

人间物语

彭镇的美学

毛勤勇 文

来彭镇,于我已是第二次了。

数年前,草草一过,留下了遗憾。

这次陪爱人回老家,连襟开车带着我们,又去了一次。

当时,已是深秋时分,阳光淡若清水,却温暖如梦。老街上行人寥寥,一排排川西老屋,静静地阳光下兀然伫立。路边拴着的小狗,看到行人不时发出几声吠叫,热情而响亮。

杨柳河,这条彭镇的母亲河,在秋风中,泛着粼粼波光,几百年来,一如既往地沉默着、流淌着,滋养着这座苍苍古镇。

彭镇位于四川省成都市双流区,地不大,只有36.42平方公里,但距离成都市区只有20公里。地铁三号线转一站公交,就能直达。彭镇虽经百年时光的冲刷,却保留了较为完整的古镇风貌和生活方式,俨然一位大隐于市的现代隐士。

虽值假日,行人稀少,街面空旷不少。马市坝街、永丰街、新街,长长短短的老街,徜徉漫步,最吸引我的是成片的老建筑。特别是古镇中心的永丰街200多米,两边全是一排排深暗古旧的老宅。

放眼望去,青瓦大屋顶、灰瓦白墙、砖木结构,油漆剥落的门板,扑满灰尘的格子窗,有的门檐上还摇曳着稀疏的荒草。有一处宅子,列为市级文保单位,已是千疮百孔,摇摇欲坠,正在围挡修葺。街边,一位面如古铜,叼着烟袋在晒太阳的老人,他告诉我,这些老宅都上百年了,住了好几代人。正好路边有一家两开间的面店,我问老板,你这个店,是租的还是自家的?他说,他们家从曾祖起就住在这里了,以前开的是中药铺,后来到他这儿改做面店了。我顺手买了一卷荞面,才四元,真的很便宜。

尽管一些老宅的门,静静地关着,在秋声中显得有点寂落,我还是饶有兴趣地走了几家。

彭镇老宅,属于典型的川西民居,一般前店后院,前面做点生意,后面居家过日子。现在有条件的主人,会把这些院落改造一下,有的开成了茶室咖啡店,有的改成了民宿。我拐进一家叫“舍得”的老宅子。门口进去是一间狭小的店堂,坐着两位姑娘,见来人也不打呼,任由我们一行往里面走。穿过一条长长的阴暗过道,眼前一亮,先是一个小院子,花木茂盛,东墙屋檐下,一张大长条茶桌,能坐七八个人。让人莞尔一笑的是,西角落一座简易茅房门上,写着娘子、官人,以示男女。一条石子铺成的S型小径,通往后面院子。三角梅,天竺葵,长寿花,一些不知名小花,散在院子各处,把院子点缀得错落有致。四周墙边都是川西常见的竹子,郁郁苍翠。院中,四五张竹制茶桌,十来把椅子,散坐着七八个茶客。院东面小亭子下一张大桌子,一家人吆喝着准备用餐,都是外卖送来的。在这些上百年的老宅子中,看到这些休闲恬静的场景,一时间,恍若在古今中穿越,于新旧中切换。

当然,保留古镇人最原始的生活样态,是观音阁老茶馆。这家位于马坝市街的茶铺,已经成为彭镇的一张文化名片,打卡必到地。据说许多名人,崔健、王治郅、许知远等都曾光顾过,有的还在这里做过节目。

观音阁老茶铺原为观音庙,建于明代中后期。相传彭镇曾突发大火,整个镇子几乎化为灰烬,只有观音庙完好无损。当地人认为,这是观音菩萨佑护的结果。民国初期,观音寺被用作茶铺,直到今天。

这是一家典型的川西茶馆。门口,浓郁的梧桐树荫下,二三十张茶桌,坐满了外来茶客,三五一桌,边喝边聊。或许远离了城市的繁累,他们一脸的惬意轻松,慵懒自在,以最舒服的姿态,享受着难得的悠闲时光。

