

浮生录

□ 季湘



【题记】以梦为马,锻造自己的语言,建设个人的文学领地,这是一个方向,更是一个标识。当一个人沉浸在乡土氛围里,走进璀璨的理想国,那么他的满足感是远远超过金钱、权力与物质所给予的。生活的印章,在每个人身上戳上了圆形图章,我并不是例外,然而我感恩生活,愿意表达我的发现与见解,这便是创作这一组小品文的缘故……

捉知了

赤日炎炎,遍地如火烧,人的心里本来就是烦躁不安的。可树上的知了们偏偏不安分,还叫得挺欢,似乎要分个高低出来。《礼记》云:“夏至到,鹿角解,蝉始鸣,半夏生,木槿荣。”知了声好似海浪一样,此起彼伏,听着单调,却正是炎夏的“保留节目之一”。听着这些吵架似的蝉鸣,使我想起了童年捉知了的趣事。

“知了”的名字是根据它的叫声取的,书面用语叫“蝉”。老百姓只知道树上传出一连串的“知了知了知了知了”声音是“知了”传出的,不知道它又叫“蝉”。小孩子是不管这些、也不知道这些的。孩子们只知道,知了是它们最喜欢的昆虫之一。

我小时候,每逢夏天,屋子前荷塘边的歪脖子柳树上就响起了一阵阵的知了叫声,本来天气就热,听了更加感觉燥热不安。但是我有找乐子的法子。在大人午休时,我溜出来,叫上隔壁的几个小伙伴去捉知了。知了喜欢待在树的高枝上,倘或想捉住它,需要制作专门的工具。我找来屋后一根三米左右的竹竿,将梢头劈开,绑上几根小木棍,呈“T”字形,再到屋角寻找蜘蛛织的网。有一个小伙伴告诉在他家后面有很多蜘蛛网。我就跟随他去了。在那里看到了很多蜘蛛网,我举着竹竿,将梢头放在蜘蛛网上,转动几下便上去了。反复几次,就捉了不少蜘蛛网。

古人云:“意欲捕鸣蝉,忽然闭口立。”在捉知了的时候,常常需要小心翼翼地靠近,双手稳稳地举着竹竿,用梢头上粘附的蜘蛛网粘住知了的翅膀。这个法子是大爷告诉我的。有几次,我爬上去捉知了,有几次就要靠近它了,正当我伸手去捉的时候,它却警觉了,“吱——”地一声飞了。

捉知了的时候,要是蓦地起了风,知了亦会被吓跑。有的知了智商很高,当我寻声而来,它却止声不鸣。当我离开这棵树时,它又欢快地叫了。我急忙回头去捉,它又当了哑巴,令人忍俊不禁。有时遇上狡黠的知了,会在我的竹竿快粘住它时,猛然“吱”的一声飞走了,还喷出几滴“神水”滴到我脸上在嘴里。我拿起袖子便使劲抹脸。其他小伙伴则哈哈大笑。有一次爬树,我摔了下来,牙齿磕了一颗,回去被老头子(父亲)打了一顿。腿上有些轻伤,哪里有碘酒消毒,只能用煤油灯里的油消毒。我一觉醒来后,还是不改悔,还要去捉。

还有一种法子最简单,叫做守知了。知了产卵一般是在树下的土里,它的卵在半个月后便孵化出幼蝉。幼蝉在地下的小洞里生活,里面很凉快,而且没有天敌来威胁。幼蝉的每一次成长均要蜕皮,经过四五次后,钻出地面,爬上树枝,还需经过最后的一次蜕皮(古人称之为“金蝉脱壳”)才是一只合格的知了了。在夏天的夜晚,我喊来几个小伙伴,在蝉洞口守着,一旦看见它钻出来,便伸手抓住,一抓一个准。

当我捉到这个吱吱叫的蝉后,连眉毛上都跳动着喜悦,轻轻地捏着它,左瞧右看。我玩一会儿了,便交给他们,让他们轮流着玩。有的用手指头轻轻地碰一下它的头,有的捏捏它的肚子,有的还在探索它的性别,但摸不找门路。

