



沐雪

◎吴有涛

迎春桥

◎陈健全

迎春桥,是如城东门内城河上的一座桥。明嘉靖十三年(1534),如皋有六座城门,东城门叫“先春门”,“先春门”外造的木桥便叫“先春桥”。明崇祯三年(1630),知县吴宏功捐银500两,将木桥改成了石拱桥。到了清雍正年间,有年立春“打春牛”,即知县率绅耆吏役、鼓乐出迎春牛,芒种于东郊,必经此桥,改名“迎春桥”。

砖砌桥栏上嵌有一副石刻,分别为“愿天常生好人”“愿人常行好事”,清康熙辛卯年间刻,是民国初年从西门丰乐桥移来的。也因这石刻,迎春桥俗称“好人桥”。于是,民间形成了一种风俗,小孩满月或百日时,家长会抱着孩子,从百岁巷、状元坊、钱家桥再到这桥上走一走,祈愿他们长大了做好人、行好事。

民国十四年(1925),因拱桥不便通行,迎春桥与西门丰乐桥一道改为平桥。这是迎春桥的前史了。

20世纪70年代,迎春桥的早市很热闹。随妈妈出门,穿过武庙巷,沿玉带河的杨柳岸边南行,熙熙攘攘的迎春桥就到了。

桥上踩得光滑的石板路一年到头总是湿漉漉的。一拨拨东郊菜农挑来的果蔬轮番登场,蔬菜尤为时新,绿的碧绿、白的雪白,如立春时的韭芽、豆芽、荠菜、萝卜等,就形色诱人。买菜的多为奶奶们,她们一摊一摊踱过来、问价钱,不时蹲下去,挑挑拣拣竹筐里的菜……都是熟人识熟的嘛,菜农也和气,他们手里捏着秤,直说菜如何新鲜,是今晨刚从田里挑来的呢。早市除了蔬菜、生鸡活鸭外,还有鲫鱼、泥鳅、黄鳝什么的,养在搪瓷面盆里活蹦乱跳,让人见着别生乐趣。

迎春桥相连的东大街也是活色生香,天天都是新鲜的。据说,东大街南宋时就有了,中间的麻石路与两侧的青石条至今仍存宋制。石板街上尽是一院

三进的老房子,清末民初的居多,前店后宅,一式杉木的闷子门,油漆多剥落了。可是,与“开门七件事”息息相关的小店应有尽有——烧饼店、小餐馆、酱园、杂货店、舂米店、煤球店、老虎灶、理发店、裁缝店、锅席瓷茶店,乃至铁匠铺、文具店、诊所等等。顾客也多为附近居民,生成自给自足的小商圈,寻常的日子简单而平和。

清晨,最先醒来的大抵是烧饼店,卸下了烟熏火燎的闷子门,老街上回荡起连串的“噗,噗——”声。那是贴烧饼的大师傅挥舞大抹布,扇拍炉门、清除炉灰、扇旺炉火的声响。随之,一缕炊烟升起了。桥头曾有朱家、葛家烧饼店,但儿时关张了。我光顾最多的烧饼店,要数原先恒昌南货店对面的“六食堂”。之于吃食,吾乡讲究“炉边的烧饼,磨边的冷蒸”。确有条理——刚出炉的烧饼黄澄澄、香喷喷的,喧腾无比。捧着带有镬气的烧饼,一口咬下去,外焦里脆,酥香可口,妙不可言。如再来一碗豆腐脑,一干一稀,绝对是珠联璧合。

除了热腾腾的老虎灶、豆腐店、北王家巷口打春卷皮的店家外,桥头还有爆米花、敲斫糖、磨剪子、补铁锅的,也直冒生活的热气。

小时候,我挺乐意帮大人跑腿打酱油。找零归己不谈,一路放飞,自得其乐。秀女巷口,老虎灶西侧,老辈人称道的酱糟业巨头“严恒泰”“徐大昌”店房犹在,但早不营业,唯十字街头,迎春桥西各有一家酱园。两相比较,就因喜欢看燕子,我哪怕舍近求远,也到桥西的这家。

“春色遍芳菲,闲檐双燕归。”春来了,暗香氤氲的老店屋檐下,燕子翩翩归来,衔泥垒巢,呢喃细语。这家人好心,先前给旧巢加固了木板,难怪常言道:“燕子会挑好人家去!”“路上要当心呀!”女主人递过打满酱油

的瓶子,总叮嘱一声。途中,我又见双燕柳梢穿梭、掠水飞行,不亦乐乎。

那时,每月少不了去迎春桥南的煤球店。煤球本无趣,但我总跟着大人去,全因发小小东的家就在那店隔壁。每每我带小人书给他,他便把宝贝似的玩具冲锋枪任我玩。小东的妈妈李明明爽利、温厚、待人热忱,与妈妈知交多年,亲如姊妹。一进门,她笑吟吟地端茶倒水,从枣红色的硬木橱里找好吃的,一头乌黑油亮的辫子一甩一甩的。每年正月里,我们来她家作客,也是其乐融融。前些年,她随独生子迁居南京,生活无忧,痛惜没能熬过疫情。现在回想,她那灿然的笑容以及晃动的长辫子还历历在目。

值得一说的是,桥栏上“愿天常生好人”“愿人常行好事”的石刻,我以前只听大人讲过,初中时才见到。原来,之前多亏桥东的缪广发老人将其抹上水泥,使它免遭劫难。改革开放后,缪老细心地清除水泥,石刻重见天日。

