



虎头鲨,嘴大尾巴爹

□ 王树兴

汪曾祺先生在《故乡的食物》这篇文章里,对虎头鲨有描述:“这种鱼样子不好看,而且有点凶恶。浑身紫褐色,有细碎黑斑,头大而多骨,鳍如蝶翅。这种鱼在我们那里也是贱鱼,是不能上席的。”

这种高邮人不待见的贱鱼,在我童年的记忆里属于杂鱼,通常由背篋婆子的、罩鱼的在卖,或者有人从扳罾的那里过手买来,做二道贩子。虎头鲨混杂在小草鱼头子,一炸长的穆子鱼、螃蟹、罗汉口子,抑或有一两只小螃蟹的盆子里,因为丑,对它心生厌恶。卖这种鱼的在市場门口或者是路边上,不用秤称,买五毛钱给你一捧,听由你再捞几条走。

虎头鲨在鱼类里是小丑的角色,因为大肚子且样子难看,在生活中被某些人用来揶揄未婚先孕的人,我们小时候有童谣:“虎头鲨,嘴大尾巴爹,先养儿子,后成家!”保守的年代,新人急着结婚,被人看出端倪,会暗地里指指戳戳:虎头鲨,你懂的。哦,难怪。

不知何时起,虎头鲨变得金贵起来,单独放在盆子里,用水养起来论斤论两卖,价格是昂嗤鱼的数倍。现在生活里也没有谁见怪不结婚就怀孕的,孩子生下来办婚礼也能接受。

虎头鲨在苏南早就是餐桌上的罕物,汪老在文章里也写到:“苏州人特重塘鳢鱼。上海人也是,一提起塘鳢鱼,眉飞色舞。塘

鳢鱼是什么鱼?我向往之久矣。到苏州,曾想尝尝塘鳢鱼,未能如愿。后来我知道:塘鳢鱼就是虎头鲨,嘻!”

塘鳢鱼的吃法,汪老有写:“苏州人做塘鳢鱼有清炒,椒盐多法。我们家乡通常的吃法是余汤,加醋、胡椒。虎头鲨余汤,鱼肉极细嫩,松而不散,汤味极鲜,开胃。”

因为撰写《江苏造纸史》,我在苏州断断续续地待过三年,苏州菜吃过不少顿,回想起来就是没有吃过塘鳢鱼,很是遗憾。前年去苏州旅游,特地寻访了这道菜,食友推荐了新聚丰菜馆。

新聚丰菜馆是“中华老字号”,有几道重量级菜点名闻遐迩,依次是糟熘塘鱼片、母油船鸭、祥龙鳊鱼、枣泥拉糕。

糟熘塘鱼片排在第一位,价格不菲,但物有所值。食材贵是一个方面,这道菜极其考验厨师的水平,要将手指长的塘鳢鱼去头去骨去尾,片成两片,挂浆和溜的火候也非百日之功。新聚丰菜馆的这道菜名不虚传,果真糟香扑鼻,色泽洁白,卤汁紧裹,鱼片鲜嫩。

回到汪老所说的家乡高邮虎头鲨吃法,余汤确实是最传统的吃法。我母亲就做得很好。她在锅中用豆油将生姜、葱煸香,加两碗水,待水滚开投入豆腐皮或者麻将块豆腐,汤白时放入整条的虎头鲨鱼,点镇江香醋两三滴,过五分钟捞出生姜、葱,搁盐,盛

汤上桌。其汤奶白浓稠,鲜得直咂嘴。当然,有白胡椒粉撒撒更好,我们家那时候没有这种佐料。

汪老的余汤做法是非常精准的,超过五分钟就不是余而是炖了,炖出来的虎头鲨鱼肉散碎,便没有吃头了。现在高邮的大小饭店,餐标高一点的偶尔也上虎头鲨。我过去经常吃的一家餐厅,知道我喜欢,每每来一大盘浓油赤酱的。吃人家的实在不好怪罪人家,瞎糟蹋,让人心痛,忍得久了,还是来了一句:赖和尚做不出好斋来。

