱼,鱼头、鱼身、鱼尾分开来卖,价格也不一样,鱼头的价格比鱼身要高出一倍,这足以说明了鱼头的价值,确实是一种很好的食材。逢过春节,我爱人总是要买两条青鱼或青鳊,去头去尾,中间的鱼身腌制咸鱼,鱼头鱼尾加青蒜红烧,特别的香,是下酒的好菜。生活水平的提高和改善,去酒店、饭店吃饭的次数也增多了,常常品尝到品种不同、做法不同、味道不同、各有特色的鱼头,如红烧鱼头、剁椒鱼头、酸菜鱼头、粉皮鱼头、鱼头豆腐汤、砂锅鱼头、鱼头鱼圆汤等等。鱼头不仅是寻常百姓家中喜爱的一道美食,而且是饭店倍受客人欢迎的美味佳肴。

平时买鱼回家,只会红烧、烧豆腐鱼汤,纯家常做法。这几年添了孙女,爱人经常买鲈鱼清蒸给她吃,买黑鱼、昂刺鱼烧汤给她喝。不管是大鱼还是小鱼,只要有鱼头一般都由我负责消耗,尤其是吃小鱼时,我总是先把鱼头夹到自己碗里,放进嘴里嚼一嚼,品一品鱼鲜味,特别的惬意。日前,我和爱人带孙女回邮,一天早上,爱人去南海菜市场买回一条花鲢。因爱人要带孙女去姨妈家玩,我就亲自动手,将鱼一分为二洗净,备好菜油、生姜、小米葱、蒜头、料酒、老抽、生抽、青椒、盐、糖等作料,体验了一把烧鱼头汤、红烧鱼的乐趣。特别是爱人用又白又浓的鱼头汤,下了一碗面给孙女吃,味道透鲜,孙女吃得格外的香。我则就着鱼头、煮鱼,倒上一小杯酒,也喝得十分开心舒服,更吃出了对美好生活的信心满满。

吃鱼

□ 陈景凯

傅又如何会有这等手段?!不由得想起平时经常翻看的丰子恺先生的《护生画集》,那一幅幅笔简意赅的作品充满了仁爱之心、慈悲之意;想起温良敦厚的丰老先生用自己质朴的作品普劝世人勿贪口腹之欲而妄行杀戮(《护生画集第四集后记》),爱护生灵之心油然而生。大家耐不得,催我快点动手。我也不知剔下一块鱼肉没有,嘴里并未觉得有鲜嫩之美味,心里只觉得罪过罪过,没有再动第二筷。

一会儿,吃剩下的鱼头尾,被撤下送到厨房,二进锅去烹制鱼头汤了。

桂花糖山芋,是老父亲的专利。父亲牙不好,又喜甜食,冬、春的山芋甜味增多,光煮山芋,单调,少了点韵味,父亲想到家里新腌制的桂花糖,于是便有了这香甜可口的桂花糖山芋。

老父亲和他的孙子(我的儿子)面对面坐着,一人一小碗桂花糖山芋。

削了皮的山芋片,色润如玉,加了桂花糖的山芋汤微红,碗口上氤氲着白色热气。

“爹爹,为什么要用桂花糖煮山芋啊?”孙子问。

“因为桂花糖又甜又香。”爹爹答。

“爹爹,桂花怎么这么香的呢?”

“哎,是的,我也不晓得为什么这么香!”

“爹爹,山芋为什么这么甜?”

“山芋里有淀粉,淀粉会变成糖,山芋就甜了。你长大了,学了化学就懂了。”

“爹爹,桂花为什么这么小啊,那么大的树,怎么只开这么点大的花呢?”

“哎,是的,你这个小伙问的问题,爹爹也不会答。”

祖孙二人的对话,桂花糖的甜香,随着这热气弥漫开来,温暖着屋里的人。

儿子正在一个好奇多问的时候,那么大的树,怎会只开这么点大的花呢?百答不厌的爹爹也说不上来,世间万物,谜一样,谁能都会答呢?

