

人间物语

片羽

舌尖上流溢的圩乡

时金文

走得再远，圩乡的那份味道，一不小心就会在我的味蕾上复活过来，活蹦乱跳在口舌之间，既而，顺着口水，流进心底。于是，一份思乡的情愫便泛滥开来。

圩乡是“鱼米之乡”，鱼自然是一道必不可少的美食。圩乡的鱼以鳊鱼最贵，来了贵客当然是以鳊鱼招待。鳊鱼的烧法和徽菜中色泽新艳、怪味袭人的“臭鳊鱼”不一样。也没有苏锡常等下江地区的“松鼠鳊鱼”那么甜，而是清蒸，在意的是食材本味，注重本色，这或许有点儿基于对圩乡鳊鱼品质的一分自信。大多是选八两到一斤六两的“把子鳊”，肉质细嫩，精髓全在一个“鲜”。

这样的鱼我们几年也难得吃到一回。能经常吃的也就是“跳嘴餐”了。吃餐鱼是可以不吐骨的。所谓治大国若烹小鲜，圩乡人吃这种小鱼不是烹，是煎。在烧热的锅里浇上香油，轻轻地把小鱼贴在锅里面，文火炊之。待一面金黄，熄火。又用锅铲轻轻翻过来，再用文火慢炊。火不旺，旺则鱼皮易焦。这样煎出的小鱼两面金黄，肉已熟，皮不破。夹一条，可从头揭到尾。皮，是两片；骨，仅剩一副细细的脊梁。进嘴，肉质细嫩，清香酥口。

霜降后，每家每户都要开始腌制缸腌菜。

高秆大白菜，一棵棵，清秀地矗立在菜地，长到约两尺多高，成捆成捆地割了挑回来，放在水挑上洗净，再用竹篙晾在冬日和煦的阳光下。水分稍干，就开始踩缸腌菜了。快到傍晚，把一只腌菜的大缸，埋一半在土中，旁边的竹凳或门板上堆放着刚从竹篙上收回来的菜，一坨一坨，像连绵的小山。母亲打盆水让我把脚洗干净，在缸中摆一层菜，放一层粗盐。我扶着缸沿赤脚踩上去，一股沁冷直刺脚心，像无数的小针在刺。踩到有水渍出，再放一层菜，一层盐。踩着踩着，身上渐渐就暖和了，直至微微，一身细汗。此时，缸里的菜也满了。我喜欢一边踩，一边听收音机中的广播剧，也不寂寞。踩完了，在菜上放一块洗净的石头压住。那几天，不仅踩家里的菜，叔叔、伯伯家的也是我踩。踩完了这家，踩另一家，很有成就感。

新踩的缸腌菜很脆，拽一两棵出来炒干子，炒大蒜苗，炒咸肉，咸而不齁，如再加上一点茨菇片，木木的，下饭得很。最好吃的还是缸腌菜烧小杂鱼，特别是冬天，烧好后，入菜橱凉一夜，结成鱼冻，那个“鲜”简直无法说。

立春后，在缸腌菜中拽一些出来，用覆水坛子装上，无需另加盐，过一两个星期就成烂腌菜了。这又是一种风味。烂好了的腌菜黄澄澄的，打一箱豆腐，装上一碗，放在饭锅里一炖就好了。

屋外，北风呼啸；屋内，一个茶糊桶，一只火炉。桌子上，清黄的烂腌菜里漂着白色的豆腐块，再在上面剁几片红辣椒片子，加上一勺子猪油，色艳、味鲜。闻着，淡淡的异味；吃进嘴里，齿颊清香，食欲大

