

人间物语

吴风越雨

河滩与枫杨

| 刘川 文 |

茭白最是江南味

| 王洁平 文 |

河滩

生活了许久的村子拆除多年，那片地还暂时晾着。村西的那条河浜虽已断流淤塞，河床仍可辨认。河滩即河埠头，几块歪斜相倚的断石证明它曾经的存在。

昔日的江南水乡，村落无论大小，都是枕河而建，河埠头是不可或缺的重要生活设施。十几块长短不一宽窄不匀的条石垒砌的码头，在我们那一带俗称“河滩头”。没用自来水的年头，每天天刚放亮，就有起早的男人或女人来河滩头挑水、淘米了。清晨的河水相对清澈，担回家倒入水缸，放入适量明矾打净，便是上好的饮用水。女人们淘几把米洗几棵菜都要跑去河滩。淘米箩里随水漾出的米虫栖粒，必定引来一群群小鱼儿争相啄食，那是河滩上最常见的动画。

日头上升，姑娘阿婆们或抱脚桶或提竹篮，陆续来到河滩上洗汰衣裳，一边家长里短地言说家中琐事，邻里闲账。天热之后，小媳妇们便挽起裤腿，站到浸没水里的条石上漂洗衣服，年长的则会抢占比较平坦的角落，搓洗槌打满是污渍的粗衣旧褥。

夏日傍晚，在斜阳的余晖里，劳累一天的男人们，将汗滋滋的脏污衣裤甩在河滩上，下水畅游，一洗满身暑气。淘气的孩子们也常在此时轧闹猛，要么扶着码头的条石，要么抱着家里拿来的门板，两脚不停地敲击水面，呛了水便哇哇哭叫。赶来凑热闹的除了孩子，还有被收工回家的女人们放出栏棚的鸭们鹅们，它们甫获自由，便摇摇摆摆，轻车熟路直奔河滩，扇动翅膀一只跟着一只扑入河中，顿时就把河水搅得一片浑浊。那时几乎家家都会养几十只鸡鹅鸭兔，鹅鸭们“放风”撒欢，尽管有人讨厌，可谁也不会抱怨责怪。于是，栗黄的麻鸭，红头的白鹅，黑发的人头和孩子们光光的屁股，各种声音嘈杂交织，人与家禽共浴一河，和谐相处，一派生动，其乐融融。

待到雪落冰封，河里结起薄冰，岸边堆积起雪，河滩头又成为孩子们嬉戏寻乐的好去处。此时，总有行善积德的老人往石头上铺些稻草或草包，防滑防跌。

那时的河滩头，是乡村与外面世界的重要联接点。春耕秋收，这里更显繁忙热闹。反正，一年到头生产生活的大事小情，都要借助这里来完成。河滩上一年四季生动有趣，天天都有鲜活的内容上演。

从童年到成年，多少次我也曾在河滩上揩脸刷牙，汰脚浣浴，刷锅洗碗，磨镰洗锄，挑肥上船，担米回家；多少次为劳作我从这里出发，离开时揣着兴奋和幻想，可多少次夜归时我精疲力竭，拢岸时常带着创伤和厌倦。很多时候想着离开这河滩别再回来，能去更加宽阔的江湖讨生活，可很多时候却又急切盼望回到小码头，似乎回到原点才有那份实实在在的安宁。石头的宽厚，能够包容回归者的一切

成败得失。

老树

河边的老树是棵极普通的枫杨树，离河滩五六十步。它树身粗壮，树冠广展，大半个身子微斜着探向河里。河边树木在村里各有归属，这棵树权属我家。不清楚前人何时种下它，反正打我懂事时它就已经成材，标志是它的身躯经得住孩童们三天两头攀爬，也拴得起载重五吨十吨甚至更大的农船，那时河浜里进进出出的船只，都爱把缆绳往它身上系带，树身上几道深深的印痕，记录着它的委屈和坚韧。

