



热闹的东大街

□ 姚维儒

高邮东大街晚清时期叫孝义东铺,民国时期叫民权路,解放后改称人民路,前几年又改称东大街。汪曾祺儿时的东大街,曾经是高邮的繁华地段,这里是城乡接合部,是联系城乡的水陆码头,是粮食、柴草和农副产品的集散地。这里的炕坊、蛋行、草行、粮行、油坊、八鲜行、陆陈行、鱼行、粪行林立,应运而生的客栈、茶馆、烧饼店、豆腐店、布店、酱园店、杂货铺、南货店、砂炒店、烟店、诊所、药铺、照相馆散落在大街小巷。汪曾祺写家乡脍炙人口的故事大多发生在这里。

李三拿着锣、梆,很无聊地敲着三更:“笃、笃、笃;铛、铛——铛!”四更以后李三就不再敲了。五更公鸡打鸣,东方露白,东大街就开始热闹起来,人们在“定定郭,定定郭,定郭定郭定定郭”的打烧饼声中醒来,开始了新一天的劳作。戴车匠在这条街上起得比较早,在别家店铺才卸下铺板的时候,他已经吃了早饭,选好材料,看看图样,坐到车床的坐板上。这时候,各种叫卖声在东大街此起彼伏地喧腾起来。东大街的早晨,瓜果蔬菜摊位布满街头。外地小船采购水鲜瓜果的一般都到八鲜行,八鲜行超过8点就收市。鱼市老板天黑黢黢的就来到大淖河边,下河渔民天刚拂晓就撑船前来卖鱼,鱼贩子蜂拥而至,天亮了,鱼市已早早地结束,留下一汪汪的水渍和挥之不去的鱼腥味。

吃早茶是高邮人早上的闲暇享用,当时的扬属八县都是如此。汪曾祺在《如意楼和得意楼》《徙》《八十岁》和《文章余事》等文章里都有描写。当时东大街的茶馆,有位于炼阳观的洞天楼,竺家巷的如意楼、得意楼和赵厨房,保全堂对面的朝阳春和更楼巷头的刘长松小茶馆。上茶馆并不是专为喝茶,茶当然是要喝的,但主要是吃点心。所以上茶馆又称吃早茶,“明天我请你吃早茶。”“我来,我来!”“我先说的!”……上茶馆似乎要比请吃烧饼、油条、阳春面正式得多,也上得了台面。在点心没有上桌之前,可以一边喝茶,一边吃干丝,既消磨时间,也调动胃口。过去上茶馆不是为了洽谈生意,就是调解矛盾纠纷,等干丝品尝得差不多,事情也解决得七打八了。

上茶馆毕竟是闲暇阶层的享用,而烧饼油条则是老百姓的最爱。东大街当时有12家烧饼店,其中9家就集中在草巷口及其附近。从草巷口东侧的陈家烧饼店向西,依次有吕家烧饼店、郑大房烧饼店、王家烧饼店、金茂恒烧饼店、吴大和尚烧饼店、毛小才烧饼店、刘德章烧饼店,还有草巷口的张荣贵烧饼店。

高邮烧饼,有桶炉和草炉之区别,从品种上分有光烧饼、插酥烧饼和火烧连子,草炉烧饼属光烧饼之列。草炉烧饼也就是个实心烧饼而已,在过去是社

会低层人物的充饥之物。汪曾祺在《八千岁》里写道:“这种烧饼是一箩到底的粗面做的,做蒂子只涂很少一点油,没什么层,因为是贴在吊炉里用一把稻草烘熟的,故名‘草炉烧饼’。以别于在桶状的炭炉中烤出的加料插酥的‘桶炉烧饼’。这种烧饼便宜,也实在,乡下人进城,爱买了当饭。几个草炉烧饼,一碗宽汤饺面,有吃有喝,就饱了。”据储元仿回忆:他家东头有一家草炉烧饼店,西头有一家插酥烧饼店,每天都在打烧饼的噼啪声中醒来。两家的顾客不同,草炉烧饼的买主多数是用苦力或农村上城的人,吃插酥烧饼的多数是吃早点的老人家、读学堂的学生、沿街店铺子里的老板和那些身份稍高的店员。

大淖一带都是些贫苦的劳动大众,大字不识几个,许多人以打芦席、做窝积糊口为生,这是件十分辛苦的活。当地有首形容打芦席、做窝积的民谣:“养女儿不把土城头,日做地摊子夜如牛,三天不洗脸,七天不梳头,手如打靶手,头像刘海头。”东大街的人靠自己的双手和肩膀,打芦席做窝积、挑箩担担,出力气打苦工糊口度日。