三十多年前的场景,留在了脑际,成为永远的记忆。老父亲走了,不知儿子可还记得幼时的故事。

那时老家,天井里有一株百年金桂,如盖的树冠,荫凉着一片院落。每年中秋时分,桂树便

白露以后,天气渐凉。小桥河边的清晨和夜晚,更加撩人。你听,周围一切都是静悄悄的,只有“唧唧”鸣叫的蟋蟀在与桥下“哗哗”的流水默契配合着,一唱一和,演绎出一首动听而迷人的二声部的交响曲。

在我的家乡高邮,人们把蟋蟀叫做“蚰蚰”。蚰蚰声起,男孩忙。我们找来一根老竹竿,锯其一节,保留一个节疤,未保留节疤的一端用木塞塞上;再用烧红的通炉子细铁丝在上面烫几个小眼,供蚰蚰透气。这样,一个蚰蚰筒就制作成功了。

有了蚰蚰筒,就可以捉蚰蚰了。小桥河边,老柳树下,杂草丛中,我们竖耳以听,凝神而望;然后蹑手蹑脚,走到所断定的方位,轻轻翻开断砖破瓦,窝起单掌对准一扑,十有八九就会捉到一只蚰蚰。有时也会遇到麻烦,蚰蚰藏在石头缝里,“唧唧”复“唧唧”,撒欢地叫——好像是在气我们拿它没办法。谁说我们拿它没办法,它高兴早了!我们几个走上青石码头,双手掬水,轮流灌。陆上之物,岂能耐水。不一会儿,它便乖乖蹦出来,成为我们蚰蚰筒中的“俘虏”。偶有失败,懊恼不已。大凡能从我手底下逃过一劫的,都是蚰蚰中少有的斗士和歌者。

把两只蚰蚰从不同的蚰蚰筒倒入一个瓦缸,“武戏”便开场了。两只蚰蚰,就像不共戴天之仇敌,一进入瓦缸就较上了劲。你看,它们各自振翅鸣叫,都在为自己打气,想灭掉对方威风。不一会儿,在我们的呐喊声中,它们冲上前去,嘴咬脚踢,争斗厮杀,恨不得一下子就将对方置于死地。其结果,必然是一胜一负。如何判定?负者逃而胜者追,再清楚不过了。奇怪的是,胜者追到一定时候,看到负者无路可逃,也就到此为止了。长大以后,想到这种情景,不禁发笑——难道蚰蚰也懂得“穷寇莫追”之

那年初秋,在云南旅游,有一个项目,坐游船洱海。我们这条船撑船的是一个50来岁的精瘦汉子,在我们几个人坐稳后,他轻轻地用船篙向岸边一点,船如箭一般射向湖心。那天天气很好,天空万里无云,远处的山峰倒映在湖中,湖水清澈见底,因行船引起的水流,湖中的水草像在山上流动。此情此景,犹如回到三面被芦苇荡包围的家乡。“师傅,让我来撑一下。”我从撑船人手中接过船篙,把船撑得飞快。“哇,侍广法还会撑船!”同伴们惊叫。其实,早在三十多年前我就在老家学会撑船了,也没有什么技巧,就是要靠脚下篙。

靠船下篙,是指下篙时船篙尽量挨着船帮,二者之间形成一定的角度,此时下篙向后用力,由于力学的反作用原理,船则反向作直线运动前行;即使有歪斜,也可用船篙调控。“下篙”之后是“推篙”。“推篙”指船篙

桂花糖山芋

□ 汪泰

攒足了力气,用它特有的热情,告诉世界:我开花了!它没有婀娜多姿的花形,没有绚丽多彩的颜色,米粒大小的花瓣,散发出如浪如潮般袭人的花香,像是要把歌了一年的精气神,借助这簇簇细花统统散发出来,向着四方宣示着它的存在。

于是,每到这时,我们便想法,把米粒大小的花儿摘下,捋下。花儿撒落在地面的报纸上,收集起来,拣去短小的花柄和杂物,用白糖拌匀,用玻璃瓶装满,上面再铺满白糖,盖紧。没两天,花瓣上丰满的金色全无,花瓣呈褐色,水分被白糖控出,瓣儿瘪落下去,满瓶只剩下了小半,再加糖,密封,便成了桂花糖。用来煮藕,蒸糕,包圆子……圆子馅,或芝麻糖,或桃酥压碎,或把鲜桔皮切碎用糖拌了(很好吃,香!),或白糖腌制的猪油丁……用筷子挑点桂花糖放在馅里,就是包大圆子上好的材料。煮熟,一口咬下,桂花糖的香气弥散开来,仿佛就有了一种说不出的富贵高雅之气。而桂花糖煮山芋,则是老父亲自创的吃法,大概是从桂花糖煮甜香芋茼蒿推出来的吧。