开。餐后，仍然有一丝丝回甘，流溢舌尖。

传说乾隆皇帝下江南，微服私访，就曾在圩乡吃到烂腌菜，觉得味道很好，就问这道菜的名字。漂亮的村姑见此入举止不凡，就给这道菜编了个高大上的菜名——“翡翠白玉汤”。

腌菜中还有一种名香菜，只是作为吃早茶的辅菜。原料仍然是那种高秆白菜，精选菜心的几叶，洗净，晒干，切成寸许长，用一较精致的瓷坛子腌制。吃时取一碗碟，撒上少许胡椒，再拌一点麻油，是佐茶至味。圩乡人对晒香菜十分讲究，至今犹记得，天高云淡的晚秋，行走路上，村庄、路旁、割去晚稻的田头，到处是竹垫子、大筛子、趟条子，上面横七竖八地散放着已切成条状的菜梗子。这些菜梗子晒得七八成干，配以姜末、蒜末、茴香、食盐、白糖、黑芝麻，经“水嫂”们神奇的手一揉捏，装进坛子，就成了十分好吃的香菜。

圩乡的菜肴，不同于徽菜那样偏咸偏臭，重色重油，也没有淮扬菜的甜腻。能代表家乡金宝圩经典的招牌菜，肯定是“小锅头”，有点像徽州的“一品锅”。虽然名气没一品锅大，皖苏边界，也是闻名遐迩。在我的味蕾记忆中，绝胜一品锅。

小锅头实际上也是一个大杂烩。不过，烹饪起来十分讲究。各种搭配展现了圩乡饮食文化的多元并蓄。它应该有三大主料，不少于五种辅料。它是冬季的大餐，只有冬季，它的配料才能凑齐。

被霜打过的大白菜，是金宝圩小锅头的主料。白菜见霜，爽口回甘。没有白菜，老油菜也可替代。老油菜本是第二年结籽榨菜油的，一般不轻易去割。冬天雪后或正二月，菜还没有起薹，脆嫩而有甜味。

有一年，村上唱春戏，戏刚开台，就连日阴雨，春戏不唱完自然不能倒台，这样前前后后一场戏，唱了个把月。戏班子不走，客人也不走，每家就要餐餐以小锅头招待。哪有那么多白菜？那年，一个村子吃了几十亩的老油菜。吃着吃着，唱戏的女主角也和村上的俊后生谈起了恋爱。也不知是小锅头好吃，还是村上的后生实在有魅力，最后两人结成夫妻，成就了一段佳话。

粉丝也是小锅头的主料之一。粉丝的原料是山芋。最好的山芋当然不是本地的，圩区的山芋吃起来有水清气。与金宝圩一河之隔的九十殿，属丘陵地带，红沙土壤，生产的山芋淀

粉含量高，挂粉丝筋骨好，不断线。小锅头往中间一放，周边七碗八碟依次排开，犹如众星捧月，人们的筷子还是不由自主地戳向中间。人立桌边，粉丝拉上来，扯不断，便有人帮忙用筷子拦腰一截。这样的粉丝有嚼劲，且味纯正。

好吃的东西做起来不容易。单就从河对岸把山芋用小船装回，洗净，擦粉，再请专业人员蒸粉，挂粉丝，晒干储存，前后少则要个把月。

辅料有荤有素，一样也不能马虎，一般也是提前准备好的。有子饺、圆子、子糕、豆腐、豆腐果子等。子饺就是蛋饺，以鸡蛋为皮，包之蔬菜肉末为芯，文火慢煎而成，色泽嫩黄，食之醇香。子糕是煮熟的糯米饭搅拌以鸡蛋、淀粉等，淌入大锅，慢慢焖熟。圆子有藕圆子和糯米圆子两种，不管哪一种圆子中都要裹以剁碎的瘦肉。足以体现什么叫食不厌精，脍不厌细。

白雪飘飘的年尾岁头，也是一年中最闲的时候，家家户户都备齐了这些烹制小锅头原料。无论来客还是不来客，晚餐的桌子上必有这道菜了。以小铁锅代盘，置于红泥小火炉上，香气徐徐，实在是有着美妙灵魂的菜肴，佐酒、进餐，百吃不厌。

这都是小时候的记忆，金宝圩出来的人聚在一起难免就想起这道佳肴。于是有人让厨师照着大家描述的去，做好几家酒店尝试后，总是差一把火，有其形而无其味，终究没在城里推广开来。