最难忘的是,南通“严打”时的法院布告贴在桥头,当时我已上高中。落款处的“院长徐朋”,如雷贯耳。听说她是东大街上“徐大昌”的后人,是秉公执法、惩恶扬善的“女包公”,这让喜读《包公案》的我尤加钦佩。也是冥冥之中的缘分吧,数年后我大学毕业,有幸在她身边工作,她一身正气、疾恶如仇、执法如山的故事可比《包公案》鲜活多了。

20世纪90年代后,如城旧城改造,东大街成为唯一保留的历史街区。年节返乡,我总爱到迎春桥上走一走。岁月风蚀了桥面,但这里内在的精魂没有改变,如活色生香的烟火气、淳朴向善的民风等。君不见,央视《记住乡愁》“向水而行,择善而从”一集在此拍摄。其间,“神探”李昌钰博士与老街坊聊天,津津乐道家乡的老炉烧饼呢。

江海风情

餐中“翡翠”蛎蛎饼

◎林炳堂

江海风物

天气冷了,忽然想起了要吃蛎蛎饼,冬天的蛎蛎又肥又鲜,做成的蛎蛎饼格外好吃,闻了都要流口水。

蛎蛎饼是通东地区独具特色的一道海鲜。说它是菜,它为饼状,更像一道点心;就它的鲜美之魅力,则可与大菜相媲美。它外脆内嫩,色泽光亮翠绿,刚煎出的蛎蛎饼宛如一块块翡翠,鲜味四溢,令人垂涎三尺。

双休日,我特地回了趟老家,去买蛎蛎。我家住通东的一个古镇,这里卖的蛎蛎都是从东灶港蛎蛎山采获来的,个儿虽不大,可味道特别鲜美,任何外来的蛎蛎都是不可比拟的。

蛎蛎山在海门东灶港东北4海里的黄海中,是一个天然的生物岛礁,由60多个牡蛎坨堆积而成。它入水为礁,出水为岛,堪称海上一奇。据地理专家对其测定,距今至少有1500多年的历史。

说起蛎蛎山,民间还流传一个美丽的传说。相传很早以前,黄海龙宫中有个名叫蛎蛎的歌女,她歌声清脆、舞姿优美,深得龙王的宠爱,欲纳她为妃。谁知龙母娘娘作梗,将她拒之宫外。蛎蛎不忍寂寞,一天悄悄来到黄海边,遇到捉泥螺的李娃,顿生爱慕之情。在渔民的撮合下,当即喜结良缘,未几又添一对儿女,享尽了人间的欢乐与幸福。哪知此事被龙母娘娘知道,她醋性大发,袍袖一抖,把蛎蛎等全部葬身海底。幸好蛎蛎身碎而心未死,想凭自己的微薄之力为人类提供点滴财富。于是,她紧紧地把自己与共同的家人及众乡亲融合在一起,生生不息地繁衍生长,渐渐凝聚成一座山,人们就叫它“蛎蛎山”。

海鲜市场就在我家附近,没走几步就到了。只见水泥摊台上堆放着一坨坨带壳的蛎蛎,几个海户正边劈边卖。这些蛎蛎坨是他们从东灶港蛎蛎山采了运回来的。蛎蛎坨大小不一,很不规则,由好多个蛎蛎壳胶合在一起,难分难解,取蛎蛎只得从坨上挖。售卖户带有专用工具,像凿又像刀,上面装有柄,既可撬又可挖,看着他们手拿着劈刀,麻利地在坨上撬挖几下,一只鲜嫩的蛎蛎就取出了,而聚一斤蛎蛎肉不知要劈多少只蛎蛎。长时间干那活,天气又冷,他们的手变得很粗糙,裂缝中几乎要渗出血来,可见采获蛎蛎肉是何等辛苦,卖30元一斤,值!

买了蛎蛎回来,着手就做蛎蛎饼。其实工序并不复杂。先将蛎蛎肉用清水洗净,尤其要拣去夹杂在蛎蛎肉中的碎贝壳,以防硌牙。然后将蛎蛎肉斩细,加上盐、料酒、生姜、葱葱等,再加适量面粉用水搅拌均匀,成糊状即可。接着是煎制。锅烧热后倒适量油,用调羹将调拌好的蛎蛎糊舀入锅中,一调羹一个,然后用中火煎制,待底面凝固,用铲刀将蛎蛎饼翻个身,并用铲刀轻轻压薄。随着油温的升高,蛎蛎饼慢慢成熟并呈现出浅绿色。待蛎蛎饼由浅绿色变成深绿色,表面形成脆皮,油光透亮,鲜味四溢,就可以起锅装盘。

通东人很喜欢蛎蛎,因蛎蛎的“蛎”与“利”谐音,为讨吉利,人们常常在冬至、过年、正月半等重要节日买上蛎蛎做蛎蛎饼。此时天寒地冻,蛎蛎也特别鲜肥。渔民为了赶上过节能多挣些钱,冒着严寒,去四无遮挡的蛎蛎山采挖蛎蛎,往往冻得手指渗出血来,别看这一块小小的蛎蛎饼,得之是多么不易。

近些年,看到外地的蛎蛎也来本地市场销售,这虽缓解了市民的需求,可与本地产的蛎蛎相比,其鲜美度就差多了。说也奇怪,用外地蛎蛎做出的蛎蛎饼只能呈淡黄色,无论如何做不出翠绿色。可见,“绿”是东灶港蛎蛎山所产蛎蛎的天然商标。

蛎蛎饼做好了,小外孙见了乐不可支,夹起一块就往嘴里送,直呼:“美味!美味!”