

# 丹顶鹤

刊头题字:吴洪春

## 老街上的味道

到了老街的人,都不得不吃这一美味。当年,我经常看到,一笼热腾腾的茶干出锅,被排着长队的人们瞬间一抢而光。闻着茶干散发出的香气,谁也忍不住不让自己吃个饱,吃饱了还不算,还要打包带回去慢慢品。茶干在北方叫豆腐干,但它的做法和工艺比北方的豆腐干讲究得多,茶干是用卤水点豆腐的工艺,先做成普通的豆腐,再用石板或木板把水分去了,压成干。下一道工艺非常关键,就是用香蒲叶把压成干的豆腐包捆起来,用当地产的三伏酱油和茶水进行蒸煮,出锅的茶干成褐色,香蒲的味道渗透其中,真可谓色香味美,对任何人来说都是挡不住的诱惑,闻到味道就想吃,吃了就停不下来。那口感简直了,吃在嘴里松软柔嫩,来不及咀嚼就生吞而进。这蒲包茶干除了直接吃,还可以用葱蒜炒着吃,也可与菜一起炖着吃,总之无论怎么做,它都是餐桌上先被抢光的“宝贝”食品。

接下来再说藕粉圆子。汤圆一般是糯米做的,唯有建湖这一带有藕粉做的圆子。藕粉圆子是老街上的传统食品,相传有200多年历史。清代中叶,西塘河畔一带考取进士以上的就有上百人,在朝廷做官的也大有人在,听说他们给皇上推荐一位建湖的厨师,这位御厨就是从这条老街走出去的,是他发明了这道小吃,本是专门做给皇上吃的食品,后来他把藕粉圆子的做法又传回了自己的家乡。他用家乡的莲藕制成粉,绿丝、金橘、蜜枣、桃仁、松子碾碎,加上芝麻粉、白糖等,搓成馅,把藕粉撒到一个用柳条做成的专用簸箕里,再把馅放入其中,不停地摇晃,待到藕粉完全包住馅,藕粉圆子就算做成了。藕粉圆子必须等水烧得滚烫才能下锅,煮上几分钟,待到色泽棕红,看似透明时就可以出锅,再倒上一些桂花糖蜜,质地软糯、香气扑鼻,入口时甜腻的感觉足以让人销魂。费孝通老先生在品尝完建湖的藕粉圆子后,评价它为“珍品”。它被《舌尖上的中国》形容为“看不到藕,入口润滑软糯,细嚼又是干果的清香”。这藕粉圆子,后来成了西塘河畔人家红白喜事上必不可少的一道甜点。

茭实南方人叫鸡头米,有点像薏米,它生长在水里。可以煲汤,可以蒸煮,是一种祛湿的食材。里下河地区多水多雨,空气十分潮湿,不少人身上湿气重,患有湿疹。江西、四川、湖南人喜欢吃辣,这是祛湿的好办法,而里下河地区的人不善吃辣,人们用鸡头米做成美食,既可以享用,也可以治病。在这里,水面上会种植大片茭实,以前只是作为观赏并净化水系,老街小饭店的师傅们发明了一道鸡头米炒虾仁,现在已成为苏南苏北人的家常菜了。因而,茭实越来越受人们的喜欢。江苏人的鸡头米炒虾仁,不同于杭帮菜中的龙井虾仁,在虾仁的选用上,江苏人一般是用鲜美的小河虾,剥去虾壳后,先用白醋泡上一会儿,再下锅与鸡头米烹炒,烹炒时必须用大火、急火,这样炒出来的虾仁才又嫩又爽口。

在这里不得不说,还有一种被两位大作家写过的食品。著名作家张爱玲曾在散文《这样写》中这样写,当年她在上海居住时,常听到有些小贩穿过街叫卖这个食品,其声悠悠,引人食欲。著名作家汪曾祺在他的小说《八千岁》里浓墨重彩写到了这个食品。其实他们所说的这个食品,就是建湖老街上常见的一种用特殊方法制作出来的大众化的食品草炉饼。

草炉饼历史非常悠久,是苏北老字号特产,风味独特,吃起来香脆可口。相传最早是建湖上冈一代出现的,由于它在做工上十分讲究,有“酵正、火正、碱正”之说,是深受苏北人喜爱,不吃就想的一种食品。草炉饼是用小麦面粉做原料,表面加了层芝麻。炉子是在镇江

