



名隐西乡的微古镇

访古探幽

(市区)臧科

周末,秋高气爽,出门走走正是时候。

记起一水乡渔家。曾相约楼王,可作一日垂钓之娱。虽为取鱼乐,不图鱼上钩,能陶醉一番田野秋韵,接点小镇遗古的地气,才是醉翁之意。

车行数十里,滚滚车轮让我们渐行渐远,抛却了城市的喧嚣,扑面而来的西乡金秋水色,让人眼前一亮。只见车前折射出波光粼粼的水面,中央有一增氧泵在悠然转动,无疑是一方鱼塘,这正是我们此行垂钓所在。

戛然而止,车停了。有人领着这伙“鱼耗子”踏上横亘田间的黄土小径,我们在阡陌间打道前行,步入纵深。望水面点点跃动的涟漪,已然鱼多情急,我们尽快选好钓位,或远或近,伸出鱼竿,静候水上的动静。没一会,是谁先声夺人……鱼咬钩了,接二连三,此起彼伏,鱼兴大作,人欢鱼跃,眼前展开的是一幅活的“鱼乐画卷”,天尚未晚,大鱼小鱼,人人有鱼,一种成就感,个个喜不自禁……

然而,东道主导游的好客,想让我们游之尽兴,力荐本土不远处有“古镇老屋”,出自明清,它因小而无名,因老而位尊,是楼王的“爷爷镇”,那就是名隐水乡的“丁马港”。这里的古建筑比比皆是,尤以老屋精粹值得一看,这让我为之一振。我本为文好古,有这等文化“野餐”,怎能放过。结束鱼兴,断然前往,驱车赶至八里外鲜为人知的遗古旧迹。到了丁马,舍车步入老街,先是顺台阶拾级而上,越过一座拱桥,土墙上“丁马港”三个斑驳的字迹跃入眼帘。我们一行人鱼贯入市,老街窄而长,更像是一道深巷,街心铺着长条石,东西绵延几百米,老街街道的旧貌,显得沧桑厚重。眼下的市井已显凋敝,石板门店面有点残旧,但一家接一家地敞开门面,什么肉铺、鱼行、南北货……各自经营有序地做着各自的生意。我们悠然漫步,徜徉其中,搜视着小镇遗古和老屋踪迹,仿佛走进了一个久违的历史空间。

对于这个比较闭塞的小镇,我们是不速之客,来为访古探幽,难免有一种好奇和寻寻觅觅的“诡秘”。那些守望故乡的小镇人,向我们投以奇异的目光,矜持一份耀祖的自得。据说村干部为发展经济在外找商机,推介乡土的第一句话:我们丁马港是地图上找不到的一个“秘密”港……建镇在楼王之前。过去这里水路四通八达,南来北往,车旅行商,西出沙沟直插兴化,东下海里伍佑、步凤、盐东一带,水运造就了一个水埠,进而运生仓库、旅馆、酒楼等各行各业的兴盛,也便有了过去的商贾集散的繁华。

这里的顾姓家族,可谓富甲一方,曾经拥有的四进三堂的大宅院,就是此地的一处豪门遗存。东后街,小学旁一宅建造精工的老屋,见证着这里往昔的乡绅大业。走近一看,一家一户都是庭院深深,老式砖墙瓦盖,间或有阁楼突起,临窗细语的女孩点缀着小街的古韵和闲雅,最后一见的是“老屋华堂”,是丁马最资深的代表性的私家庭院建筑。当我们置身这座少有人迹的旧式庭院,直面沧桑的老屋,虽见颓然破败,遥想当年的美轮美奂,依然是风韵犹存。得乡人告知,这一片百年老房原系扬州人所造。想到我曾主持修复的宋曹故居,同为扬州工匠的手艺,二者异曲同工,全是广陵遗风。所以我们看得都很投入,仰观俯察,细致入微,没有疏漏,首先吸引我注意的是带斗拱券棚的前廊,近四米高的雕花格扇门一字排列,东西横跨在十米以上,传统格局,典雅气派。正厅为客堂,东西两头为卧房,内外一律清水磨砖墙体,嵌线细白均匀,横平竖直,十分工细。整个地坪方砖铺就,平整厚重。雕刻着云龙纹样,绛红色的四梁八柱,高大坚实,鼎立厅堂,承载着飞檐高脊的屋面。细部观察,亦见墙面、檐下、门头都有砖木浮雕纹饰,“天官赐福”、“凤穿牡丹”、“回纹香草”之类,比比皆是,从整体到局部洋溢着祈祥纳福的吉愿。在这个乡间小镇,显然是一宅匠心超群的精品老屋,可见主人当年创业时的百般精心求全。