茶馆纵深三进、横跨两街。走进室内,光线陡暗,仿佛舞台的灯光切换转场,一下子时光倒流。一大把年纪的老式穿斗房,黄泥糊的墙壁,灰扑扑的,一线疏淡的阳光从狭小的天井透射进来,光照处,无数的尘埃在上下飞舞,让老茶馆越发显得昏暗。

脚下是“千脚泥”,层层叠叠,坑坑洼洼,是千万人在一个世纪里踩踏出的痕迹,被岁月磨得黧黑发亮。土泥巴垒成的老虎灶,烧水壶,年深日久,水扑扑地响着,壶嘴冒出一股股白烟,袅娜向上。

屋子里,不挤,大家散淡地坐着,空气有些混浊。绝大多数是些本地老人,或打着长牌,或吧嗒着叶子烟摆龙门阵,或眯着眼瞌睡,发呆。油亮的竹

椅,不时吱吱作响。他们嘬着嘴轻轻吹着,用盖碗茶盖,一撇一撇,驱散飘浮的茶沫,享受着悠闲。弥漫的水蒸气、白色的茶碗,褐色而布满皱纹的面容,一时聚焦成一帧黑白特写,令人难忘。

门口的墙上,一块黄底木牌,污迹斑斑,底部一行小广告:游客拍照10元,喝茶10元,拍照+喝茶10元。这是对游客而言,据说对镇上的老茶客,二十年来,仍然是一元钱一碗茶,从早喝到晚。

彭镇的古,源自久远的历史。据《双流县志》记载,彭家场又名永丰场,意为永远丰盛,始建于明代永乐年间,于清顺治元年设镇,至今已有360余年历史。清初毁于兵燹,乾隆二十八年重建,形成了场镇。因镇上住户大部分为彭姓,后来眉山丹棱望族彭氏的一支又迁到永丰,改名为彭家场,再改为彭镇。彭镇依杨柳河码头运输而兴,物产丰腴,一度成为成都城西的水陆码头以及粮、麻、油、蓝靛等农副产品集散地,是双流著名的古场镇之一。

彭镇的古,是古而不老,旧而不腐,并没有因为古老而失血颓败。这里的一檐一木,一石一瓦,在保留生命元气的同时,也在与时俱进,感应着时代脉搏,引入现代元素,不断繁衍诞生着新的生活新的生命。

走在老街上,清新时尚的服装小铺,简陋朴素的杂货铺;破旧的理发店,精致的工艺品店;三四十年的村公所,网红扎染店;现做现卖的夫妻麻饼铺子,美学设计工作室;老厂房改建的老茶馆,新潮咖啡店;古老的书院,艺体学校……群集而立,新与旧,快与慢,动与静,传统与时尚,彼此辉映,交织成一幅色彩斑斓,古今相融的生活画卷,展示了它古老而鲜活的复调美学。

这些年,为了旅游赚钱,许多地方搞了假古董式的古镇,把原住民全部迁出,置换成商家,古镇也就成了商镇,仿佛人的灵魂被抽却了一样,生趣全无,令人生厌。彭镇,这个川西小镇,能够保有古镇的内涵神韵,充满了人间味、烟火气。究其因,是彭镇人对于人的尊重、对于生活的理解、对于文化的深爱。他们坚持让原住民作为古镇的主人,在自己世代栖居生活的旧宅小院,开火做饭,柴米油盐,悲喜歌哭,生老病死……

我想,只要彭镇人的烟火气在继续升腾,彭镇的古老就依然充满生命的活力。



秋日小景

国画 徐小丰

片羽

太湖胖鲢鱼

幽草文

家乡无锡,魅力四射,浩瀚太湖,物产丰富。真可谓“水上有白帆,水下有红菱,水底鱼虾肥,稻香果香绕湖飞”。最负盛名的“太湖三白”:白鱼、白虾和银鱼,以前都已成文。

“味道鲜美,营养丰富”的除了太湖三白,最值得一提的是“太湖胖鲢鱼”。它可是太湖水产中的主力军,自从太湖禁捕后,每年春秋两季,政府在太湖里放了不计其数的胖鲢鱼苗,使得太湖水水质大幅度改善,蓝藻几乎都被胖鲢鱼灭掉。午后,站在太湖边,可以隐约看到太湖水里黑压压一大片的胖鲢鱼在游动。