我想，厨师的厨艺，唯在火候。小锅头的用料荤素搭配，需多次烧炒，层层叠加，菜肴的本味相互渗透，多味一锅，要慢慢入味，才产生一种独特的味道。

也只有那些安静的人，在那安静的圩乡，才能烹制出这精致的佳肴，急不得。要吃，还是得回圩乡去。



鼋头渚小景

国画 尤剑青

寻味江西小炒

丹枫文

在苏锡常地区，寻味江西小炒，也许是身处异乡的江西人日常生活中的的一种热望。江西的烟火，一半在山水间，一半在小炒里。那一口热辣鲜香，是赣鄱大地的风物在舌尖上的交响，是市井巷陌的万丈红尘在碗碟间的浓缩。藏着江西人朴实无华的性格，也蕴含着寻味乡愁的脉脉温情。

莲花血鸭。选用萍乡市莲花县麻鸭、鸭血和陈糯米酒烧制而成，为赣菜“十大名菜”之一。鸭块被辣椒簇拥着，汤汁浓稠透亮，像是把秋日的晚霞熬进了汤里。夹一筷入口，先是辣椒的辛香直冲鼻腔，紧接着是肉的紧实与入味，辣意缓缓漫开，却又被肉汁的醇厚温柔包裹。这是萍乡莲花小炒的典型路子，把本地的麻鸭切细切碎，与新鲜鸭血、干辣椒、小米辣同炒，火要旺，手要快，才能让每一丝鸭肉都吸饱酱汁，每一粒辣椒都迸发香气。在萍乡的小菜馆里，这样的菜是标配，就着一碗白米饭，能让赶路的人卸下一身疲惫，让归家的人尝到故土的热烈。萍乡人将其视为“乡愁”符号，承载着游子对家乡的味觉记忆。

红烧牛筋。牛筋在红亮的汤汁里泛着油的光泽，红椒与蒜头点缀其间，香菜的翠绿画龙点睛。筷子夹起牛筋，软糯却不失嚼劲，汤汁浓稠得能挂在勺沿，咸鲜中带着微辣，是慢火煨出来的功夫。江西多水，牛养在河畔田埂，肉质紧实，江西人便爱用这种扎实的食材，以砂锅慢炖，让时间把辣味、香料味都揉进肉里。冬日里，一家人围着这样一锅菜，热气腾腾中，谈话也变得暖烘烘的，辣味驱走了湿寒，也把亲情炖得愈加绵长。

辣炒油渣。江西人喜欢用略带瘦肉的猪的脂肪熬油，榨干油的油渣便成为上好的炒菜原料。油渣与青、红辣椒同炒，火候足时，油渣边缘微焦，咬下去“咯吱”作响，辣椒的辣与油渣的香交织在一起，是带着烟火气的江湖味。这是一盘下酒下饭的绝味。这道菜里，藏着江西人对食材本味的尊重，也藏着对“镬气”的执着——那是铁锅与烈火碰撞出的、最接地气的香气。

辣椒炒肉。青辣椒皱巴巴的，带着被火炙烤的痕迹，五花肉肥瘦相间，炒得油脂析出，裹着酱油的色泽，看着就亲切。夹一筷辣椒，辣得人鼻尖冒汗，再夹一块五花肉，肥而不腻，两者在嘴里融合，是刻在江西人味觉记忆里的乡愁。这道菜，是每个江西家庭的“保留节目”，母亲的灶台前，总能见着青辣椒与五花肉在铁锅里翻滚的身影，简单的食材，因了这份家常的心意，成了最熨帖肠胃的慰藉。

江西小炒，没有繁复的技法，却有着对食材的虔诚。赣地多丘陵，物产丰饶，山里的辣椒、河里的鱼和泥鳅、圈里的猪、坡上的牛、院里的鸡鸭，都是小炒的主角。厨师们不刻意雕琢，只凭一把旺火，一勺酱油、酸醋，几捧辣椒，便能调出地道的赣味。这味道里，有山的厚重，有水的灵动，更有人的热辣与实在。

这就是江西小炒，是山水的馈赠，是烟火的结晶，是江西人性格的缩影——热情、实在，却又在热辣之后，留着一份绵长的韵味，像极了红色土地上的人们，在辛劳与平淡中，总能烧制出一份热辣鲜香的滋味来。