

人间有味

顾村言 [著]
重庆出版社

第一部分

| | |
|----------------|----|
| 序(李陀) (1)..... | 5 |
| 自序——在水边..... | 9 |
| 螺蛳..... | 12 |
| 蚬子..... | 15 |
| 青虾..... | 16 |
| 螃蟹..... | 20 |
| “于今绝矣”说鲥鱼..... | 23 |
| 瓜洲深港觅刀鱼..... | 28 |
| 巨口细鳞时新尝..... | 32 |
| 正是河豚欲上时..... | 36 |
| 昂刺, 昂刺..... | 39 |
| 菜花鱼?虎头鲨..... | 43 |
| 渔火飘忽食鲇鱼..... | 47 |

| | |
|-----------------|----|
| 垂柳依依下的参条 | 51 |
| 佐粥妙物小罗汉 | 54 |
| 河蚌 | 57 |
| 长鱼 | 60 |
| 鹅，鹅，鹅 | 64 |
| 清清爽爽鱼汤面 | 67 |
| 何必“拼死”去扬中 | 69 |

第二部分

| | |
|------------|----|
| 春初新韭 | 74 |
| 薄采其芹 | 77 |
| 芫荽之香 | 81 |
| 秋末晚菘 | 84 |
| 冬日青菜 | 87 |
| 早春茅针 | 90 |

| | |
|---------------|-----|
| 本色黄瓜 | 93 |
| 蚕豆二题 | 97 |
| 春水菱蒿 | 104 |
| 踏青挑芥 | 107 |
| 马兰头 | 111 |
| 采薇采薇 | 113 |
| 滴红赏翠是枸杞 | 116 |
| 黄花头 | 119 |
| 一庭春雨小毛菜 | 123 |
| 豌豆嫩头 | 126 |
| 九月可采菱 | 130 |
| 十里荷塘花香藕 | 134 |
| 荸荠 | 138 |
| 清水芋子 | 144 |

第一部分 序(李陀)

读顾村言的散文，常常让我想起汪曾祺。

我喜欢小东西。人在艺术上往往有偏见，有癖好，我的癖好说直白了，就是小东西比大东西好。在卢浮宫看到久仰的卢本斯那些煌煌大作，不免失望，倒是他那些小画，特别是一些小草图，皆率意之作，让我喜欢极了，竟至舍不得移步。一九八六年在汉堡艺术馆看到克里的《金鱼》，发现这幅画比我想象的小得多，不过一张小学生课桌那么大小，真是喜上心头，当时那种莫名的喜悦，至今还小心地雪藏在心里，新鲜如昨。读文学作品也一样，要是全依我的兴趣，我更偏爱小作品。拿俄罗斯作家来说，虽然陀思妥耶夫斯基让我心向往之，但如果一定让我选出最喜欢的小说，我要选的是普希金的《拜尔金小说集》，集中的《暴风雪》、《驿站长》诸篇，是几颗温润晶莹的珍珠，收在所谓“西方文学”的盒子里，那真是腌了它。回过头说中国东西，也一样。游山水，不必登高，山深忽逢小寺，那是最高兴的事，而平生所遇诸寺，又独喜乐山鸟尤。如果不是真山真水，只论画中林木丘壑，我偏爱宋人册页；至于唐诗，不用说，酷爱绝句，读词则往往舍长调而只取小词。当然，什么都有例外，譬如《红楼梦》，那肯定是大作品，曹雪芹又肯定是天下第一大作家，可我从没有嫌他们大，大又如何？——事情

一涉及到人的性情爱好，其实没有一定道理可讲。

我常常想，我对汪曾祺写作的热爱，是不是和自己这种倾心小东西的偏执有关？虽然在《汪曾祺与现代汉语写作》一文里，我是把汪曾祺写作的意义放在了现代汉语的形成和发展这么一个大背景里给予评价，认为不管这位谦虚的老头儿怎么低调，他对现代汉语发展的贡献决不能低估，我们就是给了再高的评价，也绝不过分。但是，每次拿起老头儿的文字捧读，并且每次都有一种温暖的感动在心里油然而生的时候，我常怀疑，我对他的文字的偏爱，或许和这位作家对生活中小东西、小事情的偏爱有关？记得是一九八六年末，我和林斤澜商量，每期《北京文学》的封二的版面，都刊发一些不咸不淡的画作，太可惜了，为什么不请汪曾祺把这版面占住，每期都写一篇有关衣食住行的小散文？不用多说，林斤澜自然马上赞成这个主意，并且立刻去和老头儿商量——他们是挚友，一对酒中的散仙，哪有不成的道理？于是，自一九八七年始，刊物的封二改为汪曾祺的专栏，栏目名字叫做“草木闲篇”。我已经记不得这名字，到底是汪曾祺取的，还是林斤澜取的，多半是两个好朋友一起商量定下的。我记得清楚的是，从那以后，每期新刊物到手，我都是怀着怎样急迫的心情翻开封页，到封二去读一篇还散发着油墨香气的可爱文字。为作纪念，我愿意把一九八七年“草木闲篇”的十一篇文章的篇名列举如下：《云南茶话》、《张大千和毕加索》、《栈》、《杜甫草堂？三苏祠？升庵祠》、《苏三、宋士杰

和穆桂英》、《吴三桂》、《玉簪》、《夏天的昆虫》、《从桂林山水说道电视连续剧红楼梦》、《鳊鱼》、《银铛》。这些文字除《玉簪》一篇外，后来都收入到汪曾祺亲自编选的《蒲桥集》里。这多少让我有点骄傲，因为这些美丽的文字的出生和自己有那么一点关系。

在《蒲桥集》的自序里，汪曾祺开篇就说：“我写散文，是搂草打兔子，捎带脚。不过我以为写任何形式的文学，都得首先把散文写好。因此陆陆续续写了一些。”每读这几行字，总有点遗憾，如果我早听见他这想法，一定会向老头儿直言：干吗搂草打兔子啊，写散文才是正经啊。不过，多半这是老头儿自谦，因为在这篇序文第二段的结尾，他又说了这样的意见：“其实，如果一个国家的散文不兴旺，很难说这个国家的文学有了真正的兴旺，散文如同布帛麦菽，是不可须臾离开的。”这话我完全赞同，特别是在今天，当我们静下心来回顾近二十年文学发展的时候，汪曾祺这意见就显得格外中肯。近几年，由于报纸副刊和网络空间的发达，散文写作突然兴盛，简直可以用“热闹”来形容，这让我想起汪曾祺怎么形容他家后院的一株紫薇：“一个枝子上有很多朵花。一棵树上有数不清的枝子。真是乱。乱红成阵。乱成一团。简直像一群幼儿园的孩子放开了又高又脆的小嗓子一起乱嚷嚷。”这热闹程度可以说中国的散文历史上从未有过。但是，每当我在这深红浅红里游览搜寻的时候，心里总有一种不满足，老是觉得缺点什么。

直到我在一次很意外的巧遇里遇到了顾村言和他的散文，我才一下子明白，那缺憾的感觉从何而来。

我与顾村言相识，非常偶然。那是前年，我和吴亮在陈村主持的网站论坛上有一场争论，顾村言当时似乎也在那里，就插嘴说了一些意见。他到底说了什么？现在已经全忘记了，但是他事后给我寄来一篇游记，写的是高邮汪曾祺的故居，言简情痴，给我印象非常深刻。我写信给他，问他是否有别的文字可以给我看看？很快，我收到了他的几篇散文，一读之下，不但被深深地吸引，而且有一种特别的感觉，觉得这些文字似曾相识，似乎是我的老朋友，不但是熟人，且是至交。

这感觉是从哪儿来的？稍稍一想，我明白了：还是汪曾祺——在这些清丽的文字里我又见到了老头儿的身影，还有他温和的微笑，虽然模模糊糊，可是决不会认错。这个发现让我非常高兴，简直是太高兴了，因为在今天的散文写作里，原来汪曾祺的传统还活着，不仅活着，而且是“日出江花红胜火，春来江水绿如蓝”，一派生机。也许有人会反驳，一个人不能代表一个传统，这话对，但是我相信顾村言不过是个例子，道理很简单，滔滔江水，只取一瓢已经如此，难道非要喝过千瓢万瓢才放心吗？说到汪曾祺这个传统，到底什么是汪曾祺的传统？这要说起道理来，可说的太多了，因为老头儿不是一个人独自赶路，在他之前，和他同时，前后左右还有很多人，这很多人的写作全和他的写作有密切关系，要是一一讨论，那要写大文章。

因此，我想还是不如听听汪曾祺自己怎么说：“看来所有的人写散文，都不得不接受中国的传统。事情很糟糕，不接受民族传统，简直就写不好一篇散文。不过话说回来，既然我们自己的散文传统这样深厚，为什么一定要拒绝接受呢？我认为二三十年来散文不发达，原因之一，可能是对于传统重视不够。包括我自己。

到我意识到的时候，已经晚了。老年读书，过目便忘。水过地皮湿，吸入不多，风一吹，就干了。假我十年以学，我的散文也许会写得好一些。”对这一段诚恳的文字，也许有人不以为然，我是完全赞成的。除了传统，也许写好散文还有别的因素，可是汪曾祺这意见恐怕还是最要紧的。

我与顾村言相交不深，只今年夏天在上海匆匆一晤，前后说了不过两小时的话。

不过，有汪曾祺给我们介绍，这文字缘就非同一般。现在顾村言的散文要结集出书了，我实在为他高兴，没有别的，就以上边所引的一段汪曾祺的话相赠，与君共勉。

丙戌年冬(2007年1月)于纽约

自序——在水边

这套书最初想起的名字其实是三个字——“在水边”

原因无他，我的文字与水大多是密不可分的，水给我的总是感动，与少时的那些寂寞，水给我文字上的影响与爱好也是深远的。汪曾祺说写作大多是回忆，想想是这样，一个人独处时，我爱在城市的角落回忆那些水边的往事，让想象自由地飞，然后打开电脑，随意地敲些字儿——这于我是快乐的。

很喜欢东坡先生在《答谢民师书》中就行文所说的那句话：“大略如行云流水，初无定质，但常行于所当行，常止于不可不止，文理自然，姿态横生……”迷恋东坡似乎是从中学时开始的，说不清为什么，读东坡的文章有时竟感觉仿佛为我写的一般，那种率意为文的感觉真是爱极了，甚至于根本不以为东坡是个几百年前的古人，而是我的一个亲切的朋友，一个可爱的老师。

行云流水，那是怎样的一种境界呢？我是一个水边的人，家乡触目所及无非是水，故而这句话，从其本义来说，我还是深有体会的。小时候，上小学，学校三面环水，与一些小伙伴玩累了，歇下来时，有时忽然有了寂寞感，于是便有意无意地看着身边的缓缓流着的水和天边变幻的云彩；中学时，学校在水边不说，每周来回，总要走上几里的水路，那是一条长长的运河，那水流得相对快一些，但给我的感觉却又是平静的，悠然的。我背着行李和几本书，在水边悠然地走着，悠然地看水面随时间不同而变幻的银色、蓝色的光，看倒映在水面被揉碎的云丝……小小的心总是被莫名的快乐包围着——现在想来，那样的一种体会是可以解释后来一读就喜欢上庄骚、陶潜、东

坡、陶庵、曹、沈复、李斗等的理由的，包括对倪瓚、八大山人、石涛、板桥、白石翁等发自内心的喜爱。

有时想想，一个人之所以写东西也确实是一件很奇怪的事，自己儿时最大的爱好一直是书画，包括现在也是（虽然几乎未正经学过），然而鬼使神差，后来从事的工作竟多与影像或文字相关，有几年时间，除了与工作相关的文字，几乎未着一字，然而有一天忽然就想写了，居然断断续续就涂出了这些，大多的文字是回忆，更是生命的印迹。

承重庆出版社的好意，催促自己搜罗这些文字并呈现出来，对我来说，这些文字其实是想献给故乡与亲人的，无论是《人间有味》中的故里食物系列，还是《人间优游》中的游记散文——是故乡的食物与味道让我可以在汉字的排列间重回故乡，而长大后的行走寻找的其实也是故乡，只不过那故乡不再具化罢了。

就文字与人生而言，想再感谢的依然是汪曾祺与沈从文，是他们让自己觉得文字原来可以这样走近生命、走近家园。

汪曾祺——这个可爱的老头儿，是他让自己觉得写作是一件很真诚、很平常、很快活也可能很悲哀的事。

而沈从文先生——这个喜欢自称“乡下人”的湘西人，则让自己在文字间触摸到一种人生的本心、一种平凡生命的庄严与阔大，真正体会到源自生命中的一片水意，一如他所言：“我对

于宇宙认识得深一点，也亏得是水。”迅翁的骨力与悲愤、周作人的自然恬淡、废名的清新与独行、耕堂的朴素与简洁、萧红的寂寞与悲凉，以及《社戏》、《竹林的故事》、《菱荡》、《故乡的野菜》、《芦花荡》、《呼兰河传》……包括所有与沈从文、汪曾祺相知相契的文字，都值得自己永远报以敬意，自己的一些文字无疑也是流着他们的余韵的——读这些师长兼朋友的文章二十多年，惭愧的是现在读得不算多了，然而每每想起那些曾让自己沉迷的文字，便感到一种人生的清凉与温暖。

感谢李陀老师从未见过一面、尤其是身体不适的情况下慨然答应写序，他的诚恳与警辟，他的微笑与随和，同样让我感到一种人生的清凉与温暖。

写下这些文字的小小希望是：这套书也能给您带来些许人间的清凉或温暖。

丙戌冬(2006年12月)于上海春申河畔

螺蛳

螺蛳于我的童年而言，除了吃以外，兼含诗意的美与一种凄美，这全是因为传说。

一则是关于螺蛳姑娘的。一个老实的种田郎在水边拾到一颗大美丽的螺蛳，便在家中以水缸供养之，此后每自田中归来，

家中饭菜齐齐整整，如此约有数日之久，种田郎想来想去，实在想不出所以然，一天便早早收工，悄悄来到自家的茅屋边，从门缝外窥视，却见一绝*子自水缸中的螺蛳壳中缓缓而起后，径直来到灶间动手做饭做菜，种田郎于是推门而入，抢过螺壳，求那螺蛳姑娘与之成婚，姑娘含羞自是允了，由此家中丰衣足食。螺蛳姑娘后生一子，孩子顽皮，偶然翻出螺蛳壳来，被种田郎发现了，于是戏道：“叮叮叮，你妈是个螺蛳精！当当当，这是你妈的螺蛳壳！”恰被外出归来的螺蛳姑娘撞个正着，红着脸的螺蛳姑娘当即跳入螺壳，无影无踪。种田郎悔恨交加，每日里形单影只，去河边看水流汤汤，却再不见了温柔的螺蛳妻。

另一则传说则有些怕人，说的是在河中溺水而亡的冤魂，第一件事就是被逼着拾螺蛳——这倒不麻烦，麻烦的是用来装螺蛳的是个无底筐，若拣不满一箩筐，鬼魂是永不能超生的，这实在是一件很怕人的事儿。

这些传说并没有影响我对螺蛳的挚爱，那小小的螺蛳爆炒之后实在是一种美味。

螺蛳大概在清明前后就开始吃了，据说和吃马兰头一样是可以明目的，用青葱头喷酒爆炒，放少许红椒丝，滋味实在好极。事实上，螺蛳在水乡实在是提不上口的低劣菜肴（去年在西安吃饭，一家饭店的螺蛳价格竟比鱼类还高出许多，不禁失笑）。我们那儿水河交错，凡有水处必有螺蛳，若是家中菜少了，

用一种自制的被称做耢网子的家伙（也就是长竹篙顶头装一小网），沿河岸顺推下去，只捣鼓那么几下，提上网子，除去一些极少的小鱼小虾，大多的便是螺蛳，有的一网下去便有一脸盆之多，只几网，便足够一家人吃上好些天了。有的人家没有这种专用的网子，便用一只铁篮子，以长绳扣着，抛入水中，待沉入水底再往上拖，若巧的话，有时能拖到一篮螺蛳，只在清水中洗去泥浆，回去养几天即可剪着炒食了。

螺蛳烹调前，要用清水反复洗净，并用洗帚去除表面污物，再用清水漂养。每天换几次水，养二三天直至螺蛳体内的泥沙、粪便全部排净为止。然后剪去螺尾、洗净烹炒。家乡多以葱头椒丝爆炒，喷洒加糖，再倒上少许红酱油，后加宽汤，汤一开即出锅，这种做法比较清淡，着力突出螺蛳自身的鲜味，不仅螺蛳好吃，汤也鲜美异常，儿时用这种螺蛳汤泡饭，饭量常常不知不觉地就大增。扬州南京等地炒螺蛳时多加以五香八角，加糖，汤极少，成黏稠状，这种螺蛳大多极入味，鲜味浓烈，街头大排档多是这种做法。夏夜时，约二三好友着短裤背心，于习习晚风中大喝生啤，大啖螺蛳龙虾，畅谈人生如意或不如意处，实在是一大快事。

大多人吃螺蛳，是少不得针、牙签之类的物件的，因为要挑出来，而对我来说，这些却从来是吃螺蛳的多余之物，只用一双筷子，便将那螺蛳肉吸吃得清清爽爽，手根本不需碰那螺蛳——这也算是自称水乡人在吃方面的一项绝技了。

2001年7月于扬州

蚬子

蚬子在我们那儿现在已很少见了，但在儿时，蚬子和螺蛳一样，都是作为水乡人吃方面的一种爱物而存在的，仿佛那就是天生的吃物，且怎么着也吃不完。蚬子为心形，极小，最大的也不过大拇指甲大小，小的只有瓜子大小。蚬子肉极鲜嫩，剥了壳的蚬子肉炒韭菜实在是水乡的至味。

蚬子不像螺蛳，在任何一个河岸处都可以捞得不少，蚬子大多在河中心，且大多成群，因此，捞蚬子要用专门的船只才行。据说家乡的南河中心过去有一个极大的蚬子塘，镇里惯于捕鱼摸虾的陈三小有一个夏天在这里只捞了一天，竟捞了有半船白花花的蚬子——都是一个蚬子塘里的，陈三小那年发了不小的一笔财呐，经过这一劫，后来南河边的蚬子就很少了。

南风吹时，就到了蚬子最肥的时候了。身着素蓝衣裳的长辫子渔家姑娘拎了满篮白蚬，沿巷叫卖，“蚬子，鲜白的蚬子！”声音清脆动听，印象里，那时大概也正是栀子花开的时节，白胖胖的蚬子和那淡白淡白的花儿搅在一起，院子外是越来越远的叫卖声，而院子里，却是悠悠淡淡的花香。

买回家的蚬子也是要养个一两日的，这样才能去掉泥腥味。

洗净煮沸后，捞起蚬子，一只只蚬子都张开了嘴，露出雪白嫩鲜的蚬肉，用手只轻轻一抹，就下来了。煮蚬子的汤，极白，极浓，如鲜牛奶一般。据说日本人对蚬子的吃法是喝蚬子汤，往往加牛奶一起喝，也有的将蚬肉剔出，蘸了糖、醋等调料食用，味道十分鲜美。而在家乡，蚬子汤里大多只放几根小毛菜，起锅时，雪白的汤面漂着几茎翠生生的毛菜，鲜美不说，只看那朴素清新如春天一般的颜色就够让人神往的了。

蚬子壳其实也是一种清物，去肉后的蚬子壳倒在雨天泥泞的土路上，往往会形成一条极富幽趣的小径，儿时祖父的老屋附近就有一条这样的蚬子路，上面是竹架，牵满了碧绿的丝瓜藤，开出的花是那种鲜黄纯黄的颜色。夏天，下雨了，赤脚踩在这样一条白花花的蚬子路上，细碎，平稳，听着或密或疏的雨声，不知为什么，小小的心里竟充满了一种莫名的宁静与快乐。

青虾

青虾于我实在是少年时最熟悉不过的。小时候，在河边玩耍，清可见底的水里，近水草处，常可看见淡青色的虾子弓着个身子，很迅捷地一跳。在那片水草丰茂的河边，我静静地看着那些快乐自在的虾类，接近透明的身子，柔柔地在水中轻拂

的水草，真不知是虾成了自己，还是自己成了个虾子。

因为这些儿时的印象，后来看白石老人所画的水墨虾图也就异常亲切，白石老人题画时这么一句话给我印象很深：“晨起即兴一挥。”——白石老人的青虾大多也真是即兴一挥之作，一只虾子，只用浓淡有致的水墨轻轻一抹，成为虾身，再稍加点染，以干净有力的墨线勾出虾螯，点睛，纸上便游动起形神兼备、灵动自在的青虾了——我很喜欢这样的即兴一挥，这四个字让我想到汪曾祺老人对为文的说法：“随便。”所谓艺术，其实无非是境由心生，要有一种逍遥自在、超脱功利得失的心灵，有了这样一种心灵，有了日积月累的艺术功底，然后即兴一挥，产生出的才是逸品，这是一种真正的艺术，这样的即兴一挥绝无刻意之作的那种做作、那种无趣，比如《兰亭序》，比如米芾的《淡墨诗帖》，比如《韭花帖》等，这些书法名作竟很自然地就让我想到白石老人的青虾——也真是件怪事儿。

我们那儿叫青虾也叫草虾，大些的叫做大草虾，大草虾对于水乡任何一个孩子都是有着无穷的吸引力的。我记得最大的青虾怕有大拇指头那般粗，虾壳甚至有了棕绿色的斑纹，虾螯上有的竟积上了一层青苔，这样的虾子当然好吃极了，清煮，红烧，油煎……哪样吃都是至味。捕捉大草虾并不是件容易事儿，常用的是“虾球”，也就是用竹篾制成的圆球形捕虾工具，在虾球内部放置小杂鱼或面团等作诱饵，诱虾进入取食。傍晚时，将虾球投入河中，第二天早上取虾球，收获颇丰。孩子们自然

没有专门用于捕虾的虾球虾网的，但却有自己的一套方法。

其一，夏夜时，到一个水草多的河边，或者干脆就在码头边（这两处都是青虾出没较多的地方），看吧，远远的水苇子里已经有一闪一闪的萤火虫了，水面是平静的，偶尔有风。这时候，在近水处甩些面粉，稍等片刻，虾就悄悄地摸来了——摠亮随身带着的手电，对准码头下或是水草丛里照去，直直的光柱直射到水里——看到那个弓着身子的虾子了么？——为手电光照射的大虾子完全就是个呆子，静静地在光柱里一动不动，你只管把小网子伸入水中抓取就是了，虾子为光所激射是绝对不会挣扎的——这也真是件怪事，这种捉虾子的方法屡试不爽，很有效果，但美中不足的是一次捉得不会太多，而且必须在夜色中进行，效果才十分明显。

另一种方法，现在想来其实是蠢事。但老实说因为美味的诱惑，儿时我干过这蠢事——也就是用“敌杀死”迷醉虾子，“敌杀死”毒性很小，那时不懂事的我们跟在一帮大孩子后面，用少量“敌杀死”洒在近岸的水边，不多会儿，就有虾子迷迷糊糊地在水边蹦跶了（青虾只要有极微量的“敌杀死”就会变得晕晕乎乎），那时你就快乐地在水边拣虾子吧，水边一溜儿这种呆头呆脑的“曲公子”是完全不懂得反抗的，而且让你想不到的是迷醉的虾子会源源不断地游过来——这其实是一种掠夺资源型的方法，且对环境多少有些影响——家乡现在若青虾变少的话，过去顽皮的那帮孩子（包括我）无疑是罪不能免的。

青虾吃法以盐水清煮居多，这样的做法特点即是本色。煮虾时，看那些虾类在锅中弓起身子由青渐渐变红，心里也会有些惭愧。青虾另一有名的吃法则是以酒醉之糟之，选个头相差不多，整齐且活蹦活跳的，用透明的玻璃钵子盛着，然后喷白酒（酒以把虾淹住为宜），加盐、醋、糖、姜末、香菜，盖上盖子，稍捂片刻，即可上桌食用了。从生物学的角度看，吃醉虾真是件很残忍的事儿——因为醉虾根本就是活的，但从吃的角度看，醉虾实在是人间至味。醉虾咬入口中，只用上下牙轻轻一挤，鲜嫩的虾肉在那种微微的酒味与酸甜中便滑到了舌尖，那瞬间的感觉实在是美妙之极。明代的李笠翁在《闲情偶寄》中说到虾子，流着口水这样写道：“虾唯醉者糟者，可供匕箸。”——看来，江浙人吃醉虾年代已很久远了。吃醉虾的高手吐出的壳仍会是一个完整的虾形，丝毫看不出任何破损的痕迹。

第一部分 青虾(2)

除了醉虾，儿时还吃过活生生、不加任何作料的小青虾。家乡有一种说法，说是在水中吃了活青虾，会有一个好水性，于是在水边扑腾着学凫水时，曾一口气连吃了几只活虾，虾肉清爽爽的，很嫩，现在回忆却有些许的腥味儿——不管怎样，后来自己的水性到底还是不错的，只不知有没有那些活虾之功？但现在再让我吃那活虾，是绝对吃不下的了。

螃蟹

“西风起，蟹脚响”秋风一起，菊黄蟹肥，持螯赏菊，那种意境想来就是国画的美。说起螃蟹，那可了不得，过去不少文人雅士甚至上升到“生平独此求”的高度。

以美食家自居的李渔说起螃蟹，简直就是眉飞色舞，口水狂流：“予于饮食之美，无一物不能言之，且无一物不穷其想象，竭其幽渺而言之，独于蟹螯一物，终其身皆不能忘之……至其可嗜可甘与不可忘之故，则绝口不能形容。”——对于螃蟹，他老人家根本就无法说出美在何处，只知道口不择言地说“好吃！好好吃！”——简直就已经呆了！更叫绝的是另一段话：“予嗜此一生，每岁于蟹未出时，即储钱以待，因家人笑予以蟹为命，即自呼其钱为买命钱。”这个李渔，有人说他太聪明，文章偶尔过于油滑，但说到螃蟹，立刻就是一副失魂落魄的模样。想想也是，中国传统文人中，提起这个横行的怪物，有多少人不暗自大流口水呢？李白《月下独酌》云：“蟹螯即金液，糟丘是蓬莱。且须饮美酒，乘月醉高台。”素以美食家自居的东坡居士、陆游、袁枚等人留下关于蟹的诗文也不在少数。《红楼梦》第三十八回《林潇湘魁夺*诗，薛蘅芜讽和螃蟹咏》其实也就是曹雪芹在举家食粥之时对持螯赏菊的思念：铁甲长戈死未忘，堆盘色相喜先尝。

螯封嫩玉双双满,壳凸红脂块块香。

多肉更怜卿八足,助情谁劝我千觞。

对斯佳品酬佳节,桂拂清风菊带霜。

我小时从没想到小小的螃蟹会让这么多文人雅士为之神魂颠倒,螃蟹在我们那儿虽说不贱,但绝非什么稀罕之物。夏天在河里凫水累了,小伙伴几个坐在浅水湾处打打闹闹,没准儿就有谁尖叫起来:“呀,螃蟹洞!”或者手指已经给凶猛而怕死的螃蟹夹住了,狠命地一甩,那螃蟹就到了岸边的草丛里——自然是送上门的一顿美餐。不过由于时令的关系,夏天的螃蟹还比较瘦小,并不肥,螃蟹只有在秋天才是真正的美味。*开的时候,家乡有的无一例外都是那种青壳白肚、黄毛金钩的青蟹,壳在水里闪着青幽幽的光,放在桌上,八足挺立,双螯腾空,脐背隆起,威风凛凛。清煮或清蒸后,翻开红通通的壳子,叠金交玉,黄是黄,白是白,还没吃就已是一种奇妙的享受。能有这样的螃蟹全是因为家乡水网交错、湖荡纵横、水草丰茂的缘故。

江浙之间,螃蟹最有名的大概还是阳澄湖大闸蟹与兴化中堡蟹,上海人提起大闸蟹,不暗流口水的大概算得上异类了,据说这两种蟹早在清代就是闻名遐迩的进京贡品,中堡醉蟹在清末被好事的外务大臣张蹇颠跛地带至南洋物赛会上,被评为一等奖,一时使中堡螃蟹蜚声海内。阳澄湖大闸蟹后来由于

