

食/故/事

朱坝“活鱼锅贴”

■赵建业



我为啥要在“活鱼锅贴”前加上“朱坝”的地域名称,听我慢慢道来。

20世纪90年代初,伴随205国道宁连路开通,朱坝的“活鱼锅贴”招牌足够闪亮,俨然是洪泽活色生香的美食名片。原先的朱坝在洪泽城东七八里处,没有宁连路穿境而过的时候,相对闭塞。宁连路开通后,善烹饪的厨师,就地生财,端上鲜香袅袅的“活鱼锅贴”,招待八方宾朋。

大路通,人欢畅。南来北往的车流人潮来到朱坝,短暂停留,歇息就餐,大多是冲着“活鱼锅贴”。鲜香美味的“活鱼锅贴”赢得南来北往宾客的喜爱,声名远播。漂泊江南的我,心中一直暗自惦记家乡的这一美味。

麦苗拔节,油菜花开。我乘坐单位王师傅开的小车,从下关渡江纪念碑出发到鼓楼广场江苏省电视台。我乘电梯上楼到“大写真”栏目组,接专题部编导、摄影记者李之文和他的助理。

九点半,我跨进“大写真”专题部。比我年岁略长、细高个、儒雅随和的李之文正在整理摄影器材。他说,船上拍摄环境复杂,他们全程要保管好这台摄像机,日本进口的,价值一二十万呢。我们说着话时,穿着大裤衩、戴着凉拖的摄影助理进门,也不说话,提着摄像机下楼。

集团公司第十三船队书记杨小虎获评“全国劳模”,当选党的十五大代表、全国十大杰出工人。收视率火爆的“大写真”栏目组,决定拍摄“水上猛虎”专题片。我那时在集团宣传处担任《江海报》记者、编辑。来自基层的我对公司的水上一线、劳模杨小虎十分熟悉。这次接待采访,由我全程陪同。

小轿车过了长江大桥,沿宁连路疾驰,前往淮安船闸。到三河大桥,已经中午。我说,到我家乡洪泽了。众人一致建议,中餐简单点,到前面朱坝吃“活鱼锅贴”。

说着话,朱坝到了!

宁连路两边的“活鱼锅贴”招牌林立。路西边一溜排十几家“活鱼锅贴”店主招手,笑脸迎客。下车,走进简朴的餐馆。餐馆主人手里提着网兜,热情招呼,指着大水盆,说:“鲜活的鲫鱼,洪泽湖野生的,活蹦乱跳的草虾,野生的;时令蔬菜,新鲜刚摘的……”我们围桌坐下,说:“您当家!”

餐馆男主人杀鱼,女主人煮盐虾、炒菜、烙饼。大约半个小时,四个大海碗,每碗两条鲫鱼,汤汁乳白,鱼香袅袅,端上餐桌,说:“鱼汤多着呢,喝了再添啊!”品尝着“活鱼锅贴”,他们一致认为,味道鲜美,确实不错。我的心底陡生一丝自豪,脸上格外有光。

喝鲜美鱼汤,嚼脆香锅贴。

我跟老板唠嗑,说我来自洪泽乡下。老板听了,打开话匣子说,草鱼(鲫鱼),是不是野生的很好辨认。鱼塘喂养的,脊背青灰;深润野生的,脊背青褐;灌溉河捕获的,肚皮青白。而且,野生鲫鱼,鱼身细长,鱼尾像飞翔的燕子;喂养的,肥美巴掌大,鱼划水短粗。老板娘说,鱼汤鲜美,也有窍门。“鱼哪干滚,下肚安稳”。锅烧热,挖一大勺猪油,滑锅,鱼煎两面。葱姜去腥。白胡椒提鲜。烧出的鱼汤,汤汁乳白浓稠鲜香。

离开洪泽乡村八年后,我第一次在宁连路旁朱坝的渔家餐馆,品尝家乡“活鱼锅贴”,嚼辣鲜鱼汤,吃烙制薄饼,味蕾种下家乡美食记忆。

品尝“活鱼锅贴”,还长了见识。

伴随宁连路开通,一向精明的“朱坝人”,想着法子尽地主之谊,烹制鲜香叫绝的“活鱼锅贴”,招待南来北往的过客。“活鱼锅贴”烧出了地域的特色风味,这也是对美食之乡菜品的丰富传承。但有人将“活鱼锅贴”攀上高枝,与明朝开国皇帝朱元璋扯上裙带关系。

陪同省电视台专题片的编导、记者,相继去淮安、宜兴、南京长江拍摄。一个月后,专题片即将播出,编导做东邀请我。我们那晚在丹凤街上一家精致的餐厅二楼小酌,闲扯的竟然是关于“活鱼锅贴”的话题。

作为地道的洪泽乡下人,虽身在江南,深嗅家乡鲜鱼美味,不觉口流馋涎。哎,不能再提了,味蕾是有记忆的,一旦种下美食种子,馋虫就会悄然发芽。

味/随/笔

红薯记忆

■李孝军



苏北人称红薯为“山芋”,二十世纪八九十年代,苏北农村基本上家家户户都有种植。

红薯适应能力强、产量大、味甘甜,能够解决老百姓的温饱问题,所以深受当地群众的喜爱!