塘鳢鱼也好,虎头鲨也好,并非余汤一种做法,冬日里用细碎的雪里蕻加冬笋片煮,也是一等的鲜上加鲜,鱼卤子和雪里蕻拌饭,能够让人吃到撑。我在家里用七八条鱼开成糟熘的那阵中,用小火锅涮,也算是一种出格吃法。把剔下的鱼头鱼骨熬成浓汤做锅底,鱼片涮在滚汤里,从1数到8旋即进嘴,鲜烫鲜烫的,来一大口古越龙山洗口,接着再涮,停不下来,盘子很快就空了。接下来,涮羊肉,涮蔬菜,但酒得换,芝麻香型的此时最佳。

虎头鲨鱼现在在水乡高邮也越来越少了,价格卖到了七八十元一斤,还绝大部分在湖边、河边就被饭店收了。前些时听说能够人工养殖,问过不少水产养殖户,都不愿意养,说养不出产量。虎头鲨喜欢掠食鲜活或冰鲜的小杂鱼、虾、蟹、贝等,人工养殖选用的饵料品种主要是活的小型蟹类和面粉,谁愿意这么伺候它呢?或许等到市面上绝迹,价格成天价。那样,我也就不吃了。

葱熘鱼

□ 朱桂明

层葱。这样做,才熘得匀,熘得透。鱼的排列,从锅底到顶上,头尾的方向一定要一致,不能相互交叉。这样做,最后盛盘才顺当。熘好的鱼易破烂,你就着原来的排列方向下铲,盛入盘中的鱼就能完整无缺。做好这一切,加酒,倒酱油、醋,放盖面水,大火煮。煮开后尝咸淡并稍作调整,撒糖,盖锅微火煮。微火煮,要煮多长时间?大概个把小时。在这期间,你要心平气和,不可急于求成。你还要不时掀开锅盖,用铲子贴锅底轻轻动一动,以防烧糊。一旦发现锅里的汤汁已基本耗尽,立即停火,这道菜做成了。起锅前,最好再倒点麻油。麻油挥发性特强,它能迅速调动此菜的各种积极因素,诱人之美馐。

葱熘鱼上桌,葱香裹着鱼香,扑鼻而来,沁

人肺腑,吊人胃口。一尝,透鲜!葱也透鲜,鱼也透鲜。葱粘粘的,鱼酥酥的,连鱼刺都是软软的。再一细品,还有淡淡的甜,微微的酸。

葱熘鱼亦宜冷吃,且经得住放。冬天在常温下放个三四天,一点都不会变味。既然如此,那就多“熘”点放着,它有大用场。

早晨吃点心,老伴拿来葱熘鱼,揣出一条鱼、两大筷葱。我眼睛一亮,真来劲!吃吃包子,品品鱼,尝尝葱,呷呷茶,再说点闲话,比神仙还快活。此为大用场之一。

葱熘鱼特下酒,有它,酒要多喝。此为大用场之二。记得1981年元旦,我陪妻回泰州娘家,妻说中饭菜有葱熘鱼。那时我还不知葱熘鱼为何物,上桌一尝,果真美味。菜好贪杯,我醉了。后来,葱熘鱼吃多了,我渐渐明白,此物冬天不可缺,要常备。冬天寒湿,喝点酒好。此菜从碗橱里拿出来就上桌,即便没有其它菜,亦能喝上个二两。也就是从那个时候起,我学会了做葱熘鱼。

大肠飘香

□ 张爱芳

要巧劲的技术活,力道大了,肠子会破,力道小了,猪粪倒不出来。待到大肠里面的粪便倒得差不多了,爷爷就把大肠拿到我家西边的河里去清洗。大肠表面的粪便完全洗干净了,奶奶从家里拿一些盐到河边码头上给爷爷,爷爷将盐撒在大肠上,开始用手不断地抓勒,往往会勒出许多小气泡黏黏的浑水,再清洗,再勒,如此几番,觉得浑水越来越清了,又用食碱反复勒几遍。待到完全洗干净了,再将大肠“打反”一次,这一次“打反”也就将肠子正过来了。那时候爷爷奶奶打理大肠,完全不像现在人打理大肠这样把肠子上的肥油全部剔干净,他们是一点儿也舍不得将肥油剔掉的。

大肠打理干净了,第二道工序就是焯水。奶奶顾不上腰痛,弯着腰坐到锅膛门口烧火,爷爷在灶台上舀水下锅,等待水开放肠子。这间隙,他们俩开始聊天,聊坐上谁家杀的猪最大、谁家没有杀猪,聊家里小孩子过年衣服有没有准备好,聊他俩过去的时日,并与现在的日子相比较,于是羡慕当今的时代,感慨往日的穷苦……

