

北门吊桥下

| 张振楣 文 |

一

北门吊桥下是无锡最热闹、繁华的街口之一。它南北连接着商店林立的中山路和北大街，东西挽拥着奔流不息的护城河。无论是街面上还是河道上，这里终年喧闹、忙碌，从没有安静的片刻。

祖传的老屋坐落在北门吊桥下。我童年时全家一直租住在城里，而将吊桥下的老屋出租给人家。在那里，曾开过白铁匠店、修鞋店和糖果工场等。以后全家搬回老屋。从此我在吊桥下度过了一生中最重要的阶段，从少年到青年，再从参加工作直至结婚、女儿上幼儿园。

老屋在吊桥下的芋头沿河，护城河从门口流过。在更早的年月，这里是城里与城外的分界处。当年吊桥下有四个沿河，即芋头沿河、桃枣沿河、麻饼沿河、茅蓬沿河，由于水路便利，成为大宗商品的集散地。

通向四乡的河道从老屋门前日夜奔流，满载各种农副作物的木船川流不息。偶尔会有来自浙江的尖头独木小船灵巧地划过水面，伴随着一声悠长的“糖大蒜头要伐”的吆喝声。从早到晚，橹声、掌舵声、撑篙声，以及船只驶过溅起的水花声，在河面上此起彼伏。

当相向而来的两条船在狭窄的桥洞交汇时，总会听到“扳——艄——”，一声宏亮、宽厚的噪音传得很远。紧接着“呖呀”一声，船艄上掌舵的赤脚女人，使尽全力将舵扳向一侧，双手紧抓不放。眼看为躲避对面来船，船头几乎要撞上桥墩了，只见站在船头上的粗壮男子，举起肌肉饱满的臂膀，用长竹篙奋力抵撑着桥墩，竭力调整船头的方向。在激荡的水声中，船，脱险了！船上男子举起竹篙松了口气，岸上看的人也同时松了口气。

傍晚时分，有时装着大粪、河泥、蔬菜和物资的船只，来不及返乡，临时泊在码头边。歇夜的船家，用粗长的缆绳拴上码头边的木桩，搬起跳板往石级上一掷，上岸买东西去了。

天黑，船上亮起微弱的灯火，像暗夜的眼睛，与夜幕上闪烁的星月相映。船舱里传来收音机里的戏曲节目，还有轻轻的说话声。

初冬早晨，河面薄雾缭绕，船上人正捧碗吮粥，船头上是一口火泥砌成的行灶，一锅弥漫着热气的白粥。让我好奇的是，船上人的早餐有时是白吃的，未见粥菜。

小巷、河道、闹市、人流，老屋就这样在闹中取静的氛围里，为我打开了另外一个天地。这些船只不光载来田野的气息，而且带来绵延千年的乡村文化和观念形态：守旧、节俭、本分、自足。

二

从城里来到城外，距离不远，但对我而言，变化还是明显的。

与童年时城区里新生路、小娄巷、小河上一带宁静安逸的居住环境相比，吊桥下的人文风情多彩而开放，在拘谨中多了几分自由，尽管有些低俗。

从老屋出来，沿着河岸，就来到车水马龙的北大街。紧靠桥面第一家最早是糟坊，我曾去打过酱油，替父亲买过飞马牌香烟，那个瘦高个子的年轻伙计在公私合营后成为附近商店的一个基层干部。以后这里做过短期的油货店，那个矮胖的店主有



芋头沿河



原北大街之二



原北大街之一

一个好看的老婆以及一大群女儿，之前我曾在放学后的中山路上看到过他原来的油货摊，看到他那烫头发的妻子一边干活一边骂女儿。油货摊品种不少，油爆虾、熏鱼、野鸡、酱鸭、鸭肫、油炸花生、葱蒜片……油光闪亮，但一般是很少问津的。

油货摊的诱人香气散发着市井的享乐主义气息，演绎着一种不无庸俗但却是绝大多数人可望而不可及的生活趣味。几经变迁后，这里最终成了一爿照相馆，维持了相当长一段时间。

吊桥下的另一侧是游弄，开着一爿点心店。它一边靠着游弄的入口处，敞开着大半个店面，这样的好市口是不可多得的。我们刚搬来时这里是一家天天点心店，品种以小笼包子和馄饨为主，站在门口灶上忙着上笼卸笼的中年师傅，卷起袖管的手腕上戴着一只手表，这在当年是十分稀罕的。想不到我参加工作后，这位眼熟已久的杨师傅成了我的同事。他是石塘湾人，天天点心店是他同另外两位师傅合伙经营的。

以后这里一直是饮食店，开得比较长的是美华楼点心店，供应馄饨、馒头、面条。

游弄口的过街棚下，早上有过一个荤汤豆腐花的摊头，摊主是个老头，很和蔼。有一次早上吃泡饭时没有菜，加上饿，就尝试去拷五分钱豆腐花，一大搪瓷杯的豆腐花量多，而且味道特别好，豆腐花上面汪着一层红红的辣猪油，还有紫菜、虾皮、榨菜等。于是一发不可收，连吃了几次，差点上瘾。