文人的炒作，被称为“蟹中之冠”，其实和中堡螃蟹是相差不多的。一段时期我对阳澄湖大闸蟹的“大闸蟹”二字总莫名其妙，因为在我印象里涵闸口附近是没有什么好的螃蟹的，后来看了一些资料，竟有不少人也是莫名其妙，有好事者多方考证后，得出结论：大闸蟹名称由来竟是与捕蟹的工具有关。“捕蟹者，在港湾间，必设一闸，闸以竹编成，夜来关闸，置一灯火在簰上，蟹见火光，即爬上竹闸，当即便在闸上捕之，很方便——这就是闸蟹之名的由来了。”竹闸也就是竹簰，是一种隔在河边捕鱼的网栏，簰上捕捉到的蟹被称为闸蟹，个头大的就称为大闸蟹——那叫“大簰蟹”不是更确切吗？螃蟹的吃法很多，最普遍的大概还是要数清蒸，将活蟹洗净后，用线绳捆蟹螯，然后入蒸笼，蒸透后取出，去绳，一个个整齐地码入白瓷盘中，红蟹白盘，桌边上有用镇江香醋与姜末调好的作料，在幽淡淡的*香里，掀开蟹盖，蟹膏似玉，蟹黄似金，以作料佐食后，入口鲜而肥，甘而腻，真是色香味的极至。据说真正的美食者吃这种蟹要有一整套家伙，即“蟹八件”：掏、挖、敲……一只蟹吃下来至少也得半个小时——为的就是不放过哪怕一丝的蟹肉。

醉蟹也是十分有名的。儿时我外公特爱吃这玩意儿，每年都要做上一两坛。醉蟹的做法据说有十多道工序，十分麻烦，大致先是选体健膏肥的河蟹或湖蟹，在水里养上十来天，排尽污物，放两天，揩干水气，在蟹脐上点些花椒与盐，投入坛中，再浇入糯米酒，干渴之极的螃蟹们饱饮一番，终至大醉，封坛

月余，即成醉蟹。再以酒、糖、姜、葱、茴香等多种原料制成醉卤液倒入，倒曲酒，封坛，一周后即可开封食用。醉蟹外观形似活蟹，上席时先将蟹切开，除去蟹脐等，斩成小块，入口后，有一股淡淡的酒味，却又兼具香、甜、咸、爽之味，实在是人间绝品，若李渔尝到这种蟹，一定又得说不要命了。

一次朋友聚会，上了一盘醉蟹，一人吃了一只，不久，一女同事便脸色酡红，旋即趴在桌上昏昏欲睡——醉了。

吃醉蟹也能吃醉人，倒是十分少见。

2001年8月于扬州

“于今绝矣”说鲥鱼

很多东西都不见了。

比如，真正的长江鲥鱼——七八年前，吃鲥鱼在京口与扬州之间似乎还不是什么难事，然而现在恰如一千多年前嵇中散所弹《广陵散》一般，“于今绝矣”！板桥曾有诗云：扬州鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初；分付厨人休斫尽，清光留此照摊书。

板桥诗词中出现的吃物，似乎一直是家常居多，这也说明彼时鲥鱼是扬州一带常见的鱼类——从《扬州竹枝词》似也可见一斑，翻开《扬州竹枝词》是很难不注意到“鲥鱼”二字的，比如：“小东门外市声哗，走遍长街日已斜，樱笋鲥鱼都卖过，

一声声喊大西瓜。”这是清代诗人臧谷写的，极是生动，想象自己过去在扬州路过小东门的经历，这样的市声几乎触手可及。还有郭士璟的“约指樱桃熟始回，蜀岗一上一徘徊，为甚郎挑丝网去，鲥鱼不见江边来。”话说得很是俏皮，然而都可以证明春夏之际扬州一带鲥鱼的多而繁。清代对“扬州八怪”一直支持的大盐商马曰琯曾有雅集品鲥，据说当时有“俊味河豚媿”“海鲜来四月”“煮宜加荻笋”“和不用茼蒿”等联句——我怀疑板桥或许也是参加过这一活动的。

一江之隔的镇江当时同样如此——两地本来便是共有一片大江，当地有“焦山庙里吃鲥鱼”的民谚，金山焦山之下，其实都是出产鲥鱼的绝佳之地，清代张葆光回忆京口时有诗称“金山旅泊忆前年，起网兴者雪色鲜。细雨独沽京口酒，出庭新到枇杷船。”鲥鱼其实生长在海中，农历四五月间洄流长江产卵，色白如银，由于每年洄游，如候鸟一般，故亦称为“时鱼”，据说游入江中的鲥鱼不吃食物，全靠消耗体内积蓄的脂肪，行至镇江扬州一带的扬子江面，最是鲜肥，而若再往上，由于脂肪消耗过多，味道要差上不少，明代陆容在《菽园杂记》中称“时鱼为吴人所珍，而江西人以为瘟鱼，不食。”鲥鱼当然不是瘟鱼，但若明白鲥鱼沿江上游而脂肪耗尽的道理，对于江西人不食鲥鱼是可以理解的。

鲥鱼脂肪，一半在其鳞片之下，故制作鲥鱼并不去鳞，清蒸熟后，鳞片半已溶化，油脂则渗入肉中，极其腴美。《调鼎集》

称其“*鳞，一与网值，帖然不动，护其鳞也。起水即死，性最急也”。这些话说得很有意思，也很形象，且是有依据的。

既然出水即死，那么吃鲥鱼当然以在江中食用为最佳了——就像现在上海人吃螃蟹讲究的要跑到阳澄湖中一般，明清乃至民国时期，吃鲥鱼者，讲究些的还是要泛舟江心——时令当然以清明前后为佳，在江边现捕现吃，那鲥鱼也被称为“出水船鲥”；吃完后，面对江上清风，观涛品茗，那样的生活是没有理由不让人神往的——当然，也仅此而已。事实上，我倒想着跟在渔夫后面，看他们利索地捕鱼，需要的话帮上一把，然后一起坐下喝杯小酒，渔夫若有兴致做上一条，那就顺便尝几口——但这也仅仅是想象而已。

虽说江西人看不上鲥鱼，然而皇帝佬儿对此却青眼有加，以至于上演了一出与“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”相差无几的闹剧来。李时珍在《本草纲目》中载有：“鲥出江东，今江中皆有，而江东独盛，故应天府以充御贡。”至少说从明代“鲥贡”即已开始，但这种出水便死的*要送入宫廷中，且让“御口”食得开心，自然是极难的——然而地方官有办法，他们把出水的鲥鱼用窖冰冻起来，以快船沿京杭运河或干脆以飞骑“速递”；总之哪样“以供上御”快，便用哪种方法。据说三千里路程，若是飞骑，需动用千匹快马，日夜奔送，二十二个时辰内也即到达。所谓“白日风尘驰驿骑，炎天冰雪护江船”；这当然是劳民伤财之举！然而这与新鲜的鲥鱼到底是有差别的——也不过聊胜

于无，想想那些居于北京的皇帝也甚是可怜，为了品个鲜味，如此兴师动众，且落下骂名，况且送到的鲥鱼也不见得有多新鲜，或者就是臭的。唐鲁孙先生就曾在一篇文中述及徐世昌做北洋政府总统时，其贴身近侍吃鲥鱼觉鱼肉糟败不如家乡熬鱼贴锅子的笑话——就吃鲥鱼来说，天子还真不如渔樵江渚者。

鲥鱼吃法以清蒸居多，我在靖江吃过一次即是此法，鱼约尺长，鳞片凝脂一般，鱼身中间斜切数刀，嵌有薄而红的火腿片、笋片等，再点缀几朵香菇，撒几茎嫩葱，清妙可人——先吃的当然是带鳞片的肉，夹一块，鳞片入口果然鲜美，一嚼即化，鱼肉印象倒不算深，唯记得刺确实较多；另一次在扬州吃的有些像红烧，因为上桌为深黄色，伴以嫩蚕豆，不知是不是东坡所云的“芽姜紫醋炙鲥鱼”，服务员只端上桌让我们看了看，便撤下分在各人的碟子里，一人一小块，据云一小块就值百元之多，然而味道似不及靖江清蒸法。

回头想想，在靖江吃鲥鱼时靖江尚属扬州，距今已是*载光阴，那时可能是有真正的江鲥的，而在扬州所吃鲥鱼却在一两年前，虽云鲥鱼，显然已非真正的江鲥，而是养殖的鲥鱼，如今江鲥万金亦难求——因为绝迹了！这当然不是因为滥捕滥捞，明清两代，捕鲥鱼并不比现在少，真正少的原因是长江上的大坝，那些人类的所谓杰作让鲥鱼永远无法回到那生它养它的故乡，它们再也无法按时回到故乡产卵繁衍。

有一段新闻文字，极是触目惊心：“当年葛洲坝建成时，由于阻断了中华鲟上溯产卵通道，中华鲟成群跃起，在坝体上撞得头破血流，场面极其惨烈；青海湖周围由于拦河筑坝，入湖水量减少，结果成千上万鳊鱼死在洄游的路上，甚至形成了一条百米长、半米厚的鱼尸带……每建一坝，首当其冲受到危害的就是这些鱼类。”这是可以让人流泪的——长江之中还有另一个规模空前的大坝，两三年前所谓的“截断巫山云雨”豪言犹在耳畔，这当然是壮举，然而其对鱼类的影响呢？鱼和人一样需要故里，然而，它们却回不去了——那些人类的杰作让鲟鱼永远无法回到故乡，永远无法在童年的故乡生儿育女，故乡只会是在它们心中的一个永远的梦想，或者泡沫，而那些泡沫只能在人类的文字里见证一二。

它们只能在海里，无奈地被称作鲞鱼。没有了一年一度的洄游，它们当然不再是按时而动的时鱼——鲟鱼已死。

有一句话一度颇为流行——“每个人的故乡都在沦陷”。若真像鲟鱼一样，当故乡“沦陷”后，我们可以依赖的精神家园也就永远消逝不见——当这一切真正发生时，当每个人都回不去时，我们又能走向哪里呢？我们的存在又是为了什么呢？这实在是很严重的问题。

2005年1月23日于海上

瓜洲深港觅刀鱼

关于长江之鲜，记录清代扬州风土人物颇详的《扬州画舫录》曾有“三江营出鲥鱼，瓜洲深港出刀鱼”之说，三江营在江都，是淮河入江之处，那里的鲥鱼已经绝迹了，然而每到三四月间，瓜洲沿线的江面，总有一些不多的刀鱼顽强地从大海深处洄流至此处——在这片江面宽阔、虫藻麇集的地方稍事停留、休整，再溯源而上。

刀鱼鳞极细，色如银，出水时一闪一闪的，体形修长若刀，这也是刀鱼得名的原因。刀鱼体内细刺极多，清人称其“为春饌中高品”；长江三鲜中，最先吃到的便是刀鱼，但这有个时令界限，也就是最好在清明前捕食，其时肉嫩刺软，若过了清明，鳞刺会逐渐硬化，除了吃时会卡人外，鲜味也少上许多，故扬州地方有“刀不过清明”之说。

“扬子江头雪作涛，纤鳞泼泼形如刀”——这诗如品刀鱼之味一般真是鲜活，想象那个柳丝初绿的时节，江涛如雪，渔舟竞发，归来时篓里一片闪闪的白，真有一种生之悦乐的感觉。

第一次吃刀鱼是在江滨的一处地方。一家不大的饭店，收拾得异常整洁，刀鱼是清蒸的，躺在瓷白的盘子里，身上清亮亮的。朋友一见刀鱼上桌便眼睛发亮，十指（而非仅是食指）大动——左手以筷夹定鱼头，提起来，另一只手用筷从鱼头下

贴着鱼骨两边一抹，极利索，直到尾部，那鱼肉便几乎完整地掉将下来，搯一块，真叫个新嫩！天下居然有如此*——鱼肉几乎入口即化，舌头只略动几下，抿一抿，口中便只余软刺，吐出，满嘴鲜味，几乎要让人化了才好。

后来多次吃过这玩意儿，一直是清蒸法，我以为就没有别的做法了，然而翻翻书后，才知道刀鱼做法真是多了去了。

《调鼎集》便载有刀鱼圆、炸刀鱼、炙刀鱼、刀鱼汤、刀鱼豆腐等十多种做法。

《随园食单》里也录有几行字，袁枚看来也极喜清蒸法，“刀鱼用蜜酒酿、清酱放盘中，如鲥鱼法蒸之最佳。”又说：“金陵人畏其多刺，竟油炙极枯，然后煎之。谚曰：‘驼背夹直，其人不活。’此之谓也。”袁老头子写这段话时一定有些生气——也难怪，我不知道南京现在还有没有这种做法，如果有这种做法，我也是要说暴殄天物的，刀鱼那样新嫩的东西怎么可以这样做？刀鱼刺多确实是个问题，然而唯其刺多，才更见鲜美，若无刺，那鲜嫩无比的鱼肉便直直地滑进肚中，几乎不可能细品，而因为这些刺，鱼肉在舌头上才有回旋的余地，一抿之间，其味之鲜也就倍觉悠长。

然而总有人不喜欢刺，清代金陵人的“油炙极枯”显然是一种消极方法，但袁枚的去刺法好像也算不上高明：“将极快刀刮取鱼片，用钳抽去其刺。”——那么多刺，用钳该是多麻烦的事！

《调鼎集》所记的印刀鱼法倒别具一格，有些趣味，可惜此法似已不存，“切去头尾，将鱼肉刮下，以马尾筛底研或稀麻布包挤镊去细刺。用鱼模子，印成鱼片，安头尾，蛋清裹就烧。”民间去鱼刺法更是多种多样，有两种方法觉得很有意思：一是刀鱼饭——据说是渔民将刀鱼钉在细木架（或锅盖上），置于饭锅中蒸煮，饭熟了，鱼也烂了，鱼肉全掉在饭中，而鱼刺则留在木架或锅盖上，这种饭也不知如何鲜法？但此法的可操作性我有些怀疑；另一种可称为“肉皮法”，应当可信，先揭刀鱼皮，可带出部分刺，然后刮出其肉，覆盖在肉皮靠肉的那一面，再以刀背或木柄轻拍——那些烦人的鱼刺便刺入肉皮之中，此时再用刀抹一下，便是全无骨刺的刀鱼肉了。

这样纯粹的刀鱼肉当然是可以做出不少名堂来的，扬州的“没骨刀鱼”“刀鱼煨面”都是颇有名气的，靖江一带据说还有刀鱼馄饨，至今未曾见识过，所以也只是对着想象洒些口水。

然而这些吃法现在其实很难一见了，长江刀鱼虽未绝迹，但毕竟少了，一年一年的少了。

在沿江的江阴、靖江、镇江、扬州一带，每到春季，菜场虽仍可看到刀鱼的影子，小贩也称是“长江刀鱼”，但其实多是谎言——那些刀鱼其实是湖刀鱼或海刀鱼，与江刀之味是相差很多的。

第一部分 瓜洲深港觅刀鱼(2)

三年前的初春，长江第一次禁渔，自己随人泛舟于以出产刀鱼知名的瓜洲、六圩一带江面，江上风大，所见多是作运输之大铁船，十多条船首尾相连，在江中突突地冒着浓烟，也有刷着外字母的超大货轮——那些原始的捕鱼船自然是不见的，然而船一转入瓜洲古渡附近的港口，就见泊着的二三十条渔船，乱糟糟地挤在一起，船头堆积着一些渔网，问那些渔民，他们说前些天确是在江中捕了鱼的，不多，长江禁渔后，也就不捕了。

那是些纯粹的渔民，世世代代以捕鱼为生，他们很老实，明白刀鱼以及各种鱼需要保护的道理，也愿意听政府的话，但他们脸上分明写着些愁苦，他们絮絮地说着因禁渔而发的补助太少，不太够生活，因为除了捕鱼，他们什么也不会。

我不知道该如何回答他们的问题，他们祖祖辈辈在江中捕鱼，千百年来刀鱼一直热热闹闹地兴旺着，但到了这十多年，忽然说少了就少了，刀鱼剧减与他们也应是有关系的——但决非主因，真正的原因看看沿江林立的厂房与排出的污水是不难判断的，当然，还有看不见的大坝。

让渔民改行，不捕鱼，当然也可以，但那能解决多少问题呢？希望那些不多的刀鱼能够顽强地撑下去，而别像鲟鱼那般决绝。

2005年1月

巨口细鳞时新尝

一直觉得河鱼入画最见文人气的还是鳊鱼，即故乡所称的季花。

鲤鱼入画喜气与俗气兼而有之；鲇鱼入画也不错，尤其是白石翁的，但毕竟不常见，俗手为之不免有油滑之味；鳊鱼则有一股清气与孤僻之意，虽然此鱼在古诗词里是与桃花联在一处的：西塞山边白鹭飞，桃花流水鳊鱼肥。

青箬笠，绿蓑衣，斜风细雨不须归。

——也正是其中的“桃花流水”一句，让自己觉得最难入画的是鳊鱼——张志和这传诵千古的词句怎么画？画中见鱼，就没什么意思了。

画三五条大嘴鳊鱼，点两三枝桃花，或者只在鱼旁点些乱红，当然不错，可惜太实，笔墨功夫好弄且不说，仅此立意便觉太常见了。

偷懒且别致的方法可学“扬州八怪”之李复堂，画一大嘴鳊鱼，窜一枝柳条，旁边点衬一根大葱，两块嫩姜，也就完了。当然，复堂先生画的不是“桃花鳊鱼”，他的《鳊鱼图》左题“大官葱、嫩芽姜，巨口细鳞时新尝”，说的其实是家常食鱼尝鲜的要诀，但似也可名之为“桃花鳊鱼肥”，谁说这一句就一定要画出

桃花呢？在扬州，凡有柳树处多有桃树，瘦西湖岸边更是三步一桃，五步一柳，扬州人见到此画而联想起桃花，实在平常不过。边寿民亦有《杂画册》画及鳊鱼，同为柳条窜嘴，其词云：“春涨江南杨柳湾，鳊鱼泼刺绿波间，不知可是湘江种，也带湘妃泪竹斑。”扬州八怪”是在传统与生活充分积淀的基础上反叛当时虚伪画风的（或曰以真传统反对假传统），其题字也一反过去士大夫爱用的怪僻词句，而多采用民间口语或竹枝词，浅显易懂，自有一股生活的清灵之气。

近代画鳊鱼的高手中，李苦禅应算一个，构图立意皆具八大与八怪笔意，其《过秋图》左上以浓淡墨画一鳊鱼，右下部则几笔涂出三两白菜与菌子，中部题云：“曾记幼时家贫困，过年节，邻里鱼肉果品丰满杂陈，馥味袭鼻而至也。而家中颇索寂然耳！癸卯夏六月忆写幼年事。”苦禅的苦味与沉郁于此可见渊源所在。

与李苦禅同为白石弟子的许麟庐亦爱绘鳊鱼，惜其笔墨过于轻扬，少沉着之味，许麟庐喜将鳊鱼与荷花同画，孰料在“*”中竟因此受到陷害——被指作“宣扬和(荷)为贵(鳊)，和‘要准备打仗’的‘最高指示’唱对台戏；”真是欲加之罪，何患无辞。

然而，真正立意与张志和《渔父词》最相契的，我以为这些画都不是，真正在精神上与其最相通的是八大山人的，白石翁曾言：“画鱼以八大山人为最好，好在不似之似，其中鬼神不

可知也。”八大画鱼，多直尾游弋，张口瞪眼，其《鳊鱼图》亦如是，一条孤僻的鳊鱼，白眼向上，四周别无笔墨，只是大片的空白，真有烟波无尽之感，八大题诗云：“左右此何水，名之曰曲阿。再求渊注处，料得晚霞多。”是化用《世说新语》中的典故，八大所写的是“意”，有悲愤，有生命的挣扎，虽然这一点与张志和的飘然出世有不同之处，但在深层次意义上，共有的却是一种对生命大自在的追求。似乎是张志和已经到了那个境界，八大山人也要到了，只是由于现实的阻隔，还差那么一点距离，因而相对显得苦痛些，而这苦痛是与家国之恨联在一起的，八大的魅力也正在于此。

这一寄托了种种出世愤世之意的鳊鱼，其实在故乡是没有那么多讲究的，母亲提起季花，总是忍不住称道那一身蒜瓣子肉——儿时家中每有此鱼，上桌后母亲必把那蒜瓣肉先夹入我碗中的：“小孩子家吃了好，没有刺。”鳊鱼是肉食性的，在水中多独行，巨口细鳞，身子扁侧肥厚，背部拱起，青黄色，有不规则黑斑。印象里，此鱼是很难钓到的——至少我从来没看到谁钓过季花，大人在河中罾泥偶尔会夹到此鱼，也没什么特别对待，就是与虎头鲨、昂刺等一起红烧，不像昂刺等鱼肉易烂，煮熟的鳊鱼肉用筷子挟一下，就成了一块块的，如剥好的大蒜瓣，口感爽滑细腻，好得很，而汤之鲜美呢——不提也罢。

第一部分 巨口细鳞时新尝(2)

鳊鱼做法极多，有烧、炒、蒸、烩、瓢、煎、酥焖、醋溜等多种方法，淮扬菜系中，最知名的要算“醋熘鳊鱼”与“松鼠鳊鱼”，均需入油炸过，“松鼠法”花刀尤其讲究，炸后须形似松鼠，吃时将糖醋卤汁趁热浇至鱼身时，“吱吱”作响，食之则外层松脆，内层肉嫩而美，兼具香、酥、脆、嫩、酸、甜等味儿——偶尔吃吃是不坏，只是此法宜于宴请，却不宜于家常，总感觉花头太多，形式大于内容，喜欢的做法还是清蒸、烧汤或红烧，鳊鱼的本味更足些。

鳊鱼烧汤宜取手掌大小的为佳，略放些笋片等，上桌后，一人一碗一条鱼，汤浓而鱼鲜。

清蒸法宜选稍大些的，鱼肉饱满结实而不失鲜嫩，最见“蒜瓣”之风。

淮安地区还有荷叶包鳊鱼涂泥整烧的做法，如叫化鸡一般，可惜只是听说，并未尝过。

《调鼎集》中称鳊鱼“不可糟亦不可腌”，言之切切，然而偏偏有不信这个邪的：几年前一个人游完黄山，傍晚下起了雨，跑到屯溪老街一家饭店，看菜谱，开篇第一菜便是“徽州臭鳊鱼”，大奇，凡带臭字的一般都是自己酷喜的——比如臭豆腐、臭苋梗等，便问店家，说是腌过的鳊鱼，先腌后烧，当地特色。

此菜上桌后，鳊鱼约半尺长，汤少而浓酽，鱼身覆盖白蒜、红椒、姜丝、青葱等，很是好看，果然扑鼻的臭味——其实并

不确切，而是似臭实香，用筷子撬动，肉仍然是块状的蒜瓣肉，层次更加清晰，味道呢——全无臭味，与鲜鱼相比，可当得起“别有风味”四字，如陈年老酒一般更见醇厚。

一盘臭鳊鱼最后被吃得干干净净，出门时天已黑，两边店家的光交铺在青石板上，湿湿地亮着，一个人走在路上，差点忘了所来何至。

2006年5月

正是河豚欲上时

生活在长江之滨，有一大乐事，那就是一年四季可以吃到不少江鱼，长江之鱼，滋味鲜美者多矣，小时读过的那首诗印象很深：江上往来人，但爱鲈鱼美。

君看一叶舟，出没风波里。

这是说鲈鱼的，其实在长江之中，在我看来，鲈鱼并不是最鲜美的，比如刀鱼、回鱼、鲥鱼等，滋味要比鲈鱼胜出许多，即使如普通的江鲢、江鲫也是十分地擅美，但这些鱼说到底仍不是最可让人激动的，当春暖花开之时，更有一种鱼，让人又爱又怕，又怕又爱，又想靠近，又不敢靠近，竟如初懂人情时对心仪女孩的那份暗恋之情了——我有时想，这种鱼会不会是江中的*呢？或如一个妖艳而倾国倾城的美人，接近了，也就包

含着某种不可知的危险——这就是河豚给我的感觉。

对河豚，最有名的诗当是东坡所云：竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。

蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。

这首诗给人的感觉是平淡而清丽，有一种人生悠然自得的情绪在其中，或许素以美食家自居的东坡居士对烹制河豚很有一套，故而说到河豚仍是一副自得的样子，但我就不那么自得了，因为事实上说到河豚，有一句俗语是十分透彻的：“拼死吃河豚！”——也有说应为“拼洗吃河豚”。这两句话说得都有道理，河豚有剧毒，尤以肝脏、血、眼、生殖腺为毒中之最，若下锅时有一丝一毫的没有洗尽，那么作为食客的你伸出筷子吃那河豚时，便有无尽的危险在其中了。——去年江都一位局长夫人代夫赴宴，一顿豪宴——河豚上了两盆，席间拍马屁者纷纷将大块的河豚挟入这位夫人的碗中，果真是大快朵颐，但不到晚间，这位夫人便代夫殉职呜呼哀哉了，这样的事例很多，长江之滨的邗江、仪征、江阴、扬中等地，每年都有吃河豚中毒的消息。尽管如此，人们对河豚仍是趋之若鹜。

我有时在想，是什么让人们如此钟爱呢——历千百年而不变的钟爱。

所以，在外吃饭，偶尔有河豚上了桌，总想体会体会食客们的心态，要命的是，我想到了*可人、一心以勾引男人喜好

的美女——就是那种被勾引的感觉，勾引的背后如有一个巨大的阴谋一般，而且这是公开的勾引，你不想吃，可人家把河豚肉揀好了用公筷送到你碗中——这又如何能不动筷子呢？你必须吃，否则就太不像话了。吃时如履薄冰，为之胆战心惊，河豚的至味根本无法体会，何况，都说河豚若有毒，十五分钟内即可发作，于是吃过了，别的菜你也毫无心情去吃了——等着吧，等着大司命对你生命的宣判吧……有一次吃这玩意儿，十分钟后，忽然舌头仿佛一阵麻木，心里一突：“完了！”于是自己咬咬舌头，却又无麻感了——不知道是感觉的偏差，或是确有其事？好在事后并没有中毒的症状，或许是河豚给人精神上的压力太大的缘故。

前不久应一帮朋友之邀，专程去江滨一家著名的饭店吃河豚，那是一家叫做天地酒店的饭店，据说老板是朋友的好友，一个劲地让我们放心大胆地吃（厨师也是事先尝过才上桌的）。河豚烧得是真好，用黄花菜的嫩头儿衬底，油油的嫩绿上卧着黑而圆的河豚（只有正宗的野生河豚才可以用黄花菜相配的，家养的河豚只配与肉笋共烧），我到底受不住这勾引，破天荒地吃了好几筷子——可能是打了“预防针”的缘故，一颗心到底放下了，于是那几口感觉也就分外地鲜美，肥、细、嫩，都感觉到了，河豚吃完了，余味仍自不绝如缕，口中又鲜又绵，最后竟如老食客一般舀起汤汁品尝了。但也就在三天前，却听说那个饭店出了事，有十多个人在那里吃河豚，最后竟都去了医院，

有一两个还生死未卜，回来和妻说起这事，心里不由又战战兢兢——躺在沙发上我捂着胸口直拍，“命大福大……”妻惊问何故，才吞吞吐吐说起这事，“我——我——前不久还在那里吃那玩意儿呐……”妻脸色顿时大变，闷了片刻，方急急地说：“要死呀，以后再不许你吃那玩意儿了！！”我唯唯诺诺，坚决表示以后再不碰那劳什子河豚，管它什么欲上不欲上，关我何事？！但谁知道呢，谁知道以后的自己能不能抵挡住那种至味的诱惑呢？人生的诱惑实在是太多了。

2001年4月于扬州

昂刺，昂刺

“一溪春水泛黄颊”——这句元诗很形象，黄颊也就是黄颡鱼，我们那儿都称作昂刺，春天尤多——这实在是一种很有意思的鱼。

昂刺生性倔强，小的约一指长，大的也不过两指，头宽有须，似小鲇，身上滑溜溜的，胸鳍硬而无鳞，淡黄色，略有黑色断纹，身形看来极灵活。

小时觉得昂刺鱼好玩，因它的胡须和一根会叫的硬刺。

鲇鱼、鲤鱼的胡须是长在嘴的两边，一边一茎，昂刺鱼的胡须却不同，是长在嘴的上下，四根左右，上面的胡须一半白

色一半黑色，嘴唇下的胡须却几乎都是黄色，这种怪异的样子让我很愿意接近它。

昂刺鱼背上的硬刺可以捏住，那根刺极尖利，颇长，呈锯齿状，一不小心是会被扎住的——有危险，然而更多的却是趣味，因为每每捏住刺的根部，这小小的鱼就全身扭动挣扎，发出“昂刺昂刺”的声音，不知是不是一种威胁或警告，这声音实在给儿时的我带来莫大快乐。