每年春上，老树长出茂密翠叶，与老柳、楝树、水杉及众多树木一起，为河浜撑开一道绿色景观，将小河浜裹挟其中，碧荫与河水相映成趣。夏天，树叶间垂下一串串长长的吊穗，似花又似果，煞是好看。当然，树叶上的毛毛虫也会给人带来难受。老树旁向阳的坡面，外祖母每年都会种上几棵丝瓜扁豆，用竹竿绳带将其藤蔓牵向老树，让它们攀附成长，借助树干抗风挡雨。待瓜秧豆苗渐渐长成，那黄色的丝瓜花紫色的扁豆花便为老树点缀出另样的鲜活。到了采摘时节，枝干上悬挂着一根根翠绿的丝瓜、一簇簇紫红的扁豆，又让老树分享成就的荣耀，而最最惠人的是我们饭碗里因此添加了一顿顿美味时蔬。当河边树上没完没了响起“知了知了”的时候，调皮的孩子常在炎热中午，顶着毒辣辣的太阳，用自己捏制的面筋绕在竹竿尖上，在树下吊起身子或蹑手蹑脚爬上老树，粘捕响蝉。可怜那些攀栖在高枝上忘情放歌，只顾着自娱自乐的知了，待到觉察为时已晚，欲逃不能，束翅就擒，成为猎物。

寒冬来临，大人会拿起锯子大剪，扛着竹梯爬上爬下，给老树修枝伐杈，为它粗糙的树皮涂上石灰水，整容保暖，除害过冬。成人后，这也成了我冬日的必修课。给老树修剪下的枝杈，是绝佳的烧柴，枝枝叶叶都会化作灶膛饭锅里炽烈的烟火。

老树和众多树木于村河的另一贡献，是用它们发达的根须，忠实护卫着河岸的泥土，减弱雨水河水对岸基的冲刷，减少了水土流失。年复一年，岁岁荣枯，树木与小河长相厮守，共同平衡着村河的生态。直到我离开农村，老树仍然那样默默无闻地守护在河浜，承受寒暑，承接风雨，承担责任，在我眼里，它就是村河不容分割的组成部分。

终于有一天，村子要没了，母亲这才忍痛让人砍伐了它，取其主干，派作实用，老树的使命永远定格：守护一方，维持和谐，最终玉成后人！站在荒废的河边，我努力瞄准老树的身位，怀念它繁茂的身影。可截去躯干挖掉树根后，它留给大地的只是一个虚无的洼坑。

“清风吹折碧，削玉如芳根”。中秋前后，正是江南茭白大量上市季。“不时不食”，想吃茭白了，一早便去附近的菜场买回几根。剥去一层青翠的外衣，便露出白白嫩嫩的身段。洗净，拍松，切成片状，放入蒸锅上蒸起。记得以前母亲是在煮饭时放在饭锅上蒸的，无锡人叫作“镬”。蒸熟的茭白排得整整齐齐，加上些许生抽、香油，拌一下即可开吃；讲究的人家也会蘸着虾籽酱油吃。这味道，带着一丢丢咸鲜味、一丝丝甜津味、一缕缕湖塘的清香味，当季的美味佳肴啊。

茭白，古名“菰”。唐代以前，茭白被当作粮食作物栽培，它的种子叫“菰米”，细长而黑，有点像黑米。《周礼》中将其列为六谷之一。六谷：稻、黍、稷、粱、麦、菰是也。茭白又被称为“雕胡”，也许是水鸟喜欢叨啄偷食的缘故吧。唐代杜甫曾写道：“忆滑雕胡饭，香闻锦带羹”，想吃滑嫩软精的雕胡饭和清香四溢的纯菜羹。明代李时珍《本草纲目·菰米》中曰：“菰生水中，叶如蒲苇。其苗有茎梗者，谓之茄浆草。至秋结实，乃雕胡米也。古人以为美饌。”

