

靠水吃鲜

□安铁生

记得是1988年,时任云南白药厂厂长的南通人朱宝凤女士,邀请我们南通医药公司派员参加“云南省首届民族文化艺术节”,我与赵建和先生同去。除了开幕式上看到25个民族表演了原汁原味的40多种特色舞蹈外,还欣赏了一顿该省20多种名稀菌菇制作的山珍宴,真是“靠山吃山”,这纷呈的美肴让我大饱口福、回味无穷,至今还感谢“七彩云南”的盛情。

而“靠水吃水”的事就多了。1994年春,浙江“千岛湖事件”刚发生不久,游客一下子变得很少,我们正好有个华东医药会议在湖滨的淳安县召开,宾馆也紧靠千岛湖边。

此湖水质优良,特产有野生鳜鱼,只见盆中条条鲜活凶猛而且价格不贵。当晚大家品尝后便觉风味不凡,于是提出三天会议的中晚两餐必上此鱼。唐代诗人张志和早有《渔歌子·西塞山前白鹭飞》颂“桃花流水鳜鱼肥”,加之这里都是刚捕即剖,马上烹饪很快上桌,接连吃了七顿大家都不厌烦,代表们没有一个不称赞“少有的鲜美”!

上世纪80年代末的一个春天,江苏省药材公司交流会安排在长江中的小岛扬中县召开。由镇江地区医药公司主办。那时没有桥,是汽车开上轮渡进去的,省内每个地区限两人,那天总共坐了四张方桌32人,特地安排了一顿“扬中第一鲜”野生河豚全席。在日本需要具有十年以上资格证书的师傅才能屠宰河豚,而我们那次请的是扬中县最有名的具有几十年经验的“河豚大师”,精心烹制了这长江野生河豚全席。

据主办方介绍,此地烧制河豚有30道工序,熟练厨师每碗菜至少也要花20多分钟。有人比喻烧制河豚如写洁本《金瓶梅》!“河豚大师”出场跟我们说,常言道“拼死吃河豚”,其实应是“拼‘洗’吃河豚”,这河豚宰杀以后要用清水洗得特别干净;还有,“不吃河豚,焉知鱼味?吃了河豚,百鲜无味。”由于国家当时全部禁止食用,所以我们当时是偷偷摸摸进入饭店内室的,灯光昏暗且有点拥挤。

这野生河豚全席共八菜一汤,有红烧、白煨、炖汤等,各具特色精彩纷呈。野生河豚皮的特点是

灯下漫笔

一面非常光滑,一面非常粗糙。粗糙到跟咱们男同志刮胡子一两天后长出的茬儿似的,手碰上去如锉刀似的拉手,吃到嘴里亦有点拉嗓子眼儿,据说河豚皮对胃特别有好处。由于材料鲜活味道不差,我当时分不同菜品吃了三张鱼皮。

第二天清晨我去扬中街上溜达,见马路两边摆满了一盆盆河豚。河豚脾气大,一生气就鼓起身子,并发出“嘶嘶”的威胁声。黄背黑斑点白肚皮,“一半是魔鬼,一半是天使”的长江野生河豚的价格不贵,小条的四五元、最大的也仅六七元一斤,其毒性这么大有谁敢买、谁会烧呢?只有当地专业厨师或熟悉此道的人了。

美食家汪曾祺先生曾写诗说:“六十年来余一恨,不曾拼死吃河豚。”而今花上万元也吃不到这“危险的佳肴”野生河豚全席呢,更可惜的是昔日多得很的长江野生河豚,竟在2004年后几近绝迹,而今当然是长江全面禁捕了。

我自1977年去浙江宁波工作了三年多,对他们那儿“靠海吃海”留有深刻印象。除了每天能吃到大量新鲜大黄鱼、带鱼、海鳗、青蟹外,还有许多南通看不到的海瓜子、佛手螺等,且宁波人早晨吃泡饭,也用腌渍的小海鲜,所以他们是比广东人消费还多的食海鲜大省。以上都是靠湖靠江靠海吃鲜的故事。

“江海八百里,鱼虾提不尽。”吾生有幸,生于南黄海之滨、长江尾之北岸、河道纵横的南通。虽然儿时家庭经济不宽裕,但小的不贵的水鲜价格便宜,产量特大价贱时大黄鱼、鳓鱼等也吃到不少,过去的长江珍鲜鲥鱼、凤尾鱼及刀鱼全席也都吃过。长期生活在江海大地的南通人,可能觉察不到,我镇江的亲戚、内地的朋友,都说他们那儿是冰冻为主,很羡慕南通人至今仍能常吃刚捕的小黄鱼、鲳鳊、梭子蟹、文蛤等多种海鲜。通城饮食文化研究专家巫乃宗老先生说,新鲜野生小黄鱼肉质细嫩,比野生大黄鱼还要味美。

这就是南通人的口福了,有钱难买一口鲜,看似寻常不平常。“靠水吃鲜”,我们江海大地的南通儿女,生在福中要惜此福啊!