从小时候开始,常吃的鱼,数得上的有胖鲢鱼、鲫鱼、穿条鱼、翘鲃鱼。而这些鱼中吃得最多的还是胖鲢鱼。

我们小时候,钓鱼是钓不到胖鲢鱼的,因为它生长在浅水里,不会上钩。捉胖鲢鱼一般是放丝网,也可用“天打网”或“撒网”捉,一到夜里用“扳网”去扳。运气好的话,捉上一二条可以烧几碗,放在橱柜里吃几天,那是最“奢侈”的事了。

捉胖鲢鱼是儿时的我们最开心的事。预先在河浜头水面上放几只蚕匾,然后几个小伙伴光着身子排成一排,从河滩头开始向浜顶游去,游泳时尽量弄出响动,手脚拼命击水,胖鲢鱼在水中受到惊吓,蹿出水面,落入预先放置的蚕匾里。然后几个小伙伴就开始分鱼,那种快乐是永远忘不了的。

一开始,家里人觉得鲢鱼最不实惠,因为最怕鲢鱼头。二三斤的鲢鱼,光那个头就占了一斤左右,剩下还有多少鱼肉?对鲢鱼头,就是“食之无肉,弃之可惜”。

其实这鲢鱼头是好东西,鲢鱼有白鲢、花鲢之分。白鲢头小,花鲢头大,所以又叫“胖头鱼”,严格地说,花鲢不算“鲢”,叫“鳊”。鳊者,平庸也。历来被人认为是最普通平常的鱼。李时珍在《本草纲目》中说它是“鱼中之下品”,这可能有点过了。花鲢的头应是珍品!有美食家曾这样说:“鳊鱼之美在于腹,黄鱼之美在于肚,青鱼之美在于尾,鲢鱼之美在于头。”

不少著名的酒家,用胖鱼头作招牌名菜。杭州的奶汤鱼头豆腐,扬州的拆烩鲢鱼头,上海的砂锅鱼头,贵州的酸菜鱼头,广州的鱼头煲,湖南的鱼头火锅,而太湖的砂锅鲢鱼头汤,更是收获了南来北往的美食人士的赞誉。

现在的太湖胖鲢鱼,大的有几十斤,小的也有五六斤,湖边的鱼贩往往把鲢鱼的头和身子分开来卖,虽然头比身贵,但也很早就卖完了,足以说明鲢鱼头广受欢迎。

过去人吃鱼只讲究色、香、味、形,如今多了一个‘养’字——营养第一。鱼的眼球和眼窝中的脂肪,富含维生素A和D,是最丰富的营养成分,能够维持视觉功能、促进钙的吸收和磷的调节等。鱼眼还含有B族维生素、蛋白质和不饱和脂肪酸等营养物质,对身体有益。

鱼头烹饪的秘诀,不妨一鱼两吃:鱼头做汤,鱼身红烧。选鲢鱼头,最好是大一些的。先除去鱼鳃,待锅里的水烧开之后,放进煎好的鱼头,然后放葱、姜、料酒,用小火焖一个多小时,再放入少量奶粉、盐、味精就可食用了。烧鱼头汤时,最好用宜兴的砂锅焖,汤色乳白,其味鲜美。喉与鳃连接的地方,是“胡桃”,犹如龙肝凤脑;鱼颅内的脑油,宛似玉脂琼浆,真是太美了!

生在江南水乡,太湖的物产尽享福祉。太湖激浪鱼,太湖白鱼,太湖银鱼,太湖白虾,太湖红鲢鱼,太湖胖鲢鱼,都是人间佳肴!

试想,渔人在薄雾升腾中,在晚霞辉映下,在明月当空时,驾着小舟,烟波浩渺的太湖深处,湖中肥美的鱼儿收入船舱,然后满载而归,那是一幅何等美好而动人的画面,鸥鸟飞翔,波光粼粼,帆影点点,犹在画中。此刻收获的胖鱼头除了鲜美,更多了一份生活的无穷趣味。