

梅雨就河鲜

· 官凤华

闲梦江南梅熟日,夜船闻笛雨潇潇,人语驿边桥。水乡小镇,梅黄雨细,水墨氤氲,水映墙脊,河鲜泼刺,菰蒲凝绿,渔姑窈窕,一派诗经古雅意蕴。

汪曾祺在《故乡的食物》中念念不忘:鳊鱼、白鱼、鳊鱼,白鱼“尤重翘嘴白”。翘嘴白学名白鲈,《尔雅》中叫“鲈”,也叫“鳊鱼”“鳊鲈”,行动迅速,不易捕捉。

水乡河道,水质清冽,鲫鱼、鳊鱼、鳊鱼、昂刺、黄鳝、虎头鲨等一些小杂鱼,穿梭、游弋于茂盛水草间,虚实有致,动静相宜。常见齐白石画作中,几茎泼墨荷叶,两朵粉白荷花,几痕水波间,游弋着数条杂鱼。淡墨一捺,焦墨点睛,形神兼备,令人动情。

黄梅天的小鳊鱼和虎头鲨尤为活跃,是寻常餐桌上常见的佳馐。

小鳊鱼,手指长短,头微尖,身稍扁,披着晶莹的小圆鳞,体背为青灰色,侧面和腹部是银白色。鳊鱼曾经在乡贤郑板桥的诗中穿梭:“老屋挂藤连豆架,破瓢舀水带鳊鱼。”清新质朴而又情趣盎然。小杂鱼在水中成群结队,偶听动静,猝尔远逝,犹如绽开的烟花,银光炫目。

清晨,竹桩码头上,总有头发蓬松、身姿婀娜的村妇淘米、浣衣。淘箩起落、颠簸,河里玉白米浆四处漫漶,杂鱼们穿梭往来,争相啄食。孩子们穿着裤衩,凸着肋骨,使劲甩动手中的细竹竿。扑通一声,勾着蚯蚓的鱼钩落水。一条俊俏鳊鱼见状,猛地一啄,吞下鱼饵直窜,见鹅毛浮漂忽地一沉,立提竹竿,一条炫白的鳊鱼便出水了。

如此反复,木桶里不一会儿就养了几十条了。回家后,母亲在畚箕里铲几锹草灰,用指甲刮

鳞,去内脏,扔进草灰里。暮色清凉而欢悦,鲜美的鱼香在深巷里弄里萦纡、飘荡。夹一块入口,味蕾立时陷入鲜美的沼泽中,视觉和味觉达到空前的融合,形成了生理上真正的通感。

小时候,我在外婆家,常见渔人用网捕鱼。尼龙线的网眼细小,只能伸进一根手指,长芦竹挑着,撒到清澈的小河里。一网能捕到很多杂鱼儿,鱼篓里养着,一脸兴奋。

村妇们喜欢把小杂鱼掐洗干净后,腌制坛里。苇席上晾晒,用棉线把鱼儿穿成串吊在廊檐下阴干。煮饭时,取几条放进搪瓷碗里,饭锅里炖。起锅,一股浓香直钻鼻孔。泡上鱼汤,那个鲜美,恐怕现在的玉盘珍馐、美味佳肴都无法比及。

夏日黄昏,人们坐在荷风清扬的小院里,摇着蒲扇,抿着大麦烧,嚼着小杂鱼,细滑清嫩腴

滑爽口,舌尖上的幸福与亲情洋溢的温馨,令人恍若隔世。

清蒸翘嘴白味道鲜美。盘底装好姜丝、葱花、蒜泥,码好鳊鱼,鱼嘴鱼肚内也要放一点姜末和葱茸,然后添水蒸煮。起锅,青白相衬,香气袭人。翘嘴鲈的脊背,肉嘟嘟的,清香劲道、肥而不腻。