下半年,放鸭户会到东大街卖新鸭。中秋节前后渔民会采菱卖菱,每天下午,许多小商贩会在大淖河边等候菱船的到来。八鲜行则是经营家菱、荸荠、茨菇、河藕、芡实、水芹和西瓜等瓜果蔬菜的中介机构,佣金是经营者的主要收入,通常按营业额的10%提取。汪曾祺《大淖记事》写道:“巧云就和邻居的姑娘媳妇在一起,挑着紫红的荸荠、碧绿的菱角、雪白的连枝藕,风摆柳似地穿街过市。”这些是东大街的一道人文风景。

一到年底,卖草的船要有上百艘停靠在大淖河边,分别到草行销售。养老鸭的就到蛋行卖蛋,然后到糠土行买秕糠做鸭饲料。高邮是水网地区,船多,修船的也多。不少船主会上街买修船用用的桐油、麻丝、石灰,到铁匠铺买铁件,去竹厂去买隔河泥的篙子、撑船篙子等,至于买纸张买布、打酱油买醋、买咸菜打肉等那是顺便,红白喜事上街打货则是特为的。那时候农村姑娘、“小大娘”,一辈子没有到过高邮城的多得很,能跟顺便船上一趟高邮,算是一件了不起的事情。

汪老说:“那时的庞家肉案子生意很好,因为一条东大街上只有这一家肉案子。早起人进出,剃刀响,铜钱响,票子响。不到晌午几片猪就卖得差不多了。”汪老笔下的庞家即唐家,坐北朝南,向东隔两家就是连万顺酱园店,斜对面就是保全堂药店。唐家掌作的是老二唐仁和,他高大体壮,皮肤棕色,双眉浓黑。他卖肉很有一套,看人下刀,抬头看秤。

东大街的酱园店当数连万顺和吉升。连万顺的门面很好认,是个石库

门,两边白粉墙上的两个大字是黑漆漆出来的,字高一丈,顶天立地,笔画很粗,一边是“酱”,一边是“醋”。连万顺茶干很出名,牌子闯出来了,车站、码头、茶馆、酒店都有卖的,还有专门买了到外地送人的。双黄鸭蛋、醉蟹、董糖、连万顺茶干,凑成四色礼品,馈赠亲友,极为相宜。

东大街热闹还在于大淖河边有个轮船局,有开白马庙、薛北庄、北官垛和三郎庙的帮船,越塘有开樊川的帮船,张官桥有开一沟二沟三垛的帮船。高邮开帮船开得比较远的是临泽和兴化,还有老阁。开兴化的起点就在大淖的轮船局。汪曾祺在《大淖记事》里对其有详细的描述:“大淖的南岸,有一座漆成绿色的木板房,房顶、地面,都是木板的地方,就成了高邮鸭蛋的名声,也催生了蛋行、炕房、鸭行这些行业。解放前后的高邮县城,炕房(坊)就有10家,其中7家在东大街一带。

东大街的行当齐全,生活极为方便。米厂就有5家:汪德大、王太记、新丰、万仓和傅大丰;百货店有王金元、刘圣源、丁同源;南货店有茂大、复大和姜恒记;布店有祥源、周记;竹厂有沈家竹厂、陈相竹厂和王家石灰店;理发店有唐家、陈麻子、蔡文华和时家;香店有杨万顺、吴家和姚家华;豆腐店有顾家、王家、龙家和黄家;油面茶食店有江大隆、乾隆和和朱淦全;花席店有谢祥泰和裕昌祥;浆坊有谈庆麟和苏家;糖坊有方福永、苏家和俞家;鱼行有戚立发、戚立海和王庆云;八鲜行有吴西和王荣贵;旅馆有悦来堂、万福和如意馆;篾匠有徐家、沈家和邵家,这些篾匠店专为蛋行外销蛋品做蛋篓子,还为炕坊做装苗鸡、苗鸭和苗鹅的黄篮。同康泰染坊、居疯子灯笼店、陶汝鞭炮店、戴车匠、侯银匠和马家线店就在草巷口西侧。江大升茶食店、唐家肉案、连万顺酱园、邵家茶炉、源昌烟店等就位于草巷口东侧。草巷口的浴室叫东玉堂。当时东大街上只有这么一个澡堂子,汪曾祺说他“在这家澡塘洗过多次澡”。