昂刺鱼得名的原因也就是这特有的声音——我很喜欢捏这根刺，恶作剧地听那“昂刺昂刺”的声音。

不过，倔强地坚持不懈挣扎着的昂刺鱼很快便会从你手中滑出，掉在地上或者归入水中。

吃昂刺鱼最多的时候似乎在清明前后，因为每到那一段时间水乡人家便要罾泥，彼时的昂刺鱼其实是罾泥的副产品。

罾泥，也就是将河底的烂泥（厚厚的包含一个冬天积下的枯萎菱叶水草等形成的有机质河泥，是养田的极佳天然肥料）用一种特制的竹罾夹子夹出来。

那时候家乡几乎是不用化肥的，农谚云：“人要桂圆枣子，田要河泥草子。”说的就是罾河泥肥田的重要性。罾泥可算是一场浩大的农事民俗活动——几乎是全村人一起行动，老辈人说过去罾泥一度还要集中起来放爆竹敬神才算数的。集中罾泥还在于河泥有好有坏，如果有人提前罾的话是会引起争议的。

从没有一户农家犯俗抢先，都是集中后再散到各个河港罾泥。那是水乡让人难忘的风景——走在不靠近河边的田埂上，常常看见麦苗深处散落着十多根竹梢簇，有节奏地上下窜动。走近了，才知道是内田的河，河里横竖着不下于五六条罾泥船，一条船两个人，三根篙子，一根撑船，两根是罾泥。河水低于田地，走在远处的田埂上，看来自然是很多的竹梢在动了。

每次罾泥后家里都会有一大盆水鲜，白的、黑的、黄的、青的，从鲫鱼、虎头鲨、青虾，到螺蛳、蚬子等，几乎什么都有，而黄色的昂刺尤多。

那些混在河泥中的水鲜带回家洗净后，常常混在一起红烧，或略放些老咸菜，出锅后绝无任何泥土腥气，其味之鲜美让人此刻都不禁食指大动。

钓鱼其实也是可以钓到昂刺的。

儿时家乡的打谷场附近有几个牛汪——也就是水牛休息打滚的水塘，有一次，几个小伙伴拉着自己去钓鱼，就在那个牛汪里，居然钓到了几条极大的昂刺，约有三四两重——这是极其少见的，与河中淡黄色昂刺不同的是，牛汪里的昂刺浑身作青绿色，肉圆滚滚的，力气极大，然而也就是那次，因为摘钩有些难度，自己居然被那大昂刺鱼刺着了手，肿痛似乎持续了几天才渐渐消除，这使得儿时的我在相当时间内碰着昂刺后没再敢捏那根尖刺。

家乡的昂刺吃法除了红烧，还可杂汤，汤极白，其肉细腻嫩白，无小刺，很适合老人与孩子食用。

扬州人爱以昂刺伴臭大元红烧——臭大元也就是臭豆腐，需洗得极干净，加以红辣椒、蒜片、姜丝、白糖，在铁锅中炒一段时间后，再入昂刺鱼，煨透，倒进铺有黄豆芽底料的砂锅中，加酱油，以小火慢炖，直至臭大元烧沸起孔为止，此时起锅撒些葱花、香菜末儿，上桌后，掀开砂锅盖儿，红绿相间，仍自沸腾不已，未动筷子便喷香扑鼻，鱼与臭豆腐均极嫩，甜、臭、香、鲜，诸味杂糅，食之真不知身在何处。

南京一位朋友有一次听我眉飞色舞地说起这道菜，惊讶不已，说他吃过，但他下的断语是“十分难吃，昂刺还是杂汤好，取其本味嘛”。

他后一句话我赞同，但前一句话却无法认同。后来在南京为此专门点过臭豆腐烧昂刺，果然味道不对劲儿——一则烹调方法不对；二则所用昂刺像是死了一段时间的，死了的昂刺会发硬，与鲜活者味道相差极大；三则臭豆腐也是小块状的——扬州的臭大元是那种圆形、发得很好的有孔臭豆腐。材料不对，加上加工方法的不当，凑在一处当然不好吃。

朋友从洛杉矶来扬，专门带他去吃了扬州的昂刺烧臭大元，昂刺吃光不说，即使落入砂锅底部的臭豆腐碎块，也被他用筷子捡来吃了。

再说说名字——昂刺这名字我小时只知道读音，为写法似乎专门想过，到底没想明白，这疑问在偶遇一位老者后总算得到解决，向他请教，才知道昂刺鱼正确的写法应是“鱼”。《本草纲目》鳞部黄颡鱼条记有“黄颡鱼，释名鞅轧。”

读作“angsi”或“昂刺”其实是江淮方言对古汉语语音的保留，读法是对的，写法却是错的，但的写法实在是少有人知道，既如此，只好依然以昂刺呼之了——况且这个词既形象又形声，昂刺既指其身上那根昂起的刺，亦可比拟那刺发出的声音：“昂刺，昂刺！”很想再听到那样的声音。

菜花鱼？虎头鲨

现在想起来，故乡对一些风物的称呼实在是有些意思，有的简直就是诗意，比如——杨花萝卜，每每读到这几个字，便想起故乡柳絮乱飞时那一把把紫红紫红的小萝卜，连着翠翠的缨子，洒着水，朴素而鲜艳，好看极了。萝卜不过拇指大小，然而却极爽口脆甜，萝卜缨子腌出的咸菜更是下粥妙物。

还有菜花猫、菜花狗，也就是菜花开时生下的猫猫狗狗，似乎算是低贱的。

江南地区还有一种小鱼被称作菜花鱼——不过此鱼却非菜花开时生出的鱼，而是菜花开时滋味最美，上海、苏州地区又

呼之为塘鳢鱼，杭州则称之为土步鱼。《随园食单》中记有：“杭州以土步鱼为上品，而金陵人贱之，目为虎头蛇。可发一笑。肉最松嫩，煮之、煎之、蒸之俱可，加腌芥作汤，作羹尤鲜。”故乡与金陵一样，亦呼之为虎头蛇——或谓虎头鲨，清代夏曾传在其《随园食单补证》中曾作戏言曰：“与其尾大不掉，无宁虎头蛇尾也。可为此鱼解嘲；皆可发一笑。这种鱼我小时一直以为应写作虎头沙，因为“鲨”在我读来总觉得与鲨鱼有些关系，而此鱼与印象里的鲨鱼显然区别太大，何况，家乡对虎头鲨有时简直就是鄙视——也称其为“虎头呆子”；人家若请客吃饭，这种鱼绝对是上不了台面的。

贵也好，贱也好，这些对于儿时的自己却全无感觉，对虎头鲨而言，更是“与我何涉”？我看虎头鲨，美味之外，又仿佛一个好玩而憨态可掬的朋友。

虎头鲨算是小鱼，大的不过两指长，小的拇指大小而已，然头大而阔，略扁，有细牙，身子短而结实，胸鳍尤大，呈圆形，体呈黑褐色，布满大块的黑斑，与昂刺、长鱼等不同的是，虎头鲨摸在手里毛糙糙的，像个愣头青刚剃的头皮。与昂刺不耐烦地扭来扭去且发出怪异声音不同的是，虎头鲨在人手里老实一些，略动一动，见抓得紧紧的，有时都懒得动弹，傻傻地听由人去摆布。

小时候家门前不远处就是拱桥，桥下是一个青石板铺成的

小小码头，码头上，沉入水中的青石板或水泥台阶多有些绒绒的深绿色青苔，青苔下面的石板空隙处，常常潜伏着虎头鲨，淘米时受到惊动，可以看到黑黑的影子在石板上晃荡。

捕捉虎头鲨的方法很简便，一种当然是钓，一般沿码头或桥桩直直地丢下鱼钩，春天的虎头鲨正值产卵期，水下桩柱和码头石板块下的断砖碎石之隙是它酷爱的居所；另一种是堵住窝口，以手去摸，只要看准了的话，都是有所收获的；另一种方法懒而有趣，即晚上以两块小瓦片对合在一起，成一窝状，底部扎一破烂的草鞋底，再系一小绳，沉入水底，第二天大早取时，大多会有一两条虎头鲨傻傻地呆在里面——虎头鲨也不想想，天上怎么会有安乐窝掉下来呢？家乡称其为“虎头呆子”还是有道理的。

“瓦盆重叠漾清波，赚得潜鳞杜父名；几日桃花春水涨，满村听唤卖鱼声。”这首竹枝词就是描述的这一景象，“杜父”即虎头鲨，读之如见其形，如闻其声。

在故乡，大人们冬天甬泥时也往往会收获不少虎头鲨——那时它们喜爱潜伏在深水的土泥中，虎头鲨与昂刺、青虾以及别的小鱼杂被装在一块舀泥的铲镢里，扛回家里，最是小孩子们欢欣之时。那时候，最喜欢将甬泥后所得的虎头鲨与昂刺、青虾等混合起来红烧，略放些红辣椒，鱼好吃不说，汤之鲜也难有出其右者，往往看母亲将这做好的鱼端上桌子，舍不得吃，

就先将碗倾侧一点喝下一口汤去——顿时满口满心直到胃部的鲜美——绵长而回味无穷，长大以后，自己从未喝过如此鲜美的浓鱼汤——即便如江中河豚，在我看来，也难以比得上这样的鱼汤。

还有余的方法，即以虎头鲨去骨及鱼头后，切成薄薄的肉片，此法不及红烧法汤浓，但鲜中自有清意——太湖地区有名菜为“莼菜余塘鳢片”，即在余塘鳢片汤中加入清妙嫩滑的莼菜，此菜未食过，然而仅仅想象一下，也是妙物。

虎头鲨最贵重的其实要算头部鳃间的肉，扁圆而小，家常吃时也就是掏出来吃吃就完了，几乎未及细细品味，苏州曾有厨师用此腮肉做成一道“雪菜豆瓣汤”——“豆瓣”自然取形象之意，食之者为之击节久矣。

民间传说称乾隆弘历在下江南时偶吃一汤，印象极深，问堂倌，回话云“雪菜豆瓣汤”，弘历回到北京后思念之余，便让御厨也烧上一碗“雪菜豆瓣汤”，谁知一吃，满不是那回事儿——御厨老实，用的是真豆瓣，此豆瓣非彼“豆瓣”也！何况，即使是真的雪菜豆瓣汤，江南的新鲜豆瓣与北京的豆瓣还是有区别的。话说回来，以现在而言，虎头鲨版本的“雪菜豆瓣汤”是否做得出也是有疑问的。

虎头鲨对水质要求极高，且难以养殖，环境的污染使得目前虎头鲨剧减，市场上极其少见，偶尔有，至少也是数十元一

斤——而做一碗这样的“雪菜豆瓣汤”需要多少虎头鲨是可以想象的——如此一来，这“雪菜豆瓣汤”未免也太奢侈了。

江南常见的吃法还有“塘鳢鱼炖蛋”，去年春天在太湖西山小住时，店家做过多次，见出鱼鲜，也有蛋鲜，但在我看来，其味却只能说是“尚可”——这一做法与红烧法相比，鲜得不本色，少了些力气，尤其不及家乡那种虎头鲨与昂刺、草虾同烧的浓汤，每每念及，便想起“田园将芜胡不归”这句话来。

渔火飘忽食鲇鱼

清代李复堂有两幅画近于复制，唯画幅有册页与长轴之别，一以浓墨绘鱼背、鱼鳍，一以淡墨绘鱼肚，只几笔点染，两条鱼便活灵活现，一正一反，稻茎穿嘴，鱼尾处则垂下结结实实的稻穗，很世俗平常的生活景象。

画中的鱼都是大头宽嘴，两茎长须，向下略弯——这当然是鲇鱼，虽然李复堂未加说明，只题诗云：“河鱼一来穿稻穗，稻多鱼多人顺遂，但愿岁其有时自今始，鼓腹含哺共嬉戏，岂惟野人乐雍熙，朝堂万古无为治。”一图未署名，仅印“大开笑口”白文印，另一图则署了“复堂墨”的款。

看来鲇鱼在清代扬州是与丰收的祈望联系在一起的，而现在，鲇鱼似乎也与市场的看好联系在一起——财经媒体上时常

可以看到“鲇鱼效应”之词，说的就是市场的活跃，概因此鱼生命力顽强，喜欢在鱼群中左冲右突“搅活一潭水”而得名。

鲇鱼在家乡谓之“鲇鱼角子”；我到现在也不知道为什么后面要加上“角子”二字。不过这有个好处，就是不会与那种常见的鲢鱼混淆——我们那儿的方言“n”与“l”发音混淆，如果不加“角子”二字，直接读作鲇鱼，到菜场是会让人以为买鲢鱼的。

鲇鱼在儿时吃得并不太多，因为这种鱼昼伏夜出，且力气极大，钓鱼是很难上钩的，我印象里似乎从来没有小伙伴钓过这玩意儿。

因了难捉，儿时吃鲇鱼的次数并不算多，而家乡吃法似乎以杂汤居多，些微的泥腥气，印象实在不深。

吃鲇鱼真正多的时候其实是在内蒙古。

刚工作时到北方边城满洲里呆过一段时间，那时的单位在满洲里有个办事处，加起来不过五六个人，像个家庭。在那里事儿并不多，我们几个经常琢磨的就是吃。饭店里都是北方菜，吃来吃去不免腻味，胃部思乡之情实在太浓，几个人便轮流下厨，按记忆中的口味尝试着做些菜。君子在这里是无法远庖厨的，何况并非君子——作为老大哥的办事处经理会主动教你！不学不行。

满洲里邻近呼伦湖——北方最大的淡水湖，也称达赉湖，湖中盛产鲤鱼、鲫鱼和鲇鱼等。我们轮流上菜场买菜，几乎都

是湖中出产的这几种鱼在变换，卖鱼人将鲇鱼铺在一层塑料布上——不像南方用水养着，满洲里天气冷，这些鲇鱼都冻起来了，但卖鱼人告诉你这其实都是新鲜的。

常常三天两头就买鲇鱼，因为那老大哥认为，达赉湖也就是这种鱼最好吃，别的鱼与南方根本没法比，他特别喜欢喝这鲇鱼汤。

鲇鱼买回来，解冻，剖开，下沸水锅中略氽一下，粘液即凝成一种白的皮，抹掉，洗净，剁块重新下锅油煸，加水烧汤后，极白而浓。

在那里呆了好几个月，回来后，居然每个人都说自己白胖了一圈，想来与鲇鱼之力不无关系。

去外地出差，不经意间尝到川味鲇鱼，比如大蒜烧鲇鱼、沸腾鲇鱼，顿时一见钟情。后一种上桌时盆里尚自沸腾，一层红红的辣油，淹着浸得白里透红的鱼肉，间杂碧绿的香菜、蒜末等，想来都是要吞口水的。

还有红烧鲇鱼，那真是好吃。

一次傍晚路过老江淮公路，在一个叫做马棚的小镇附近吃鱼，老板让我们自己选鱼，见水箱中的鲇鱼极大而活跃，便点了红烧鲇鱼，老板说：“你们眼光真准，这鱼是湖里的渔民刚过河送来的，叫个新鲜！”于是现杀现做。

坐等期间，水气氤氲，窗外三三两两的渔火，渡口人声隐约，觉得时间在什么时候竟弯曲了过来。

鲇鱼上桌时蒜瓣极多，汤汁浓稠，其色红中发亮，入口微辣微甜、鲜香肥嫩，坐对运河点点飘忽的渔火，几乎疑非人世。

现在想起，觉得似乎是一个久远的童话，童话的主角已全然忘却，记得的唯那个在清水中闪着五彩光泽的小小身子。

极小巧，略扁，颇像微缩版鳊鱼，一般只小孩手指大小，鳞片上多有色彩，如映着雨后的彩虹，尾部一条若隐若现的幽蓝线纹，在近水岸处的水草丛中摇着尾巴，极是悦目。

这东西只有水清处才可见到。

小时候爱看邻居家七小扳罾——罾是横跨于河面的方形渔网，很大，以扳动辘轳控制罾网起升捕鱼，沉入水中时船可从上而过，而起出水面后罾网下可以行船。

扳罾可以扳到不少大鱼，比如夏季水涨时，运气好的话碰到鱼群，是能捕到不少鱼的。提起扳罾，是因为所获小鱼更多，罾网起水时，船从下面过，每一个网眼都晶亮亮地滴着水珠，一些网眼里银亮亮地一闪，这是被嵌住的小鱼——自然也在其中。

七小对这样的小是不屑一顾的，他说这种鱼喂猫都没什么意思。

如果半天网不下水，那些没人清理的便被晒干了，随着罾网没入水中，这晒干的小鱼或者给黑鱼吃了也未可知。

螃蟹上来时，吃完蟹，若是把红的蟹壳扔进罾网中，起水时必是一大盘活蹦活跳的，也不知什么缘故，此法屡试不爽，看来是颇喜蟹味的，七小往往让我把这些小鱼欢天喜地拿回家中。

几乎从来没有单卖的，这东西小不说，而且也难得捕那么多，所以一般都是混在一堆小鱼中出售。水乡人家买了、罗狗儿等小鱼，是无法用刀剖的——也不会有人用刀，那会让人家笑话的，只用手掐一下肚子，将里面的内脏挤出，指甲略批一下鳞片也就完了。这样的小鱼洗净后混在一处红烧，略撒些香菜末儿，味道之鲜美与大鱼截然不同。小鱼聚在碗中，似乎齐心协力地将各自的鲜嫩捧出来，搯一条，淋着红汤的肉细细的，你得小心翼翼地用舌头品——然后，才能感觉到那种小鱼独有的平平缓缓的鲜美，余味极长，就像邻家三妹忽然间悄悄套着你耳朵所说的话儿，实不能为外人道也。

垂柳依依下的参条

参条鱼还有个好听的名字——柳叶鱼，概因其体狭侧扁，形如柳叶之故。我喜欢柳叶鱼这名字，念起来就像回到故乡垂柳依依的水边。

参条鱼的学名应作“鲦”，这东西就像禽类中的麻雀一般，在家乡水中俯拾皆是。

夏天，赤脚站在浅水处，如果保持几分钟不动的话，很快就有参条鱼跑来，不住地蹭你的皮肤，那种痒嗖嗖的感觉实在有些趣味，水很清，低头是可以看到它的。

那一瞬间心会变得很柔软，夹着小心翼翼的欢喜。

然而母亲终于在巷子口用悠长的声音叫着自己的名字——吃饭时间到了。

“家来——吃饭——啊——”这声音没法让自己不动，或是自己撑不住，只略动一动，参条鱼尾巴一扭，便极快地闪掉了——这东西很灵活，在水中几乎是穿梭一般，而且喜欢成群结队，苏州人称其为穿条鱼或窜条鱼，除了谐音，不知与其行动迅捷有没有关系？因其多，这鱼也就上不得台面，如果谁家以参条鱼待客的话，那是会被人暗暗笑话的，“小气！”所以参子和一样，要么就是自家吃，要么就作猫食，太低贱太平常了。

那时和小伙伴们钓鱼，到底难得静下来，不高兴钓了，便买一个丝网（这网长长的，很轻，只能捕在水面活动的小鱼），找片安静河面——有树阴当然是最好了，将网直直地抛过河去，几近透明的丝网便浮在河中，然后撒些糠秕，没多久，水面便是一片唼喋声，那么多的深青色影子在水里上上下下不安分窜动着，有时几乎形成一个大的圈儿，然后变幻，分散。略等等

便可以收丝网了，多的有十多条鱼，少的也有四五条，大多是参条，偶见罗狗儿鱼，收几网就够吃的了，回家交给母亲，批去鳞片与内脏红腮，洗净，放些老咸菜，味道当然是鲜——鱼几乎越小越鲜。

美中不足的是，参条鱼肉中刺极多，不会吃的人一不小心是会卡住的。

丝网捕得多了，一下子吃不掉，母亲便洗净后抹些盐，摊在筛子里，在日头下晒，这样积得多了，想吃时，拿出来泡一下，堆在一个小碗里，加些酱油、酒、葱、姜、糖，放在饭锅上蒸，饭熟了，参条鱼也就熟了，那样的鱼不及现捕的鲜美，但却极有咬嚼，甜咸适度，吃起来很是得劲，颇有余味。

干参条以油炸也是常见做法，炸后极脆，包括鱼尾都是至味，所以尽管参条上不得台面，但油炸参条却并不受此局限，人家办酒席，八道冷菜里有一道常常就是油炸参条儿——那真是下酒好菜：隆冬时节，一盘油炸参条就上半瓶老白酒，外加一碟炸蚕豆，一对老哥俩或许就会倒出不少掏心窝子的话来。

岳父前段时间在这里，到菜场居然买到几尾活的参条，有十多公分长，算是大的，他很奇怪能在上海看到这么大的参条，我也惊奇不已——这鱼只会是野生，鱼贩子说是淀山湖的，应当属实。

他的做法也很奇怪，居然把参条给清蒸了，出锅后撒些香

菜、白胡椒粉，食之鲜嫩之极，加上刺多，其味居然近似江中刀鱼——真是意料之外的惊喜。

有一则关于参条鱼的新闻颇有趣，一段时间报载上海市区的苏州河水正在变清，甚至说已经可以看到穿条鱼——就是参条，言之凿凿，不由人不信，近苏州河的楼盘因此打出了“水景房”概念，楼价自然也蹿了几下，看房者看房时，果然有老者在河边钓鱼，水桶里游着几条参条儿——不少人当机立断交了押金，后来知道，那老者原来是个托儿。

我路过苏州河为此专门看过河水，经过治理，确乎是好一些了，至少异臭不大了，但依然是淡黑色，浑浊，根本没有小鱼——这样的水中能有参条鱼我不太相信。

小参条能有如此妙用倒让人始料未及，不知算不算欺诈？但不管如何——那些买房者其实并没有吃亏，上海的房价这些年一直是让人不明白的“芝麻开花”。

2004年2月

佐粥妙物小罗汉

禅宗有一则公案曰“狗子佛性”，说的是赵州和尚的弟子问赵州：“狗子还有佛性也无？”赵州回答是“无”。——据说这是赵州借狗子之佛性以打破学禅者对于有无的执著，其着力所参的也

就是一个“无”字，后来释此者甚众，但一个主要的意见便是，“无”决非“有无”之“无”——自然，后来赵州也是回答过“有”字的。

初读这一段是颇觉趣味的，因为觉得问者答者都很好玩，然后自己却想起四个字来：“罗汉狗子”，也称作“罗狗子”——此物与罗汉与狗子皆无任何关系，其实是我们那地方所称的一种小鱼，我到现在也不知道这鱼为什么叫这个名字。

因为既名之为罗汉，总得有些罗汉的样子才对，比如，头圆圆的也行啊，但此鱼的头却细小而尖，实在看不出是出家和尚所托生；狗子似乎也不恰当——这鱼并不凶猛，而是水中极多且繁的一种小小鱼类，也有地方叫作麦穗鱼的，这很形象——这种鱼的特点就像个小圆柱，身子圆嘟嘟的，也就麦穗大小，有点像微型青鱼，吃时很方便，肉里几乎无刺，仅中间一道脊刺而已。

生平第一次钓鱼钓的便是这玩意儿。

那年也就是六岁左右吧，总之还未上学，是夏天——每年的夏天都要到外公家去过的。外公家两面临河，东面一条小河，南面是条大河，河边长有芦柴（比芦苇粗壮高大，多长在河岸边，有护岸作用），芦柴上的青穗子粗硕硕的，杂有星星的暗红与淡蓝，风中摇动时有些发亮。小舅那天忽然决定带我钓鱼，真是让我意外的开心，反正就在家门前，家里人都算是放心的。小舅给我一个鱼竿，装上蚯蚓，带我并坐在一丛芦柴中，小舅

的鱼钩不一会儿就有鱼上钩了，唯我的渔浮总是不动，很是着急，好几次要拉起鱼竿和他换位置，小舅示意我不要动，他说，你别急，钓鱼不能急，越急越没有鱼。于是便捺着性子不动，果然没多久，渔浮子真的动了，一下一下地触，一下一下地触——真的有戏了，心头一阵狂喜。

把鱼线略向岸边拖一下，在小舅的示意下，猛地将鱼竿往上一提，抛到空中的鱼线果然银亮亮地一闪，落下看时，却是条不过一指的小鱼——也就是罗狗子，不由大失所望。

当时是有些不太开心，可恨的是，后面连着几条都是这种小鱼，这才算是认了——好歹是鱼嘛。

这成为自己钓鱼最为鲜明的记忆。

此鱼对初学钓鱼者尚可忍受，若是一个钓鱼老手，每每碰上这东西积极前来咬钩，那就实在忍无可忍了——很多钓鱼者都有受此鱼骚扰的经验，但除了改变饵料，好像也没什么有效的办法制止这小东西的抢食。

所以这小鱼常常是与钓鱼者的无奈夹杂在一起。

罗汉狗子一般还是和其他小鱼一起杂烧，鱼鳞不必全去，适当留一些，很鲜，鱼汤也特别好喝，十分下饭。纯粹的烧罗狗是很难得的，因为钓鱼不可能钓的全是这玩意儿——那非让人发疯不可，而人家捕鱼，这种小鱼也是副产品，但此鱼和别的小鱼一起烧时，最受欢迎的往往还是罗狗，尤其是小孩，吃

这种鱼很让大人放心。

每到隆冬时节，母亲往往买上几斤小鱼——她会多挑些罗汉狗子，略搁点雪里蕻咸菜红烧，再加些红辣椒，煮的时间要长，到汤极稠极浓时为止，甚至小鱼的肉都会掉落在汤中。一般都要煮上三四碗，吃一碗热的，剩下的便全放在碗柜里。

第二天吃饭时打开碗柜，一碗碗的小鱼全冻起来了，凝脂一般，半透明的琥珀色，鲜红的辣椒与深黄的咸菜全被裹在鱼冻之中，偶见几星绿的葱叶。终于用筷子挑一块鱼冻，入口先是一股凉意，爽滑滑的，嚼起来软嫩绵柔——间夹着煮碎的掉落在汤中的细细鱼肉，鱼冻其实几乎不要嚼也就化了，满嘴的鲜香，夹着微微的辣感，无论是小鱼咸菜或是鱼冻，均是至鲜。

这样晶莹的鱼冻，伴粥伴饭都是极为爽口的，隆冬时分，虽然不无凉意，但那却实在是水乡人家佐餐的好菜。

河蚌

记得小时候看有关海龙王的电影，总看到龙王身边围着些艳丽的女子，这些女子不少身后都背着个飘着绸带的大蚌壳，淡绿色的壳，时不时把那壳一张一翕地扇动。那时儿时的小伙伴们就会大笑着指着说：“看，河歪精！河歪精！”——我们那儿把河蚌叫做河歪，我至今想不起为什么要这样叫法。

民间故事里，河蚌成精后多让一些男人想入非非，河蚌姑娘的传说与螺蛳姑娘的传说相差无几，说的无外乎种田郎还是捡到一只大河蚌带回家，然后成精后的河蚌每日里偷偷给种田郎做饭做菜，美得很，后来照例是回家发现了，于是二人结为夫妻——传说多了也就流于俗套了，不过这迎合了男人盼望一场自天而降的艳遇的心理，有女人，有吃有喝，何等快活潇洒的日子——想想颇有意思，所以在水乡民间歌舞里总也少不了“河蚌舞”。逢年过节，东岳会、庙会、观音会等大型民俗日里都可以看到翩翩起舞的河蚌精，脸搽得红扑扑、眉描得细细的女子背着蚌壳，翻、跌、打、跳、唱，那得吸引多少人的目光！据说西方也有河蚌精，但和中国不同，西画里的河蚌姑娘却是个*的健康女人，不像龙王旁边的河蚌精一个个衣着整齐、仪态万方，乍一瞧都是标准的淑女——*的河蚌姑娘在中国简直就是不可想象的。

