

忆林

吴风越雨

城北的旧宅

| 丹枫文 |

五岁前，我住在江西省南城县北门外城外的旧宅里。那是爷爷的老房子，青瓦灰墙里裹着三代人的烟火，我和父母住在这里，爷爷的旱烟味、奶奶的咳嗽声，与灶间柴火的噼啪声，总在清晨的薄雾里逐渐漫出来。

旧宅临街而立，横向约十五米，纵深约五十米。临街的门是两扇褪了色的木门，推开时会发出“吱呀吱呀”声。进门左手边是间方正的小屋，右手边搭了个临时的小厨房，中间留着四五米宽的过道。这片临街的区域租给了章家老夫妻。我记不起他们的名字，只知道他们儿子叫益民，便跟着大人喊“益民爷”“益民娘”。益民爷好像是商业局的员工，夫妻俩在走道左侧摆张小方桌、两个小马扎，一日三餐就在这里完成。傍晚，益民爷经常站在大门外，背对夕阳抽着旱烟，烟袋锅里的火星忽明忽灭，像他眼角皱纹里藏着的岁月之光。益民娘常在小厨房里忙，有时蒸了年糕，会用小碗盛两块给我和大弟，甜香里混合着柴火的气息。

往里走几步，左手边就是我父母的大房间。一张木床，一个掉漆的衣柜，还有一些零星的家具，就是四口人的全部家当——我和大弟弟挤在床尾，父母睡在床头。后来小弟弟出生，一岁便送到河东新街的外婆家。每次外婆抱着他来，房间里就突然觉得非常拥挤，木床沿坐满了人，连空气都变得暖烘烘的。大房间正对面是个没有墙的敞开式厨房，青砖垒的大灶台占了半间屋，烟囱从屋顶穿出去，雨天会滴下带着烟火味的水。奶奶总在灶台前转，左手拉风箱，右手握锅铲，柴火“噼啪”响着，她的白发随着拉风箱的节奏轻轻飘动。爷爷偶尔会来搭把手，他烧的红烧肉总带着一股焦香，说是“火要旺，菜才有魂”。父母下班回来，会接过奶奶手里的锅铲，灶台前的身影换了又换，锅里的米饭蒸腾着热气和清香。

再往后，左手边的两间房是爷爷奶奶的天地。外间是客厅，摆着一张八仙桌，桌檐和桌腿上刻着斑驳的花纹；里间是卧室，挂着洗得发白的蓝布帐子。后来我和弟弟长了个子，父母房间的大床挤不下，奶奶就把客厅的八仙桌挪到墙角，靠墙摆了张大竹床。夏日午后，竹床被热浪烘得发烫，奶奶会用湿毛巾擦拭两遍。我和弟弟趴在竹床上听蝉鸣，间或闻到里屋飘过来的旱烟味，听见爷爷的鼾声。

客厅与卧室外面的过道一直通到后院，右手边是一堵斑驳的土墙，墙根处长着几丛青苔，雨天会渗出水珠。墙后面是片空地，长满了狗尾草，兀立着一两棵橘子树。再往后走，就是爷爷的菜地，面积和前面的宅子差不多大。菜地里，一片片碧绿的青菜、空心菜，茄子紫得发亮，辣椒红得像小灯笼，黄瓜架下冒出一条条黄瓜。菜地与房子之间横着条青石板路，我和弟弟经常在这里追蜻蜓，惊起的蚂蚱蹦到墙上和窗台，留下童年依稀的快乐。左侧墙壁上砌了一扇宽大的青石门，木门拉开时会“咔嚓”一声，像给旧宅的历史纵深楔入了岁月的注脚。

后门正对着姑姑家。姑姑嫁得近，隔一条巷子便到，门对门的距离，喊一声就能听见。姑父姓万，总爱叼着香烟从后门进来，给爷爷的菜地送些新苗、新种子。有时姑姑端着刚做的米粉过来，脚步轻快地穿过青石板路，米粉的香气会先于她的身影飘进厨房，奶奶就会隔着灶台喊：“伢仔，你姑姑又给你带好吃的了。”