专门定做的无釉砂缸,缸体卧放嵌入灶中,去掉缸底就是炉口,而草料必须是海柴草,即海边的芦苇草,它不仅容易燃烧,还耐烧,并且火力适中,而烧火用的普通芦苇草便是次等的。同时草炉饼的用料、发酵及兑水也相当讲究,面粉要筋道,否则饼在炉中会整体掉下来。对于发酵则是利用酵头子进行自然发酵,夏天发酵要4个多小时,冬天则要求更长,要8个小时以上。由于草炉饼做法讲究,饼底靠炉板呈现古铜色,而饼面和糖料经过烘烤后为金黄色,饼边白色不糊,中间肉肉则绵甜爽口。因此,人们形容它为“金玉铜底玉镶边,绵甜爽口草炉饼”。

草炉饼的吃法很多。除了正常的现实吃外,人们又发明了新的吃法。小时候,我常常见到的几种吃法,一种是蘸油吃,在碗里倒入一些豆油和少许香油,加白糖,趁热把饼蘸上油和糖,吃起来味道更香甜,再喝上一杯茶,真可算得上是享受了;一种是煮着吃当早点,就是把饼放在油锅中炒一下,放水煮熟,如再加上两只鸡蛋,这顿早餐就美极了;还有就是把饼中夹上各种咸菜、作料等,这样就更别有风味了。当然各有各的吃法,怎么喜好就怎么吃。许多走出去的老家,探亲回乡时,总会买上一大堆,带回去让家人也享受享受。

当然,老街上的小吃还有很多很多,比如茨菰烧肉、清炒茭白,已成了当地人的家常菜。煮菱角、煮莲子,也是人们用来休闲消遣的小吃,水乡人喝茶、聊天、看电视时,这些小吃就像干果一样,成为家常的必备,出门在外时也会将这些带上,用来消遣、填肚子。随着时代的发展,老街上当年的那些具有地方特色的,曾使我“好这口”的糖三角、糖糕饼和红糖果子……如今已很难找到,不能不说这是个遗憾。

### 三

说到这里,不能不提老街上由饮食引申出来的文化现象。当然,老街上的饮食文化与中华民族传统饮食文化是一脉相承的,其主题不外乎都是围绕平安吉祥,幸福安康。

这里的饮食文化有着苏北地区特有的特色。比如,除夕的晚餐,除了鱼肉虾蟹,清蒸或红烧的鸡鸭鹅,一盆盆色彩缤纷的炒菜外,还有几样菜是必不可缺的,表达了当地人对美好生活、安居乐业的向往,更象征着对未来事业蓬勃发展的期盼。第一道是青菜烧豆腐。寓意是一青二白,事业发达。在当地,民间一直流传着这样一句俗语:青菜豆腐饭,吃了保平安,祈盼来年阖家健康康地生活,不生病痛。第二道是百叶炒豌豆头。豌豆,当地人习惯称其“蚕豆”,寓意百事平平安安,百叶寓意大吉大利。第三道是芋头烧扁豆。芋头除寓意年年有余,还寓意着在新的一年里遇到好人,遇到好事,心想事成。扁豆形似小船,象征着做任何事都能一帆风顺。因为以前当地人的交通工具主要是船,久而久之形成了这样的风俗。第四道菜是水芹菜烧百叶。水芹菜被人们誉为“路路通”的吉祥菜,寓意不论经商,还是办企业,干工作,读书学习,都能顺风顺水。第五道菜是茨菰烧肉,这是由茨菰的形状说起来的,表示“弯弯顺”,期盼新的一年,顺顺利利。当然,还有很多很多,比如,吃年糕顾名思义一年比一年高,还有家里有结婚的,还会吃花生、吃枣等等,预示早生贵子。

离开家乡近40年,老家的这条老街一直是我的留恋。每每回乡,就会到让我念兹在兹的老街,去寻找那醉人的香气、香味儿。如今,虽然这条老街已不是以前的模样,但我只要走到这里,当年的景象依然还在眼前,心头的味道多了几分。

“舌尖上的中国”享誉全球,中国的饮食文化是被世界所公认的。各地的饮食文化史,就是一个地方人与自然和谐共生史。中国幅员辽阔,地大物博,还是一个多民族、多风情的国度,各地的风俗习惯、饮食习惯也不一样,靠山吃山,靠水吃水,一方水土养育一方人。