河蚌在我们那儿太平常了，家乡有句话叫“三文不值二文钱”，用在河蚌身上是非常合适的，夏天在河里扎猛子，闹腾够了，几个小伙伴儿便比赛踩河蚌——是用脚踩，稍稍在河底烂泥上用脚一歪，嗯，一个疙瘩，脚趾头勾一勾，感觉圆溜溜的吧？——那就不会错了，这就是河蚌，有的河蚌只用脚就是可以带出来的，脚带不出的，就抹一把脸，翻身扎入水底，用手一抠也就出来了，这种河蚌大多为深黑色，壳上一圈一圈密密的纹，拿在手里很有劲；也有河蚌是浅色的，但尾部会突起一端——

这种河蚌我们那儿称之为江蚌（其实与长江毫无关系），养珍珠的河蚌就是这个品种，河蚌好吃的还是那种浑身黑里发亮的家伙，劈开后肉是老红老红的，厚实，肉感足，硬肉边儿不容易烂，用刀背或刀柄将边上的硬肉捶扁后，洗净，下锅就很容易烂了。

河蚌的吃法大概还是以煲类居多，据说和螺蛳一样，也是在清明前吃最佳——清明前水中的蚂蟥、微生物尚未频繁活动，那个时候的河蚌最干净，且肉质肥厚，所谓“春天喝碗河蚌汤，不生痱子不长疮”，老辈人是很相信这些俗语的。我老家最常见的做法是河蚌烧豆腐，用铁锅先将河蚌热油爆炒，杂以姜丝、黄酒，然后豆腐随之下锅，做这种菜关键是火候要到位，直炖到豆腐起孔也就差不多了，这个时候的河蚌豆腐汤，纯是白色，和鲜奶无异，撒些蒜花、胡椒粉，热气腾腾地端上桌，鲜白的浓汤，碧青的蒜末，褐色的蚌肉，起着一个一个小孔的豆腐，直叫人食欲大振，用调羹一下一下舀着吃，浓鲜，微辣，且味美。

扬州南京一带河蚌的烧法以青菜头烧河蚌比较有名，青菜要选那种肥嫩的百合状青菜，将菜头劈成十字形，佐以少量咸肉，与河蚌同煲，不光河蚌好吃，青菜也异常鲜美可口。红烧河蚌炖咸肉也是道佳肴，一样是河鲜，一样是咸肉，二者巧妙地配合在一起红烧、炖煮，产生奇味是理所当然的事儿，旺火烧沸后，再移小火炖，直至河蚌酥烂为止——这道菜风味之独

特实在无法用言语表述。

河蚌一般也就是手掌大小，小时见过最大的河蚌也就三五斤重，这种河蚌肉已经比较老了——并不好吃，但前不久报载高邮临泽的一位乡亲居然在自家塘内发现了一个重约三十斤的巨蚌，直径达七十公分，形似澡盆——这种河蚌大概就已经算得上是河蚌精了，若放在家里好好保养不知会不会化为美女做饭做菜？只可惜那几个馋鬼早已按捺不住，次日便将这硕大无比的河蚌劈了做了顿河蚌大宴——真不知那么大的河蚌有什么吃头？不如养着或是放生得了。

2001年8月3日

长鱼

学书画一直喜爱扬州八怪的，扬州八怪中我真正的老乡就有两位，一位是大名鼎鼎号称“诗书画”三绝，以画竹写六分半书名世的郑板桥，另一位是李复堂，其单名一个字为——我记得他画的松树高古而有韵味。“”据说有两种读法，一读为“驼”音，同“鼉”，也就是神兽，他做县官时读此音以神兽自喻。另一种读法通“善”。李罢官回扬卖画为生时，后期题画多题一个“鱮”字，据说是承认自己不过是江淮间一条普普通通的鱮鱼罢了，这其中，也不知经历了多少世事与心境的变化。

鳝也就是黄鳝，我们那儿一直称之为长鱼，若在我们那儿去菜场买鳝鱼，说鳝鱼，也许你走遍了整个村镇也不会买到，但改说长鱼后，鱼贩子就会挠挠头，恍然道：“噢，长鱼？——多的是！”他身后的水桶里纠缠在一起的全是长鱼。

长鱼全身上下滑溜溜的，抓在手里，稍不留神，哧溜一下就滑到地上去了。这种鱼，说是鱼，我感觉倒和蛇差不多，浑身黏液，又圆又滑，感觉实在不好，小时抓长鱼时心里总是莫名地慌张，长大了，对这种鱼才稍稍有了主意——就是用右手的食指、中指和无名指张成钳状，中指在上，其余在下，拦腰一锁，尽管它扭来曲去，却挣脱不了。遇到大些的长鱼，在手指间夹些稻草抓它，一般也是跑不掉的。

捕长鱼的箴笼我们那儿称之为“丫子”，大概因为形状与“丫”十分接近的缘故，这是种用竹箴编成的筒状的家伙，好像有什么机关，里面放细细长长的红蚯蚓，昼伏夜出的长鱼循味进去后，那机关扑地就关起来了，只可进不可出，长鱼进去后吃了蚯蚓只有在里面乖乖地呆着。小时有个邻居三黑子，每到黄昏时，他就挑一担“丫子”到镇外面，三黑子走在绿油油的稻田深处，那“丫子”齐齐地摺成两摺，成角形，一路的走，一路的晃——三黑子快乐地哼着歌，快乐地在沟渠、稻田、小河流放着“丫子”——大多放在杂草丛生处，这是长鱼出没较多的地方——三黑子一放“丫子”就要唱歌，我听他唱过好几次，但到现在也不知道他叽叽咕咕唱的是什么，只知道他的心情是快乐的，就是

那种对简单生活的快乐。

次日黎明，三黑子就乘着露水去收“丫子”了，回来后，裤管通常都湿了一大截，但他的神情是满足的，三黑子在院子里倒长鱼我去看过不少次，所谓倒长鱼，就是把那丫形的篾笼的一头拆下——那原来是活动的，然后把口向下使劲朝桶里甩，若有长鱼，立刻就会哧溜滑入桶中的。三黑子成家后，有一次倒长鱼，竟倒出条火赤链毒蛇，火红的毒蛇吐着通红的信子，头昂得高高的，在桶里直窜，当时就让他老婆一声惊叫。三黑子却不怕——这条毒蛇拿到市场上居然也卖出去了。

长鱼还可以用钓的——这大多是顽皮的孩子干的，钓长鱼最主要的是能识别洞——这种洞在稻田埂上及水沟边很多，洞口圆且光滑。钓具很简单，一根尺把长的铁丝钩，二三条蚯蚓即可，发现洞后，将穿上蚯蚓的铁丝钩送入洞内，待长鱼咬钩后，迅速一拖，一条黄且长的长鱼就出洞了。长鱼又有钻现成洞的习惯，若知道某处有个长鱼洞，隔个两三天去钓一次，每次都不会让你失望，每次都有长鱼——也真是怪！宰杀长鱼实在是一件很怕人的事，过去杀长鱼大多是乱七八糟的将头剁了，扔了，回头看那些扔在一边的头，还在动，这让我很是不舒服。所以后来大多让小贩们宰杀，那些小贩有专用的钉有钉子的案板，用钉子将长鱼头部钉在案板上，再剖腹杀死（血淋淋的还是让人胆战心惊），去肠子、骨头后，洗净，再横劈成坡刀片，这样的长鱼片重油爆炒后很像一只展翅的蝴蝶——因此也得名

为爆炒蝴蝶片。

小时候特别爱吃长鱼丝炒韭菜，乌黑的长鱼脊肉，浅黄的长鱼肚，金黄油亮圆圆的长鱼籽，和着翠绿的韭菜，实在是下饭的好菜。我们那儿长鱼的做法很多，清煮后划丝炒菜仅是其中之一，长鱼的做法可以有炖、炆、焖等多种，每种做法都让人回味无穷。高邮的炒软兜长鱼也一直让我喜爱，这种做法取材纯用长鱼脊背肉，将锅烧至旺火，舀入熟猪油，再投入蒜片炸香，放入长鱼脊背肉，加入黄酒、味精、酱油，用湿淀粉勾芡，入香醋，颠锅装盘，撒上白胡椒粉即成。这种菜乌光烁亮，软嫩异常，清鲜爽口，蒜香浓郁。据说猪油与胡椒粉、蒜瓣缺一不可。高邮一个老厨师做这种菜是一绝，汪曾祺八十年代回乡里时就专门吃了一次，为之赞不绝口。

前几年去淮安，那里更叫厉害，据说长鱼的做法竟有数十种之多，淮安的朋友告诉我时，我只说了两个字：“吹牛！”结果不服气的朋友拿出菜谱给我看，当时就让我哑口无言——居然还真有那么多种做法——老天，这都是些什么厨子！这里有一种长鱼宴，八大碗、八小碗、十六碟子、四个点心，每一样菜竟都和长鱼有关，什么叉烧长鱼、大烧马鞍桥、锅贴长鱼、银丝长鱼、长鱼羹、软兜长鱼、溜长鱼、长鱼圆、长鱼三翻饼……看得我头昏眼花。而据说这里高明的厨师用长鱼作主菜摆宴席时，每天一席，能连续三天，做出一百零八种花样，形式各异，味道不同，鲜而可口——这样的厨师你不服气是不行的，不过

若长鱼真在天之灵的话，不在心里骂这个厨师十八辈子祖宗才怪呐，这一百零八种做法对人来说是美味，对长鱼来说那就太恶毒了。

生为鱼类，不是不悲哀的。

2001年8月6日

鹅，鹅，鹅

说起维扬水乡的意象，江湖水、运河浪、杨柳岸自然是少不得的，但少不得的大概还有池塘白鹅——很亲切家常的一个意象，这里面唯一的动物就是鹅了，据说唐代扬州曾有“无家不养鹅”的说法，北方人可能不会相信，但若是到扬州水乡走上一遭，那是由不得你不信的。

三两只洁白的鹅飘浮在一片清波里，实在是扬州水乡常见的一幅画图。

《红楼梦》里的不少肴馔都是维扬菜——曹雪芹及其祖上与扬州的关系自是不必多说的，而从红楼里鹅食品之多也可略见一斑：“糟鹅掌”、“松瓤鹅油卷”，还有什么“胭脂鹅脯”等，无不与鹅密切相关，但这些吃法到底贵族化了些，我看着总不太习惯，没有“老鹅”二字让人那样兴奋。

江南地区素有养鹅吃鹅的风气，王羲之爱鹅养鹅悟出书法

之道的说法也流传甚广，但像扬州这样把吃鹅艺术发挥到极至且成为最普遍食品的地方却不多见。南京有板鸭与桂花鸭，这两样我都吃过多，味道实在说不上多好，与扬州新鲜的盐水鹅相比，简直不值一提，何况，这里还有风鹅。扬州人吃鹅，口味之刁，做法之妙，很难有他地能出其右——比如，前些天吃过的全鹅宴。

全鹅宴的凉菜有十多种，这里面自然包括扬州街头巷尾随处可见的盐水鹅脯、盐水鹅肫、爪翅、盐水鹅头。盐水鹅肉是金黄色的，一碟碟排着，光*人，肉与皮与卤汁浑然一体，吃到口中，与舌头接触的一瞬间，松、鲜、嫩、香，其他如卤爪翅、卤鹅头也是妙物，食之趣味无穷。炎炎夏日时，傍晚时分，坐在风口处，吃一口鹅头，喝一口生啤，简直就是人生至境。

鹅肠做冷盘大概也是可以的，不过我却更爱炒鹅肠。

妻有一阵子特别爱吃鹅肠，我下厨时她常提要求，比如炒鹅肠——鹅肠买回略斩后用青椒爆炒，片刻即出锅，盛入盘中，白绿相间，颜色翠生生的，入口亦是生脆生脆，鲜美可口。

鹅脯炒松子，都是鹅脯肉剁成的小丁，吃到嘴里，特点只有一个香字，松子香，鹅脯丁也极香。

烩鹅血味道也极佳，鹅血平时吃得很少，摊子上价格也极低，全鹅席上的鹅血加上特制的豆腐，放入红辣椒、蒜花，还有什么乱七八糟的配料，与平时所吃的鹅血真有天地之分——

这些厨师真是了不得——所谓化腐朽而为神奇。

风鹅是地方名产，全鹅宴上是用风鹅烧制的小火锅。风鹅切成片后烧莴苣，鹅肉呈赤色，似胭脂，莴苣则是翠绿色，似碧玉，一红一翠，望之食欲大增。风鹅因农家腊月将鹅杀后悬挂于家前屋檐下风干而得名，特点是愈嚼而愈香，回味无穷。现在扬州地区一些鹅食品厂家已经实现了真空包装生产的方式，那么多光鹅挂在一个密封的大房间里，四周全是鼓风机，风源源不断地朝鹅身上吹着，据说要吹近一个月才算完，吹干后的鹅油光光的，宛如刚从油锅出来一般，在体内塞葱、抹盐、涂酒，再进行一系列工序——这种方式生产的风鹅味道已胜出天然风鹅了。

烧鹅汤，搞不清这家饭店怎么烧制的，鹅肉酥烂无比，入口即化，汤汤水水的，喝下去由不得你不红光满面。倪雲林《雲林堂飲食制度集》，记有“烧鹅”一条，颇详细：“整鹅一只，洗净，用盐三钱擦其腹内，塞葱一帚，填实其中，外将蜜拌酒通身满涂之。锅中一大碗酒、一大碗水蒸之，用竹箸架之，不使鹅近水。

灶内用山茅二束，缓缓烧尽为度。俟锅盖冷后，揭开锅盖，将鹅翻身，仍将锅盖封好蒸之。再用茅柴一束，烧尽为度。柴俟其自尽，不可挑拨锅盖。用绵纸糊封，遇燥裂缝，以水润之。起锅时，不但鹅烂如泥，汤变鲜美。”——这家饭店的厨师不知

是不是受此启发。

全鹅宴上还有烧烤鹅蹼、酒喷鹅头、火炒鹅杂等，但吃到最后，已经记不清到底是怎么个吃法了——什么东西吃多了滋味毕竟就少一些。

所以吃到最后，忽然怀念起家乡的全鹅吃法，其实就是“烧全鹅”，没什么花样，很朴素的一种做法：将鹅杀了，用碗盛清水加几滴油，等鹅血，蒸了，然后将整鹅剁了下锅红烧，什么鹅肉、鹅肫、爪翅、鹅肠、鹅血都一股脑儿下锅，红烧至烂。若是夏天，起锅前可以放入一些新鲜的毛豆米，味道鲜美得简直让人难以想象。

这种全鹅做法让我多吃两小碗饭是没问题的。

2002年2月1日

清清爽爽鱼汤面

鱼汤面店在马路对面的小区里，才开的，店面不大，也不过放了四五张玻璃桌，却收拾异常雅致干净。这家店有个好处，鱼汤面上得特别快，你前脚才坐下来：“老板，来一碗鱼汤面！”那干瘦而整洁的老板便向里面叫一声：“一碗——鱼——汤——面。”里面脆脆地应一声，不过三四分钟，小姐就用白托盘托着一大碗热气直冒的鱼汤面来了，速度竟比下阳春面还要快。再

看那碗里，面白细匀，一丝丝的，挑起来绝不沾汤带水，汤白而微稠，看得出是新鲫鱼经过反复炸煮形成的浓汤，一起送来的还有一小碟雪里蕻（拌有红辣椒丝），一小碟翠绿的香菜、蒜末，愿意呢，就拌在汤里，不愿意呢，就着汤尝尝也未尝不可——这家主人是真细心，他的鱼汤面也就像他本人一样，浑身上下收拾得格铮铮、清爽爽的，绝不像街头别的小吃店总给人以暧昧感，让人不放心。

那次问起那汤面馆主人的家乡，才知道是泰兴人——泰兴人竟也会做鱼汤面？我笑问他：“是去东台学的吧！”那瘦而干净的男人只是笑笑，然后说：“是东台的师傅教的。”其实这也说不定的，但既卖这鱼汤面，自然要把自己朝名气的上面靠了。

说起鱼汤面，似乎以江苏东台名气最大。

据说东台鱼汤面已有 200 多年的历史，做法十分讲究：得用鲜活鲫鱼，现宰现烹，以熟猪油油炸，熬汤时讲究的一定是要加上鳝鱼骨、猪骨的，这汤要反复熬，文火熬，直至汤浓如牛乳，沉淀后，在大锅捞起滑爽绵糯、极富咬劲的丝面，加上作料也就成了。

东台离家很近，也不过就是二十里路左右。

小时候，鱼汤面是吃过多次的，那时并不知道东台鱼汤面原来竟是天下知名。我记得东台老街上有一家面汤馆，小瓦屋的店面，门口挂有一个大大的黄幡招牌，以做鱼汤面为主，常

年客人不断。从那里经过，偶尔吃上一碗，鲜美异常，回味悠长。离开家乡后，一直就没吃过鱼汤面，甚至，都忘了鱼汤面这回事了，而今，蓦然发现儿时的小吃，狂热劲儿可想而知，于是每天早饭都付与鱼汤面解决——以至于后来那个老板看到我就朝里大叫：“一碗——鱼——汤——面！”一周时间，每天早上都是一碗鱼汤面，最初的感觉，叫个新鲜，浓，香，热，满满一碗吃到肚中，顿时满面红光、浑身热气，一个上午都是劲头足足的。

一周之后，终于发现这与印象里儿时的鱼汤面相差到底是多的，而有了这感觉，竟然也就吃出些许的鱼腥味了，人也真是怪的，刚吃时怎么没想到呢？于是只有想——这到底不是正宗的东台鱼汤面，或者儿时吃鱼汤面的美好感觉是极其固执的，更是不可比的。

2001年初冬于扬州

何必“拼死”去扬中

据说日本江户时代的武士决不可食用河豚，因为若食之中毒死亡，被认为是武士极大的耻辱，幕府末期的吉田松阴曾有《不食河豚记》曰：“世言河豚有毒，嗜之者甚夥，余独不食。非惧死也，惧名也。人必有死，固不足惧，然死生亦大矣，苟为一鱼之小而致死生之大，思之岂非有辱世名乎……或谓河豚

之美，非众鱼可比，不食则不知其美。夫清人所恶之鸦片烟，其味非不美也。其味愈美，则其毒愈深。”因为那个小小的河豚，上升到“死生亦大矣”的高度，甚至与鸦片之毒相提并论，也正验证着吉田对河豚的爱恨交加，想想到底坡翁人生境界大些，面对河豚，他心情闲得很——除了那句著名的“正是河豚欲上时”；他食荔枝后还曾写过“似开江鲙斫玉柱，更洗河豚烹腹腴”的句子，念念不忘河豚之美。

日本俳人芭蕉则有些小心翼翼，吃过河豚后如临大敌，大概一夜无眠，以至于清晨起床后写下俳句叹曰：昨食河豚汤，如何平安已过了一天？芜村的感受和芭蕉相差无几，不过少了些胆战心惊，多了些顺其自然：食过河豚蒙头睡，醒来仍觉在 人世。

日本文化与吴越文化有渊源之处，这从对待河豚的态度也可以见出，长江沿线的扬州、扬中、江阴、靖江等地，每到河豚上市的季节，老饕们无不“冒死”趋之若鹜，这在别地似乎并不多见。

扬中地处长江下游的镇江与江都之间，四面环江，距海不过三四百里，春天菜花黄时，沿江随处可见“萋蒿满地芦芽短”的风景，加上水流舒缓，江底平坦，极适于鱼虾的繁衍生长，河豚从海里洄游至此处，自然是愿意把这里当做一个写意而温暖的家乡的。

下午从上海出发，其实倒也没什么悲壮的念头，因为扬中那边的厨师被称为特级大师，烹制河豚数十年，从未出过一例意外，用朋友的话说就是“百分之百的放心”；况且时值盛夏，非河豚繁殖季节，半养殖（即在江水中围网养殖）的河豚毒性相对较小，种种因素，使得这次“拼死之旅”全无以前的担心——不过，可以想象的是，河豚之味大概也少了许多的。

到达扬中的酒店时天已黑了，扬中的朋友显然等待已久，一圈酒后，河豚便上桌了，平平淡淡，没有任何意外——据说过去吃河豚，有约不请，有请不劝，客人在桌上坐定后得放枚硬币，申明自愿之意，这些如今已成历史。河豚上了三四盆，是与茭白共烹的，有些瘦，并不算大，不过半尺长，黑皮翻卷着，河豚肉与茭白皆呈腊梅黄色，主人先尝过，服务员随后依次给人夹上，虽然河豚刺已卷到里面，但因为长得硬了，口感依然刺渣渣的，肉质也算一般（当然依然比普通鱼好出不少），与暮春之时的河豚是无法相比的，春天的刺只是微微的触觉，河豚肉入口更是肥美而浓鲜，对于河豚的时令特点，除了东坡，宋代梅圣俞《赋河豚鱼诗》写得也很传神：“春洲生荻芽，春岸飞杨花。河豚当是时，贵不数鱼虾。”欧阳修在《六一诗话》中对此句称赏有加，称：“河豚常出于春暮，群游水上，食絮而肥。南人多与荻芽为羹，云最美。故知诗者谓只破题两句，已道尽河豚好处。圣俞平生苦于吟咏，以闲远古淡为意，故其构思极艰。此诗作于樽俎之间，笔力雄贍，顷刻而成，遂为绝唱。”说

起河豚的鲜与险，主人笑称其实吃河豚完全没毒是没什么意思的，当地人会吃河豚的，会要求厨师在烹制中留极微量的河豚毒素，人食用后，伴随着无上鲜味，唇舌和手脚轻微麻木，浑身上下会有一种轻飘飘的舒适感，似有若无，昏昏悠悠，飘飘欲仙。

——这才想起以前吃河豚口舌间曾经感受过的麻木，原来并非幻觉，问主人这次有没有留些毒，回答是没有，“你们不提，谁也不敢留毒的。”没有想象中的危险，没有春天的肥鲜，这顿夏天的河豚食来确实少了很多意味，然而听河豚大师谈起河豚却颇有些意思。大师是扬中四大河豚烹调大师之一，约五十多岁，头发微卷，说话笑笑的，见出一种憨厚。他曾做过多年的教师，谁也不知道怎么就鬼使神差地干上了河豚烹调这一行——现在还兼着当地文化部门的一个职务，对当地民间文化极为热爱。

他说二三十年前，野河豚可不像现在这么少，春天水大时，小河豚偶尔会顺着河沟游到浅地上，用脚一踢，立刻鼓成圆圆的一个球，并发出“嘶嘶”的喊叫声……——杀河豚也是这样，得先拍拍河豚，让它鼓起来，皮刺竖起（过去当地还有规矩，杀河豚不用刀，用竹片，洗河豚用纸，等河豚烹制完成后，竹片和纸便塞进炉中烧掉，现在多用专门的利剪），然后执利剪剪开，以最快的速度掏出剧毒的鱼子、肝脏，剪出鱼眼，放在盘中（毒力相当于氰化钠的1000多倍，不可丢失一件，否则是人

命关天的大事)，剪开河豚颈部皮，放净并洗尽鱼血——务必要细心而慢慢地洗，所谓“拼洗吃河豚”即此，包括极易让人忽视的头骨和背脊骨之间的血渍，若有血液未洗尽，这河豚也就含着无尽的危险。目前在扬中，有一整套杀、洗、炸、煮、尝河豚的操作规程，所有厨师均须考试，合格后方可上岗。

鱼子、内脏、鱼眼等不可倒入垃圾堆中（扬州镇江一带曾发生捡垃圾者食鱼子死亡事件，就是因为捡拾的是河豚鱼子），均需深埋，这些剧毒物中，唯有河豚鱼肝是个宝物，此物可谓“河豚中的灵魂，河豚中的河豚”，河豚要出无上的鲜味，少了河豚肝，几乎是不可能的。

河豚肝需在猪油中煎熬，以拨去毒性，吊出美味，过去渔民在船上熬肝时，一种特有的奇香会随江风散溢很远。

说这门功夫是烧制河豚最绝的活儿并不为过：何时下锅、火的大小、时间的长短、肝色的变化……都大有讲究，嫩了会残留毒性，鲜香且未溢出；老了，鲜香已被破坏，味道大减，整个河豚就大打折扣——熬肝时的大师傅，简直就是人与河豚肝融为一体，不知我为河豚肝，或者河豚肝为我，手搅鱼肝，眼观颜色，鼻闻香味……似乎一切感觉都是为那将出而未出的绝顶香味服务的，小心地搅，小心地吊，是一种引诱，也是一种高妙的艺术，引诱得好，那奇香随你起舞，引诱得过了，奇香立即掉头而去，而其中的关键，全在于烹调师的个人感觉——

——何时达到那种奇香的顶点——且其驻留的时间不会超过三四秒钟，而如何把握时机恰到好处地降温，简直如庖丁解牛，只可意会，无法言传，且差之毫厘，失之千里。

这真有点儿玄——其后的河豚菜泡饭中，果然浮着小块河豚肝，尝一口，鲜，是真鲜，然而香味却不算浓郁，甚至有些清淡。

其实倒未必想尝这一口，我想的是，什么时候也能够体会熬制河豚肝时的那份小心与高妙——还有，那传说中瞬间驻足的绝顶奇香？

丙戌夏（2006年8月）于沪上

第二部分 春初新韭

我喜爱的汪曾祺先生在《蒲桥集》封面写道：“文求雅洁，少雕饰，如春初新韭，秋末晚菘，滋味近似。”夫子自况仍是老饕面目，让人会心一笑。

很喜爱“春初新韭”几个字，这让我想到孩提时的童心与柔嫩，“夜雨剪春韭”的闲适感自然而然。

五代杨凝式的书法《韭花帖》，因为写到了春韭花，莫名地就散散淡淡，胜似闲庭信步，字字让人精神松弛，真是享受。杨凝式“昼寝乍兴”，朋友送来一盘羊肉和一碟韭花，他吃了以后，

提笔写信致谢朋友，云“一叶报秋之初，韭花逞味之始”；说“实谓珍馐”。这封信写时可能与王羲之写《兰亭序》心境有相似处，都是心情自然舒畅之时，不同的是《韭花帖》似乎更散淡些，因为非刻意而书，于不经意间流露出作者的修养与精神状态，字字含情，顾盼间让人流连。

透过流传至今的精美书法，遥想那时杨凝式所吃的“春韭花”，却只有向往。

真正的春韭现在其实是很难吃到了，我所在的城市菜场，说起韭菜，一年四季都有，但那不是春初新韭，而是俗称的洋韭菜，肥肥大，用温室大棚育就，一炒锅里全是汁水，全无韭菜的鲜香——这样的韭菜，不吃也罢。

但在我的故乡，春初新韭却依然是可以吃到的——也就是所谓的头茬韭，是本韭菜。

韭菜一定要在河边的畦地上才能鲜嫩茂盛，据说要有水气滋润，否则韭菜是绝不好吃的。我们那儿水网交错，河沟四通八达，家家田头都在水边，河边的边角地、隙地便是种植韭菜的绝佳之地。一般人家，只要有一小块边角地，就足够吃的了，因为韭菜只要种一次，便可以反复割，韭菜割了长，长了割，一茬又一茬，不像别的蔬菜一般费心，何况，韭菜又是那样下饭开胃的好菜。

老杜的“夜雨剪春韭”意境极好，只不知唐代用刀剪韭是怎

么个法子？我们那儿韭菜都是用小镰刀割，从来不用剪刀。割韭菜得讲究技巧——刀子不能挨着韭菜根割，一定要稍稍离根部远一点，大早，带着露水所割的韭菜也分外鲜嫩。忽然想起——“夜雨剪春韭”中，“剪”也就罢了，为什么又要在“夜雨”时分呢？我怀疑应当作“夜雨之后”的清晨解。结合自己不多的割韭菜经验看，夜雨以后，空气清爽，韭菜上水珠晶莹跳跃，蹲下身子细看时，真是个玲珑剔透的绿色世界，简直童话一般。这样的韭菜下锅略炒一下能不好吃吗？太好吃了！韭菜需旺油旺火爆炒，最好是锅烧得通红时以油下锅，略炒片刻即出锅，此时，鲜香扑鼻，嫩嘟嘟的，让人馋涎欲滴。火小或炒的时间过长，油少，味道都会相差很多。

可以说，只要是本韭菜，随便炒什么，我都爱吃。小时特别爱吃韭菜炒百页，家中有一次请客，那么多人，表弟也来了，两人都没资格上桌吃饭。于是便让妈多弄了一份韭菜炒百页，在小桌子上吃得心满意足，妈问别的菜要不要？我随口说，不要！韭菜炒百页就够了！妈看看表弟，说不行，于是又加了几个菜。后来表弟回家嘟囔着和姨妈说：“表哥吃饭只要韭菜就够了！”言下之意是害得他没吃多少菜——这后来成为母亲与姨妈间谈论儿子时的笑话之一。这毛病到现在还是这样。在外吃饭，若是碰到点菜，一人点一份时，我必是点个韭菜炒百页，且关照服务员最后上，——要本韭菜！下饭着啦！一餐豪宴，到最后，再多的山珍海味也没什么印象，大受欢迎的却是青菜豆腐