红薯在苏北地区曾扮演过重要的角色,一度成为人们生活中的主粮,堪称救命粮。

记忆中,父亲总是带着我一起栽插、管理、采收红薯。

每年农历二三月间,红薯开始播种。就是把种薯用药水浸泡后,整齐地摆放在松土上,再盖上一层薄薄的营养土。为提高种薯生长的温度,再用薄膜覆盖在上面。

待到红薯苗长到三十厘米左右的时候,就把苗剪下来拿去栽插。栽插的时候一般每株间隔二十厘米左右即可。栽苗一般选在下雨天,不用浇水。晴天栽苗要浇水,浇水的任务一般由我来完成。我要跑到很远的河里去担水,一天干下来,两个肩膀被磨得红红的,很辛苦!

栽不完的红薯苗用剪刀剪下来,扎成100根一把,拿到集市上去卖。那时街道两边摆了很多红薯苗,油光粉嫩的,很养眼!记得我十几岁的时候,经常要到集市上去卖红薯苗,由于怕被同学、熟人看见难为情,每次都用一个大草帽把半边脸遮起来,很搞笑!

栽好之后要进行施肥、除草。红薯的生命力很强,不需要施太多的肥,只要不是大旱或大涝,就一个劲疯长。不久,藤蔓就爬满了沟沟岭岭,长出了嫩绿的叶子。

这时候,我们小孩子的任务就来了。家长要求我们每天早上到红薯地里割藤蔓、采叶子。割的时候有讲究,不能齐根割,要间隔割,这样做才能不影响红薯生长。藤蔓用来喂猪,茎可以炒菜吃,叶可以煮稀饭吃。

一般到霜降前后,红薯就可以采收了。先将红薯苗割除,然后再将红薯挖出来。挖的时候要小心,尽量不把红薯扎破了。这是力气活,也是技巧活,不容易!刚出土的红薯色泽鲜艳、憨态可掬,令人喜不自禁!挖出的红薯要放到地窖储存,不然水分很容易流失,并且容易腐烂。

我们家一般会把一部分红薯切成薄薄的片,放在太阳底下暴晒,变成红薯干。红薯干保存时间更长,一直可以吃到过年,有效地解决了冬季粮食短缺问题,帮助我们度过寒冷的冬天。一部分红薯用来磨粉,制成粉面。粉面可以摊饼吃、做素鸡吃,还可以进一步加工成粉丝(苏北称“粉条”)。粉条炖猪肉,在苏北可是一道名菜。素鸡更是苏北独一无二的地理标志特产,美味可口!当然,还要选择一小部分质量好的红薯放在地窖里储存,留做种子用。

红薯全身都是宝,总结一下就是:叶、茎、果实可以食用;皮、藤、叶和须可以喂牲口。红薯的果实可以生吃,也可以煮着吃,味道香甜悠长,回味无穷!

红薯可以加工成多种食品,除了红薯干、粉面、粉丝、素鸡和各类粉面制品,红薯干、渣子还可以酿酒。记得小时候无意尝过一种红薯酒,甜甜的、绵绵的,令人陶醉不已!

当然,还有烤红薯!每次在大街上听到叫卖烤红薯的声音,都忍不住要买一点尝尝鲜,就像遇见许久不见的老朋友一样,倍感亲切!“当官不为民做主,不如回家卖红薯。”其实买个烤红薯,混口饭吃,与世无争,干净地活着,也不错!

现在,红薯已经退出了主粮的行列,种植面积也在逐年减少,但依然是人们生活中不可或缺的一种食物。

记住红薯,记住那一段难忘的岁月!

