

晚风·龙光塔

## 一碗糟扣肉

| 陈建琪 文 |

当年,吃过腊八粥,我的母亲就着手要置办年货了,她会把手里积好的各种票证,从五斗橱的抽屉里拿出来,各式各样的票证,摊在八仙桌上。母亲没上过学,不识字,要我给她讲,鱼票、肉票、豆制品票、香烟票等等,各有多少张,这样看了以后,母亲心里就会有个数。

我父亲则会回到沈桂桥老家,与堂哥一起蒸年糕。我们姐弟三个也会跟着去凑热闹,吃吃刚蒸好的年糕,软糯糯、甜滋滋,很开心。有一次,半夜还闹了个笑话,我姐半夜起来小便,错把米桶当马桶,在放年糕的米桶里尿了一泡,隔天早上,阿姆起来后看到,赶紧放在清水里浸。

到了腊月的灶神节,也就是小年,母亲等我们吃好晚饭,临睡之前,在老式的灶台上放供品,以前老式灶台上都留一个灶神位,点上三支香,等香点得差不多了,还会给灶王爷化点元宝。从过小年开始,我们家的大门,晚上就虚掩着,也不上锁,就在门上撑一根木棍。那时,三个哥哥都在外面,大哥在武汉粮食学校,二哥在南京物资学校,三哥在苏北建湖插队。母亲会在临睡前,在灶台的铁锅里,放碗饭、菜温着,说不定,哪位阿哥回家,可以有吃的不至于挨饿。假如半夜里听到木棍咣当的倒地声,就知道有哥哥回来了。就这

样,到腊月的廿七廿八基本上都到家了,半夜的阁楼上,就热闹啊!大哥回家,身上总有股羊膻味,铝饭盒里会有块牛肉;二哥鼓鼓囊囊的书包里,都是全国各地的红色小报,或者是一些没有封面的书,有《红旗飘飘》《静静的顿河》等;三哥回家更有劲了,他带回来的都是鸡、鹅、鸭和鸡蛋农产品。三个兄弟谈论着各种稀奇古怪的见闻,我们小兄弟俩,嘴里嚼着牛肉听他们三个大的讲劲头。

小年夜吃好晚饭,母亲就要三哥半夜去南河滨菜市场排队买青鱼,青鱼在大年夜里是大主角,不能少的,母亲平时舍不得用鱼票,就是为了过年,青鱼鱼头放点粉皮烧鱼头汤,青鱼中段做红烧鱼、油爆鱼,青鱼尾巴烧红烧划水。半夜三哥叫上三四个小兄弟,裹着棉袄结伴去牛弄南河滨菜市场排队。三哥在南河滨一带同学多,朋友多,再加上几个小兄弟在一起,没有人敢欺负。那时候的排队,不一定是人在排队,而是放一只菜篮子,里面压一块砖,就算是排队。人躲在角落吹牛、打盹,这样的排队容易起纷争,在那个年代,拳头大,手臂粗,朋友多才能早早买到青鱼不误事。

大年夜,对于大多数的中国家庭来说,都是最热闹、最隆重的一天。这

天中午吃的相对简单点,下午二三点开始,母亲就要忙着先祭祖,菜是三荤三素,还要叫我们兄弟阿姐,在拜垫上叩头,谢祖宗,许愿。

礼毕,差不多是下午五点左右,开始了一家人的年夜饭。这时候,兄弟阿姐六个人,围坐在八仙桌上,父亲母亲是朝南位置,正好八个人,母亲是忙里忙外,一个人又是灶头里添柴火,又是在灶头铁锅里炒菜,先是八个冷菜,后面的八个热菜轮流上桌,蹄筋炒冬笋、糖醋排骨、青鱼头粉皮汤、青鱼杂烩炒大蒜、慈姑蒸咸肉……最热闹的一幕,是母亲端上来的一碗糟扣肉,立马被我们五个兄弟和父亲、姐姐一扫而光,我父亲还开起了玩笑,把吃光的肉碗藏起来,我母亲端着一盆大蒜炒猪肝上桌时,没有了糟扣肉,嘴里还念念有词在说,糟扣肉好像还没有上,又回头看看八仙桌也没有,她说自己莫非糊涂了,这时候,我父亲才说,一碗肉,眼睛一眨,已经扫光了,并把藏着的肉碗拿出来。大家嘻嘻哈哈,又说又笑吃得开心。最后一道菜是排骨萝卜汤。年萝卜不可少。如今,过去了这么多年,我们兄弟姐妹在一起吃年夜饭时,常常会说起,那碗糟扣肉,好温馨!

情趣·健康桥

## 红烧鲜杂鱼

| 崔益稳 文 |

多年前,在长江下游的靖江沿江一带,红烧杂鱼只是一道不登大雅之堂的家常菜。而最近三四十年,这道传统菜点单率超高,成为不少酒楼饭店的招牌菜、网红菜。

即使现在为保护生态长江禁捕,而此处满眼沟汊河港潮涨潮落,潜藏其中的鱼,还都是正宗长江水滋润的呀。

这得归功于此处特殊的江域环境和人文因素。

何为江域环境?

靖江是江苏省拥有长江岸线最长的县域,足足52公里,而且水质上佳。这就带来了杂鱼实在是多,实在是杂,实在是鲜美。单单我们常见的就有140余种:鳊鱼,罗汉儿,毛刀,沙塌皮,猪尾鱼,乔丁,虎头鲨,火眼,三角鲃,麦穗鱼,小白条,璨鱼,等等等等。此外,还有好多网上查不到、字典上读不准的,杂得你眼花缭乱,杂得你目瞪口呆。

江鲜大多是海江洄游一族,往返靖江、江阴江段时,正处于体内盐分褪去、咸淡转换、江水泡育的最佳阶段。

神奇的大自然将神奇的鲜度赋予刀鱼、河豚等贵族阶层的鱼,也一视同仁地赋予了平民身份的杂鱼们。

何为人文因素?