汤与韭菜炒百页，很本色家常的两个菜，一个是清心爽口，一个是下饭好菜。

韭菜炒螺蛳、韭菜炒蚬子、韭菜炒鲜虾也是至味，炒螺蛳与炒鲜虾偶或见之，但韭菜炒蚬子已很难一见了——蚬子现在已经很少了。海边人家还爱以春韭爆炒文蛤，文蛤被渔民称为“天下第一鲜”与独擅春蔬之美的春韭共炒，鲜嫩味美，食之真不知身在何处了。

薄采其芹

读书人在过去有个好听的名字——采芹人，出自《诗经？鲁颂？泮水》：“思乐泮水，薄采其芹。”因为泮水之边有泮宫，是鲁国的学宫，也不知从哪一年开始，据说读书人若是中了秀才，到孔庙祭拜时，得在大成门边的泮池采些芹菜插在帽上，这才算是个真正的士子与读书人的。

——这真是有意思的事，我觉得第一个想出这点子的一定是真正的诗人。

第一次读《诗经》中的“薄采其芹”、“言采其芹”等句，以及表示自谦的“猷芹”、“芹意”，一度以为此芹即小时常吃的芹菜，直到去年购得一本冈元凤纂辑的《毛诗品物图考》，翻到《草部？言采其芹》，上面注有“水草可食”，看书中所绘插图，茎管状，

有节，有叶有花，才恍然大悟：原来这芹是水芹菜——小时常吃的芹菜在家乡也称药芹，并非《诗经》中的芹菜。

此种与“读书人”密切相关的芹菜其实是扬州的一大特产，我第一次吃时便在扬州，当时就觉得，咦，怎么会有这么清新爽口的青蔬，入口嫩脆，仿佛走在早春江南的水边，满目温婉，别有一种清芬，于是“一吃钟情”，水芹从此成为自己最爱的青蔬之一。

母亲后来在扬州吃到此芹，也是赞不绝口，以至于一段时间只要她去菜场，指定会买上一把，我从来没见过母亲对异地青蔬如此入迷，因为吃惯了家乡那样现摘现吃的青蔬，菜场的蔬菜是极少能入她法眼的——她会将所吃的各种蔬菜与家乡对比，最后结论是没有一样比家乡好吃，然而唯独水芹是个例外，因为家乡不长这玩意儿，无从对比，而且味道实在也让她入迷。

母亲后来多次要我打听这水芹怎么个种法，想回家找块水田试着种种，然而后来自己离开扬州，此事也就不了了之了，好在上海菜场仍有这玩意儿卖，母亲前段时间来，依然三天两头的买上两三把，吃不掉就放着，洒些水，能放好些天。

清炒水芹一般会略加些红椒丝，猛火炒一下即上桌，青绿中点缀几丝红色，入目清新，如柳丝轻扬的初春红桥；常见的还有炒百页或香干，很简单的做法，然而味道实在是好；也有炒肉的，然而自己并不喜欢这一吃法，觉得那样清妙的东西与

肉在一起炒果然是“清浊不伦”。

凉拌也不错，烫一下，以紧实发黑的茶干拌之，略加些糖醋，入口脆而耐嚼，水芹的清香与豆干香淡淡糅在一处，真是妙物。

水芹的名字好像有不少，《尔雅》称芹为“楚葵”，晋之周处在其《风土记》中又说：“萍荇，芹菜之别名也”，还有叫蕲菜与水英的，而在扬州民间，还有个好听而形象的名字——“路路通”，大概取其茎成管状而空心通畅之意，每到大年三十，扬州人家是必吃水芹的，取“路路通”谐音，祝福新年路路通达，算是讨个口彩。

因为这风俗，扬州本地消费水芹似乎一直较多，尤以本地所产名长白梗者更受欢迎，此芹嫩茎节间较长，根部因长在水中粗硕肥白，隐隐染有淡绿，叶片呈披针形，边缘齿状，老些的呈紫绿色，茎芽作青白色，鲜嫩异常，摘去老叶老根，洗净后切段下锅，需大火，只炒几铲即可出锅，入口爽脆如泉水激石，清妙悦耳；外地水芹以宝应等地居多——宝应水芹比扬州地产水芹的茎节短些，也瘦弱些，有点力气不足的样子，入口爽脆不及扬州水芹，有些软——上海菜市场的水芹我怀疑也是宝应等地运来的，同样不及扬州长白梗水芹。

水芹生在水中，像兴化、高邮这些水乡地区，水田极多，本应大量种植才是，然而事实上却很少，种植水芹较多的宝应，

包括逐步种植此物的高邮、仪征乃至泰州等地，其水芹种苗与技术多源自扬州——且仅仅是扬州北郊的蜀岗丘陵地带，这是扬州本地水芹的正宗产地，《吕氏春秋·本味》称“菜之美者，云梦之芹”——我不知道云梦现在还产不产水芹，但蜀岗的水芹却实在是“菜之美者”，《扬州画舫录》载有“红桥至保障湖，绿扬两岸，芙蕖十里，久之湖泥淤淀，荷田渐变而种芹”——这一习惯至今依然，保障湖即今瘦西湖，湖北岸便是蜀岗，隋唐时扬州子城遗址所在地即在此，原南城墙遗址之下有一片宽阔的护城河，历经千年时间，那些护城河都成了淤塞的河道，附近的村民便将那些河道围了，隔成一段段的水芹田，水跟着水芹在涨，起初浅浅的，等到水可及膝盖时，水芹也就大了，那时已是初冬时节，长大的水芹聚在一起，只叶子露出水面，油绿绿的，挨挨挤挤，将水面逼得异常仄小。

很快就有人穿着黑皮衣下水田了——那才是真正的采芹人，然而说采芹人其实还是不确切的，也可以叫踩芹人——因为是用脚去踩的，他们用脚不停地顶着水芹根部，略略有些松动了，便抱起一把顺水轻轻往上一使劲，整捆的水芹便上来了，于是任其漂在水面，再踩下一把，等到结束时，捞起在水中洗一洗，再聚拢来抱到岸上，剪去老根，扎成一大把一大把的，送入市场。

每次踩芹好像也就一小块的范围，方方正正的，白水绿芹交错着如军列。

这样的踩芹从冬季算起，似乎要一直延续到早春时分，直到燕子来时。清代张世进诗云：“春水生楚葵，弥望碧无际。泥融燕嘴香，根茁鹅管脆。”——用“鹅管脆”来写水芹根真是形象，我自己便一直偏爱水芹的白根，将那些根上的须子摘了，炒食后脆而肥，淡而甜，无一丝渣滓，真是无可名状。

等到在河岸边可以挖到荠菜与马兰头时，市场上水芹也就渐渐地少了，那时在扬州，每年都要和妻到蜀岗的水边挑荠菜，身边便是一块块的水芹田，水面已经很大了，可以看见人的影子，水芹的地盘当然在缩小，偶见细而碎白的水芹花点缀其中，别有风味。

还有白鹭，远水微烟处，扑地惊起几只，总让人又惊又喜。

茼蒿之香

近读王世襄先生的《锦灰堆》，这好玩的老头儿在谈到去朋友家做菜的心得时，称“主料、配料、黄酒……都得自己带去”；未一句忽然提到香菜，说：“香菜也须在农贸市场选购，细而长的不如短而茁的好。做一盘炒鳝糊，如果胡椒粉、香菜不合格，未免太煞风景了。”这一段几乎让自己笑出声来——我可以想象这老头有一次做炒鳝糊，无意中伴以细而长的香菜，食之心里索然，且懊恨不已的神情，这不是讲究——我以为，说这话的是懂得平常生活之美的人。

香菜在我们那地方叫作芫荽，音为“言虽”，这两字仿佛透着《楚辞》里的古奥与清香，然而芫荽其实是外来之物——这小小的青蔬自西域传入后，扎根中土已两千多年了，芫荽非本土蔬菜，从野生的极少似乎也可以见出。

王世襄所说的芫荽应该出自北方，“短而茁”者多露天而生，回味多，细而长的多为大棚所育，少了与天地直接交融的灵气，味道自然差了许多。家乡的芫荽也有细而长的，但并不见得柔弱，口感脆嫩，味道并不比“短而茁者”差。此话若是我说，其实要加一句：“茎染有微红者，最香！”——母亲去年底在我这里时，因为外面那个大露台，专门从家乡带了蔬菜种，其结果之一便是花台边的一盆芫荽，到现在，长得真叫个得劲（土极肥——母亲剖鱼时好几次将鱼肠埋在土中），边缘有锯齿的小叶，翠生生的，根部的茎泛出紫红色，煲汤或红烧鱼时，现摘几根丢下去，味道比菜场买来的青芫荽胜出许多。

然而这东西似乎很多人不习惯吃——此香味在吃不惯者看来简直就是臭味，即使老饕如汪曾祺，即称“原来（小时在家乡）不吃芫荽，以为有臭虫味”，后来夸口说什么都吃，人家给他一大碗芫荽拌面，彼时的小汪怕没了面子，咬咬牙吃下去，这样吃吃才习惯了，也就是被迫的。

在我印象里似乎从来没觉得此物有“臭虫味”，而全然是清香味——其实写下“清香”二字究竟还是觉得不妥，因为那香味实

在难以形容，且有些窜，或者说有狷介之感，不类水芹类蔬菜的悠然，这东西的清香留在印象里与凉拌是密不可分的——第一次吃应当是在外公家，外公极喜茼蒿凉拌卤牛肉——每年冬天他都要吃，牛肉是我们那里的水牛肉（现在超市所售牛肉与之根本无法相比），一定要“瓜肉”——也就是牛身上带筋的腱肉，煮得略微的烂了，冷了，切成片，淡淡的咸卤味，此刻拌以切碎的茼蒿，加白糖、香醋，淋少量麻油、酱油，拌匀，搯一块，牛肉香与茼蒿香清劲简洁，还有牛肉筋，入口咯咯地响，混合着茼蒿柔茎被嚼的清脆声音，如聆听清泉漱石，又如品味久远古乐，食之觉得人生实在是意趣无穷。

没牛肉时，也有单纯凉拌茼蒿的，味道也不错，声音也脆，但总觉得少了什么似的。

与炒食菠菜留下“红嘴”相同的是，我们那里拌茼蒿时偶尔也不去根，但软而白的茼蒿根似乎算不上好吃。

实在说来，这东西还是做配角最为相宜，红烧鱼上缀以茼蒿末儿，翠色间披着星星点点的浓汁，看着就让人爱，还有红烧羊肉、牛肉、麻辣豆腐等，加了茼蒿，一切便不再苍莽，而是有了居家过日子的感觉——或者说就像有了小巧女人在家中一般，浑厚的男音后面有一丝似有若无的清音，不经意间会被一种带着脆脆哨音的清凉点中。

茼蒿算是道家五荤，《灵物志》质疑“草木无情”时曾以其为

例，称“唐人赏牡丹后，夜闻花有叹息声，又胡麻必夫妇同种方茂盛，下茺葵种须说秽语”这样的说法看似荒诞不经，然而自己却很喜欢，因为听来觉得有豆棚闲话中的风物情趣。

初夏时节，菜地留下的不多几棵茺葵很快就窜高了，细而长，靠近根部的茎呈紫红色，顶部细花成簇，淡紫或纯白，风中飘摇起来细细碎碎的，有隐逸气，这东西似乎也一直甘于做一个名副其实的园蔬配角——尽管它内心有那样浓烈的香气。

乙酉初春（2005年3月）于上海

秋末晚菘

同一种吃物，因为古今用字的不同，给人的感觉也是不同的，比如大白菜，往往让人想到白石翁那寥寥几笔尽得其神的画作，想到冬季“老北京”一堆堆储存大白菜喧闹而家常的景象，清健之外，颇有一种豪放之气。

然而，倘以“菘”——最有名的当然是以“秋末晚菘”呼之，则六朝烟水气扑面而来。

这典故也出自六朝古都金陵，《南齐书》载周颙于锺山西立隐舍，清贫寡欲，终日长蔬食，卫将军王俭问他“山中何所食？”答曰：“赤米白盐，绿葵紫蓼。”文惠太子问：“菜食何味最胜？”曰：“春初早韭，秋末晚菘。”品晚菘之味倒并非难事，走到菜场，

几乎每个蔬菜摊点都会摆着几棵白菜。

上海的白菜一般分两种，一为本地白菜，个头略小些，但饱满而有味，煮食颇宜，极易酥烂，少渣滓，岳父母在上海时每每喜欢买了与芋子共煮，汤白而鲜，清而甘美；另一种山东白菜，个头大，稍长些，似乎很不易烂，买来大多炒食，比如醋溜白菜、白菜炒青蒜等——然而后来母亲说这种不易酥的白菜还是少买为好，因为化肥农药用得太多，没什么味不说，吃下去也不好的，所以后来吃白菜大多还是以本地白菜居多。

然而此白菜与儿时所食之黄芽菜相比，仍然少了很多味道——故乡呼白菜为“黄芽菜”，上海也多以此名呼之。我们那里黄芽菜也有长的，但并不多，似乎在菜园里要用草或绳将其包扎起来，防止散开。自己后来看到《调鼎集》中对黄芽菜生长过程的描述，总怀疑我那地方产的算不算黄芽菜？所谓“黄芽菜以安宿（今河北徐水）者佳，无筋而肥。种黄芽菜止留菜心埋地二寸许，以粪土压平，覆以大缸，外加土密封，半月后其发芽可以取用。”这种植法与韭黄有异曲同工之妙，但在家乡，此法似乎极少见，不过想象那样的黄芽菜，玉白的菜帮、象牙黄的菜叶凝脂一般，确实是足以让人向往的。

家乡冬天也储存黄芽菜，一般多是人家过年前买了备用，但也不过五六棵而已，不像“老北京”买了像小山一样的堆着，因为我们那地方青蔬到底还是很多的，黄芽菜再怎么样也不可

能成为主角。而家门前的码头边，总是泊着一条贩卖青蔬的船，船舱里除了茨菇、芋头，还有黄芽菜、大蒜等，什么时候黄芽菜吃完了，和卖青蔬的“壮腿”（他的一条腿大概是病症，极粗）说一声，那长着山羊胡子的淳朴老人很快便会把称好的菜送到家中的，他有时带着秤称给人看一下，但有时压根就不带，因为和水边人家相处太熟了。

那时所见的黄芽菜多大而巨（不知是不是童年视角的原因），实实在在的，有时一棵菜搬起来简直极费力气，往往只要几片叶子也就够烧一锅汤了。那时的冬天总是很冷，黄芽菜放在墙角，早上看时，白白的菜帮子有时会结上一层薄薄的冰，手摸上去凉飕飕的。家乡人喜欢将黄芽菜切成丝与茨菇、青蒜共炒，嫩脆肥美，夹杂着茨菇特有清香与蒜香，极有余味。

烧汤也很常见，多伴以豆腐或粉丝，自己最喜欢的是结成球体的黄芽菜叶，绵软而易烂，别有清味。

上海一些小吃店喜欢将黄芽菜切丝与肉丝、香菇等勾芡成糊状，包入面皮油炸成春卷——其实这样的春卷还是叫冬卷为宜，自己顽固地以为春卷还是包裹早韭及荠菜等最佳。不过偶尔吃吃黄芽菜馅的春卷也不算坏，毕竟其中的黄芽菜到底还是别有滋味的；另有一种做法，是将这种勾芡好的糊状物下锅煮成菜糊，食之稀里糊涂，自己很不喜欢，觉得真是腌臢了我心中至情至性的黄芽菜。

所以吃来吃去，觉得黄芽菜以两法烹制最佳，一是最能衬出黄芽菜清朗之气的醋溜法，炒黄芽菜至半生半熟时出锅，脆美而可口；还有一种是焖菜心，选经霜的黄芽菜，择其嫩心，洗净下油锅（最好加一些猪油），配火腿冬笋片，加酱油与糖焖透（时间要长），端上桌后，热腾腾地搵半棵，吹一下，入口一抿即化，香浓酥烂。

加鸡汤清煮菜心也极佳，要点都在熬透煮烂。

除了吃，黄芽菜心还有一种妙用——入盆景，这是写下《浮生六记》的沈三白所创，文中记曰：“黄芽菜心其白如玉，取大小五七枝，用沙土植长方盘内，以炭代石，黑白分明，颇有意思。以此类推，幽趣无穷，难以枚举。”这做法自己曾经试过，可惜未能找到黑炭，只是选了两棵菜心竖立于白瓷盘内，略加些水，与水仙置于书案，居然清赏了不少时日，自己觉得眼福是不差于到台北故宫一赏“碧玉白菜”的。

冬日青菜

“青菜白盐糙米饭，瓦壶天水*茶。”这对联开篇所说的青菜可算园蔬中最平常之物，以至于我们那地方有时干脆就简称其为“菜”。

既为平常之物，自然一年四季都有，青菜种类极繁，有大

有小，有先有后，春夏间有小青菜、蔓菜（或曰鸡毛菜），秋日则有高脚汤菜（茎较高，呈白色，腌菜颇宜），而冬日出场的则是一种矮帮子青菜，家乡称之为“百合头”——出门在外的老乡，若提起家乡的“百合头”青菜——尤其是霜打过的，鲜有不作神往之色的。

“百合头”得名大概是因为其形近于百合之故，此菜菜帮极矮而肥，玉白中略有青色，一瓣瓣大大小小地紧凑在一处，绝不分散叉开，是有点像百合的，菜叶自然是青翠色，半椭圆形，表面可以看到筋络，稍稍的厚实，然而又不无波俏，清爽如邻家新妇，温柔敦厚，处处拿得起，放得下，做什么都让人放心。

乡人常谓“腊月里青菜赛羊肉”，说的也就是“百合头”，这种菜一定要打过霜才好吃，若在霜前吃，则有一种青帮气，略略的浮躁，而经霜以后，叶子有些软搭搭的，然而食之却躁气全无，细嫩软糯，且略有酥甜感。

“百合头”在我们那里一般都是烧汤，洗净，嚓嚓切几下即丢下锅，只需油盐两样，焯至菜帮有些瘪了，便放水，烧开后小焖片刻即可出锅，极其简单——母亲做这菜沿袭了外公的做法，还会略丢一些生姜米下去（生姜剁成米粒状），小时偶然吃到生姜米，总是要吐出来，然而现在却喜欢上这样的做法，觉得尤有余味。也有伴百页丝或豆腐的，一定要家乡那种老豆腐，玉白色的，一煮那么多孔，与青菜在一起，白是白，碧是碧，

可真是“翡翠白玉汤”。

每到冬天，三天两头都要吃这玩意儿，但从来也没见人吃厌过，反倒是人家办喜酒，连着几天大吃大喝，常常有人乘着醉意忍不住嚷着要来一碗青菜汤——彼时的青菜汤简直救命汤一般，所谓“三天不吃青，两眼冒金星”，怎么可以连着几天不吃青菜呢？人家办喜酒时除了“百合头”烧汤，也可切去有叶的半边，光留后半部菜帮子，细心地洗净（尤其是小菜帮里会有烂泥），然后在菜心中间划个十字，煮一下，出锅碧青中有些瓷白，很是温润——家乡称之为菜头，此菜头烧河蚌极佳，均煮至酥烂，鲜香异常，也有烧淡菜的，淡淡的海鲜味之外，别有一番清朗意味。

“扬州青”与“百合头”有些相似，唯不及“百合头”得平和之味，然而“扬州青”、“梅岭青”却成就了几味扬州名点，一是翡翠烧卖——是用地产青菜取叶斩剁成茸状，再加猪油、火腿等调和而成，也真亏了清代那帮老饕能想出“翡翠”这二字，这东西摆放在小蒸笼中有些像青石榴，温软又如碧玉，小小巧巧，面皮蒸熟后如水晶，馅心的嫩绿全透出来了，悦目得很，咬一下，碧浆香泛，咸甜适宜，毫不腻口——有时想，“食玉”的感觉大概也不过如此吧！另一个是占肉垫青菜，占肉是斩肉的简写，就是大肉丸子，即声名显赫异常的狮子头，乃是扬州“三头宴”中的“一头”。扬州狮子头上桌爱以青菜心伴之，红烧或是清炖均是如此，七八个狮子头在碗里排成一圈，中间点缀有碧绿的菜心，

一点也不觉狮子头的滞重，反而见其神韵与轻灵，食者之筷也往往最先奔向了菜心。

忽然想起——这两样食品其实是可以代表扬州城市形象的：唐诗里的扬州有些像狮子头伴菜心，繁华之外，清丽隐隐可触；而如今的扬州还是以“翡翠烧卖”喻之最为相宜，小家碧玉，宜于平淡家居，所以也格外让人思念。

现在吃青菜，大概还是“上海青”居多，烧汤难酥，清炒居多，伴以香菇，青菜味道比家乡差些，但有香菇之香顶着，所以觉得还能凑和。

小女尤喜吃里面的小小菜心，她称之为“菜娃娃”吃过了，偶尔高兴起来还会稚声稚气地朗读：青菜青，绿盈盈，辣椒红，像灯笼。

妈妈煮饭我提水，爸爸种菜我捉虫。

甲申岁末（2005年1月）于海上

早春茅针

早春时节，好玩的事儿实在是多。比如到麦田野外放风筝，拿个玻璃瓶去人家墙上的小洞中骚扰野蜜蜂，更有挑荠菜，挖马兰头、洋马菜等，然而这些还算不上自己最爱的，自己最爱的是跟在姐姐后面拔茅针，概因其可以现拔现吃——那种味道

实在迷人，微甜、清淡、温柔、怅惘、顽皮，都可以是，也都可以不是，真正确切的形容可能还是“早春的味道”，或者就是“童年的味道”，是一种以清新为背景的似有若无、似无若有的感觉。

说白了，茅针其实是一种野茅草的嫩穗。

拔茅针大概是在清明前的十多天，那时候，家乡的河畔坎间，田间陌上，以至于坟头渠边，到处都有茅针簇生，清晨远望，大片的湿翠间染着数抹微红，走近前了，乍一看，触目都是细长的草叶，然而细细看去，就可以看到一支支被叶片包裹的针管状穗子，直直地竖向空中——这就是茅针了。包裹茅针的叶衣薄薄的，叶尖青绿中染些微红，越往下，越见青色，有的几乎青里透着白，隐隐可见里面躲着的肥肥茅针，每每看到，心头便是一喜，迫不及待地拉住茅针，只轻轻一拔，茅针就乖乖出来了，剥去葱绿的两三层叶衣，中间一支银亮柔软的软针，咬在口中，满嘴的清甜与清新，全无渣子，几乎是一团初春的气息，咬两下，就没了，于是赶快再拔，再吃。

这东西当然是不当饱的，吃的只是那股味道。

手中的茅针往往很少，因为是边拔边吃的，姐姐有时看到特别肥嫩的，往往也留给自己。茅针各处皆可生长，然而好吃肥美的还是以河岸边的最佳，尤其是人迹罕至的河岸陡坡，大概有水气滋润之故，因为这一原因，母亲一般是不许可自己一人拔茅针的，要拔茅针必得让姐姐带着。

姐姐常常带我到祖父门前的大河岸上拔茅针。

那里的茅叶几乎是紫红与青绿糅成的，粗粗大大，结结实实，看着就有力气，长出的茅针个头也比他地大些，从外表看几乎也是紫红与青绿杂糅，尖尖头、饱鼓鼓的，拔出来，剥开，每次都不会让人失望——无一例外都是肥硕水润的一支，银亮亮的极嫩，淡绿色的则入口甜味稍多一些。

茅草的叶片很尖利，尤其是粗劲的，所以拔茅针时还要当心戳手，有时拔茅针的孩子们多了，还会齐声念些不知从哪里学来的词儿：“拔茅针，吃茅针，茅针三层壳，要吃当心戳……”过了清明，茅针就没什么吃头了，因其长老而结实之故，嚼之费劲而无味，再长老的话，嚼之则如干絮，小孩家拔来最多只是玩玩罢了。茅针长大绽开后，蓬松如猫尾，茸茸的白，迎风飞舞，很是动人——这时来拔的就不是小孩家了，而是老人与女人，用这种东西编冬天暖脚的茅靴——不过，现在这种茅靴在家乡也近于绝迹了。

茅针见之于诗，最早的大概还是《诗经》——《诗经·邶风·静女》有云：“静女其娈，贻我彤管。彤管有炜，说怿女美。自牧归荑，洵美且异。匪女之为美，美人之贻。”——这里的荑，《毛传》为：“荑，茅之始生也。”《毛诗品物图考》说得更详细些：“茅春生芽如针，谓之茅针。”其实这说得还不是太确切，应为“茅春生芽所抽嫩穗”，然而不管如何，这样的诗是最具《诗经》风

致的，也是最具中国人情之美的文字之一。

荑被认为茅针没多少疑问，对于彤管，长期以来有多种解释，有解作涂红的管箫，更多的则解作“赤管之笔；即“古女史所执，以记宫中政令及后妃之事者；然而我更赞同闻一多先生在《风诗类钞》中对“彤管”的解释——“荑即彤管；”一则静女这样的乡间小儿女不大可能送对方乐器，另外，《诗经》中往往喜欢一唱三叹，用词显出一种变化，而用彤管来比拟茅针，实在是形象之极，因为说是“针”的话，虽然传神，但对个体茅针而言并不贴切，而谓之“彤管；”形象之外，几可见出茅针顶端的那抹胭脂般润泽的光亮。

宋代理学家将此诗附会为讽刺后妃之德，在我看来简直是扯淡，静女之“静”并非仅仅是反讽或“娴静”之意，而是娴静中有活泼，一如小说《受戒》中的小英子，每每想到小英子，便觉得《诗经》中的静女顿时鲜活起来，小英子若想到给小和尚明海送上一把茅针，也实在是正常不过，看到如揉着胭脂的茅针，明海一定会同样傻傻地快乐着。

本色黄瓜

小区门外的马路边最近冒出了不少小摊贩，都是些近郊种菜的乡亲，卖着些很新鲜的地产蔬菜，比如小毛菜、茼蒿、杨花萝卜、小小的春韭等，让人体会到一种悄然而来的晚春气息，

下班偶尔经过这里，即使不买，只看那水灵灵或青或红的蔬菜一眼，也是一种赏心乐事，有时多站了几秒钟，那些极朴实的农民就会向我兜售的，“喏，这个才割的韭菜要不要，是本韭菜！”“喏，这个刚摘的黄瓜，带毛刺的嫩黄瓜，嫩嘟嘟的……”家里的冰箱里其实有不少菜，但怪的是，每次看到那些嫩嫩的黄瓜，仍是止不住的心动，于是大都的情况下仍是掏钱买了，那些毛毛的黄瓜，地产的本黄瓜，顶着朵萎缩的小黄花，上面洒了些水，硬铮铮的，愈发的翠绿，绿得要滴水一般，让人忍不住要即刻咬入口中才好，拿着这些黄瓜归家时，母亲就会笑的，“别的不会买，就知道买黄瓜！”我自己也笑，于是赶紧洗了黄瓜，选一根短茁些的（本地黄瓜以长而细者为贱，而以短而茁者为贵，短而茁者别有一种清甜，入口爽脆），刨了皮，便很自得地坐在沙发上嚼起来，脆脆的，咬在口中“咔嚓咔嚓”地响，满口生津呀，真是满口生津，那种清清淡淡的感觉真是一种很美的享受，如吮吸着田园的晓露一般，黄瓜的汗水经过喉咙时，那种发乎自然的清凉尤其明显，也就是这种清凉让人迷醉，有时我会拿着这黄瓜走到阳台上去，一边吃一边看我的那几盆花草草（并不需要我怎么管理的那几盆花），吊兰，柔柔地挂下来，如一个飘飘仙子一般；仙客来，花开得是那种透明的红，薄薄的透明，到底还是让人怜的，黄瓜吃完了，花也看过了，便随手抽出书来坐在阳台上翻翻，最是一天中心静之时。