大肠焯好,再清洗两三遍。这时候将锅烧热,倒油,炸生姜、葱,倒入干净大肠,放酒,煸炒一会儿,然后倒入一锅水。奶奶在锅膛里添柴火大火煨烧,爷爷拿个小爬爬坐在奶奶身边,陪她聊天。等到灶上大火锅热气腾腾,再添几把柴火,煨长一些时间。煨到整个厨房热气直腾,空气中飘荡着大肠那特有的骚香味,这时候奶奶的神情是昂扬的,闻到香味而来的我们小孩子的神情也是昂扬的。一家子都聚在厨房里,沉浸在吃食带来的快乐中。

炸蚕豆

□ 陈治文

铜炉的时候,先在铜炉的底层放上厚厚一层粗糠或稻糠子作燃料,再在上面加满烧得通红的草木炭火,然后用木板一板紧挨一板地压实,盖上盖子就可以取暖了。因带有火炭的铜炉滚烫烫人,为了方便拿,铜匠都会在铜炉上用铜铆钉安上一个半圆圈把子,这样拎起铜炉就很容易了。

我们小时候用铜炉取暖,是不会忘了炸蚕豆吃的。想吃时便抓来几把老蚕豆,然后小心翼翼地将蚕豆一个一个深深插入炉炭火灰中,过一会儿,蚕豆因火烤而发出“啪”的一声闷响,顿时因蚕豆炸裂而腾起

三四寸高的草木灰也很快飘落下来,这说明蚕豆已经炸熟了。这炸熟的蚕豆爆破了皮,黄亮亮地躺在铜炉里。我迫不及待地以极快的速度,用右手的三个手指头将熟蚕豆拈出来,迅速放到桌子上。虽然熟蚕豆很烫人,但是我的手指从来没有被烫疼过。有时为了安全,则用一双筷子将炸熟的蚕豆夹出来。过一会儿,等炸熟的蚕豆逐渐凉了,就拿起一粒放在嘴边一吹,去掉沾在上面的细草灰,有滋有味地嚼起来。这刚炸熟的蚕豆,又香又酥又脆,还有咬劲,十分可口好吃。经常一大把蚕豆在“啪啪啪”的爆裂声中成了我最爱的零食。

一晃六十多年过去了,铜炉也早已退休了,这香喷喷的炸蚕豆再也吃不到了。

心中有盏灯

□ 徐松

刚过完年,人们又准备过灯节了。一些商铺和摊贩,纷纷展出走马灯、荷花灯、兔子灯等各种花灯,色彩斑斓,成为街头一道风景线。我驻足街头摊前,看到多姿多彩的花灯,脑海里满是童年时代玩灯的情形。

我曾玩过兔子灯、蛤蟆灯、西瓜灯,甚至还“骑”过马灯。父亲说过,一位姓肖的大伯,花了几天时间,为我扎了一只马灯。那年灯节,父亲先在我身上系了一根红腰带,将“马”的前后两部分,分别用筷子别在我胸前及后背上,再点上红蜡烛,一路呵护着我。我“骑”着这匹“马”,穿行在南大街上,威风凛凛,引来街坊邻居们夸赞,令小伙伴们羡慕不已……

其实,印象最深且最让我喜欢的,还是兔子灯。它工艺简单,外形喜庆,色彩上有红有白,形体上有胖有瘦,玩起来可伶可拖。

父亲有位朋友,是个篾匠,擅长扎花灯。记得他先用竹篾做出大大小小的几道竹圈子,用细铁丝将竹圈子交错地绑在一起,形成兔子“骨架”,再安上“头”“耳朵”和“尾巴”。最难的,要算裱糊了。他分块剪好白纸,一张张地糊上去;在白纸上涂上洋红的颜色或画上双喜、万年青等吉祥图案,再用彩纸剪成半毛半光的纸花,一圈圈地贴在“兔子”身上、耳朵和尾巴上。最后,贴上像“单引号”一样的“眼睛”,可谓“画兔点睛”。一只兔子灯便神气活现地展现在我面前,让人爱不释手。高兴起来,他哼着京剧,另做一只小兔子,绑在大兔子身上,憨态可掬。在物质匮乏的年代,那或许是最奢侈的礼物了……