大处说,大江大水的豪放与吴越文化的精致在此交汇交融,迫使靖江人抓大而不愿放小。小处说,靖江人捕杂鱼、烧杂鱼、吃杂鱼的方法和技巧不断淬炼,使得这道菜越来越好看,越来越好吃又好玩。

早些年,这些杂鱼是不用来待客或卖给饭店的,主人有丢面子之嫌,大多是渔民作为尾货留下自家打打牙祭,或三文不值二文卖给捡便宜的百姓。所以20世纪六七十年代每天中午,江阴、靖江江边、城里临收市的鱼市上,总有阵阵“杂鱼哦,杂鱼便宜哦”的吆喝声,此起彼伏。

烧鱼前先把种类搭配和洗鱼。虽然不求品种齐全,但必须有乔丁、沙塌皮、璨鱼、籽芥、昂刺等“鲜”品种,大小不论,比例越高越好。洗鱼更加需要心灵手巧,甚至要练就绝活,稍大的用小刀去除鳞腮和内脏,稍小的直接用手指甲掐挤。

鱼子和鱼鳔乃是特别

添鲜剂,该留的留,该去的去。若夹杂几只冒冒失失就擒的小虾、小螃蟹、螺蛳头,则算锦上添花。冲洗的学问大着哩,冲洗不净,鱼汤味鲜度肯定不纯,冲洗过了头,鲜味先流失。

老子说“治大国若烹小鲜”,并不是指简单、容易,而是要精心谨慎,恰到好处。

作为前奏曲,作料的配置至关重要,这就各显神通甚至各怀隐秘了,葱段、生姜、蒜瓣、盐糖自然少不了,还要有小茴香、椒类、香菜等秘密武器,以及老酱老醋何比例、何时加、怎样加,都是烧出绝佳风味的命门。也有不加任何作料的,以鱼攻鱼自我调鲜,其秘方秘不示人。

如此日积月累,反复摸索总结和提升,哪个大厨鼓捣出这方面的独门绝活,那个离吃香喝辣就近在咫尺了。

俗话说“大锅饭,小锅菜”。烧杂鱼尽量用小锅,以保证焖热、焖气、焖味,土灶、柴火最佳。热锅冷油,煎制时要慢要轻,铲子动得越少越好,但又要确保鱼身两面均匀受热。待鱼身微黄,倒入料汁及适当清水,没过鱼的表面。“紧火鱼,慢火肉”,烧至滚开咕嘟咕嘟片刻后不再大火,最好小火余火慢慢焖,待鱼汤收紧变稠,杂鱼充分入味再出锅。谁要在整个过程中再舀汤或半途添水,那是要被大师傅敲头的。

过去经济条件有限,春夏期间,小杂鱼配以凉拌土菜、三麦粥、韭菜烧饼等,秋冬时节冻成鱼冻,鱼冻是主角,搭酒下饭,快哉快哉。

先吃鱼肉,再吃鱼汤,这个先后顺序不能错。至于鱼汤拌饭、鱼汤拌面、鱼汤蘸饼,那就听便客官们自由发挥了。

至于见识身怀吃鱼绝技的达人,笔者三十年来在江阴、靖江目睹过数十人次,无不令人啧啧称赞。他们飞快夹起鱼放到嘴里,双唇麻利地只捋几下,变戏法似的从嘴里抽出完好无损的鱼骨来,如此反复,眨眼工夫一大盘杂鱼见底,桌面上赫然一片壮观的鱼骨方阵。

这一幕幕,似乎就是“一方水土养一方人”的生动写照,也是江阴、靖江老乡思乡怀土的实际行动。

忆旧·古运河

## 咸菜的味道

| 杨庆鸣 文 |

春节期间,家家户户习惯备些荤菜如面筋、蛋饺、百页包、鸡、鸭、鱼、肉等放点冰箱里,以防节日下雪下雨,可免出门买菜。

节日期间油水足,吃喜酒,吃寿酒,走亲访友等,大快朵颐,大鱼大肉不断。这时候,不妨来一只“咸菜滚豆腐”,那是一种别致的口福享受。

说起咸菜,记得母亲每年要腌一些,掌握100斤雪里蕻或大白梗菜,放4斤盐的比例,保证咸淡适口,出鲜味。

记得有部电影《菊豆》,拍摄的地方是安徽黟

县南屏村,是一个知名的文化村,那里的人受食文化熏陶,几乎家家户户都有一手腌制咸菜的特技。

渐渐进入腊月时,习惯选择长得好的大白梗菜,洗净,沥水,切下叶子,取其下半段“整棵”的菜梗,塞入缸里,也有晒干切碎后再放缸里,喜欢吃辣的,稍放些红辣椒一起腌,只需半个月光景即可食用,装在盆子里,白黄红三色镶嵌,煞是惹眼,也催人生津。你蘸上入口,好嫩,好脆,好香,好辣,好鲜。早上吃泡饭,诚然是上等佳肴,还能解油腻,开胃口。

母亲后来年老体弱,已无力腌制她那拿手的咸菜了,但留给家人的余味却久久保存在记忆里。

现在自己也不去腌制咸菜了,但常常会去菜场买点现成的,回来烧咸菜滚豆腐,其色香味与母亲当时烧的味道不相上下,妻子说:“咸菜烧豆腐,味道真鲜,春节再来吃一次。”

此等咸菜,居然穿越少年、青年乃至步入老年的我的一生膳食之中,也吸引了亲戚朋友和小辈,这种有特别意义的菜肴,别忘了在春节期间,让味蕾有所体味。