宴席上常见老咸菜烧昂刺。昂刺油锅里翻炒,“嗤啦”,倒进陈年老咸菜,掺进各式佐料,俄顷,满屋子鱼香袅袅,直透肺腑,平和恬淡的日子充满了生机和活力。不由感叹现世安稳,岁月静好。

某日,我在江南古镇的排档里吃到椒盐鳊鱼和黄鳝。咬一口,鱼皮、鱼骨焦酥脆生,香味浓郁;鱼肉鲜醇,滑嫩糯软。细嚼慢品,鳊鱼那独有的平平缓缓的鲜美,余味极是绵长,有乡愁的味道,就像水边丽人正在你耳边低语,令人心里一片波光旖旎。



王建才 摄

豆腐三宝

· 管祖谦

说到豆腐,人们会想起用黄豆做成的豆腐。今天,我说的豆腐三宝是用柴籽、柴叶、魔芋做成的豆腐,按威坪方言是:柴籽豆腐、柴叶豆腐、魔芋豆腐。因为这三种豆腐,原料来自大山,野生野味,都称为豆腐,是豆腐三宝。

首先说苦楮豆腐,苦楮是树上结的果实。黄豆般大小,秋冬季节成熟后从树上脱落。苦楮豆腐的制作方法是捡回来的苦楮脱壳去皮,晒干净后就叫苦楮肉,做苦楮豆腐时,把已晒干的苦楮肉用清水浸泡数天后,再将浸泡过的苦楮肉磨成糊状,在锅中沸煮,煮熟后放在盘中冷却后就变成豆腐了。这种苦楮肉做成的豆腐,色泽鲜艳,呈猪肝色,肉鲜美味,松软适口,是一种纯野生食品。苦楮豆腐也可以制作豆腐干,豆腐晒干后,可长久存放不变质。食用时可煮可炒作菜肴。

因为苦楮树很少,民间还用野生普泽籽、麻栎柴籽,用做苦楮豆腐的方法做豆腐。

其次是柴叶豆腐,柴叶豆腐是山上的一种柴的叶子做成的豆腐。这种野生柴叫什么名称?我没有研究过。威坪民间方言叫豆腐柴叶。这种柴的叶片长出以后,能散发出一种独特的清香味。从前,我上山时,只要闻到了这股清香味,就知道邻近有这种豆腐柴叶了。这种柴叶,立夏以后就可以采摘回来做豆腐了。做柴叶豆腐很简单,将采摘回来的新鲜嫩叶洗净后,用开水浸泡几分钟捞进麻布制成的袋里,然后,袋子

放在盒里边搓边掐。把液汁全部掐出,叶渣倒掉,然后倒入一些用细白布过滤的柴灰水,下浆拌匀。而后,让其自然冷却凝结,就变成豆腐了。民间称之为怪,清水能变豆腐。这种柴叶豆腐是纯绿色的,煮而不杂,清香适口,味道鲜美。入夏以后,就是品尝柴叶豆腐的最佳时节。

魔芋,淳安民间方言叫苟洋,魔芋生长于地下,种植年份越长,魔芋个头越大。山区农村在菜地里,房前屋后的空闲地都有种植。种植魔芋不需要施化肥,不需要治虫,但是魔芋最怕的是草木灰,如果魔芋地里撒一遍柴灰,魔芋就会死亡。

魔芋是制作豆腐的好原料。入冬以后,把挖回来的魔芋洗涤外部黑皮部分,然后将魔芋切成黄豆般大小,适当加一部分大米磨成糊,放在锅里沸煮。沸煮时要加入一定比例的食用碱水,同时要用一根木棍不停地锅中搅拌。搅拌要顺着—个方向转,不能一会儿向左,一会儿向右,边搅拌边加入适当的热水。待魔芋糊煮熟变色后,捞起装进有热水的大盘之中冷却,就变成魔芋豆腐。这种魔芋豆腐,另有一番香味,可做火锅配料,也可以单独烧菜肴,味道鲜美,是春节期间山区农民用来招待客人的一道名菜佳肴。