细细地想来，仿佛宁静的快乐竟全是黄瓜所给予的，或者

说那至少那一瞬间的感觉是黄瓜所给予的。

生吃之外，黄瓜常见的吃法当然是凉拌——家乡亦称之为呛黄瓜。做法很简单，常见的是切丝、切片或切成块状，然而自己更喜欢拍后凉拌。拍黄瓜一般将黄瓜洗净，在砧板上放平了，用刀对准黄瓜那么一拍——黄瓜自然就会裂成指头大小的块状，如果觉得不太整齐，那么再加几刀也就成了。

倘若黄瓜不够新鲜，有些软，拍后效果不佳不说，味道也会大打折扣，故凉拌黄瓜与生吃一样，首要黄瓜新鲜。

拍后的黄瓜放在白瓷盘里，先加拍碎的蒜瓣，再加盐、糖、麻油、酱油（最好是白秋酱油）、醋，有香菜的话也可以丢些香菜下去，别有滋味。切丝与切片的一般拌得透些，美中不足的是黄瓜的味道被调料掩盖不少，很单薄的样子；拍黄瓜则没有此弊，味道入得很透，都附在绒起的瓜肉上，入口味鲜不说，瓜肉感亦足，食之很是过瘾。

黄瓜可入酱菜，扬州酱菜如果少了黄瓜几乎是不可想象的，不过用的却是乳黄瓜，江南地区亦称为童子黄瓜，说的都是刚开花不久、一指粗细的黄瓜，无籽而皮薄，最大不过中指长，最小者仅小指大小，须上下匀称，稍过则不取，酱菜厂和郊区菜农一般订有收购协议，确保新嫩，价极昂，据说收购亦严而有法，一斤不能低于 30 条黄瓜——乳黄瓜之小可想而知。

收购好的乳黄瓜洗净晾干，入酱腌之，出酱后洗净，呈半

透明的翡翠色，如出土玉条，食之脆而嫩，甜咸适度，爽口之极，这样的酱黄瓜加一枚腌得恰到好处的咸鸭蛋，再加一碗煮得稀而稠的米粥，是自己理想中的早餐。

暮春或初夏时节，当嫩蚕豆或嫩毛豆上市时，将酱黄瓜切成小丁与之共炒，皆大妙。

中秋以后，黄瓜老了，颜色转黄——这大概算是名副其实的黄瓜，生吃凉拌均无可取之处，但却可以烧炖，红烧肉时加些剖开后的老黄瓜共炖，肉不腻人，黄瓜也更见适口。

有时想，为什么自己对黄瓜如此情有独钟呢（甚至于超过了对水果的爱）？黄瓜只是普通的蔬菜一种，不甜，不香，它有的，只是清淡，只是一种本色，只是一种纯然发乎自然的东西——后来再想想，对了，其实这正是让我所以爱的理由了，就是那种本色自然的美，如清水芙蓉，因为黄瓜能让我体会到那种美，让我莫名地就体会到田园的诗意——又如君子一般，味淡若水，然而细细品味，却又余韵悠悠，不以俗甜甘人口腹，亦不以浓香献媚于人。

忽然又想起村上春树小说《挪威的森林》中渡边与绿子父吃黄瓜那一段，真是经典。我现在想，绿子父在濒临死亡时多少日不吃东西，而最后却让渡边的黄瓜给动了心，其实正是因为黄瓜的本色让他想起生命的本质，并进而想抓住生命中的某些东西也未可知。村上春树借渡边之口对黄瓜的评介真是质朴

的至言：“好吃好吃，质朴、新鲜，散发着生命力的清香，比什么猕猴桃地道得多。”——其实又何止是猕猴桃！

蚕豆二题

（一）嫩蚕豆现在看蚕豆花，就像看大片的油菜花一般，总会牵惹起一种似有若无的乡思，且含着一份期待，因为这花开过不久，鲜嫩佳美的新蚕豆就要上市了——此物带来的思乡蛊惑几乎是无条件的，小时读鲁迅的《社戏》，前面浓墨重彩地写与小伴游戏、坐船看戏，似乎就是为了衬出后面的偷食蚕豆——鲁迅文中称之为罗汉豆，最后且说：“真的，一直到现在，我实在再没有吃到那夜似的好豆。”鲁迅写此文时已近四十了，仍念念不忘，可见思之深切，而在小时读来，也正是这些描写，几乎立刻将鲁迅引以为同类，到现在，鲁迅不少文章已没兴趣了，但此文仍是自己的最爱之一，每每翻来，都禁不住会心微笑——这大概与自己小时多干过此类事有关。

然而鲁迅那时所吃的似乎并非最嫩的豆子，而是长得饱满的新蚕豆，因为其中有这样的句子：“乌油油的都是结实的罗汉豆。”长结实的蚕豆生吃不行，还是剥了煮食方见妙处。

我们那时偷吃的是最嫩的蚕豆，也就是长得尚未饱满的，躲在软软的羽叶间，有细细的绒毛，尾巴上尚留些残花，像极了蚕宝宝，只颜色是青的，家乡人有时干脆就戏称其为“青虫子”；

摘一条在手里，毛茸茸的，硬软适度，剥开壳——或者也不必剥，只一掰就断了，两三粒翠玉般的嫩蚕豆舒适地躺在软白的海绵里，正呼呼大睡，一挤也就出来了，直接扔入口中，清甜的汁液立刻在口中迸出，新嫩莫名。

水乡的孩子，儿时没有一个不顽皮的，取鱼钓虾、凫水打架，以及结伴走很多的路赶庙会、追着电影放映队反复看电影《少林寺》……路边河畔，看到刚长出的蚕豆，往往会悄悄摘些剥了扔进嘴里，量不多，也没人管，即使人家看到了，往往也会一笑了之——谁家没有孩子呢？谁不是从孩子过来的呢？去年春天全家在太湖石公山一带小住，在湖边散步时发现不少新蚕豆，摘了几荚给小女千千吃，小丫头高兴得什么似的。

有的蚕豆荚大，看起来以为是长老了的，其实不是，因为肚子没圆出来，剥出来一样的嫩而可口。

当蚕豆荚的肚子鼓起来以后，生吃也就没什么意思了，此时当然是煮着吃或者炒着吃。

最好的吃法还是加些切碎的咸菜——最好是与腌芥菜共炒，咸菜不必多，只用指头捏起一小撮即可，主要是衬出蚕豆的鲜味，旺火炒后略加些水，开后稍焖片刻即盛起，蚕豆会裂开一个小口子，但依然青滴滴的，如翡翠，咸菜是有的近于透明的玉黄，如琥珀，食之回味无穷，水乡人家多用以佐粥，其实此菜下酒下饭都极相宜，吃饭，会多吃两碗，喝酒，当然也会多

喝两杯的。

也可以蒜苗共炒，蒜香浓郁，两者都相得益彰。

清水煮着吃时只需微撒盐，所谓以盐渍煮食之，最得山家清味，煮熟后，家乡的孩子爱选粒大的蚕豆用细棉线串起来，挂在脖子上，如佛珠，然后向同伴互相炫耀，玩得差不多时就吃掉一些——这样的吃法味道当然不及新煮的，但好玩儿，孩子们都是欢天喜地的。

端午节前后，蚕豆壳稍稍变黑，躲在里面的蚕豆长老了些——此时的蚕豆已不能称之为嫩了，吃时除了剥壳，也须去皮，剥出的豆瓣有青色，但已染有微黄或淡白，此时的蚕豆瓣以红苋菜炒之颇宜——这似乎是端午节的一大特色，红红绿绿的，很是好看；也有将豆瓣烧蛋汤的，味道也好。

江南还有一种吃法是将豆瓣压碎拌匀，放油盐炒成蚕豆泥，用匙舀了吃，有蚕豆味，但因食之有稀糊感，糊里糊涂的，自己不算太喜欢——宋代杨万里所赞的“软欺酥”不知是否指此？《植物名实图考》中引杨万里此句“翠荚中排浅碧珠，甘欺崖蜜软欺酥”赞其率先以蚕豆入诗，凌厉无前，但其实我以为写得有趣味的还是吴其濬自己的“夫其植根冬雪，落实春风，点豎为花，与麦争场，高岂藏雉，同菘共熟，候恰登蚕，嫩者供烹，老者杂饭，干之为粉，之为果。”——洗练而有特点，有情有景，简直就是一篇短短的《蚕豆赋》。

(二) 老蚕豆从小到大牙齿一直很好，咬什么都得劲，现在想想，可能是多得于老蚕豆之力。

老蚕豆干炒后有的极硬，简直如石子一般，但咬开后，却酥脆异常，嘎嘣嘎嘣嚼着特香。家乡评判某人牙好，常以是否咬得动老蚕豆为标准，如果七老八十仍然嚼老蚕豆如故，一定是可以让人羡慕的。

汪曾祺在回忆沈从文时不无动情地说到，沈从文在北京中老胡同住的时候，每天有一骑车卖铁蚕豆的从他后墙窗外经过，也就是炒干蚕豆，大声吆喝“铁蚕豆……”这人是出色的男高音，他的声音不但高、亮、打远，而且尾音带颤。其时沈从文正因为遭受*而精神紧张，我觉得这卖蚕豆的也一定会给他一种压力，因此忘不了铁蚕豆。”沈从文住中老胡同的时间是在一九四九年。重返北平后，正是中国大地发生巨变之时，彼时的沈从文已被郭沫若斥之为“一直作为反动派而活动着”随后，北京大学又掀起批判沈从文的大字报，处于精神迷茫中的沈从文因此一度割腕自杀，一个高亮打远的叫卖声是有可能给他造成压力的，然而，这跟那卖蚕豆的有关系吗？那样一个善良的人要自杀——到底和谁有关系呢？北京蚕豆炒着卖，在我的家乡，要吃炒蚕豆却都是自家炒的。

“炒蚕豆，炒豌豆，骨碌骨碌翻跟头。”秋天蚕豆收获后，没事就开始炒蚕豆了，尤其是到了放露天电影、唱戏的日子，几

乎没有一家不炒蚕豆的，晚饭时分走在巷子里，就听得一片零零落落的“噼啪”声，伴以铲子在锅中翻动的声音。一般是先用大火将锅烧红，倒入蚕豆，需要快速翻炒，否则蚕豆会一面焦，炒得不匀，味道是差些的，一段时间后，火需收小些，蚕豆先是发黄，随后渐渐紧实，复隆起，表皮形成一块块的黑斑，几乎是个五花脸，闻到一阵阵浓郁的香味后，差不多也就可以起锅了。

那时忍不住，往往会先捏一个扔到嘴里，烫烫的，赶紧吐出，再捏一个，在手中滚着吹几下，再入口，嚼之喷香。

做零食的部分先装在筛子里，让蚕豆透透气，冷却后也就脆了，随后便装入一青瓷瓮里，青瓷瓮盖上盖子后密封性很好，要吃时伸进去抓一把，放在口袋里，边玩边吃，香得很。有时也和小伙伴玩弹蚕豆游戏，即各人从口袋中抓一把蚕豆撒在桌上，然后轮流用指头弹蚕豆，弹中一粒，两粒皆为弹者所有，弹不中即无所得。

到外公或姨妈家里，临走时口袋里往往也被塞满了炒蚕豆，那时一路吃，一路看看河水，打打闲花杂草，顺河边走回家，觉得日子过得真满足。

有虫蛀过的蚕豆一般会有一个小孔，炒过后显得尤其酥脆，尤其是伴以炒熟的豆虫，如细虾一般，更觉回味极长。

炒蚕豆若不做零食，可以加入油盐，再小火炒片刻出锅，

蚕豆极脆，微微地有些膨胀，但并不炸开，与干炒相比更显酥脆，且有油香，家乡称为“脆豆子”；极宜于下粥，若有人馋酒时，“脆豆子”其实也不失为下酒好菜。

还有一种是将炒好的蚕豆加水煮，放盐，起锅时拍些蒜瓣——此法有两种，一是煮得透些，蚕豆个个胀开，圆鼓鼓的，有的甚至裂开，豆肉粉而烂，很适合岁数大的食用；还有一种煮得不透，豆皮尚未胀开时即出锅，此时豆皮微微地皱起，食之有韧劲，余味更足些，儿时外公特别喜欢这样吃，称之为“皱皮豆”。夏夜时分，晚饭经常是一锅稀而稠的米粥，一份“皱皮豆”，一个咸鸭蛋，再加一份炒山芋茎或拌黄瓜，食之周身爽适。

隆冬到来时，蚕豆还有一种极有趣味的吃法——放入铜脚炉炸熟了吃，当然，这是属于孩子们的专利。

那时的冬天似乎总是很冷，一到冬天母亲就会在地上放个铜脚炉，让我踩在上面取暖，炉里一般是稻草灰，再加些米糠，然后在灰中埋些蚕豆、豌豆，盖上盖子——当听到炉里“噼噼”的轻响，就知道蚕豆熟了，掀盖迫不及待就用火剪找，冷不防又是一声脆响，呛起一阵灰来——又一个豆子宣告自己熟了，有时紧跟着一阵“噼里啪啦”的声音，搞得手忙脚乱，然而却是欢喜的，爆后的豆子撵出来，吹吹气，在手上揉揉，入口香脆之极——有的豆子因为未及时撵出，半边都有些焦黑了，但依然吃得津津有味。

老蚕豆当菜，家常的吃法多是豆瓣咸菜蛋花汤，极鲜。蚕豆太硬，需先用菜刀劈开——然而那么大的菜刀怎么劈开小小蚕豆呢？当然不是真用刀劈，而是将菜刀刀口向上固定在凳上（好像是以两块砖头夹之），再将蚕豆宽凹处“骑”在刀刃上，用小木棍或榔头轻轻对蚕豆一敲，顿时就一劈为二。此法效率极高，且不会伤手，一大把蚕豆很快就劈开了，估摸着差不多时，就装入碗中，倒入开水，泡一下，蚕豆的劈口处豆皮立即卷起，很容易剥去豆皮。

也有蚕豆泡胀后用剪刀剪一缺口，用水煮，加盐与五香、桂皮等，需煮得极烂方入味，北京的“烂和蚕豆”大概与此类似。

芽豆法也极常见，将蚕豆浸泡，放在盆中，上覆穰草，不过一两天时间也就发芽了，再加水与作料煮熟，下酒下粥皆可。

兰花豆一般是过年前后才吃，是将蚕豆泡胀后，剥去皮在油中炸之，豆瓣会鼓起很多泡，入口极酥而香——讲究的还要在豆瓣上加一刀，出锅边角翘起，状若兰花。

蚕豆吃法可谓多矣，北京的铁蚕豆、四川的怪味豆、郫县豆瓣酱、绍兴的茴香豆、上海的五香豆……不胜枚举，中国人把蚕豆的花样玩得眼花缭乱，然而这在埃及人看来，可能还是小菜一碟——据说埃及人把蚕豆是当做国菜的，称之为“埃及豆”，几乎不可一日无此君。

一位驻埃及的记者写过这样一段趣话：埃及人爱以蚕豆做

日常生活的比喻。“你不要跟我蚕豆了”是说“你别把我当傻瓜看待”。弄清了事情的原委，可以说“我总算明白这蚕豆了！”中国有句俗语叫“萝卜青菜，各有所爱”，埃及人则不拿萝卜青菜开玩笑，而用蚕豆作比喻：“每一粒蚕豆，哪怕被虫子蛀空了，也有特地要买它的人。”有一次，在开罗街头的一家水烟馆里，电视里正播放美国总统布什的演说，一位老者边看边说：“就像过夜的蚕豆，没有盐，没有油！”我连忙打听，才知道这是“索然寡味、令人厌烦”的意思。

差点把自己笑岔了气，埃及人可真是太“蚕豆”了！

春水蒹蒿

“春初水暖，沙洲上冒出很多紫红色的芦芽和灰绿色的蒹蒿，很快就是一片翠绿了。”十多岁时第一次读小说《大淖记事》这段话，便有悠然神往之意。

对于小说中提到的那个陪伴巧云与十一子呆到“月到中天”；见证他们凄美爱情的蒹蒿，汪曾祺曾专门加注云：“蒹蒿是生于水边的野草，粗如笔管，有节，生狭长的小叶，初生二寸来高，叫做‘蒹蒿薹子’，加肉炒食极清香。……”其后老人家又专门在散文中解释“极清香”三字：“即食时如坐在河边闻到新涨的春水的气味。”这样的描述算是自己所见描写味觉最美的句子——然而在不知蒹蒿为何物者看来，此句仍不免有些玄乎，我个人理

解老人这样写，更多的倒是饱含思乡之情，他很想坐在家乡的河边，闻那新涨春水的味道——谁能说汪曾祺不是诗人呢？蒹蒿见之于诗，最有名的当然是东坡的“蒹蒿满地芦芽短”，然而最早的却在《诗经》之中，《周南·汉广》篇末有“翘翘错薪，言刈其蒹，之子于归，言秣其驹。汉之广矣，不可泳思！江之永矣，不可方思！”之句，其中的“蒹”便是蒹蒿。“汉之广矣，不可泳思！”——这位不知名的诗人对于汉水游女是绝望的，然而咏叹之间却又止不住地依恋，这首与蒹蒿相关的悲情恋歌，读来总让自己想到十多岁时一些糊里糊涂的青葱岁月。

此物家乡有没有，自己至今不能确定。按道理，如果大淖的沙洲上长有此物，那么与高邮风情相似的兴化地区，也应会有此物的，而且，家乡也颇多此类处于河中心的小洲——我们那称为垛子，也就是四边环水的一小块地。

垛子或宽或窄，或高或低，或长或短，大的两三亩地（一般不大看得出，因为有桥与陆地相连，有人种地），而小的只是水中心一小土丘而已，形同小岛，多长野芦苇与各种杂草，春末夏初，远望一片绿意，如一痕碧青浮于白水之中。

读《大淖纪事》，我想到的就是那样的小垛子，且暗自以为那水苇子间必定夹杂着野蒹蒿的。

不知大淖现在有没有此物，然而高邮湖边似乎已不多见了，在扬州时，早春时节多次经过高邮湖，在湖滨草丛中也曾有闲

心拨拉过，然而到底没发现菱蒿。

南京扬州多称菱蒿为“芦蒿”，大概是嫌“菱”过僻而取简便之故，而且这东西与芦苇本来也算邻居，既如此，借来“芦”字一用似乎也算顺理成章，《本草纲目》称其为白蒿：“白蒿处处有之，有水、陆二种。本草所用，盖取水生者……生陂泽中，二月发苗，叶似嫩艾而歧细，面青背白。其茎或赤或白，其根白脆。

采其根茎，生熟菹曝皆可食，盖嘉蔬也。”每到春天，此物简直炙手可热，在南京，风头一度盖过了享有盛名的板鸭与桂花鸭，如果没吃过“芦蒿炒臭干（香干）”这道菜，大概并不能算真正去过南京。

第一次吃此物仍在扬州，但与南京相关，是一位在扬州开饭店的南京朋友做的，他说是自八卦洲买来，以臭干炒——一种如香干一般大小的臭豆腐干，上桌伴以些许红椒丝，翠绿中抹出几笔朱红。臭干边缘有些黑，且染有一道薄薄的淡青，吃到嘴里当然不臭，而是一种鲜而悠长的香，而芦蒿之香则带有一股天然的野性，清远怡人，嚼之有声，极脆，似乎看得到在江边风中柔软的一片绿。

这东西现在大棚种植的越来越多，而野生的却越来越少，前段时间与父亲同去菜场发现了一些菱蒿，较粗壮——当然是大棚所育，叶子有些枯了，缩在红红绿绿的新鲜蔬菜后面，并不显眼，自己到底买了一小把，父亲说：“这有什么吃头，就像

臭蒿似的。”家乡所说的臭蒿是陆生蒿，闻着有臭味，在家乡如果说吃臭蒿，简直是闻所未闻，其实自己倒很想尝一口这萎蒿的近亲——前提是确定吃了它对身体没坏处就行了。

这菜场的萎蒿买回家挑挑拣拣后，加香干共炒，与以往吃到的感觉大不相同，一则是人工种植，清香气少，二则老了，因为早过了清明，不过，依稀间仍隐约可触些许“新涨春水”的清香，但那香味却如隔着一层白的塑膜，总不真切。

踏青挑荠

每到清明节前便有些蠢蠢欲动，想要出去——这一半是因为野菜。

十多岁时第一次在周作人文中读到“荠菜马兰头，姊姊嫁在后门头”这样的绍兴童谣，觉得实在是亲切，虽然自己的家乡并没有这样的说法。我们那地方的说法多与三月三有关，如“三月三，麻雀也生蛋，荠菜赛仙丹”、“三月三，荠菜花开赛牡丹”——前一句似乎是比兴，“荠菜赛仙丹”不知是指吃还是用，我怀疑不会是吃——因为三月三荠菜早已开花，家乡人是不会吃此时的荠菜的。

三月三是古上巳节，然而民间却以为“荠菜花生日”；说是王宝钏独守寒窑十八年，到了三月初三，头插荠菜花正挑荠菜，

征战在外的薛仁贵却意外回来了，相逢的瞬间因此在小小荠菜花上定格，并相沿成俗，称妇女是日插戴荠菜花，可以明目，且一年内不会头痛。

这当然是传说，然而荠菜花在三月三这天是绝对的主角：除了插戴，俗谓将荠菜花置于灶上和门上，可驱虫蚁，荠菜花藏在毛衣内，衣可不坏……这样的传说与谣谚简直就是动人。

荠菜的叫法在各地多有不同，小时不知“荠”字，一度以为是“鸡菜”——因为吃时有一种淡而鲜的味道，事实上，“鸡心菜”便是荠菜的别名之一，此外，荠菜还有地菜、鸡翼菜、菱角菜、雀雀菜、护生草、碎米菜等称谓。最喜爱的还是“雀雀菜”与“碎米菜”两个名字，“雀雀菜”三字有一种乡野的清新与灵动，而“碎米菜”似乎是形容其花的，稼轩词说“春在溪头荠菜花”，极是形象，这小小的白花开在溪头田边，星星点点，确如撒落的碎米一般。

作为野菜的荠菜可算中国本土菜，《诗经》中即有“其甘如荠”之说，唐代的春饼似乎也主要以荠菜为原料，唐人笔记中，有一则关于荠菜的故事可见彼时吃荠之广——此事与高力士有关，我对高力士此前无好感，毕竟是李白羞辱过的，然而郑处海的《明皇杂录》却载有这样一段：“高力士既谴于巫州，山谷多荠而人不食，力士感之，因为诗寄意：‘两京作斤卖，五溪无人采。夷夏虽有殊，气味终不改。’其后会赦归，至武溪，道遇

开元中羽林军士，坐事谪岭南，停车访旧，方知上皇已厌世。力士北望号泣，呕血而死。”此记录如果可信的话，我觉得遥远的高力士忽然让人亲近且敬重起来。

宋代周密在《武林旧事》中记：“二月二日，宫中排办挑菜御宴。先是，内苑预备朱绿花斛，下以罗帛作小卷，书品目于上，系以红丝，上植生菜、荠花诸品。”明代滑浩在其《野菜谱》中还记有一种窝螺荠，且附有近似谣曲的词：“窝螺荠，如螺髻。生水边，照华丽。去年郎家田不收，挑菜女儿不上头，出门忽见窝螺羞。”有意思的是，被国人吃了几千年——甚至更多，荠菜居然没有一丝想要归驯的意思，到现在依然算是野菜，一方面荠菜太小，犯不着家养，且生命力极其顽强，另一方面，这东西若真正被家养了，我估计也就没什么吃头了，所以，还是让它自由着漫山遍野长去，最是可人。

挑荠菜一般带把小刀就可以了，也有用“挖”的，然而自己觉得还是“挑”字最见神韵，一则因为荠菜小，只要靠根部轻轻往上一挑就起来了，且“挑”字更见出三月的轻灵与随意——从这字中似乎看得见点水而飞的燕子。

荠菜茎株有极细而淡的毛，叶上有大大小小的齿状裂纹，也有波浪状的，如果不细分的话，是会与另一种不能吃的野菜混淆的，因而挑荠菜如不能确定的话，可以选一些开细小白花的对照看，当然，开花的荠菜是不要挑的，因其味老之故。

挑回来的荠菜洗净就可以吃了，吃法有多种，简单的就是切碎做汤，伴以豆腐或蛋花，特点是见出荠菜的本鲜味。我以前单位食堂的一位大师傅极长于做荠菜豆腐羹。大师傅往往将荠菜切得极碎，豆腐也要那种极嫩的鸡味豆腐，也切碎，似乎是杂的做法，可能还勾点芡粉，因为上桌后汤有些稀稠，色极翠，小块豆腐也裹了一层青衣，入口嫩鲜，几若无物。自己后来馋起来也试着这样做过，总做不出那味儿，觉得少了什么。

小时除了做羹汤，讲究的还有做春卷的——但此法极少人做，因为春卷皮不易买。剁碎的荠菜拌以少量精肉馅，包入春卷皮中，下油锅煎片刻，嫩黄中便透着些翠色，尚在锅中浮动时便忍不住咽口水，然后终于出锅了，止不住使用手去夹——指头被烫了一下，一缩，然而终于顾不得了，夹住便急不可耐地大咬一口，叫个脆、香、鲜，一碟春卷几乎不费什么事很快便不见了，只余碟中一些油斑。

也有凉拌的——那是可以上酒席的吃法，前些天在沪上一本帮馆居然点到一份凉拌荠菜，拌笋丁火腿，味道尚可，只是野味略少一些——我怀疑那荠菜是半家养的。其实这一吃法有名的菜式数界首茶干拌荠菜，界首茶干是扬州所属乡镇的一大特产，色呈酱赤，细嫩如鸡，有余味，此物切成小丁，以焯过切碎的荠菜拌之，鲜洁爽口，吃过了，是很难不让人回味想念的。

马兰头

二三月，似乎不经意间，青叶红茎的马兰头就从地下钻出来了，田头、篱外、溪边，到处都是——简直像刚出壳的小鸡，簇在一处，挨挨挤挤，叽叽喳喳，旁边偶尔会招摇一枝或蓝或黄的野花，看着便让人心生惊喜。

父亲对荠菜等野菜不太喜欢，然而对马兰头却赞赏有加，称其有野香。

这东西几乎是与荠菜同时出场的，人家下地挑野菜，一般就是指的荠菜与马兰头，但与“挑”荠菜不同的是，马兰头有时须“挖”或“铲”——荠菜多单株生长，马兰头却是丛生，热热闹闹聚集在一起，如果用刀挑，大些的还好，小些的简直不胜其烦，或者就没个下手处，长得太密了，如果看准一簇，不妨用刀子略探入浅土中，齐根平着一割，那些小而嫩的马兰头便离了根部，此时，只需一根一根拣起马兰头也就完了。

马兰头的叶如长指甲，上布细毛，两边各有五处齿痕，茎部染着一抹透亮的紫红。

我们那地方称马兰头为马兰桩子，也有写做马兰丹、马栏头的，高邮王西楼的《野菜谱》记为“马栏头”，后面配以谣曲，所写却是里下河地区的民间疾苦，其曲云：“马栏头，拦路生，

我为拔之容马行。只恐救荒人出城，骑马可到破柴荆。”读这曲子忽然想到，马兰头得名原因与马不知有没有关系？这东西一度被视作恶草，唐代陈藏器在《本草拾遗》说“马兰生泽旁，如泽兰而气臭，《楚辞》以恶草喻恶人”——在我看来简直没有道理，这一冤案在宋代仍在上演——郑樵在《通志略》中即袭此说，且强调“《楚辞》所喻恶草即此也”；直到时珍出，这位眼中全是药草的学者才为之质疑：“《楚辞》无马兰之名，陈氏指为恶草，何据？”不过这些人类的唠叨对马兰头来说是可笑的——它若通人性的话可能也懒得搭理，就像村姑一般，在清新野风中自在生长，是善是恶原是不必评价的。田埂、河边、草坪……似乎只要有土的地方，它就可以蓬勃生长，当然，好吃的马兰头还是近水边的，鲜嫩与清香兼顾，而草地上的马兰头看来总瘦弱些——前些天偶然去自家楼下西边的草地，结果居然发现那么多马兰头，挑了一些，果然是瘦，不及菜场的肥嫩——父亲说菜场的是人家从野地挑来卖的，那些马兰头比楼下的似乎更见出灵气，或许是来自水边的缘故罢。