说到一个地方的饮食习俗,不能不去追溯这里的人文风情和历史渊源。从各地的饮食传统中可以看出,南方、北方,麻辣酸甜各具特色,地域特点非常明显,那么为什么会形成一个地方饮食的喜好习惯,这里不光是说由各地的物产所决定,还包含天气、人文环境等对人们的饮食习惯产生的影响。

在人杰地灵的我的江苏老家,也许是因为苏南太过盛名,几乎无人不知,而苏北的一些文化现象似乎总容易被别人忽略,它就像是深在闺中无人识。要不是苏北出了几个像朱自清、汪曾祺、陆文夫、曹文轩这样的作家,写了些介绍苏北人文风情的作品,这个地方,知道的人还真不多。

其实,苏北这个概念也有颇多争议。一般意义上人们是以长江划界,长江以北统称苏北。实际上苏北几个市的气质及其风土人情的区别本身也很大,南通、扬州、泰州,包括盐城的一些县的老百姓,生活习俗更靠近苏南,受吴文化的影响,这里的人不大愿意被别人称为苏北,因此又派生出一个概念叫苏中。就说我的家乡建湖,属于里下河地区,文化上又自成一派。所谓里下河地区,包括扬州、泰州、盐城的一些地方,追溯历史,这些地方的先民们多数是明代洪武赶散从苏州被赶到苏北来的,他们在里下河一代栖居,至今仍保留着老苏州的传统习俗,又在水乡泽国生活,特殊的背景、特殊的气候、特殊的环境造就了这里人的特殊气质。而淮安曾是大运河的交通要道,南北交汇,是著名的漕运码头,自然受运河文化的影响较大。徐州、连云港紧挨着山东,有些地方本来就是山东划过来的,他们长期受北方文化的熏陶。

盐城“范公堤”以西以前被称为盐城西乡,这里是芦荡水乡,沟河纵横,湖水甜清冽,水产丰富。我要说的老街,就在这里,它也叫里下河地区西塘河畔,是现在建湖县城的所在地,以前叫湖垛的镇上。这是一个具有500多年历史的古镇,老街长四五华里,这里曾是盐运交通河道,南来北往的人在这里聚集、经商,带动了当地各行各业的发展,留下过不少佳话。尤其是当年老街上各种各样的店铺,好一派市井景象,至今还活在人们的心中,也成了这里人永远的骄傲。

一位乡友发来当地画家画我家乡老街的一幅十八里长卷,勾起了我对这条老街上那些味道的怀念。

建湖素有“饭稻羹鱼”之乡的美称。里下河地区前世今生都离不开水,这里原本是一片荡区,河流纵横,水网密布,适宜各种水生植物生长。水稻、芦苇、菖蒲、水芹、莲藕、茨菰、菱角、茭白、荸荠等随处可见。这些或成为水乡人舌尖上的美味,或成为餐桌上蒸煮炒的辅助用品和美味调料。当然,水中的鱼虾、河蟹、河蚌、小龙虾等水鲜产品,更是水乡人下饭的主要菜肴。正是因地域的特点,天然资源的给予,建湖的这条老街上,久而久之所形成的那些菜系,最具地方特色,现在被人们称为“水中十八鲜”,也有叫“九龙九鲜”,这不是盛宴胜似盛宴的舌尖风味,在其他地方是看不到,吃不到的,说出来,写出来就很有滋味。