魔芋还可以切细晒干磨成细粉,用细粉做魔芋豆腐,随吃随做,食用方便。

豆腐三宝是山区农民在长期生活,生产实践中总结出来美味佳肴,是民间饮食文化的科学结晶。

三叶木通果

· 一酸

每年秋季,外婆从大山里背一些野果回来。其中就有它,外婆叫它裂瓜,大姨叫它牛皮裂。不管叫什么,反正跟“裂”有着千丝万缕的关系。而我,已迫不及待等它裂开的那一天。

摘回来的时候,那外皮黄中带着青涩,有的略显紫红色。放了几天,就转成乌黑,有点像粗糙的牛皮。难怪大姨会叫它“牛皮裂”。外皮裂开后,它内心的秘密,就暴露在大家面前,白乎乎的,有点像剥了皮的香蕉。当年并不知道香蕉,而是后来有人说,它还有一个名字叫“野香蕉”,才有今天文字里这一比方。

—个事物被人关注越多,就更多的名字。这些名字,大多都能抓住某一个特征,“裂”“牛皮”,很形象,让人产生联想,这是民间智慧。

沿果皮的纹路裂开,像一个沉默许久的人,终于开口说话,“我准备好了,你吃吧!”四五月间,山间开出紫色的花朵,到七八月卵形果子才成形,那些日子的沉默,只为修炼出这一道山野的味道。就像一个人,从小学到高中,一直隐忍着,不玩手机,不玩电脑,潜心学业,只为收获成果的那一天。

剥去果皮,一股幽幽的清香,便扑鼻而来,那是汲取山间

精华,酿造而成的味道。轻咬一口,果肉腻滑,有粘性,那独有的甜味便在舌尖打转。

“慢点吃,籽多。”外婆叮咛。我真的挺讨厌这些籽,黑黑的,又多,让人不能好好品尝果肉的香甜。“它们是想让它们的子女生长在一个全新的地方,就像你以后肯定会去另外一个地方生活。”我似懂非懂,但对多籽的果实少了点厌烦。

多籽少肉,这独有的结构,不过是植物为了把自己繁衍得更远,更广一点。肉质的香甜,让吃它的人或是动物,不忍拒绝,当把那黑黑的籽吐在泥土里,这个构造的目的就达到了,种子可以在新的土地里发芽,成长。我把吐出来黑色种子埋在屋前的一片空地上,第二年,长出了新苗,看着那卵形的叶子,慢慢地伸展开来。

有年秋天,我经过一家水果店,看到了久违的身影,几个裂瓜果,用绳子扎在一起,“三叶木通果:疏肝健脾,和胃顺气,生津止渴,有抗癌作用。”纸板上写着几毛笔字,就放在果实边上。原来它的学名叫“三叶木通果”。

果实已经裂开,从裂缝里隐约可以看到那诱人肉质。我似乎看到自己内心埋藏了很久的秘密。外婆是对的。现如今,我在千岛湖工作生活,当年那颗黑色的种子,在另外一个地方发芽生长。

碗也有趣

· 王丰

碗,亦作椀、盃,陶制或者瓷制。实际上还有金属制和木制的。

唐·刘餗《隋唐嘉话》:“元吉恃其膂力,每亲行围。王充召雄信告之,酌以金碗,雄信尽饮,驰马而出。”这就是金属之碗而且是金碗。

唐·卢仝《走笔谢孟谏议寄新茶》:“一碗喉吻润,两碗破孤闷。三碗搜枯肠,唯有文字五千卷。”这应该是瓷碗。

瓷的烧制,早在3000多年前的商代就成功了,到唐代白瓷工艺已相当成熟。

鄞乡有一句关于碗的言语“饭碗打仆啦”,意思是某位吃国家粮的人,因犯错被开除了,那份工作没有了,那只“铁饭碗”打碎了。查《古汉语常用字字典》“仆”有倒下去的意思,不知鄞乡人说的这个字,是不是古汉语的衍化?也有可能,也有可能不是。