绘/文/化

淮安的茨菰

■咸高军



家乡淮安的茨菰,让我想到了小时候母亲做茨菰烧肉时的热气腾腾,想到了那么多文人墨客笔下的“茨菰”“茨味”。

明初的政治家、学者杨士奇有首《发淮安》的诗作:“岸蓼疏红水荇青,茨菰花白小如萍。双餐短袖新人见,背立船头自采菱。”你瞧,诗人笔下的这茨菰,是多么的壮观呀!白居易有诗云:“淮水东南第一州,山围雉堞月当楼。”诗人所见的“第一州”正被壮丽的淮水所环绕。淮水是贯穿城市南北东西的大运河、淮河么?是城中星罗棋布的勺湖、箫湖、月湖么?还是镶嵌在城外,那波光粼粼、水花飞溅的洪泽湖、白马湖、绿草荡?是,也不全是。

水是淮安这座城市的爱人。水面上的莲、藕、茭白、鸡米(芡实)、水芹、菱角、芋头、茨菰等是他们爱情的结晶。这些水面上的植物是风景,更是绿色的经济。俗话说“靠山吃山,靠水吃水”,水面的植物就成了家乡人重要的食粮,以补充稻麦歉收的不足。淮安人善种这些水面的植物。流均、白马湖的莲藕,车桥的芡实,施河和复兴的菱角、茨菰……鼎鼎有名的不仅仅是家乡人种植了这些植物,更是利用这些植物做出各种风味的食品和菜肴。

母亲就是家乡人的代表,虽不是厨师,但擅长做茨菰烧肉。母亲烹制茨菰烧肉是极其讲究的。茨菰的选择要尽可能一般大,肉片切得也要一般大。母亲说,这叫“品相”。母亲尤喜那些小个子、带嘴儿、一般大小的茨菰。而肉,她则选择五花肉。母亲说,全是肥肉,太油,倒人胃口;全是瘦肉,食之没味。只有五花肉恰到好处。烹饪时,先烧肉,葱蒜生姜,油盐酱醋,与锅中的五花肉深情相拥。烧到“滋滋”作响,肉片出油,香味扑鼻之际,倒入茨菰,翻炒、焖熟。烧好后的茨菰烧肉色样“两清”:茨菰仍是茨菰,圆形或者棱锥状的瓷白身体上已经变成酱红色;五花肉还是五花肉,肥瘦均匀,清清爽爽,不过肥肉已经不再油腻。大海碗盛上,酱红色的五花肉与酱红色茨菰浑然天成,撒上青翠可人的青蒜末儿,可谓色、香、味俱全。再看,而那带嘴儿的小茨菰,从油晃晃的热汤中坚挺地露出头,似乎在等待我们的争抢。吃一筷茨菰,粉粉的;再吃一块五花肉,肥而不腻,清香四溢。在米饭上,倒上点茨菰烧肉的汤,香,好香,真是妙不可言了。

每品尝母亲烹制的茨菰烧肉,就想起文坛名宿汪曾祺先生。汪先生写过一篇众所周知的吃茨菰的故事。回忆年轻时吃的是咸菜茨菰汤,让他吃得够够的。自19岁离乡后,其间三四十年来都没吃过茨菰。可见味苦难吃的茨菰,给他留下了太多太多的不喜欢。但到了晚年后,汪先生反而对茨菰有了感情。原因是有一年春节,他到老师沈从文家去拜年,师母张兆和炒了一盘茨菰肉片。沈先生吃了茨菰后说:“这个好!格比土豆高!”沈先生的话一下子勾起了汪曾祺久违的情感。他想到了1931年高邮闹大水,各种作物减产,唯有茨菰丰收,是很多不去嘴子的茨菰让他想起了家乡,也想起了茨菰种种的好。

好友还给我讲了一个故事。他说,茨菰在老家又叫“慈姑”。还记得清河龙王吗?他每次出来不是呼风,就是唤雨,甚至将掀起的风浪常常变成了海啸。他出来玩得高兴了,百姓却遭了殃。房子倒了,田地淹了,庄稼绝收了,不少人也淹死了,饿死了。后来,这事被南海观音知道了,派了一位仙女来到凡间。因为仙女慈眉善目,所以,百姓称她为“慈姑”。慈姑见农田被淹,百姓挨饿,就帮助百姓寻找食物,终于在一片绿草荡中发现了一种植物:长势旺盛,不怕水淹,其根部长了许多圆球般的疙瘩,品尝后发觉不但可以充饥,还极有营养,于是,教百姓种植。这东西果然是宝,不但见水就长、遇土就活,而且取之不尽、用之不竭。更让百姓叫好的是,每逢灾年,稻麦绝收,这东西却大获丰收,让百姓度过饥荒。为感恩这位仙女,百姓们称这种植物叫“慈姑”。

听着这个感人的传说,看着眼前这一片的茨菰水田,虽然茨菰的叶子已全部枯黄,我仍然颇觉亲切。我们现在的日子越来越美好,食材越来越丰富,但看到眼前的这片曾经当饭的茨菰,在水田里长得这么顽强,这么“有格”。