家乡的说法是清明前食马兰头可明目，这是有道理的，马兰头其味近似中药，初吃的人很可能吃不惯，因为吃来仿佛有什么隐隐地刺舌头，有一种麻麻凉凉的感觉，然而吃惯了，那种糅着刺感的清香会扫却人心的浮躁，仿佛有什么指引着你，悟出人生的恬静与明亮。

当然，马兰头也不宜多吃，家乡话说就是吃多了有些“寡”

这东西清炒时很吃油，油放少了是会觉得草味重的。

和荠菜一样，凉拌也是个好方法，焯过切极碎，加少许盐、糖，浇以麻油、醋，伴以香干或火腿，食之其味悠长。

清明以后马兰头就会窜高的——家乡说是“起高”，自己觉得更形象些，逐渐长高的马兰头渐渐也就没人吃了，因为老了，这没人理会的马兰头有一天会静悄悄地开出花来，隐在草丛中，细小如野*，单瓣，中间一撮嫩黄，猛不丁地瞧见了，竟觉得和那个春天吃过的野菜根本就是两回事。

采薇采薇

“薇”这东西名气太大了，但此前自己一直不知其到底为何物。

伯夷、叔齐耻食周粟而隐居首阳山、采薇而食之的典故说的是一种高洁；而读《诗经》中的《小雅·采薇》，从“采薇采薇，薇亦作止，曰归曰归，岁亦莫止。

靡室靡家，玁狁之故”到“昔我往矣，杨柳依依；今我来思，雨雪霏霏”，又总让人有故国家园何处在了的感觉，满心的怅然。

最初望文生义，想这“薇”是不是野蔷薇呢？以至于自己曾经尝过野蔷薇的嫩叶，居然木渣渣的，实在不好吃，后来想想，应当是一种草类的植物，而不应是木本的，但到底搞不清，仍

是一肚子疑团，这疑问还是在读到《毛诗品物图考》后才解开了——上面注有：“薇，巢菜，又名野豌豆。”书中有图，上面一片片椭圆形的对叶，想想一笑——原来是它！我们那地方称野豌豆为“莽莽子”；我此前一直不知这几个字到底该如何写，后来翻《本草纲目》，李时珍记有“又有野豌豆，粒小不堪，惟苗可茹，名翘摇，见菜部”。原来唤做“翘摇”；家乡读做“乔乔”显然是略略读走了音的。

李时珍还有一段话：“翘摇，言其茎叶柔婉，有翘然飘摇之状，故名。苏东坡云：菜之美者，蜀乡之巢。故人巢元修嗜之，因谓之元修菜。陆放翁诗序云：蜀蔬有两巢。大巢即豌豆之不实者；小巢生稻田中，吴地亦多，一名漂摇草，一名野蚕豆。以油炸之，缀以米糝，名草花，食之佳，作羹尤美。”查东坡所说的元修菜，出自其赠巢元修的诗《元修菜》，即谓巢菜，东坡易其名为“元修菜”显然是玩笑，他并在序中称：“余去乡十有五年，思而不可得，元修适自蜀来，见余于黄。乃作是诗，使归致其子，而种之东坡之下云。”诗中开篇便说“彼美君家菜，铺田绿茸茸”——显然是大量种植，又有“豆荚圆且小，槐芽细而丰。种之秋雨余，擢秀繁霜中”。在我看来全然是对翘摇的写实，后面则将巢元修种植巢菜之功与“张骞移苜蓿，马援载薏苡”相提并论，苜蓿与翘摇有些相近，东坡这样写，似乎可以说明巢菜并非苜蓿。

不过儿时并不知道这些，我们那里的翘摇压根儿就没有大

量种植的，算是一种杂草，多生于麦田之中，四五月间，麦子窜得很高了，走到里面，拨开看，常常可以看到攀附在麦秆上几茎柔柔的藤蔓，叶极小，呈长卵形，丛丛对生，开一种紫红色的花，*嫩的，很好看。

翘摇的嫩头应当可以炒食可以氽汤，但在我记忆里家乡人根本不食此物，所以味道如何至今未曾尝过；翘摇子结实时如微型豌豆，但狭长些，熟时壳作黑色，将熟未熟时半黑半青，可摘下去籽，置口中吹之，呜呜然，在水边听来，那声音清脆而悠远，如一缕轻风飘过水面，飘过大片的麦田，直到遥远的天际。

吹过那玩物不久，麦子似乎也就黄了，然后天上就会有“麦干草枯，我哥回么”的叫声——那是子规鸟在叫，声极凄凉，儿时听来总有说不出道不明的意思在里面，满满的，然而去想时却又失落了什么——这感觉在后来读到《采薇》时依稀间竟意会了。

翘摇子的籽黑而小，是可以采了回去吃的，父亲说这东西做成粉极佳，仅次于绿豆，比豌豆、蚕豆粉都要好，然而自己终不曾吃过，想来不免遗憾——因为这东西现在在麦田几乎绝迹了，大量除草剂的使用，使得这童年的玩物几乎已无藏身之地了。

（补：前些天一家人去所在城市的南郊挖荠菜，居然在一

处河边花丛中发现大量翘翘，要么贴地而生，要么就附在其他草上，采了一些嫩头，回家杂了一些在汤里，不及豌豆头嫩，略涩，有草味，但说不上难吃，好歹算是食过薇了。）

滴红赏翠是枸杞

早春时节，和马兰头、荠菜一起上市的还有一种枸杞头——也就是枸杞的嫩芽。

雨后的枸杞头采下来一枝一枝的，湿湿的翠，这东西若是让穿花喜鹊蓝衣服的村姑招了，挎只小小扁竹篮，在细雨中的深巷叫卖“枸杞头来……”实在是动人的风景，我似乎听得见那好听的声音，脆而柔，声音里笼着一层水雾——这当然是想象，事实上，我们那里从来没有这样的景象，原因无他，这东西太贱了，谁要吃，到田头水岸尽管招好了。

我们那里称枸杞为枸杞钉子，小时自己也曾读做狗子钉子，以为与狗有关，或者是连狗都怕那像钉子一般的刺——那刺一不小心是会戳到手的。与其他野菜不同的是，枸杞不是草，而是木本的，我莫名觉得此物有聊斋里的气息。

查考之下，果然不差，且多与狗相关，《续仙传》云：“朱孺子见溪侧二花犬，逐入于枸杞丛下。掘之得根，形如二犬。烹而食之，忽觉身轻。”周密《浩然斋日抄》也记有宋徽宗时形如

犬的千岁枸杞。

然而这些还不是最有意思的，真正有趣与吓人的是西河女子打老翁的传说。《太平广记·女仙》记：“汉遣使行经西河，于城东见一女子，笞一老翁。头白如雪，跪而受杖。使者怪而问之，女子答曰：‘此是妾儿也。昔妾舅伯山甫，得神仙之道，隐居华山中。悯妾多病，以神药授妾，渐复少壮。今此儿，妾令服药不肯，致此衰老，行不及妾，妾恚之，故因杖耳。’使者问女及儿年各几许，女子答云：‘妾年一百三十岁，儿年七十一矣。’”到了北宋王怀隐的笔下，西河女子已不再是一百三十岁，而是三百多岁，所打老翁也变成了曾孙，更主要的是，这故事明白地与枸杞扯上关系，因为西河女子终于透露了神药之名：“药有一种，春名天精，夏名长生草，秋名枸杞子，冬名地骨，又名西王母杖，按四时采服之，可与天地同寿。”这传说应当很有些年代了，《淮南枕中记》记有西河女子服枸杞法，极详实：“正月上寅采根，三月上辰采茎，五月上旬采其叶，七月上申*，九月上戌采子，十一月上子采根……又有花、实、根、茎、叶作煎，或单榨子汁煎膏服之者，其功并同。世传蓬莱县南丘村多枸杞，高者一、二丈，其根盘结甚固。其乡人多寿考，亦饮食其水土之气使然。又润州开元寺大井旁生枸杞，岁久，土人目为枸杞井，云饮其水甚益人也。”在我看来，这女子简直就是枸杞精！西河女子最初应当是有原型的，这女子对一种植物如此狂热，即便未入仙班，也算得道了，而且，这也算是人生一大幸福罢。

我们那地方对这东西好像也就是“三月上辰采荃，摘些嫩头一吃也就完了。

家乡的枸杞多生于河岸，掩于杂草丛中，摘时要小心些，一则因为有刺，二则不小心滑入水中的滋味也不好受——不过，相比较荠菜、马兰头，家乡人对此物似乎并不看重，因其苦涩味多，自己真正吃枸杞头多的其实是在扬州，每到三月，市场上都有这东西卖，红梗绿叶，很好看，加糖醋生焗，或做成蛋汤，有药香味，吃完心里会觉得清静些。

夏秋之季，这东西先是悄悄吐出淡紫的花，不经意间便挂了新果，不过比露珠略大些而已，起初是嫩绿的，然后青黄杂糅、黄中有红，末了忽然就红通通的，亮烁烁的，有一种生命的饱满，又有一种通透的美，如玉般润泽，简直就是“滴红”——而此物也尤宜于晨起观赏，那些顶着露水的晶莹的红几乎让人屏息，所以自己觉得写枸杞子最美的还是范成大的这一句——“杞菊垂珠滴露红”。

小时到底忍不住这美的诱惑，摘了一粒，扔进嘴里，一咬除了汁水，都是薄片状的褐黄小籽，味道有点淡淡的甜，又有些怪，总之自己是不喜欢的，很快便吐了去。

长大后知道其实是好东西，冬令煲汤进补时，人家往往会丢些枸杞子下去，飘在汤里一粒一粒的红，很是可爱，那时撩起枸杞子来，忽然竟觉得并不难吃了，或许是汤鲜的缘故。

枸杞枝干极其老劲，状若虬龙，缀以青枝绿叶与累累的红实，确是制作盆景的好材料，自己曾在扬州深巷一普通人家看过一盆，其红绿相间，秋冬不凋，让人觉得生活的鲜亮清劲；更让人难忘的则是汪氏小苑的百年枸杞，小碗粗细，藤蔓垂挂于假山墙壁之上，春则老干隐翠，夏则紫花纷披，秋则红果压枝，高古而又不失野趣。

这东西最有名的其实是宁夏所产，所产果实吃过，但长相如何却从未见识，想象中总是一株瘦瘦的枸杞，不高，苍茫独立，身边则是无尽的荒漠与戈壁——因为那漫漫风沙，我觉得宁夏人或许是不会吃枸杞头的。

黄花头

易安居士偏爱黄花，在她眼中，黄花似乎多指*，且笼着一层凄清的意思在里面，然而在我的故乡，黄花之称却被安在一种极其平常的草身上——我们那地方称之为黄花头，其实就是秧草，是为来年秧苗肥田之用的，《野菜谱》中记有“黄花儿”条，所说不知是不是此草。“黄花儿，郊外草，不爱尔花，爱尔充我饱。洛阳姚家深院深，一年一赏费千金。”居然将其与洛阳姚家深院的黄牡丹相提，黄花头开起花来也确实一片灿烂的黄，其实与油菜花倒有相近处，然而不同于油菜花黄得扎眼、过于喧哗的是，黄花头的黄是细碎、处低而谦和的，似乎有些害羞，

内敛，但因为多，不经意间终于成了气势，如点点碎金，撒在大片的绿毯上，平常中可见旺盛的生命力，别有让人心惊之处——而那样的一片黄在生命的繁华时却又被翻入土中，碾作尘泥肥田。

黄花头严格的学名应叫黄花苜蓿，与书本上所见苜蓿较高且形似豌豆不同的是，黄花头个子并不高，多卧地而生，茎呈方管状，手捏上去有细微声音，节处有毛，极细，伸出的小枝都会叉出三片小小叶子——三叶草不知说的是不是这东西，若是的话，黄花头也就可以算命了，据说有情人若找到有四片叶子的三叶草，就能得到长相厮守的幸福。不过这终究只是说说而已，印象中这草头怎么长都是三片叶子，可见长相厮守到底不是一件容易的事儿。

我们那里的黄花头一般都是套种在棉花田里，一般秋季下种后就再也不去过问它——种子几乎一挨地即可生长，北风起时，棉花秆早成了黑黑的枯枝，乍看去满目萧然——然而也不一定，因为背景抹着一层水绿色，那是刚钻出来的黄花头儿。待到棉花秆拨过了，田里像换了一片天地，地面又是那样的一层碧茸茸的黄花头儿，风过时，一波一波的绿意不停起伏着，看了就让人忍不住多瞧几眼，且和着那节奏小心地快乐着。

惊蛰过后，草木萌动，黄花头自然也开始酝酿着长个儿——也只不过一周左右的时间，风一过，似乎是决心已定，就那样

在风中一波波地摇着，舞着，一波波地长着，那大片的绿简直密极了，密不透风，根本就插不下脚，那时也就到了割黄花头的时候了——这才是真正的黄花头儿，几乎成筐成箩地割，喂猪、沤土，人也捎带着掐些最嫩的草头回家，略洗一洗便下锅炒，将铁锅烧得通红，多下些油，然后将撒着白盐的黄花头“哧”的一声倒进锅里，顿时一股青气，得快速搅动手中的铲子，快速淋些许自家酿的黄豆酱油汁（起鲜味），起锅前再喷些白酒——一切动作几乎是在两分钟内完成的，因为时间一久黄花头儿就炒过了，炒过了也就“哼”掉了（此处“哼”仅是读音，指炒过头，食之软烂，不再有鲜嫩与本味之意，自己到现在也想不出这字到底该如何写法）。

这东西和荠菜、马兰头一样，也就是在清明前后口味最佳，马兰头药味重，荠菜鲜味重，黄花头吃到嘴里却是不经意的鲜，然而这不经意间却又咂摸出一种柔媚温婉的清香，还有裹着一层薄雾似的看不甚清的狷介，似乎君子之交，其淡若水，却又让人回味无穷。

长大后生活在长江之滨，发现江边人家烹制江鲜时常爱以黄花头伴之，当地称作秧草——最美的据说是鲥鱼蒸秧草。鲥鱼为“长江三鲜”之首，虽然吃过，但配秧草确乎是未曾尝过的，以后大概也不会吃到了，因为真正的鲥鱼已经绝迹了。

红烧江鲢伴以秧草倒是吃过，味道大佳。而野生河豚与秧

草同煮，回味起来简直是“教我如何不想她”——河豚一般是红烧，下面垫以秧草，河豚的鲜味似乎全集聚到秧草那里，绝肥、绝嫩、绝鲜，诸美齐集，食之唯有无言。

嫩黄花头若是吃不完，也可腌起来，十天半个月后，揭开菜坛盖子，不及嗅便是满鼻的香。腌黄花头初出坛时有些黑黄色，然而时间长了就成为一种纯净的灰黄，抓一把，洗一下，佐以红椒清炒，起锅时拍几瓣蒜头下去，有一种独有的清香，食之有一种通透之感，极是下粥好菜。

然而除了作为江鲜的陪衬稍稍见出底气外，这东西到底只算布衣之食，富而贵者可能总有些隔阂。宋代林洪的《山家清供》中记有“苜蓿盘”，不知说的是不是此物。说是唐开元间东宫官僚清淡，闽人薛令之在此为官，俸廩甚薄，大概是经常以苜蓿为食的，口中淡出鸟味，终于不耐烦，遂以诗自悼：“朝日上团团，照见先生盘。盘中无所有，苜蓿长阑干。饭涩匙难缩，羹稀箸易宽。只可谋朝夕，何由度岁寒。”谁知玄宗幸东宫看到了，索笔续之曰：“啄木嘴距长，凤凰毛羽短。若嫌松桂寒，任逐桑榆暖。”话说得倒是明白，不过为君者嘴大，薛令之到底害怕，遂谢病而归故里。其实食此物也就那么几天，何至于发出这样的牢骚——我怀疑薛令之是故意为之，是以物寄怀，思谋升迁，谁知玄宗不尿这一壶，也算是无可奈何了。

一庭春雨小毛菜

“什么时候吃什么菜”——这句话并非问话，而是故乡俗语，所说其实是蔬菜的应时而生，比如春夏之际，要吃的青菜当然不是冬天那种软糯酥甜的“百合头”青菜，而是细细小小、碧青嫩绿的毛菜。

在菜园里的空地上随手撒些菜籽，不经意几场稀稀落落的春雨后，忽然想起，跑到园子里一看，地上一层茸茸的绿——密密麻麻都是那种冒出的小小植物，清一色的两片苹果形对叶，一支支立着，挤在一处，却并没有一丝乱意，蹲下歪着头可以看上半天，满眼盈盈的绿意，满心小小的快乐，只是不想说，却又像要跳出来一般，然后就每天欢天喜地浇一次水，那小小的植物像知道自己的心思一般，顺风便长，没几天就冒出汤匙形青波波的小圆叶来，嫩得让人都不知道该如何怜惜才好。

这就是毛菜，上海所称的鸡毛菜，家乡称之为小末菜（“末”读时略带鼻音，也有称作“小末菜子”的），一种春夏间生长期极短却极可口鲜嫩的小小青菜。

第一次读到“一庭春雨瓢儿菜”这样的句子，眼前出现的就是这些雨后纷纷挤挤的小小叶菜——彼时理所当然地以为瓢儿菜便是毛菜。然而后来乱翻书才发现错了，瓢儿菜并非鸡毛菜。《随园食单》里有“瓢儿菜”条，记有“炒瓢菜心，以干鲜无汤为

贵。雪压后更软；”所说显然是冬天的菜，再查，原来瓢儿菜就是油塌菜，以南京地产为知名，半塌地，叶皱褶，多为墨绿色，经霜雪后味方美——不过让自己奇怪的是，既然瓢儿菜以雪后为佳，何以板桥前缀以“一庭春雨”四字呢？这几个字与雪后的瓢儿菜无论如何也扯不上边的，所以对我个人而言，还是顽固地觉得这句诗是说鸡毛菜，或者是郑板桥误把“鸡毛”当“瓢儿”也未可知。

家乡所称的“末菜”二字不见于书载，“末”也许是“毛”的音转，也有写做“蔓菜”的，其实我倒喜欢“毛菜”这写法，“毛”让人有小毛头的感觉，喻其初生，当然形象，而称其为“鸡毛菜”也不错——这名字有一种不经意随手拾来的感觉，想来是说其初生轻若鸡毛、且生长多而繁吧，简直就是“一地鸡毛”，不过这鸡毛颜色是绿的罢了。

小时母亲撒菜籽时，自己也会抢过一把，朝天撒去——那是玩儿的，可是这也无妨，因为菜籽只要撒到土中就可以的，并不像别的菜要讲究行距间距，这东西要的就是随意，密也好，疏也好，都成！只要碰到湿润的泥土就会生长，所以最后园子里昏昏晃晃的空地都是这菜。

从钻出地面开始，不过一周左右的时间，毛菜的圆叶子就都出来了，再过几天，一些长得壮些的就可以先拔出来了——当然，这壮也只是相对于幼嫩的菜苗而言，其实还是柔嫩之极

的，茎呈白色，这种早出的毛菜并不多，并不够烧上一锅菜汤，可是这东西并非以多取胜，烧蚬子汤、排骨汤起锅前只要丢几根下去，淡白的汤面漾着几丝绿意，吃到口中，都不忍去嚼，那茸茸的嫩绿有一种轻抚人心的温柔，转成味觉怎么都不会让你失望。

拔过毛菜留出的空间里不几天又疯疯地长满了，这时才发现菜籽似乎撒得太多了，得经常拔才行——就这样，拔了吃，吃了拔，拔了长，长了拔，简直就没个尽头，一畦小床大小的菜地，每天吃，能从春天吃到夏天。

毛菜吃法当然还是以氽汤最佳，清炒也不错，清炒时略加蒜蓉，更能提味。

也有炒香菇或蘑菇的。

红烧蹄髈或斩肉时，人家也爱以毛菜垫底，确是去腻消食的佳物。

毛菜当然以鲜嫩者最佳，然而也有吃不掉长老了的，叶片不再是那种浅碧色，茎也由白转绿，这样的毛菜可以拔下腌成卤菜，切成一小段一小段的，加盐，加少许姜丝，置重物压一夜也就成了，腌卤过的毛菜极鲜，尤其是炒嫩蚕豆或嫩毛豆时，可丢几段红辣椒下去，食之也只有用“极鲜”二字可形容——那种鲜不是肉食的鲜，而是家常蔬菜传达出的至鲜。

然而这说到底只是家乡毛菜，城市里的毛菜情况却大大地

不妙，一是此菜极嫩，最易生虫，故菜农打药极多，味心者为求效果甚至喷以剧毒农药，这样的毛菜吃下去对人的危害可想而知。每年夏天都有食用毛菜而致人食物中毒的消息，听了总让人发闷，既为环境的变化，也为人心的不古。

母亲知道自己爱吃此物，前段时间来上海，专门用纸包了一包菜籽带来，然后怂恿父亲在自己那个不小的露台上布出两块土，就这样将菜籽都撒下去了。

在这并不着地的高空，毛菜依然一如既往地密密长起，几乎隔天便拔上一把。要做饭时，小女若是高兴起来就会提议：“到露台上拔一把毛菜回来好不好？”她很喜欢拔菜这活儿，跟在大人后面，一本正经的样子，很认真，拔过了还要端详一番，吃时拣着菜复又细看，问：“这一棵是不是我拔的？”得到的自然是肯定的回答，小丫头于是便故意用力嚼几下，做出吃得甚香的样子。她也称毛菜是“水晶菜”。浮在汤中的嫩嫩毛菜，翠叶银条，茎几乎透明得软玉一般，是有点像水晶的——但这有个前提：得是自己种的才算。

豌豆嫩头

冬春之际，豌豆苗应算是时鲜蔬菜的，上海多简称为“豆苗”；到饭店，看到菜谱上有时鲜蔬菜栏，请服务员推荐时，一般都少不了豆苗，然而故乡却以“豌豆头”三字呼之，南京、扬州一

带则将“豌”读作“安”，大年三十，一碟清炒豌豆苗无论如何也是少不得的，概因其谐音“安”——取祝福来年平平安安之意。

细想一想，其实唤作“豌豆苗”多少是有些不通的，而以“豌豆头”呼之还是较为恰当，因为所吃并非豌豆的苗，而是豌豆梢头冒出的嫩头儿，蜀人索性称其为“豌豆尖”，也有道理。

此豆似乎不是中土原产——敦煌发现汉简处曾出土过豌豆，李时珍说胡豆是豌豆的别名，称“其苗柔弱宛宛，故得豌名。种出胡戎，嫩时青色，老则斑麻，故有胡、戎、青斑、麻累诸名”。说得极其形象，然而也有一说其得名之故是因出自西域大宛。考之敦煌食物，豌豆应是敦煌食用最早最久的豆类，因为豌豆叶茎那羽状分枝的卷须，因为那翩然欲飞的豌豆叶，自己莫名觉得敦煌飞天的形象与小小豌豆是有些关系的。

豌豆头极嫩，入口清甜中有很细微的青涩——这样的涩几乎感觉不出，因为与清甜根本就是糅合在一起的，但可以体会到一种很简单的纯，一如唐代杜牧《赠别》诗中的“娉娉袅袅十三余，豆蔻梢头二月初”——自己最初读到这句诗时，脑中的意象就是豌豆尖端抽出的花苞儿，淡淡的水红色，也有微白的，柔嫩嫩的，叶分两瓣，似蝴蝶，多呈椭圆形，腋处伸展出不止卷曲的须丝，细看有一种翩若惊鸿的美，然而后来乱翻书才发现这想法似乎错了——记载岭南草木颇详的《南方草木状》即记有“豆蔻花”条：“其苗如芦，其叶似姜，其花作穗，嫩叶卷之

而生。花微红，穗头深色；叶渐舒，花渐出。”这样看与豌豆根本就是两回事。

《清稗类钞》说得就更清楚了：“豆蔻，有草豆蔻、白豆蔻、肉豆蔻三种。草豆蔻，草本，产于岭南。叶尖长，春日开花成穗。实稍小于龙眼，端锐，皮光滑，仁辛香气和。又有皮黄薄而棱峭，或黑厚而棱密者，别称草果。白豆蔻，形如芭蕉，叶光滑，冬夏不凋。”然而自己还是有些怀疑——这小杜当时想到的一定会是此种岭南豆蔻吗？恐怕未必——因为这后面还有这一句“春风十里扬州路，卷上珠帘总不如”——这诗很明确的是赠给一位十三四岁的扬州歌女，当以扬州常见草木喻之才好，用一种遥远的岭南花草比拟而赠给扬州女子，她能明白吗？恐怕要打个问号，当然这只是自己的猜想，且小杜无意识中让那女子体味一种模糊的美也未可知。

想想也真是气短，此种岭南豆蔻自己至今未能见识，所以读此诗依然理所当然地想象着极常见的豌豆花苞儿，并且觉得还应沾些露水才好。

豌豆大概在农历*月间下种，一般都在田间地头点几颗——也就是在田埂边或隙地上挖个小小的缝，丢两颗豌豆种子下去也就完了。豌豆苗刚钻出来时青青细细的，长得很慢，到隆冬时节，最多也不过半尺长——但这样的长度并不容易看出，因为不是直立的，看起来简直就是铺在地上（其实还是有部分直

立的)，这也是其藤过于柔弱之故，然而这只是外表，豌豆的内心却并不柔弱——或者简直就是强大，这东西即便下雪也冻不坏，最多叶子墨绿中泛些铁红，然而豌豆头儿依然是嫩的，被下端的两瓣蝴蝶状叶子紧紧包裹着，寒风中看来，如脸冻得通红的邻家女孩，依然活泼泼地跳来跳去。

豌豆头其实是需要掐的，这东西和韭菜简直有些类似，似乎非要争一口气，掐一根豌豆头，它就会长两根，掐两根则长出四根，所以，过一段日子就得掐一掐（当然还得有个度），这样来年春天的豌豆结得也多些。

每次过年回家，母亲都要下地掐豌豆头儿。炒时只需油盐两样，需将锅烧得通红，多加些油，然后将豌豆头极快地丢下锅，略炒几下即可出锅，顿时满目翠色，满口清芬，略嚼几下就成了绿汁，一盘炒豌豆头只几筷子一叉也就没了，吃完只恨豌豆头还是掐得太少——这东西真不经炒，也不经吃！也有加些许糖醋的，炒或拌均可，食之别有滋味。

豌豆头可以从冬天一直吃到农历二三月间，但那时的味道已不及隆冬与春初之时了。

自己所在城市的菜场也有豌豆头卖，但似乎要碰运气。有时会买到极嫩的，偏瘦些，不及家乡肥嫩，但还算不错；有时简直就是老茎，由于老的与嫩的纠缠在一处，食之往往兴味索然。

吃火锅时也常有这玩意儿，若是嫩的，下锅一烫，荡几下即食，十分清妙，若是看着不太嫩，那也不妨事，烫一下，只咬尖端的头儿，吐掉粗老的一端即可。

似乎还有软炸法，食之者称为清脆可口，此种吃法在我看来简直不可思议，那样一种柔婉清妙之物怎么可以忍心油炸呢？豌豆头最让人难忘的吃法是氽鸡汤——这是自己偶然得之的做法，家中杀一老母鸡，风腌过了，清煮后，上面一层鸡油，是那种纯净的柠檬黄，光亮之极，出锅时看到旁边有洗好的嫩豌豆头儿，便随手丢了几根下去，上桌后，只见一片薄薄的明黄中透出几丝翠绿，一瞬间几乎让人不忍心下箸。

九月可采菱

水生植物中最可入画的大概还是荷花，从古至今，善画荷者极多，“出污泥而不染，冰清玉洁”——荷的品性自然是让人爱的，但画菱者却很难看到，这颇让我有些不平，再怎么讲，莲与菱之间，给我亲切的其实还是菱角。莲毕竟是只可“远观而不可亵玩”的，而菱角就不同了，菱角就是让你采的，就是让你吃的，任何人都可以采摘，且不像采藕那么费事。前些天翻看刚买的某博物院藏画选，竟然发现了两幅与菱相关的古画，真让我有点喜出望外，原来都是扬州八怪的，也难怪，他们和我一样，秋风一起时，必是经常吃这玩意儿的，况且又自认为布衣，

画这种普通的食物是很自然的。一幅是金农的，名为采菱图册，用笔高古雅淡，青螺一般的远山下，一片白水，墨绿色的菱叶重重叠叠点染着，成“之”字形遮蔽了三分之一的水面，着红装的女子三三两两地荡舟在菱叶深处，近处一片空白，是水。这幅画仿佛让人听到了采菱时女孩子们的笑语。老金农也得意洋洋地用一贯具金石味的漆书题诗云：“采菱复采菱，隔舟闻笑歌，王孙老去伤迟暮，画出玉湖湖上路，两头纤纤曲有情，我思红袖斜阳渡。”看了真有思乡之感。