后来还是张大爷告诉我们:不会叫的是母的,叫个不停的是公的。我通过自己的观察,委实如此。我要哥哥去县图书馆找一本讲昆虫知识的书,看看公蝉为什么整天叫个不停。有一次,哥哥从县城回来后,我从他的口里套话。他笑嘻嘻地讲了县城的美食、街道等,最后才讲了公蝉鸣叫之谜。原来在公蝉的腹部有一个“发音器”,它发力震动“发音器”上的“鼓膜”而发出声音。公蝉每秒可以震动一万次,还因“发音器”内部是空的,能起共鸣之效,因此蝉鸣聒噪,好似激昂的歌手。

琦君笔下的知了像清丽的短诗,安意如笔下的知了像夏夜的凉风。在平淡的世俗生活中,令人回味无穷的总是那些不经意地寻找和偶然发现的美好。当然,还有儿时纯真的欢愉。

吾乡的作者高鼎呈在其《记儿时所见昆虫》一文中,回忆了他曾经在树皮上寻找蝉壳的往事:“如今的孩子亲近手机,远离乡土,但我希望孩子们也能找找这些昆虫,对乡土发生兴趣。”

回农村老家看望姨妈,带回一个“钢灶子”。“钢灶子”是对便携式铸铁柴火灶的俗称,我小时候在渔船上、在街市的包面摊上、在守田人的窝棚里常常见到。现在不多见了,即便在农村,大多数人家用的也是液化气,有些村居甚至通上了天然气。

这个“钢灶子”闲置许久,锈迹斑斑,颇有些落寞的样子。在乡下行走,会看到许多建造得非常漂亮的房子,成色很新,房子的主人要么在城区购置了新居,要么外出打工,经年不回。无人记忆的朝露可能是最有光的,和入密切相关的事物,缺少了人气的润泽,则会枯萎。

我把“钢灶子”安置在小小的后院里,用砂纸蘸水,细细打磨铁锈。有年长的邻居见了微微一笑,说“钢灶子”也好,铁锅也好,生锈了服火不服水,用水擦洗费时费力,用火烧除锈反倒要快很多。我半信半疑。家里有些现成的木柴,是前些年装修房子时的余料,老父早将其锯成了一段一段的。我权且试试。

在地上引燃了几根柴,把“钢灶子”侧倒在地,不断翻转,使其均匀受热。几次三番后,邻居不知从哪里弄来一些稻草,捆成一团,使劲地擦灶体。果然,没多久时间,白铁皮做成的灶台就锃亮起来,铸铁灶体褪尽锈迹,有了红润的底色。

把“钢灶子”扶起来,靠墙站正。我抓起一把枯竹条放进灶膛,点燃废纸引火,接着放进去几根劈柴。

火在灶膛里燃烧起来,从星星之火到熊熊大火,仿佛一张笑脸在苏醒、在舒展、在腾跃。在这一刻,火与灶成了有机的生命体,在歌唱,在飞翔。灶是火之体,火是灶之魂,灶在火里才有生命,火在灶里才是温暖。

灶台上坐上锅。火大,几秒钟的时间锅就烧辣了。菜肴油是从老家带来的,倒进锅里哗啦啦地响,就像田野里的雨声,有汪洋恣肆的气概。水芹菜、水菜薹也是老家带来的,下锅两分钟就炒好了,出锅时还带着三月春风和春水的绿。我还是小学生时,每到这个时节,放学后就和小伙伴们打打闹闹,跑到河边挖水芹菜。那是农村孩子的劳动启蒙课,也是一种童年的游戏。当时没谁喜欢吃水芹菜,不知为什么,现在大家竟特别喜欢吃这个菜了。

几个菜炒好,开始煮饭。“大火煮粥,小火煨

一瓶水来就好了,那样才会更香、更地道。”父亲嘿嘿笑了,“是哪里的人,就喝哪里的水。水还是自己家乡的好呢。”后来我才知道,家乡的水融进了我们的血液里,它会在适当的时候,帮助我们除去一些疾病与烦闷。