爷爷在我记忆中是个精明的商人，大人们说他是北门街上的名人。除了这座旧宅，北街上还有五六家米粉店，晨光里总飘着骨汤的香气。我不知道那些店是他自己管着，还是托给别人经营，只听说他比较有钱，手指上的金戒指在阳光下晃眼，像把整条街的晨光都拢在他手上。他晚年爱吃米粉和油条，每天清晨都会去米粉店吃粉，或者叫米粉店送几碗米粉来，配上刚炸的油条，那时候，总能看见他绽放于眼角的笑纹。

旧宅门口的街面，是我最早认识的世界。往右走五六家，铁匠铺的叮当声总在空气里弥漫。铁匠铺父子俩整天守着红通通的铁砧，父亲抡大锤，儿子拉风箱，风箱“呼噜呼噜”地喘，铁坯在火光里慢慢变成镰刀、锄头。有时我蹲在门口看，铁匠铺的火星溅到青砖上，会留下一个个黑点，像天空掉下来的星星。再往前走两三户，就是“东方红小学”的校门，灰黄色的门柱上刷着红色的标语。五岁后，我与父母搬到了红卫厂分配的大房子里，那房子离实验小学很近，再后来，我就近上了实验小学。

记忆里，旧宅的时光总被烟火熏染着。清晨总在益民爷的旱烟味里醒过来，接着是厨房的柴火“噼啪”声，奶奶的咳嗽混着灶台的水汽飘进房间；正午的太阳晒热了竹床，爷爷的蒲扇摇出慢悠悠的风，八仙桌的抽屉里藏着酸甜的话梅糖；傍晚的菜地里飘来泥土香，姑姑的脚步声从后门传来，手里的竹篮晃着刚摘的豆角；夜里躺在客厅的竹床上，能听见远处铁匠铺零星的打铁声，还有爷爷在里屋翻身子的动静，最后，都被院子里的虫鸣所掩盖。

那些市井喧嚣、饭菜香、烟火味、亲人的身影，酿成了一坛色香浓烈的美酒，在记忆的长河里悠悠荡漾着、弥散着。



无题

摄影 思不群

百年前的江南乡村吃食

| 张振楣文 |

母亲出生在一个世纪前的江南农村。晚年的她，经常向小辈们回忆早年的乡村生活，她说那是她一生中最美好的岁月，充满童趣，充满向往，开开心心，无忧无虑。

乡村是个诗意的存在。乡下的一切，包括吃食，简单、质朴、美好，是母亲经常的话题。她说，对于吃食，农村里的小孩没见过外面的世界，因此也不懂什么叫挑剔。再说乡下人习惯了节俭，味道好点差点不是很在乎。

例如南瓜，产量高，易于种植、生长，多数农家都要种几塘，也是为了防备饥荒。南瓜吃得多了，不想吃，但还得吃，因此印象特别深。母亲说烧南瓜前，挑选很重要，一般来说，南瓜越老越好吃。何以见老？一是瓜肉色红；二是用手指甲刮瓜皮，刮不动；三是切开后质地细腻。将南瓜去皮、去瓤、去籽，清洗，切成大块后起锅热油，先投入生姜炆锅，再投入南瓜块煸炒，加入适量的清水和盐，用中火加热烧烂烧稠即可。变换花样，也可以煎、蒸、烙、煮汤等，但以烧为佳。南瓜中放盐是为了衬托南瓜淡淡的甜味。根据食者的喜好，可加入面疙瘩、糯米、面条等，增加耐饥度。

又如晒干的黄豆，常常作为小孩的零食。最简单的吃法是直接放在锅中生炒，不停翻动至黄豆转色，闻到焦香后立即将预先准备好的盐水喷入锅内，继续急炒至水分收干，即可出锅。盐炒黄豆特别香，为下粥佳品。