另一幅是罗聘的，这人更懒，只用紫红与翠绿两色或浓或淡地画出了几只两角菱，错落有致地放在画的右上角，左下则题诗一首，仍是与采菱相关的。不过就从这几只菱确可想见采菱时的风致——风菱刚出水的那种水灵灵的感觉，国画的空白引人遐想处实在很多。

这种两角菱我们那儿称之为风菱，小时候提到大风菱是要掉口水的。这种菱的特点是个头大，刚上市时，像这种紫红或是翠绿的两角大风菱，生嚼味极佳，菱肉纯白色，清香，脆甜，爽口，赛过一切水果。这种菱一般都是家养的居多，我小时一个同学家门口是个河塘，长满了这种风菱，夏天去他家玩儿，河里的菱叶是平平的，静静地在水面不动，翻开看时，菱角藤极长，茎为紫红色，开紫色或白色小花，常有红眼睛蜻蜓振翅在菱叶丛掠过。这种花白天香味不明显，但若是月白时分，偶然来到水边，那种似有若无的清香是可以让人静静地呆一会儿

的。

当菱叶蓬蓬翘起时，菱角差不多就该采摘了（九月前后是菱角飘香的季节）。这时节，湖河水面满是碧绿的菱盘，或挨挨挤挤，或稀稀疏疏，一大片一大片的，构成了秋季水乡特有的旖旎风光。着朴素衣裳的农家姑娘荡着木盆（大多是洗澡用的木箍大盆），哼着曲儿，穿行在翠绿的菱叶丛中，真是天然画境。我们那儿采菱好像没有用船的，这种木盆采菱时会有不大不小的倾斜，外地人路过时看到了真要捏一把汗——其实是一点不妨事的，木盆穿行在菱叶丛中十分地灵活轻便，菱角稍稍满了，便划到岸上，倒了，再坐着下河采摘。小时跟在大人后面采菱，坐在大大的木桶上，漂在菱叶丛中的感觉实在是奇妙无比，在水中吃了不少嫩菱——叫个新鲜，水灵灵，脆生生，甜丝丝。

菱角一般都是任人采摘的，想吃，就在河边采一些，只要别带走，谁也不会过问。

家乡民歌唱道：姐姐家在菱塘旁，满塘菱角放清香，菱角本是姐家种，任哥摘来任哥尝。

这采菱之外，大概也应当有不少纯净而美丽的爱情故事吧。

家乡最常见的其实还是四角菱，学名叫“羊角倾”，大概是其形类似羊角的缘故吧，好像也可以叫做“羊角青”，这种菱皮壳较薄，上下两角稍稍内弯，成环状，左右两角抱肋，如麻雀肚一般。刚采的鲜菱绿如翡翠，煮熟后其色如金，有一种饱鼓鼓的

生命充盈的感觉。

还有一种是野菱角，与风菱相比，个头就小多了，野菱偏瘦，顶端有圆的突起，只两个角。我个人认为野菱角的味道某些方面是风菱、绿菱无法比拟的。嫩野菱极甜，夏末秋初时分，乘船出行，在水边常可看到零散的菱叶，不成气候，这一般就是野菱，坐在船边轻轻地捞出来，翻开菱叶，就可以看到躲在叶片后面的野菱，随手摘了，尝个新鲜，依旧将菱叶放入水中，船远了，甜味却在口中——野菱角更脆些，也更嫩甜。

野菱成熟后刺极尖利，一不小心是会戳到自己的。

野菱壳极硬实，长老的野菱有时得用刀才能将其劈开，菱米也异常地结实，与肉同烧菱米表面油光发亮，味道极好，咬到嘴里，结实得很，用家乡话说就是“很有咬嚼”；何况又有一股家菱所没有的野性清香。

家菱其实还是清煮居多，煮起来都是一大锅，捞起熟菱后的水黑黑的。我们那儿一般人家最先采了菱，煮熟了是要送给邻居尝到新鲜的。那些天，即使你家没有菱塘，但每天仍可吃到最新鲜的菱角。一家人围着一桌熟菱，边吃边聊，那情境想起来真是温馨之极。

熟风菱因为有两只角，又大，很容易掰开，极粉，吃完了有时还要将角敲一下——里面有时会藏有一小角菱肉。家乡不少菱又酥又粉，味道比现在的板栗是要胜出不不少的。

入秋以后吃过几次菱，都是煮熟了卖的，很不过瘾，想吃些家乡的那种嫩野菱或脆生生的紫红大风菱，却不想早成了奢望——市场上的菱竟然没有生卖的。

十里荷塘花香藕

小时候逛庙会，吃方面印象最深的大概就是熟藕了，到现在我还记得镇子砖桥边的那位老人，那口奇大无比的铁锅——锅上面热气腾腾的，里面煮着一段一段的藕，据说都是从夜里就开始煮的，那藕比一般的藕大多了，真叫个硕大，煮得透透的，颜色是那褐色中的老红，让人忍不住就想咬上一口。我和我的小伙伴自然是禁不住这诱惑的，一人买一段藕，吁几口热气，便迫不及待地咬起来，一路走，一路吃，看舞龙，打莲湘……美得很。熟藕咬起来有很轻柔的丝儿，入口又香又烂——满口清香，熟香，温暖的藕香直沁人心，那香味现在想起来仍是忍不住地向往，但让我描述那样的香味根本就是无能为力的事儿。

对藕印象如此之深与我们那儿藕不算多大概也有关系。我们那地方尽管水网密布，但由于不是湖荡地区，没有成片的藕田，人家长藕也只在河沟池塘零星地种植一些，所以听人家提起藕，总会馋上一阵。

二舅过去开过一家鞭炮厂，因为安全的缘故，离住家很有一段路，所在地是个四面环水的小岛，只一条堤坝与外面相连，

小时候去舅舅家，就爱和我的两个表弟去那里，除了可以疯玩一阵，饶有兴味地看鞭炮的各种加工工序，更主要的大概还是为着厂子旁边那片不小的藕塘。在此之前，我没有见过那么大的藕塘——大概有一个半足球场那么大，满塘碧青青的荷叶，或红或白的荷花在一片碧青里迎风颤动，真是清风送爽，那时大概才学过“接天莲叶无穷碧”这句诗，玩累了，坐在塘边的杂草上，酸溜溜地就想体会那种意境，但莲叶的尽头却是塘边的绿树与一排红砖房，根本就没有“无穷碧”的感觉，看着荷叶上飞过的蜻蜓，虽然觉得美，但多少还是有些怅惘的——总想着以后能真正看到那样的意境。所以后来去藕乡宝应看到“十里荷香”的景致，心里一惊且猛地呆住了是很自然的。

印象里儿时的藕有几种吃法，一是生吃，这种藕以花香藕居多，顾名思义，也就是荷花香时的藕。民谚云：“头茬韭，花香藕，新娶的媳妇，黄瓜纽。”说的就是花香藕的新嫩。这种藕上市最早，大暑后荷花开时即淘上来，刚出塘时，用水冲洗，白嫩嫩，水汪汪，如婴孩手臂一般，入口后，嘣脆嘣脆，肉嫩浆甜，可与最好的鲜梨媲美。这种藕冷炆凉拌十分可口，切片热炒也是一个脆，爽口之极。

今年夏天去宝应水泗，正是花香藕上市的时候，热情的主人给我们每人一小袋花香藕，叫个鲜、白、甜、脆、嫩、爽，入口全无一丝渣滓，满口生香，遍体生凉，吃了一小段后，到底没舍得再吃，颠颠地从两百里外带回了家与家人同享。

挑藕一般是女子的活儿，着花喜鹊衣裳的水乡女子挑一担鲜藕，一路晃荡在荷花荡畔，想来就如诗如画，一派田园风光，但据说花香藕是绝不能给女子挑的，原因无他，只因为太嫩，得一口气挑到目的地才行，而女子挑藕，换肩歇息磕磕碰碰是很正常的，老藕没事，但花香藕就不能了，稍一磕碰，花香藕就会散了的。

中秋前淘的藕称之为中秋藕，这种藕少了花香藕的那份清脆，如二十岁左右的青壮男子，生吃入口颇多咬嚼，让人回味，人家中秋夜赏月时所供的藕多是这种藕。

寒露以后，荷叶败尽，这时节就到了真正淘藕踩藕的季节。踩藕是个标准的技术活儿，一般人是干不了的，我小时看那些穿着皮衣裤的大人在藕塘里踩藕真是崇拜极了，因为得把一支至少也是三四节的藕完整无缺地踩上来，那多费事！这里面窍门儿很多，踩藕人只用脚踩，凭的就是经验与感觉，据说主要是得看枯叶，看叶柄，确定地下的藕的大小与方位，双腿伸缩，身子颠动，呀，一支藕，于是双手淘泥，脚一钩，上来了——又是一支锈迹斑斑粗大无比的藕。有些老藕农据说一天可以淘二三百公斤藕，想来真是厉害。现在的农活儿很多都讲究机械化，但踩藕就不行，说踩藕机械化不把人大牙笑掉才怪。

我小时爱吃的熟藕就是用这时的藕煮的。江南煮藕不少地方还在藕孔里塞糯米，煮烂煮透了，干干净净地盖一块青蓝色

的布，提篮在大街小巷叫卖：“糯米藕啰——喷香的糯米藕啰——”遇到卖这藕的，若不掏银子买那真叫人佩服的。

藕吃得最多的还是在宝应，每次去那里，饮食中少不得的总是藕类。喝的是地产的莲藕汁（到了那地方，什么可乐、酸奶、椰奶、雪碧之类的饮料全都被我嗤之以鼻），吃的呢，少不得的有凉拌藕片、素排骨（藕做的），还有藕炒肉片、荷叶排骨（煮得酥烂的排骨以荷叶包裹）、荷叶粉蒸肉、藕片骨头汤等。给我印象最深的是藕粉圆子与“捶藕”。一般圆子都是以糯米粉来制作，而宝应人偏偏以藕粉来制作——也只有藕乡人才想得出来。藕粉圆子我不知道怎么个做法，但就成品看，少不得的原料有藕粉、桂花、芝麻等，外面好像还扑了层什么紫白色的茸茸的粉，藕粉圆子也就荔枝大小，一般都养在水中。上桌后，洁白的瓷钵里，漂着一个个质嫩形美、均匀圆滑、淡紫透明的藕粉圆子，看一眼也是件赏心乐事。藕粉圆子入口极富弹性，甜而不腻，食后桂香满口，余韵悠长。

另一种“捶藕”大概是宝应独有的做法了，第一次听说这个名字吓了一跳——藕怎么捶？但事实上这藕就是因为做时需反复捶打而得名。成品的捶藕，呈酱红色，吃到嘴里，有些黏滑，但却又香甜酥软，浓而不腻，让人回味无穷。

藕乡的白莲藕粉，被称为“鹅毛雪片”，纯净有如冰雪，洁白有如鹅毛，片大而薄，质地细腻，用开水冲泡后，呈淡紫藕芽

色，晶莹透明，凝结如胶，用筷子挑起来，丝极细长，很有韧性，入口爽滑异常，很快就消溶了，但荷藕特有的清雅淡香却留在口中。有一次在那儿吃早饭，和同事别的没吃多少，藕粉糊每人竟喝了五六碗，一时成为笑谈——那糊热腾腾地喝下去，浑身上下，舒坦之极，出得门来，清风拂面，遍体轻盈，真南面王不易也！

荸荠

京剧让童年的我觉得有些意味的除了各种稀奇古怪的大花脸，就是那一把长长的胡子了，比如包龙图，手捋胡子，朝后稍稍一仰，口中大叫：“哇——呀——呀——呀！”在我们看来，那是多好玩多刺激的一件事呀。我们几个小伙伴儿都想拥有那样的胡子，可去哪里找呢？于是我们终于发现了野荸荠——野荸荠在我们那儿的河沟水塘里是到处生长的，尤其沟渠里最多，都是那种葱管状的叶子，有小小的格子，很细，也很高，笔直笔直的。摘下野荸荠叶子，用线扎起来，挂在耳朵上，刚好蒙住了嘴，简直就是天然的胡子，手一捋，且哗哗作响，于是我们得意地叫着“哇呀呀”，打成一片，我们快乐地模仿着京剧里面的人物，棍棒飞舞，疯子一般地在水边嬉闹着。

因了这一段经历，后来看《受戒》写“歪荸荠”那一段时也就觉得异常地亲切：“歪荸荠，这是小英子最爱干的生活。秋天

过去了，地净场光，荸荠的叶子枯了，——荸荠的笔直的小葱一样的圆叶子里是一格一格的，用手一捋，哗哗地响，小英子最爱捋着玩，——荸荠藏在烂泥里。赤了脚，在凉浸浸滑滑溜的泥里踩着，——哎，一个硬疙瘩！伸手下去，一个红紫红紫的荸荠。她自己爱干这生活，还拉了明子一起去。她老是故意用自己的光脚去踩明子的脚。

她挎着一篮子荸荠回去了，在柔软的田埂上留了一串脚印。明海看着她的脚印，傻了。五个小小的趾头，脚掌平平的，脚跟细细的，脚弓部分缺了一块。明海身上有一种从来没有过的感觉，他觉得心里痒痒的。这一串美丽的脚印把小和尚的心搞乱了。”——从“歪荸荠”到“一串美丽的脚印”，真说不清当时的感觉，原来文章是可以写得这么平淡而又美的！情美，景美，人美，如桥边自在的流水一般，所有的一切无不让人心驰神往，我甚至也很想看看那一串美丽的脚印。我相信这是与作者少年时的生活和旧梦分不开的。

李时珍在说到荸荠时写道：“生浅水田中，其苗三四月出土，一茎直上，无枝叶，状如龙须……其根白藕，秋后结颗，大如山楂、栗子，而脐有聚毛，累累下生入泥底。”这段话写得实在是很形象，尤其说叶子“状如龙须”——原来我们儿时到处找胡须时的眼光还是比较犀利的。事实上，我们家乡栽种荸荠的人家很少，所有的荸荠大概也是以野荸荠居多，和正常的栽植的荸荠相比，野荸荠就小多了，只有指甲大小，呈扁圆形，深栗

色。母亲有一阵子回来总会在衣兜里掏出些野荸荠，都是在沟渠边顺手淘的，洗得干干净净的，有些干，入口极甜——是一种丝丝的很温馨的甘甜，这种甜味也许只是属于那个童年的我的，以后，不会再有那样的甜味。

吃得多的其实还是家荸荠，也就是人工栽植的荸荠，家乡每年都有小贩用船运来不少这种荸荠，与野荸荠相比，家荸荠就大多了，约有铜板大小，尖端突起红中透白的荸荠芽儿，扁圆圆的，表皮或鲜艳红润，或乌紫发亮，去皮后肉质白嫩，咬在嘴里，甜汁四溅，家中若买了荸荠准备做菜时，我常常忍不住一边削一边吃，越吃就越有瘾——因为太甜嫩了，到最后所剩无几干脆也就一起吃了，好在母亲回来也是不会怪罪的。

荸荠大量上市大致是在初冬时分，到了那时节，老城区的街头巷尾，常可见小贩拖着一辆三轮车，满车的荸荠，鲜亮亮的颜色，很能吸引人，所以这些小贩从来也不吆喝，只是平静地一边削一边卖。我不喜欢那种削好了的荸荠，总觉得不太卫生，于是挑带皮的买了——那种乌黑发亮的荸荠，这样的荸荠浆分很足，吃一口，嘎嘣脆，直甜到心。生吃之外，荸荠煮熟后风味也极佳，煮熟后的荸荠皮有时用手也是能抹去一些的，与生荸荠相比，熟的更有一种别样的甜香。

荸荠做成的小吃也极多，有一种做法是将削去皮的荸荠串在一起，用油炸了卖，这种吃法我没吃过，也不想吃，还有诸

如荸荠饼、蜜汁马蹄等小吃，在饭店吃过，到底印象不深。在我看来，荸荠这种水中的清物，应当还是取其本味较好，要么生吃，要么就煮熟了剥皮吃，那种清香是比什么都美的。

以水生植物命名的颜色中除了藕荷色大概就要算荸荠了，荸荠的颜色应当属于古典的，我记得家乡很多人家漆家具时，总爱说，漆成荸荠色吧，也就是那种紫中透红乌中透亮的颜色，表姐出嫁时整套的家具都是荸荠色的，荸荠色的衣橱、荸荠色的桌椅、荸荠色的杌子、荸荠色的书柜……表姐远远地看着那套家具，脸上是浅浅的笑——表姐原来就是个具古韵的女子，她喜爱荸荠色是很自然的。

茨菇叶子两头尖

提起茨菇，小时候总是要皱眉头的，因为觉得实在不好吃，苦涩涩的，就好像我初次吃到腌生姜一样，生辣生辣的——都是儿时没什么好感的食品。

但我却喜欢生长着的茨菇，家乡的沟渠或河边浅水处经常可以看到几棵茨菇，碧绿的，不多，却极有风致，叶呈箭形，所谓“茨菇叶子两头尖”。茨菇大多向下着生须根，向上环生叶柄，呈长柄状。夏秋时节，茨菇叶腋会抽出一两枝生花梗，淡白色的花，小小的，什么香味也没有，花败了也能结实，形成密集的瘦果——这当然不是茨菇。吃的茨菇是在地下，球状茎，青

紫青紫的，有两三道环节，茨菇嘴儿——也就是顶芽，略略有
些弯，数层芽鞘包裹着。

那时候，一到冬天，一条不知哪儿来的船就装了一大舱茨
菇，泊在家门前的码头上。卖茨菇的是个老汉，我现在已经记
不清他的面容了，似乎胡子头发都有些白了。大家都叫他“壮腿”
大概是因为他的右腿的下部一直肿着，可能是一种病，于是也
就戏称是“壮”了，“壮腿”走路一瘸一拐的，但一直笑笑的，很满
足的笑，他穿得简单，吃得更简单，我们到他船上看人家买茨
菇，顺便到架在船头的锅灶上瞄一眼，好像不是白煮芋头就是
茨菇咸菜汤——也难怪，满满一大舱的茨菇，那么难吃，他不
吃，谁吃呢？但想不到的是，壮腿一船的茨菇在这儿最多十天
半个月也就卖完了——这里的人家太爱用茨菇做菜了。

比如我家，冬天经常吃的就是黄芽菜炒茨菇，随便哪家办
事请客，少不得的一盘菜就是黄芽菜炒茨菇百页，讲究的人家
还要再加点肉片。我那时真搞不懂为什么大家爱吃那么难吃的
茨菇。这种东西，有什么吃头呢？不甜，更不香，哪像荸荠那
种脆甜脆甜的！茨菇，让人难以忍受的是怎么吃都有的青涩味。

这都是儿时的感觉了，现在想来，茨菇最让我敬重的却正
在于它一贯保持的青涩味。

即使如茨菇红烧肉，肉香中依然含着些许的青涩，吃茨菇
烧肉和品尝芋头烧肉、萝卜烧肉一样，到最后，筷子都是去肉

而奔向茨菇的。烧肉的茨菇一般不切开，整个和肉一起红烧，时间要长，直到肉汁全渗进了茨菇里，出锅后，撒些青翠可人的蒜叶末儿，酱红的茨菇上油汪汪的，点缀着一星两星的绿，吃到口里，先是粉粉的，是一种很有咬嚼的粉，而不是乱糟糟的粉，沈从文说茨菇是有格的，想来真是妙语。有格也，即不随波逐流，有自己独立的品格，土豆一煮就烂，一烂就烂到稀里糊涂为止——所以我一直对土豆烧牛肉无甚好感，吃到最后一嘴的糊涂，土豆自然是没什么格的，而茨菇再怎么烧，却还是那种粉粉的清香。

除了炒茨菇片、茨菇红烧肉之外，茨菇最多的做法还是烧汤，我们那儿人家请客常用一道茨菇烧蛭子汤，最好选那种拇指大小的蛭子，将茨菇皮全部刮去，这种汤出锅时鲜白异常，极鲜美，有的茨菇煮裂了，但形状依然，茨菇嘴子清爽爽的，连汤带水地吃下去，自有一份独特的清明感。

茨菇蛭子汤已经很多年不曾吃了，上次去一家饭店吃饭，点菜看到茨菇二字，忽然就想起茨菇蛭子汤，问服务员，倒把她吓了一跳，说茨菇从来没有这样做法，她推荐的除了茨菇红烧肉，就是茨菇咸肉炒大蒜，只两样。

茨菇烧汤于是终于没有吃成，但我得承认那家饭店做的茨菇片炒咸肉大蒜味道着实是好。

清水芋子

关于年夜饭，一地总有一地的讲究，比如北方是吃水饺的，而在我们那里，没有一桌子菜是绝对不行的，年夜饭除了要有鱼（但不能动筷，需留至大年初一再吃，谓之“年年有余”），另一个特点便是要吃芋头——是将芋头剁成碎丁后煮的羹汤，也不知为什么，明明没有鸭肉，却称之为芋头鸭羹，但那汤撒些碧绿的嫩蒜叶儿，热气腾腾的实在好喝，母亲总是说三十晚上吃了芋头鸭羹，新年就会遇见好人的。

谁都不想遇见坏人，所以家乡的除夕，几乎每家每户都要吃芋头的——这一习俗在他地似不多见，不知与我们那地方产芋较多有无关系。

芋头这东西和山芋、土豆不同，似乎是中国本土的，《史记·货殖列传》中记有秦国破赵国后，强迁赵国擅冶铁的富豪卓氏至蜀，同时被强迁的移民到了葭萌（今广元一带）就觉得不错了，乃至贿吏求处之，唯有卓氏认为此地狭薄，说：“吾闻汶山之下，沃野，下有蹲鸱，至死不饥。”蹲鸱即大芋头，汶山即岷山，卓氏到了汶山之下，大概芋头也确实吃得多——是当粮的，养精蓄锐，竟至重操旧业，“即铁山鼓铸，运筹策，倾滇蜀之民，富至僮千人。田池射猎之乐，拟于人君。”这一段记载很有意思，简直是古代对芋头理想化的一段注释，而芋头有如此起死回生

之功效也实在让人始料未及。

对于芋头名为“蹲鸱”我初初有些奇怪，这大芋头和蹲着的鸱——也就是猫头鹰有什么关系呢？然而待要认真想起大芋头的模样，才稍稍释然：芋头大而圆，褐色，周边披有纤毛，身上总会连着几个拇指大小的毛芋子，是有那么点儿像的。

不过这蹲鸱到底只是别名，唐代朱揆的《谐噱录》记载有诗人张九龄（曾任中书令）知朝中萧晔不学，相调谑，一日送芋，书称“蹲鸱”；萧答书称芋已收到，但后面加了一段文字足可让人喷饭：“惟蹲鸱未至耳。然仆家多怪，亦不愿见此恶鸟也。”张九龄以书示客，满座大笑。

这种外面黑不溜秋、毛拉拉的“恶鸟”，去其毛，刮其皮后，露出的却是白而*的球体，有些黏液，无论是烧是煮，味道都实在不坏。

苏东坡被贬岭南，饮食方面除了在惠州惊喜地发现可以“日啖三百颗”的荔枝外，在琼岛最大的发现便是这芋头了，因为当地“土人顿顿食薯芋”；坡公遂亦食芋饮水，安之泰然，其子苏过以芋作羹汤，坡公食后赞不绝口，谓之“过子忽出新意，以山芋作玉糝羹，色香味皆奇绝，天上酥陀则不可知，人间决无此味也”；并有诗云：香似龙涎仍酳白，味如牛乳更全清。

莫将南海金齏脍，轻比东坡玉糝羹。

这里的山芋显然是芋头，而非如今的山芋（即红薯），今山

芋作羹，汤绝无酃白之理，且不可能香似龙涎，但这一切于芋头却十分贴切——芋头羹汤微有黏液，恰如传说中的龙涎，色如牛乳，秋冬之时，乘热喝上一碗，是可以清晰地感觉到自己气力的增长的。

这个苏东坡，在那样一个“食无肉，病无药，居无室，出无友，冬无炭，夏无寒泉……大率皆无耳”的海南，因为一顿平常不过的芋头羹，竟认为所谓的世间珍馐金齏脍无法与之相比，既如此，谁能有办法真正让他屈服呢？芋头的做法当然并不只是做羹，家乡红烧肉时往往也爱以芋头伴之，切得大些，略放些糖，熟后芋味奇佳，肉味却差了不少；还有小芋头子与白菜煨汤，将芋子煨烂（怕费事的话可放在微波炉中多转几下），白菜摘去外面老叶，选嫩的菜心，下锅略炒一下，和入烂芋子，放水，沸后再多煮片刻后出锅，芋子、白菜、汤，都极可口，入口嫩、酥、滑、润，无端竟有暖玉生香之感。

袁枚的《随园食单·杂素菜单》对芋记的几句话倒是不差：“芋性柔膩，入荤入素俱可。或切碎作鸭羹，或煨肉，或同豆腐加酱水煨。徐兆璜明府家，选小芋子，入嫩鸡煨汤，炒极！惜其制法未传。大抵只用作料，不用水。”徐兆璜明府家也不知是哪家，这一做法似乎一直未传下来——我们那地方从没有听说芋头烧鸡汤的，我在外面也从未吃过这样的做法，然而其实是

可以试一试的。

记录芋头烹调之法较详的大概还是清代的童岳荐，他在《调鼎集》记有“芝麻芋、煨芋子、烤芋片、烧芋子、油烧芋、炸芋片、瓢芋子、玉糝羹、泥煨芋”等十多种做法，“玉糝羹”条记得很简单：“生芋捣烂，拧汁，鸡汤脍。”——看来这已不是苏过为了其父而做的玉糝羹了，东坡在那地方怎么会有鸡汤呢？有趣的还是泥煨芋，这样的做法现在大概很少见了，芋头去皮，挖空装烧肉丝或鸡绒，仍用芋片盖口，粘豆粉，湿纸裹，加潮黄泥涂满，草煨透，去泥用。

又，拣晒干老芋子，湿纸裹，煨一宿去皮，蘸洋糖用，甚香。”芋子比芋头要小多了，最大不过小儿拳头大小，小的不过指肚大，刮皮时手易痒，但其肉质比大芋头细些，别有一种清香。儿时煨芋子没有这么复杂，只是简简单单地刮去毛，或者连皮也懒得刮，扔进火里煨一下也就好了——比如，在灶台（我们那地方谓之锅门口）烧火时，可以将几个未刮皮的芋子扔至灶膛边上，七八分钟就可以拿出来，很烫，得揉搓几下，在手中转转，然后剥皮，里面的芋肉白极，加之草煨，入口香烂，真是儿时的恩物，无怪懒残和尚在马粪中煨芋，懒得和人说佛谈禅。隆冬雪飞之时，缩在屋中烤铜炭炉，也可扔一两个小芋子，味道不及灶膛的浓烈大方，然而却别有趣味，所谓“深夜一炉火，浑家团围坐，煨得芋头熟，天子不如我”。

讲究的人家有清蒸小芋子的，都是事先不去皮，吃时再剥皮，芋肉不像水煮的那样软塌，滋味似更好些。

瘦西湖畔的扬州迎宾馆一号楼与二号楼均是国宾馆，二〇〇〇年秋法国总统希拉克访问扬州时曾下宿此处，老希走后，这里忽然静悄悄推出了一道过去从未上桌的菜——蒸芋子，也就是那种很简单的做法，吃时剥开黑的芋皮，蘸些白糖，入口酥软甘香，极受欢迎，这样的做法过去其实是上不了台面的——后来一打听，原来是一大人物陪老希回扬特别要求做了以慰乡情的。

芋头中吃不中看，然而芋头叶却实在好看。

我儿时第一次看到芋田，竟以为是长在岸上的莲藕，很奇怪，问大人，才知道是芋头——“莲叶何田田”若改成“芋叶何田田”是不会错的，因为芋头叶极大，被那同样巨大的或青或紫的茎柄托着，像极了荷叶。夏天日头毒忘带凉帽，若有芋田就不必怕了，可以摘下一片不大不小的芋叶，戴在头上，除了些微的凉意，且隐隐有芋子清香——自然，微雨之时，这也是可以暂作雨伞用的。

【完】