百岁老人王宏才说当时东大街很热闹,各种店铺都有,光茶炉子就有4只。当问及他对东大街什么印象最深,他说泰山庙的戏台和迎会,以及炼阳楼的大舞台(人民剧场前身,1956年拆迁至北城门口)。

到天街的必经之路,也是登山最险要的一段,共有石阶1630余级。此处崖壁如削,陡峭的盘路镶嵌其中,让人眼花,远远望去,状如天门云梯。到了南天门,我们带的馒头和水已光。一元一碗小米粥,黄灿灿的,一人一碗,解渴充饥。

南天门,海拔1460米,双峰夹峙,仿佛天门自开。红墙点缀、黄色琉璃瓦盖顶,门侧有楹联一副:“门辟九霄仰步三天胜迹,阶崇万级俯临千峰奇观。”南天门是泰山的骄傲,是历史营构的“天府仙境”,与大自然赋予的奇异景致辉映,使人顿觉如入天上人间。我们走天街,各种吃食店、香店、杂货店两边皆有。我俩直达五皇极顶,海拔1532.7米,眼前绿野万顷,碧波纵横,更富诗情画意。

一路登山,一路观赏历代诗文刻石。黄殿江说:“陈兄,我们不虚此行。”

说说大咸菜

□ 姚正安

多年前到安徽旅游,朋友点了一份臭鳊鱼。抱歉地说,臭鳊鱼,我没吃。但对其传说,我颇感兴趣。说是不知多少年前,有几位船民驾船外出,带了几条活鳊鱼。一两天,鳊鱼死了。一两顿吃不了,其中一名船民,顺手抓了一把盐撒在鱼上。没过几天,鱼发出臭味,有人说扔了。还是那位撒盐者说,烧了吃吃看,或许可吃。谁也想不到,烧熟的臭鳊鱼,生臭熟香,味道鲜美。一道美食因此产生,进而成为安徽的名菜。

依此,我们可以说,有些美食出于偶然,乃至无奈。汪曾祺先生创制的油条撮(塞)斩肉是一时兴起的偶然之作,把斩细的肉末拌以葱花、榨菜末等佐料塞进油条的孔隙里,回锅再炸,外脆内绵,而成为汪氏家宴上的一道特色菜肴。汪先生在《老味道·做饭》里饶有趣味地写道:“塞肉回锅油条,这是我的发明,可以申请专利。油条切成寸半长的小段,用手指将内层掏出空隙,塞入肉茸、葱花、榨菜末,下油锅重炸。油条有矾,较之春卷尤有风味。回锅油条极酥脆,嚼之真可声动十里人。”

里下河地区的醉蟹,就是无奈的产物。螃蟹的季节性很强,如何才能做到常年食蟹,于是,饕餮客们想到以酒醉之,既鲜美如初,又突破时空限制。

我老家的大咸菜也是这样。

我的老家在里下河东部,是著名的水乡。上世纪六十年代前,以水田为主,深秋及冬,目之所及,白茫茫一片,只有很少的高田和边角地。乡人们在高田上种植芝麻绿豆大麦小麦,很少种植蔬菜。一到冬春之际,几乎无菜可吃。

不知起于何年,应该比臭鳊鱼的历史长得多,乡人们想到了用盐腌青菜,这就是所谓的大咸菜。大咸菜突破了青菜储藏期有限的局限,解决了冬春无菜可吃的窘迫。

霜降以后,乡人们便从小贩手中买来茎长瓢大的大菜,然后削菜、洗菜、晒菜,等晒去水分,就着手腌菜。做得细味点的是一棵棵青菜用盐抹过,一层一层码在大缸里;粗一点的则是码一层青菜撒一层盐,然后以石磨或砖块压上。三五天后,上下翻动一次,一棵棵轻轻揉搓,直揉搓得青菜死性,凡三次。半月后,大咸菜熟了。切上一碗,滴上几滴香油,麻油尤佳,生食,脆而有清香,佐上一两碗粥,很爽口。