茭白早时就在江南广为种植。无锡是茭白之乡，《太湖备考》记载：乾隆年间，无锡城南太湖小箕山附近一直有茭白栽培。道光年间，茭白出现在北郊梨花庄一带，茭农们还把位于梨花庄的一座忠贤圣神庙中的猛将神供奉为主管茭白的神，并敬称为“茭白老爷”，每逢农历五月十日，茭农们会在庙里演戏敬神，热闹非凡。放到今天，就是一个“太湖茭白节”了。当时无锡有句俗话：“你好我好，种稻种茭”，对于农民来说，一旦掌握种茭技术，就可获得较好的经济收益。所以，那个时候，种茭技术互不相传，传子不传婿，并相约只准在梨花庄、黄泥头、高长岸等三个荡头栽种。直到清末，茭种扩散，栽培者日渐增多，逐步发展到塘头、社桥、庄前等地；无锡茭白也因粗壮白嫩、鲜中带甜而声誉日增，大量远销外地。记得上世纪七八十年代，在广益、刘潭那里还能看到一片片茭白田，看到茭农收获茭白的景象。遗憾的是随着城市化的推进，原来种茭白的蔬菜区已经消失。不过听说，上海青浦那里引进无锡茭白大获成功；前几天去玉祁，村里老书记告诉我“玉祁北部还有茭白田呢”。

茭白是无锡人的心头好。一年四季餐桌上几乎少不了洁白如玉的茭白。无锡人对茭白情有独钟，无论荤素浓淡均可搭配，都能搭出一道道美味佳肴。茭白炒肉丝，最家常的吃法；茭白炒毛豆，一青一白，不仅颜色好看，味道也不一般，下酒送饭，让人好生喜欢；茭白毛豆炒鸡蛋，色香味形俱佳。很多人家还喜欢茭白炒咸菜，鲜中带点甜，清新淡雅，经典的江南水乡风味，一碗新米粥，一碟茭白咸菜，那绝对是秋日早餐的“标配”。而当茭白“独唱”时，味道也是唯一：油焖茭白，色泽铮亮，油而不腻，甜中带脆；清炒茭白，若切入几丝青椒红椒，不仅赏心悦目，味道也格外爽口。这个季节的无锡人，还会把茭白

切成丝或剥成细末，与肉糜拌和，加入虾米、蛋清，制成馅料，用来包馄饨吃，一道时令点心，吃了啧啧称赞。此味只应江南有吧。

茭白，乡野之味浓郁，享有“水中人参”之誉。不光今人爱食，古人对茭白也是情深款款。南宋大吃货陆游，对茭白更是情之深、爱之切。他在江南秋天的田畦中漫步，感慨道：“今年菰菜尝新晚，正与鲈鱼一并来。”邻人送他一筐茭白，他吟诗：“稻饭似珠菰似玉，老农此味有谁知？”清代文人李渔则这样赞道：“蔬食之美，一在清，二在洁，茭白形质，堪担其美”。

“人人都说江南好，游人只合江南老”。人们恋上江南，正是因为江南每一季有着每一季的精彩，每一季有着每一季的味道。金秋时节正是江南“水八仙”上市季，茭白、芡实、莼菜、莲藕、菱角、慈菇、荸荠、水芹都到了收获的好时候。当然，首屈一指的当是茭白。无锡人这个时候总会把“水八仙”吃出种种花样，把茭白吃到直呼过瘾；旅游者到无锡，赏秋日美景，尝美味茭白，感觉才真正领略了江南。茭白已是江南人的一份情结：到北京去工作的无锡老乡每年都会让朋友快递一点茭白去；上海人来无锡走亲戚，回去的时候都要带上些正宗的无锡茭白。在他们心中，茭白才是正宗的江南的味道、老家的味道。若到中秋时分，品着鲜美的茭白，望着皎白的圆月，“月是故乡明”，味是江南好，那时的舌尖上、心尖上，满满的是幸福和惬意。



星云提梁

制作 吴隼