父亲总说:用土壶泡的三皮罐茶隔夜的也好喝,比什么紫砂壶泡的要好喝几十倍。我认为这或许是乡土情在身体里的呼唤吧。他深深地爱着这片多情的土地。

我有一个老乡去了非洲做铝材,只因水土不服,经常食欲不振、精神疲软。他的家里人给他寄去了一瓶家乡的河水,他收到后,每天喝一口,喝完后,精神比以前好多了,几乎可以正常干活了。消息在村子里传开后,家乡水更加被赋予了一层神秘的色彩。

我在杭州住过一段时间,非常喜欢喝用虎跑泉水煮的龙井茶,但汲水费时费力,后来就不喝了。我还是想念曾在老家喝的三皮罐茶,正如东汉末王粲所说:“人情同于怀土兮,岂穷达而异心”。

在外的時候,看到其他的人们很少带茶杯,总是拿着一瓶廉价的矿泉水。这样的水,喝到口里无滋无味,甚或还有毒。我喝着这样的矿泉水,内心大抵是极不欢愉的。

老家不产茶叶,然而那河里的水却很好。我曾“委托”一位渔夫用罐子舀了距离水面以下一米左右的中层水,他带回来给我,我看这水不是很清亮,便让它沉淀了一个多小时。直接把这样的水烧开,加一点干菊花之类的,放凉后再喝,非常解渴。

小城这许多年来,制茶的厂家出现了一些,技艺越来越精进,都打着长江深层水的旗号进行营销。尤其是小城北边的冰爽绿茶,更是闻名遐迩。

几十年来,我喝过的茶叶约莫有一百多种了。有些茶叶喝不完,还送出去一些。这些茶叶用各种各样的热水泡过,但留存在舌尖的滋味还是故乡的水来得最真切。故乡的水,有一股淡淡的甜味,有一种美丽的情缘。

卤味

在这个世界上有很多美食是说不出发明者的,其中就包括街头巷尾的小店里的卤菜。我不知道是谁发明了卤味,想必是一位热爱研究饮食之道的人,才会给民众带来精致的美味。据我揣测,卤菜的发明,或者产生于无意之中,那天他将肉类扔进水里煮,一不小心碰翻了调料缸,于是任其煮着,竟有了意外的收获。到底是什么真实的情况,也许永远无法知晓。

我记得儿时少有荤菜吃,一般在年底或者吃酒宴时才能吃到卤菜。在年底,母亲会卤一些猪肉,我总是等不及上桌便偷偷地在厨房中扯一些肉出来塞到嘴里,一边撇着门一边快速咀嚼,咽下去后,拿手背把嘴上的油抹干净。那滋味真叫人难忘。

1985年后,镇上出现了很多卤菜店,有卤干张子、卤海带、卤鸡子、卤牛肉等出售。家里要是来了客人,母亲就去街上买一些卤菜回来。那些卤菜我都喜欢,最喜欢的是卤牛肉。据说开卤菜店的是一位回民,他卤的牛肉呈酱红色、色泽明亮,倘使有人来买,便将整块的牛肉切成薄片再上秤。这牛肉片紧致入味,香喷喷的,越嚼越有味。

牛的胃有四个,分别是瘤胃、网胃、瓣胃、皱胃,都可以洗干净后拿来做卤菜。瘤胃又被称为“毛肚”,在四个胃中最大,因其表面像毛巾而得名,颜色有点黑。网胃有点像蜂窝,又名“蜂巢肚”。瓣胃就是街边的酒鬼们爱吃的“牛百叶”,其状似白色的叶片,故得此名。皱着的胃才是“牛肚”。我在潮汕地区住过一段时间,知道那里的卤牛肉肉质饱满肥厚,很受欢迎。而江浙沪一带的人们喜欢吃卤牛百叶。卤牛百叶非常有筋道,是餐桌上招待客人的必备菜肴。