人们喜爱桂花,因为桂花的香实实在在是生活的一部分。

忽然想起,古时的桂花树也许不多见,不然为什么在风景如画的杭州,会有“山寺月中寻桂子”的“寻”呢?而今,许多公园、景点,街道边,小区内,都有桂花树,四季常绿的桂花装扮着城市乡村,用它的绿色和香气告诉世界,生活是美好的。

又想到,广西桂林的市花就是桂花,不知那满街满城的桂花开了,是个怎样的情景?

秋趣

□ 朱桂明

古训?

“武戏”结束,打扫“战场”。那些挂彩的负者,放了,而胜者,则无论挂彩与否,都得留下——因为根据经验,挂彩的胜者,下次再战时就愈加凶

狠。胜者,我们给它一个封号,叫做“大将军”。家门口有个比我高两级的玩友,小名叫“二开子”,收藏的“大将军”最多。据他说,善斗的蚰蚰,一般都与“百脚”(学名叫“蜈蚣”)相伴。我们也都信了他的话。是啊,能够与可怕者相伴的,其本领大概也了得。

“二开子”是斗蚰蚰的好手,秦林冠也不差。两人互有输赢,“二开子”赢得多一点,但他们俩不能在一起斗蚰蚰,在一起就吵架。瓦缸里的蚰蚰在斗,他们斗得比蚰蚰还厉害——声嘶力竭地喊啊,喊得脸红脖子粗、青筋暴起,喊得身体前倾、头顶着地,喊得摩拳擦掌、跃跃欲试。二虎相争,必有一伤。伤的不是蚰蚰,而是他们自己。赢者得意忘形,输者垂头丧气,俩人几天不说一句话。

蚰蚰既会演“武戏”,又会演“文戏”。寂静的夜晚,月朗星稀,躺在床上,听蚰蚰唱歌,那是一种无比舒心的享受。“唧……唧唧……唧唧唧……”听着听着,不知什么时候就睡着了。

我们还将蚰蚰筒放在书包里,带进学校,准备随时拿出来,用狗尾巴草擦它唱歌,与大家一起聆听欣赏。最担心的是在课堂,书包里突然来动静。“唧……唧唧……唧唧唧……”,蚰蚰悠闲自得地唱起来,同学们笑了——笑得开心,我们却吓得面色惊恐、手足无措。如果遇上,那就只好自认倒霉,乖乖将蚰蚰筒交出来,等着去罚站办公室,我就被罚站了好几回。记得当时有个叫叶素珍的老师,刚从师范学校毕业,高挑个子,白果脸,大眼睛,年轻而美丽。她像个大姐姐,对我们好,我们都喜欢她,愿意和她亲近。被她喊进办公室训上几句,我们非但不害怕,反而感到有一种说不出的高兴。最后,她会把蚰蚰筒还给我们的……

靠船下篙

□ 侍广法

触到河底后,将其用力向后推,给船以动力。推篙要稳,所谓“稳”,就是双臂用力要均衡,若用力时大时小,船行就像醉酒人走路,忽快忽慢,忽左忽右,弯弯曲扭扭。“推篙”之后是“抽篙”。“抽篙”是指将船篙抽出水面,准备再次“下篙”。抽篙要慢,要让篙头在水面上拖一拖,带住一点。为什么?小船无舵,船篙就是舵。船头向左斜,它就得向右歪。船头向右斜,它就得向左歪。抽篙太快,做不了“舵”的动作。刚学撑船时,掌握不好要领,总是撑不好船,船不是这样歪,就是那样斜。经过一段时间练习,终于掌握要领,把船撑得又稳又快,如同一个地地道道的水乡农民。

因水乡撑船劳动方式而产生的“靠船下篙”这个词,也常被用来教育后生办事要靠船下篙,力所能及,否则就办不好事,办不成事。