冬春两季的乡村,饭桌上,顿顿少不了大咸菜。大咸菜可生吃,也可以在饭锅里炖熟了吃。大咸菜作为食材,制成的菜品,实在太多。如汤类,不止是咸菜茨菇汤,还有咸菜豆瓣汤、咸菜粉丝汤、咸菜银鱼汤、咸菜米虾(小河虾)汤、咸菜豆腐汤、咸菜蛋汤、咸菜豆皮汤。至于咸菜淡菜汤和咸菜肉丝汤,则是咸菜汤中的极品,一般人家少有食者。在所谓的大菜硬菜中,也少不了大咸菜,比如大咸菜炖豆腐、大咸菜烧老鹅、大咸菜烧野鸭、大咸菜烧猪肚。大咸菜烧小鱼是冬天常有的吃食。大咸菜烧青蚕豆是麦收季节农家饭桌上的常见菜。

久而久之,乡间形成了大咸菜文化。汪曾祺先生写过一篇《咸菜和文化》,考究咸菜的起源、各地咸菜的品种,读来大受启发。

文化是什么?有一位学者说:“文化是习惯。”大咸菜文化已经深入到乡人的骨子里。早年,乡人没有菜肴一说,将所吃之菜统统称之为“咸”。早晚相见,彼此相问的是“今儿吃的什么咸啊”。也就是说,大咸菜等等菜肴不过是取其咸味而易于下饭,美味则在其次。在物质极其匮乏的年代,没有哪家不腌大咸菜。直到今天,尽管医家宣传腌制产品的种种危害,但六十岁以上的乡人,还有腌大咸菜的习惯。隆冬走进农家,大罈小罐里装的还是大咸菜。如今的小城饭店里,也没少见以大咸菜为辅的菜品。无数代的乡人们,在漫漫岁月里佐之以大咸菜,使平淡的日子有了味道。

大咸菜在美食家眼中,也许算不上美食,之于乡人,不是美食胜似美食,而且,大咸菜成就了数不清的淮扬美食。

热爱

□ 王晔

我们只来人间一趟,都要有自己的热爱。有人热爱烧饭做菜,还不时地品尝新菜肴,寻找新口味,挑战新食材。

有人热爱唱歌跳舞,只要听到歌声就不自禁地跟唱,看到哪里有广场舞,就能很快融入,合着节拍跳起来。

有人热爱编织毛衣,还不时学习新花样,看到有好看的毛衣,也想追着仔细看一针法。

有人热爱摄影,为了拍好看的有深度的照片,不怕起早,也不怕寂寞地守候,哪怕最后只拍到水鸟起飞的那一刹。

有人热爱读书写字,读自由的书,写自由的字,不再是学校教育时学习的课本和命题的作文,这些固定的要求太严格了。

有人热爱影视戏剧,追逐明星和剧情。

有人热爱踢球,热爱武术,热爱攒蛋。

我们热爱着我们的热爱,也融合着我们的热爱。

很喜欢那些因为有了一份热爱,在工作中更多地钻研,让自己成为高手的人。

那年登泰山

□ 陈其昌

半。有车可开到中天门,也可坐索道上天门。泰山真正的硬汉子是那些挑夫,古铜色的脸,赤膊,腰系青布腰带,腿有绑腿,全身肌肉发达,配上“车轴身”“琵琶腿”,他们是泰山的风骨。他们的扁担比我们家乡的要厚实,中间略宽,一头有铁叉,可戳地休息。我看见他们每人挑了一担红砖,起码有一百斤。他们告诉我,一天可以有两元到五元的进账,真是血汗钱。

更有艰难在后头,“十八盘”不简单。从望人松至龙门为“慢十八”,再至升仙坊为“不紧不慢又十八”,以至南天门为“紧十八”。“十八盘”是徒步

1993年初夏,文化局组织机关干部与乡镇文化站长,去泰山一日游。我相约好友——临泽站黄殿江,带上几个馒头和水,决心从岱庙为起点,徒步上山,不坐索道,直达玉皇顶。

我们经过岱宗坊、红门,到达万仙楼,在这里稍作休息。斗母宫乃一座宫殿,向东北有高山流水亭,有小飞瀑而出,驻足息听水声,经石峪,有古经文刻于石崖上。我们登上中天门附近,有一卖茶的中年妇女,能言善谈,说:“一杯茶水两角,要喝水的买哟!”她边卖茶还边养鸡。鸡在石板上走,留下“个”字的脚印(杨朔文语),这倒是真的。回头看齐鲁大地,苍翠一片,并未像杨朔写的“百衲衣”连成绿野平畴——从高处鸟瞰,根本分不出“百衲衣”。

壶天阁,让人消闲处,喝了喝点大碗茶。远看高山流水、亭台树木,一片雾蒙蒙中。到了中天门,直线距离已达