“上灯圆子”,这是里下河地区的习俗。和面、包馅、揉搓,一只只雪白的圆子,从妈妈手里诞生了,躺在竹匾里。天才有点黑,我急不可待,连声催促下圆子。妈妈把汤圆放入沸水中,等到漂起来,装入碗中,点燃香和红烛;父亲点亮兔子灯“腹中”的蜡烛,放起鞭炮,算是“上灯”了。

夜幕初降,孩子们纷纷出门玩灯,我也拖着兔子灯,一溜烟地跑出巷子。大街上,一盏盏花灯,一个个小伙伴,一阵阵人群,满眼都是热闹景象。最显眼的,要数点着蜡烛的兔子灯:静下来看,红红的脸蛋,长长的耳朵,圆滚滚的肚子,一副呆呆的模样;轻轻一牵,四个轮子就咕噜咕噜地滚动起来,“肚子”里烛光摇曳,像童话里的神兽。

我拖着兔子灯,时而踱步,时而小跑。玩伴们也都拉着或拎着花灯,到处显摆。有几回,蜡烛被风吹熄了,路过的大爷热情地帮助点亮。最尴尬的是,小蜡烛燃尽了。这时,我们会齐声喊道:“兔子点点头,老板住高楼;兔子摆摆尾,老板不后悔……”街坊邻居听到声音,总会及时送上蜡烛。在人们心中,兔子灯是吉祥物,它到哪里,就把好运带到了哪里。

孩子们不懂什么祈福,一边拖着兔子灯,一边唱着童谣;有时候,还相互“吃兔子肉”,也就是借助弹弓将石子打中兔子,有的干脆把砖头出其不意地抛向别人的兔子灯。运气差一点的,兔子灯会因蜡烛倒下而燃起火焰,化为灰烬。侥幸一点的,拖出去的是亮堂堂的兔子灯,拎回来的只剩下“骨架子”。兔子的“骨架”,会被大人用旧报纸一层层裹起来,放到棚子顶上。待到来年新春,“骨架”上会裱上新纸,那盏灯就“浴火重生”,再展雄姿……

斗转星移,当年的纸扎灯,早已升级换代了。你看,塑料取代了竹篾,蜡烛换成了LED灯,红绸布淘汰了纸张,但儿时“骑”马灯、拖兔子灯的场景,像一幅幅高清的画面浮现在脑海中;古老的习俗和优秀的文化,也像一盏灯,在心头点亮。它,寄寓着乡愁,代表着温暖,象征着光明,唤起我对故乡的依恋,对逝去亲友的怀念,对童年生活的眷恋。

送灯偷锅送钵子

□ 姜善海

正月十三上灯,正月十八落灯。旧时,灯节里玩灯、唱戏、舞狮子、请“柳树姑娘”,大人赌钱,小孩打钱堆子……一串串乐事将年气引向高潮。灯节一过,年气就渐渐消退了。

那阳灯节里的趣事也不少,送灯就是一件。

新媳妇进门,三年不生养,上人心就慌了,就悄悄跟灯场上的热闹人要送灯了。

送灯有两个讲究,一要挑一位有儿有女有孙的全福之人提灯、送灯,二是要唱“好”。这日晚饭一过,这户人家高香亮烛迎来自敲锣鼓、一路唱“好”的送灯人。所谓唱,其实就是说,一位起头:“手提红灯亮堂堂噢!”众人高声齐应:“好噢!”“不进东房进西房噢!”“好噢!”“麒麟观音来送子噢!”“好噢!”“今年抱个胖儿郎噢!”“好噢!”“家家燃放鞭炮,奉烟敬茶,贴了观音或是麒麟送子画的大红灯笼,高高挂起在房中。

还有的送钵子。所谓送,其实是要。要者看中一户有福之家,央人说合,送者当然会成人之美,慨然应诺。送钵子没有送灯热闹,不张扬、不公开,要到生下孩子、叫出名字才为人知。送钵子是要还的,送一只,要还一套。

偷锅,是有流产毛病的新媳妇家所为。所谓“偷”,其实是事先央人说好,被偷的有福之家故意卖个破绽,让其偷锅回来,用锅沿口在怀孕者腹上罩一罩,说是就可以保住胎了,再悄悄将锅还回去。

我们庄上开牛行的姚大大的儿子比我小一岁,名叫“灯宝子”,说是送过灯养的。还有个人叫“锅罩子”,外庄还有个人叫“大钵子”,都说是偷锅、送钵子后养的,大概是赶巧了。