这样的百年老屋尤似一尊文化老人,需要料理、养护。然而老屋蒙尘,无人识,也无人管,任其无情风雨摧折,内亏外损。屋顶见了天光,墙上、门楣刻花被挖走,进了外地淘宝人的行囊之中,卖大钱去了。乡人无奈,主人无奈。这老屋末代掌舵生前也曾倍加珍视,油漆、整瓦、补墙及时修缮,庇护它的尊严,后续传人是家有七女,不是“下凡”,却已进城,各奔前程去了。

时过境迁,古镇昔日的繁华已逝去,令人触景伤情。老屋堪忧,更加痛惜的是老屋的文化,是村野蔓草间的一颗遗珠,落草三百年,何日再复明啊!

今政府打造文化、开发旅游,相继修复陆公祠、泰山庙、宋曹故居、水泅馆,现又兴建仿古“水城”,规模宏大,一片人文古韵,让人们回望泱泱几千年的文化传承,小镇的繁华是古盐社会文化的一处奇光异彩,它昭示后人的文化之光复明。保护和建设古文化遗产,如果我们光复旧的、老的,再依典仿古拓新,这正是我们弘扬传统文脉的一个新的文化增长点,也是现实社会经济永恒的观点。

盐城美食

(市区)马雪华

东沟蛋炒饭

昔日盐城不仅产盐出名,因为临海,水路也四通八达。无论建湖、滨海、响水,县城都带“水”字。湖泊交错,船筏穿梭,运输远比陆地繁华。

有船就有消费,阜宁东沟镇有些人家将饭店开到船上,菜是地里长的,鱼也撒网就来,大的鲫鱼,红的鲤鱼,黑的虎头呆……渔家会把鲫鱼红烧,鲢鱼清炖,炒点绿叶蔬菜再配些花生米佐酒,对于常年跑码头的苦力来说,小日子滋润得很。若碰到讲究的主,散养的老母鸡,用铳枪刚打的野兔,渔人再从鱼篓里抓取两条刺花鱼,红烧后用筷子轻轻一拨,雪白而少刺的鱼肉便呈现出来了,状如蒜瓣,肉鲜味美,天下一等一的佳品。

让我印象尤深的是东沟渔船上的蛋炒饭,那时候没有微波炉,客人主食如果点的是炒饭,新煮米饭太黏,容易结成团,影响品相;冷却后的米饭,外软里硬,味道又不好。渔人把米饭装进淘米篮,放在河水里,勺子轻轻一敲,米粒便散开了,洁白饱满,状似珍珠。这时切些葱姜,倒点豆油,将米饭放进锅内炒制,葱姜、姜辣、蛋醇、米糯很快融合,既不担心糊底,也不担心黏结。一盘炒饭上来,葱青米白,蛋黄姜褪,没有扬州炒饭多余点缀,却也小家碧玉,勾人食欲。

舱外水声潺潺,鸡鸣犬应,那些与世无争的风俗画卷啊!已渐行渐远。

东台鱼汤面

2017年,江苏各个城市推选美食,盐城鱼汤面荣登榜首。

记得初来盐城时,吃了许多面馆,总觉得鱼汤面不太正宗,要么面粗汤浑,要么商家放些鱼汤粉,让人兴味索然。

偶尔出差东台,朋友推荐一家老店,说这里有东台最正宗的鱼汤面,询问价钱,鲢鱼做的鱼汤面8元一碗,鲫鱼做的鱼汤面15元一碗,鳊鱼做的鱼汤面23元一碗,几次品尝,味道也不咋样。

其实,真正的鱼汤面来自东台富安一带。淮安和盐城人喜欢把鳊鱼(当地人称为长鱼)划成丝放在锅里炒,剩下的鳊鱼骨头弃之如敝屣,不闻不问。周围卖猪肉的将肉剔得干干净净,也将骨头弃之如敝屣,不闻不问。昔日东台,乡下穷人多,买不起肉,就拣菜场剩下的鳊鱼骨回去熬汤,因为鱼骨熬汤,十分鲜美;用鱼汤下面,味道更佳。但是鱼汤也有缺点,在老百姓肚子控油年代,鱼汤过于清淡,而且微腥,吃了不解馋。聪明的东台人就拣些猪大骨回来,洗净,用锤子敲成二截,与鳊鱼骨头一起熬制,鳊鱼的鲜味、猪骨髓的醇香经过分解、融合,居然汤白味稠,肉有鱼香。荤而不腻,颇为爽口。