首先说说蒲包茶干,那种沁人的香味,让人真正体会到了回味无穷,凡是



□陆应铸

都这么说,回不去的,才是故乡那么,现在的我,置身于何处

没有一个城市,不惦念来处那么,城市的尽头,是不是乡村

没有一个乡村,不鸡犬相闻那么,乡村的尽头,是不是乡音

没有一句乡音,不炊烟袅袅那么,乡音的尽头,是不是诗歌

没有一首诗歌,不翘首以盼那么,诗歌的尽头,是不是故乡

没有一个故乡,不满头白发那么,故乡的尽头,是不是父母

逆流而上,我不能不思忖父母的尽头,是什么?是不是我

### 海子水牛

在我古老的家族里,每一根主动脉都奔涌着你的血液,千年万年不变

你是沿着黄河顺流而下的一支牧歌粗壮笨重的身躯,一步一个深深脚窝

高处的犏牛牦牛,远处的黄牛三河牛,不知道在海拔最低处一脉相承的你

在你低沉浑厚穿透旷野的长眸里我听得花儿秦腔信天游的声息

经久不衰的四季歌,随着熟铁做的犁铧,随着牛歌号子,在潮湿新鲜的泥块翻腾

残阳如血,在一望无际的滩涂湿地水边白发似的芦花,摇曳出一声隐喻

忠贞不渝的丹顶鹤,妻妾成群的麋鹿王,自食其力的勺嘴鹈,原来都是一些陪衬

流汗的你,沉默的犁,驼背的爷爷,泼墨的倒影,构成一座缓缓行走的山峦

我踏遍家乡的土地,寻找,你了无踪迹,你无处可寻,无处可寻,便也无处不在

## 逆流而上(外一首)

□赵安华

## 采薇 采薇

春天来了,总有些野生植物以她的坚韧在夹缝中盎然生发。小区的花圃中,路边,发现一种在家乡被称为“乔乔”的熟悉植物,乔乔叶子细长柔美,开蓝紫色的小花,结的豌豆也小小尖尖,煞是可爱。

有过小时候挑猪草,集绿肥的经历,我每当看到这些翠绿的植物,就特别亲切。

前几天,在花圃里,墙角边发现一簇簇的乔乔,如羞涩的少女,被春风吹醒,秀美拔高的身姿,迎风摇曳。年少的记忆被勾起,我弯腰一根一根地掐,不一会就掐了一把。把乔乔带回家加一点生姜、蒜片、油、盐一炒,放到嘴里一股清香,口感微甜,典型的粗纤维,一盘乔乔一碗饭,好不惬意。

到网上查了一下,乔乔原来是野豌豆,价值出乎意料,补肾调经,祛痰止咳。有护眼、补钙、治气血虚弱、抗过敏、降血压、降血糖之功效。

还有更重要的发现,乔乔与名句“昔我往矣,杨柳依依”相连,采薇即是采野豌豆苗之意。长歌采薇,已成文人经典。采薇舞蹈是古典舞舞曲目,也是我学的第一支古典舞。

植物的生命史也是人文的历史,因为《诗经》,给采乔乔的乡野之举赋予了古风 and 柔雅之致。

□李名渊

这几天,爱人与闺女的微信聊天,多了一项内容,每天向闺女报告一下窗台下刚孵出小鸟的生长情况,有时候文字说不清的,直接上图片。

说起来,这是窗台下第二次有鸟儿来做窝孵蛋了。去年这个时候,两只看上去像鸽子的鸟,衔来枯枝枯草在窗台下摆放空调机的横杆上做了一个窝。一天,正在晾衣服的爱人,惊喜地喊我和闺女,“窝里有两个蛋!”这下,我们一家人便开始天天关注这不知名鸟儿的生儿育女了。闺女正读高三,那段时间,看看鸟蛋有没有动静,瞅瞅幼雏怎样一天天换羽,盼望小鸟怎样衔来食物哺育嗷嗷叫的幼鸟,成了她缓解学业压力,开心学习之余的一个放松。

既然做好了邻居,不知对方姓名谁总不好。在网上按图索骥了一下,弄明白在窗台下安家营巢看上去像灰鸽子的鸟儿,学名叫珠颈斑鸠,脖子上有黑白相间的小点,似挂了一串珍珠项链,因此而得名,是一种和人类最亲密的鸟类之一。

观察几天之后,我和爱人判断,这是上对鸟儿的再次造访,依旧选定这个地方是熟门熟路。一样的环境,一样的节奏,不一样的是,今年窝里只有一个蛋,天天直接关注它们变化的,变成了两个人,在外读书的闺女,只能通过文字图片来了解情况。

小斑鸠在我们的关注下,从一开始的黄口小儿,渐渐羽翼初展,渐渐振翅欲飞。再后来,爱人和闺女聊天时说道,感觉小鸟已羽翼丰满,估计等过两天翅膀硬了就要飞走了。

这天早上,我们再去观鸟时,已经鸟去窝空了。

给闺女发完小鸟飞走了的消息和图片后,爱人怅然若失。

## 小鸟飞走了