鄞人吃饭喝粥,一路过来,识见碗之种类也不下四五种,拿来一说,也颇觉有趣。

白碗,实际是白瓷碗,有大有小。鄞乡人把大的叫“饭碗”,小者叫“客欧”(鄞乡读音)”。以往吃饭、喝粥、喝汤都用饭碗,劳力者食量大,斫一

担柴火到家,一碗两碗三碗吃下肚,方能不饥。小碗用来成盛酱、盛腐乳,过去似乎不见有人用来盛饭吃的。现在不一样啦,家里吃饭,朋友聚会,杯觥交错后,少见有人用大白碗吃饭的,都用小碗盛点米饭或面条扒拉几下饱肚。

当然,饭碗也不全部是白色的,还有绘草描花的花碗,美装饰,养眼增食欲。

记忆深处,鄞乡还有一种大瓷碗叫“碎几碗”,碗色灰黄,有裂纹,应是龙泉窑或景德镇窑烧制,正因为有裂纹,家乡人叫它“碎几碗”。此种碗一般是劳力者用之,如:挑夫、背班里的、做灰灶的。但也不尽然,我邻家妇女梅梅,人高马壮如男子,割草、砍柴、挑担、抬石头不负男人,她吃饭的碗就是“碎几碗”。劳动回家,北瓜粥她一口气吃上三大碗。“吃得做得”,正应了鄞乡老古典这句话。

木煮碓(鄞乡读音,木碗)。木煮碓用树木、竹子削凿而成。鄞人曾认为,这木煮碓应该是人类祖先最早使用的碗,后来才有瓷碗、金属碗、塑料碗。鄞乡小孩,吃饭大都用木煮碓,经跌、经摔、经砸。往年的瓷碗是珍贵的,砸碎一只,大人心痛,打起砸碎碗的小孩来一点也不心疼,“啪、啪、啪、啪”,给你屁股打得

鲜红。碎了的碗,捡起来,存着,等补碗师傅来了,补一补,继续使用。那个时候有补碗师傅,现在肯定没有了。

洋铁碗是后来才有的,美其名为“洋铁碗”,大约同铁钉叫“洋钉”,煤油叫“洋油”,火柴叫“洋火”一样,是国家缺少金属,缺少工业技术所赋予的名称。

洋铁碗,铁皮外烤瓷,不小心掉到地上,磕到石头上,一块瓷漆掉了,露出一个洞,现出黑铁皮,经盐油腐蚀,不长时间就会漏水。办法是,用秃毛笔沾了油漆,往破处涂一涂,就鲜红的一块摆在那儿,要说多难看,就有多难看。

有塑料的时候,就有了塑料碗。塑料碗花花绿绿,百花齐放,百家争鸣着。塑料碗跌是跌不碎的,可那—股子气味难闻,没有木煮碓气味好,木煮碓吃饭或喝粥,竹子的清香、杉木的醇香都在里头,是大自然的气味。

老家还有一只木煮碓,家母大人存在菜橱里,体色乌亮如古物。这只木煮碓是竹做的,外公大人做给我的,外公家屋后一大片竹园,竹影婆娑,青翠欲滴。

每次回老家,鄞人都要打开菜橱摸—摸这只木煮碓,如抚外公脸庞,有肌肤之润,稀贵之文物,也不足如此也!

渔港民宿

· 千岛

到客栈做客的人,体内带着故乡的蛙声或者麦浪,或者茶山,来投宿民宿将自己的生活出借后山有百合,有桃,桃树下,故事随老人一起老去喜欢追溯很久以前的出处

风景顺便也奉献自己变成故事里的常客柏树下,拱桥边,那时候的它们还没有成为风景

一个村子有一个村子的掌声民宿是它的碟子盛满腌制好的小菜内有,

一个村子远离的体温