游弄口晚上的刘静芬夜面，在远近颇有点名气。据说出名的是清蒸圆盅，这在当时已属于高消费了，从

未去尝过。刘静芬这个独身中年女人就住在芋头沿河，有两个女儿。也许迫于当时的政治压力和生存不易，她始终板着脸孔，没有笑容，一声不响。她雇有两个师傅，一个姓周，人老实，另一个姓花的师傅后来调到拱北楼面店。每年夏天傍晚乘凉，总会看到周师傅吃力地托着一大匾沉甸甸的生面，从刘静芬家中出来，搬运到游弄口去为夜面开市作准备。

吊桥下是一个开店做生意的好地方。大来南货店、酱菜店、徐嘉和食品店、时和绸布庄、交电商店、大吉春药房，以及紧靠着的坛头弄里的大同饭店、大饼店、纸马香烛店、上鞋子店、理发店、筲斗弄里的刨花店、面筋工场，以及附近的油麻店、剪刀店、皮鞋店、小杂货店、烟酒店、家具店等，组成了一幅多姿多彩的市井风俗画。

一边是江南水乡常见的老屋、驳岸、河道、船只，一边是商业闹市，店铺林立，繁华喧嚣。乡村的信息汇聚与都市的繁荣时尚，近在咫尺，相互映照，传递着城市发育的历史进程，形成了吊桥下独特的人文景观。

三

每年梅雨季节，吊桥下的“河泛”场面十分壮观，那是沿河人家的盛大节日。高潮时，在临河码头上淘米，用竹篮随手也能捞到鱼虾。

汛期一到，大雨数日后，河床的水就开始猛涨。如果隔天湿热，下半夜骤然下起雷雨，黎明往往会出现“河泛”，原先生活在水下的鱼虾，由于河水上下层的温差，造成水中缺氧，泛到河面，给人一个极好的捕捞机会。

一早，睡意朦胧中，听到外面响

起“河泛了、河泛了”的嘈杂叫喊声，事不宜迟，一骨碌从床上爬起，迫不及待从门角落里拿起海兜往外跑。河岸上平时从来没有这么热闹过，不少人家是全家出动，人手一竿，逃来逃去，挑选、抢占有利位置。连不是住在沿河的陌生人也赶来不少。激进者不顾湿了衣裤，走进齐腰深的水中；有人索性坐在大木盆中在水面划动，扩大捕鱼的范围。河面上浮游着大大小小的鱼，像醉了似的，逗引着人们的叫喊声、欢笑声、惋惜声。

一两个小时下来，每家每户的盆盆桶桶里，就挤满了穿鳊、鳊鳊、白丝、鲫鱼、白鱼、长脚虾……

待河泛结束，人们互相统计战果，捉得最多的常常是我家对门的男孩。他手脚灵活，动作敏捷，收获最多。可是他家人说，男孩偏偏是从不吃鱼的。

接着，家家户户的锅里都飘来烹煎鱼鲜的香味。

后来随着河水污染，河泛的次数，逐年减少，即使河泛，鱼虾也越来越少，直到消失。

每年河泛结束，无锡家喻户晓的黄泥桥糖烧芋头就快上市了。

从我家步行两三分钟，跨过斑驳的黄泥桥，有一家每年中秋前后临时开张的季节性糖芋头摊。摊主姓过，创始于清咸丰八年，即1858年，比无锡百年老店聚丰园还要老得多。至上世纪五十年代，这家百年芋头摊虽已从鼎盛期衰落，但仍在桥堍下坚守着，当然比全盛期规模要小得多。

黄泥桥糖烧芋头最兴旺时，堆放芋头就有六间屋子。芋头沿河是来自宜兴、马山等地的芋头集散地，首先在选料上得天独厚。当年我看到时，虽然只剩下一间门面的工场，门前放一两张小桌，几条长凳，但名气仍在。听大人说，无锡城里有好几处卖糖芋的，以黄泥桥糖芋头味道最好。

黄泥桥的糖芋头好在哪里，印象中，第一是盛芋头的碗奇小。如此小巧的碗在别处从未见过，每碗大约盛放7、8粒芋头，甚至更少，碗里就堆满了。第二是价格高，当时其它店的糖芋头，包括皇亭小吃的糖芋头都是5分钱一碗，这里是1角钱一碗，价格翻一番。第三是味道奇好，比别处要香甜多了。可见店主是下了功夫的，尽管价高，有暴利之嫌（据说老板做一季糖芋头要开销一年生计），人们还是觉得值，一年一度，慕名赶到黄泥桥来吃这一小碗糖芋头，是无锡人的一大心愿，一大享受。甚至还有人特地步行半个多小时，从南门专程赶来吃糖芋头的。

说到加工过程，黄泥桥糖芋头也没有什么特别诀窍。首先是选料，选糯性的芋仔，而不是长脚芋头，以保证吃口软糯；其次是烧煮芋头要放食碱，使其上色和酥烂，在烧的过程中让泡沫充分泛滥，使汤清不粘糊，并洗净碱味；三是选用上好的红糖，舍得多放，使芋头入口鲜洁甜美。那只盛放芋头的小碗，是好吃的诀窍。量少，几口下去就碗底朝天，越发觉得芋头的甜美。

后来，无锡湖滨饭店将黄泥桥糖烧芋头进行了改进，提高了口味质量，成为常年可以品尝的地方名小吃。不少去湖滨饭店的客人都要点一碗香甜软糯的桂花糖芋芳。

吊桥下已经远去。但我常会有一种情结：在市井的俗流中向往着水乡的单纯和小巷的宁静。也许，这与我青少年时代在吊桥下生活过有一定联系吧。