花黄柳绿鸟归来

陈顺源

煮茶

□刘白

指尖足够细
才能捻起茶匙
目光足够柔
才能过滤氤氲的雾气
从嫩芽到青绿
采摘、晾晒、翻炒

茶叶有足够的耐心等待
直到遇见那个懂她的人
才愿意让你煮
才愿意舒展开来

茶叶就是这样

相信你
便将一生托付于你
哪怕水深火热
都心甘情愿
哪怕翻滚沉浮
都心随你动

我的娘娘

□顾剑

星期天早晨,娘娘又来到她老宅基地,唐闸公园“菊园”,仰望着高耸入云的水杉树,抚摸着40多年前自己亲手栽种的银杏树,尽管老屋不见,但她觉得“家”的精气神还在。娘娘也是快80岁的老人,她在这个地方生活了50多年,虽然已经拆迁搬走多年,但她对这方土地仍魂牵梦萦并有几分留恋和不舍。

娘娘排行老三,上有姐姐和哥哥,下有弟弟。我姑妈出道早,14岁就进了大生纱厂,父亲在南京,叔叔又小,全家生活重担自然压在娘娘身上。娘娘天生丽质,乌发如漆、肌肤如玉、美目流盼,少女时代绝对美女一枚。即使吃苦受累依然淡雅脱俗。父亲成婚后,爷爷就要求父亲分家独立生活,那些年父亲在江苏地质大队,母亲带着我们姐弟三人艰苦度日,日子过得十分艰辛,娘娘时常用来帮衬一把,为母亲分担些家务和农活。

一次秋冬之交,母亲带我下田摘棉花,玩累的我在田塘沟里睡着了,天黑了母亲以为我独自回家,背上摘好的籽棉交到生产队仓库,赶到家里唤起我小名“吉祥”,左寻右找都找不到人,母亲急得满头大汗,娘娘也匆忙赶来,帮着母亲找我,结果她俩在棉花田塘沟里发现我仍在呼呼大睡。娘娘上前一把抱起我,母亲则在一旁伤心地流泪,事过多年,提起往事,母亲对奶奶一直不能释怀,认为奶奶只顾自己挣工分,都不带“长头”孙子,因为左邻右舍的孙辈基本都是奶奶带的。其实那个年代,农村很穷,娘娘还没出嫁,叔叔又小,挣工分养家也是奶奶的主业,否则靠爷

爷一个人的薪资养活一家还是有困难的。

自从发生“睡塘沟事件”后,母亲和娘娘好像有了分工似的,只要我不在她们视线范围内,都会大呼小叫,怕再有闪失。娘娘有时到大队跳“忠字舞”也都会背上我去看热闹,回家时娘娘还会到大队代销店买个咸“草鞋底”给我尝尝,那片刻唇齿留香的味道至今难忘。我七岁那年,娘娘出嫁,似懂非懂的我觉得不能每天见到娘娘了,心里老大不开心,晚上打扮喜气接新娘的自行车来到爷爷家,要接走娘娘,我拦在车头前不让婚车走,后来母亲哄骗,娘娘承诺肯定常回来看我,我才松开自行车龙头,这时我也看到娘娘眼里饱含着不舍的泪水。

娘娘的新家离我们家大约四公里,每想到娘娘,我会步行30多分钟赶到娘娘家,娘娘见我来了,自然十分高兴,常把家里最好吃的拿出来给我吃,回家时再煮上几个咸鸭蛋给我带回,其实那时娘娘也不富裕,只不过舍不得我这个她从小看着长大的侄儿。大约在我9岁那年,娘娘生病住进了二院,还动了个手术,我从父母亲口中得知情况很是焦急,某日下午独自一人跑了四十多分钟赶到二院,挨个病房找娘娘,好在那时二院住院部不大,医院的安保也不像现在那样严密,很快找到人。娘娘看到满头大汗的我很是心疼,忙吩咐陪侍的姑父泡碗馓子茶给我,看到我狼吞虎咽的样子,娘娘是好气又好笑。

有了表弟后,娘娘也闲不住,缠着父亲要学门手艺,父亲通过关系把娘娘安排到电机厂金工车间做了名饱工,一直干

紫琅诗会

心窗片羽

到退休。表弟长大后成了某四星级酒店的厨师长,那些年春节,娘娘总会春节期间在家里摆上四五桌,邀请老顾家成员前来相聚。这样的好日子一直持续到唐闸公园南扩,因为娘娘老宅紧邻唐闸公园。南扩后的唐闸公园仅拆掉娘娘家老宅,独具慧眼的园林大师在老宅基地的基础上,利用娘娘家房前屋后的名贵树木,设计出风格独特的“菊园”。每年唐闸公园的菊展,“菊园”自然成为赏菊人的打卡圣地。每游至此,想到过去在娘娘家把酒言欢的日子和童年的种种趣事,总一声叹息。不过每年菊展,表弟总要带娘娘来菊园,和奇特的菊艺造型留个影。

拆迁上楼,无所事事。这样的日子也不是娘娘想过的,她看中原生产队一块废弃地,自己开垦整理,清沟理墒,并根据不同季节,长上蔬菜、玉米、花生等农作物。这些天又忙着栽种玉米、红薯、芋头等,玉米是本地种,虽产量低,但既糯又甜,十分好吃,收获季节到了,娘娘会和姑夫起个大早到田里掰玉米,然后将整齐好看的玉米分成若干包装,再通知我们到田头取回,娘娘都要吩咐我,这几份给谁给谁。往往分到最后,她自己拿的都是品相差的玉米。

从去年开始,娘娘的耳朵听力明显下降,但身体素质可以。她常说,过去住在城里基本对公交线路烂熟于心,现在住在市北,出门上了高架就搞不清楚了。她常说,现在变化太大,再不到城里跑跑今后都不敢出门了。其实,她心中最念想、最向往的仍是“菊园”,因为那里是她梦想起航的地方。