有一年冬天,我曾精心熬制过这样的鱼汤。取一只大碗,放少许茺荑,倒些“鱼汤”进去,茺荑叶便如同花瓣一样开在乳白色的春天里。

这时需要另备开水下面,面必须细而均匀(龙须面尤佳),放在开水锅里一余,只待八成熟,便挑起来放进鱼汤里,汤有余温,将面条进行二次蒸煮,待主人吃时,面条浸有汤味,已经九、十熟了。

细软带有嚼劲的面条簇在碗中,将刚刚浮在汤面青色的茺荑挤向四周,犹如张开的叶子衬托一朵盛开的菊花。花蕊白净,高而饱满。向四周伸开的细微龙须因刚端上桌而微微颤

动,就像随风起舞的花瓣,画面立体,层次分明。

倘若急于动箸,你就错了,应该先吮一口鱼汤,一是品尝滋味,二是看看甜咸。若是甜了,加些细盐;若有腥味,加些白胡椒粉搅拌一下,再举箸而食,顿觉满口留香,物我两忘。

盐城八大碗

鱼汤面再好,毕竟是早点小食,盐城人真正引以为傲的是他们中午正餐,即坊间流行的“盐城八大碗”。分别是:杂烩、肉圆、涨蛋糕、红烧肉、鸡子、萝卜淡菜粉丝、豆腐羹、红烧鱼。

八道菜中我对肉圆记忆犹新。苏南人喜欢余肉圆,也就是白水肉圆,鼎鼎大名的四喜圆子属于此类,偌大的肉圆浸在汤里,汤清肉醇,让人垂涎。苏北人则喜欢炸肉圆,将肉糊挤成圆球,放进油锅,炸得金黄饱满,外酥里嫩。但是在许多年前百姓还不富裕的当儿,炸肉圆是很费材料的。饭都吃不饱,哪有钱买肉?不过别人家逢年过节,小孩吃着肉圆欢喜地。自家再穷,年还得过,肉圆也得炸。穷人家就将肉圆挤得小一号,将小号肉圆放到糯米饭里滚一圈,再放进油锅里炸,裹上米饭的肉圆立马变“大”,吃在嘴里,里面香糯糯,外围酥酥脆脆,几经流传,居然形成特色。

除了肉圆,八大碗中另一特色便是红烧鱼。我一直认为,但凡烧过饭的,无人不会煮鱼和烧肉。所以对于这两项,各有各的烹饪心得,高手隐于民间。

有次去朋友家做客,长得貌不惊人的朋友妻端上来一盘鱼,动了两筷,竟然别有风味。问之,她说,她家姐妹7人,个个会烧鱼。她们的绝技是跟母亲学的,母亲是跟姥姥学的,姥姥是跟姥姥的姥姥学的……她母亲脾气暴躁,常惹父亲生气,母亲事后明白过理来,便会精心烹制一盘红烧鱼,用这种方式向丈夫赔理。丈夫吃到鱼后,总是笑咪咪的,有时还会哼几句小曲。

在盐城城西,早先有个冷冻厂,冷冻厂食堂有个王大姑。王大姑家儿子结婚,请厂领导吃饭。因为王大姑是临时工,领导觉得去了没面子,便婉言拒绝。食堂司务长和大厨算不上领导,推却不过,只好勉强强去了。

那时为上世纪90年代,结婚不流行去饭店。王大姑家从农村请的厨师,摆了十几桌家宴。司务长是厨师出身,与一同而去的大厨都是做菜高手,对于桌上乱七八糟的菜着没什么胃口,但是出于职业习惯,每道菜还是尝了一口。当尝到红烧肉时,色泽酱红透亮,入口软烂清香。此肉精选五花,皮呈酱色,弹软有劲;中层颜色稍浅,细嫩无油;里层为瘦肉,汁多,不柴,且有嚼劲。一块肉三种口感,甚至带有一些话梅的清香。司务长精神一振,大厨也情绪激动,用手肘碰了碰司务长,两人忍不住又连吃几块。

后来这两个人经常去王大姑家打牌,总是请农村厨师烧肉,先几次出于礼貌,人家不好不来。时间一长,烦了,农村厨师借口家宴事多,拒绝到场。

司务长有些悻悻然,多次问王大姑,能否跟在农村厨师后面端菜,不要任何工钱。农村大厨可能识破他的用意,没说答应也没说不答应,无限期拖下去,后来就再也听不到红烧肉的后续故事。