母亲说还有一种好味道是青豌豆。春天的嫩豌豆碧绿生青。她经常看到隔壁邻居家把青豌豆放在砂锅里，加水略放些糖，中午烧饭后将砂锅放进留有余热的灶膛里。到下午三四点钟肚子有点空了，锅中的豌豆也烂了，酥烂清香，入口即化。新豌豆老得快，种得少，不可能常吃。

夏末秋初，菱塘里的菱角一天天饱满了，将木盆荡在水面上，以盆为舟，以手代桨，采菱角。炎阳下的水面吹来凉风，水生物的清气沁人，在绿色的包围中，人的眼睛也亮了不少。剥去壳的菱肉可生吃，一口咬下去，甜而多汁。老菱角烧熟后趁热吃，又糯又酥。

新麦上市，烂糊面成了美味。到雨后的地垄上割几把细菜，烧一锅水，下新麦粉轧的面条，放一点油盐，或者放一些自家晒制的酱，烧沸片刻就可以吃了。这时满屋子新麦的香味，雪白的面条，翠绿的细菜，浮在碗里，看一眼就令人心动。虽然没有味精却越吃越鲜，“呼呼”的吃面声此起彼伏，既实现了期待已久

的愿望，也是对种田人辛劳的回报。大人小孩连碗底的汤都喝个精光！

有了新麦粉，可以做更多的小吃，如油馓子、麦饼、面川条等等，都是小孩子喜欢的。

江南农村的食风是简朴的，也是得天独厚的，它的核心是新鲜。浸染了草木的清香，饱含着泥土的气息，简单的美味让人觉得生活的美好。

农村人都很节俭。一年到头，只有在农忙和过节时才能吃到一些荤菜。每年蒔秧，正逢大黄鱼上市，价格便宜，家家户户都要买些大黄鱼。蒔秧那天，在农村里是一个忙日，也是一个喜日。吃黄鱼，既为了招待干活的人，也是为了讨个吉利，吉庆有余。黄鱼是金黄色的，早年的大黄鱼确实鲜美，特别好吃。

按村里传下的习俗，蒔秧那天要吃四顿饭，黄鱼是晚上最后一顿吃。照例还有咸鸭蛋，每只蛋剖成两片，将秧人每人一片，耕地人要吃两片，因为耕地人还照应一头牛，要吃双份。这是农村里的规矩。另外就是切得很方正的大块肉，在沸水里煮一下，切好后装碗，是白的，不加调味品，吃时蘸葱椒酱油。大肉也是每人一块，因为肉的块头大，即使年轻力壮的强劳力，一块吃下去也满足了。如果肉切得小，帮忙人就会说这人家小气，因为按规矩吃的人是不作兴挟第二块的。

当年还有一种吃食，也是与农忙有关的，就是黑芝麻糍团。将糯米烧好成糯米饭，取适量糯米饭搓成圆球形，中间包入黑芝麻糖馅，外表滚上松花粉。开春，种水稻的田里要做秧田育秧，这个活既要经验又特别辛苦，早上下田时甚至还光脚踩到薄冰，消耗很大，随身口袋里带一个糍团，可以用来补充体力。糯米糍团适合冷吃，放置10天也不变质，味道也是不错的，以后就成为一种乡间小吃。但这种小吃仅在母亲所在村庄及邻近村里流传，流行并不广。

晚年常卧病榻的母亲，常回忆童年第一次吃到油条的情景。那天早上她父亲上街去了，回来时从竹篮里掏出了半根软绵绵的冷油条，递给小女孩。此前乡下女孩子还没有上过街，不知油条为何物，这是她第一次吃到油条，惊讶，喜悦，对美味有了切身感受。她怎么也想不到，世上会有这么好吃的美食。历经岁月的沉淀，半根冷油条仍齿颊留香。

一个世纪过去了，记忆中的一切都显得缥缈、遥远。

街头飘来炸油条的焦香，同百年前一样，香，诱人。