卤味与肉类是一家。我非常喜欢小城里卤鸡爪的味道,一丁点的鸡爪、骨多、皮厚、肉少,但肉质细嫩,口感很好。啃鸡爪,十分考验牙齿,然而我可以一人啃两斤鸡爪。两斤鸡爪里的肉亦没有多少,只是吃着好玩而已。小城里老人们常说:“吃鸡爪,写字如鸡脚爬;吃鸡翅,女孩飞得远。”我却顾不了这些。

在吾乡,有人喜欢吃鸡。有一个熟人说鸭也有很多吃,我反驳道:“能超过南京人爱吃鸭吗?”我不知从哪里看过一条新闻,说南京人每年要吃掉一亿只鸭子。这条新闻倘或属实,那便说明了南京人对鸭的喜爱。

在苏州的集市上,夏季有苏州卤鸭出售,其色泽红亮、肉质鲜嫩、甜咸适中,广受民众欢迎。苏州附近地区还有三套鸭、酱鸭、母油船鸭、烤鸭,是另一种舌尖上的美味。其中,腊鸭子、鸭血粉丝汤闻名四里八乡。

在武汉的地铁口等处,随处可见周黑鸭出品的卤鸭脖子。对于这鸭脖子,我素来是不吃的。有一次,两个孙儿吵着要吃鸭脖子,给他们买了却没有吃完。我尝试着吃了一个,很辣很有嚼劲,便无法忘却这滋味。后来,我在周黑鸭的店里还看到了卤鸭掌、卤鸭翅,各买了一盒回去,但吃不到多少肉。鸭掌、鸭翅上的肉虽少,却很紧致。鸭趾之间有一层薄膜叫做“蹼”,有人怕吃,我不怕,吃了一次,发现味道鲜美。

卤鸭不常见,只在绍兴吃过一次。我提出要吃卤鹅肝,厨夫说:“早就扔了。”我惋惜道:“鹅肝在欧洲是很被看重的。”厨夫哪里懂什么欧洲八洲,咧咧嘴干笑一下,便离开了。鹅肉鲜嫩松软、清香不腻,还可熏、蒸、烤、烧、酱、糟等。鹅肉营养丰富,富含人体必需的多种氨基酸、蛋白质、多种维生素和,并且不饱和脂肪酸含量高,吃了对身体十分有益处。

本地的一些酒鬼连鸡胥、鸭肫、鸡肠都舍不得扔掉,还要卤了吃,据他们说非常好吃。反正

肉难忘。

自明清以来,长江三角洲地区以鱼米之乡闻名天下。那里物产富饶,又是人文渊薮,生活在那里的人操着一口吴侬软语,而且做事细致、热爱饮食。那儿的菜点精细文雅,就地取材,炒的时候还加一点白糖,吃起来甜丝丝的。川滇湘的人们吃惯了辣的,或许吃不惯这甜腻腻的味道吧。

每次去江南的某镇,我都喜欢一个人穿行在铺着旧青石板的街道上,看路人摆摊补鞋,看冷艳的摩登女踩着高跟鞋轻轻而过,看河边杨柳婀娜多姿。肚子饿了,寻一间沿河的小酒馆,叫几样当地的小菜,譬如炒鸡头米、炸鲈鱼、蒸糯米糕、咸鸭蛋等等。

饭菜没有端上来之前,服务员会端来一杯茶、一碟炸花生米。我不用筷子,用指头夹起一颗花生米往口里送,吃完又夹起一颗往口里送,一颗接一颗。

我选的这家小酒馆,有些年头了,据说老板在厨师忙碌的时候也会去帮忙,关系很亲热。这里的菜品不追求什么熊掌燕窝、鹿肉虎胆,而是贴近生活,在当地家常菜的基础上推陈出新。小酒馆的门面,但食客众多,菜品地道。

女人出门,靠衣服打扮,而美食的关键在于搭配适宜。就算是同样的食材,在不同的时间制法也不一样,还有不同的搭配,不可一概而论。什么时候上什么菜,在这里,老板自会安排,食客不必慌张,不然要被别人笑话的。比如吃一些蔬菜,春天吃青菜,夏天吃丝瓜,秋天吃南瓜,冬天吃雪里蕻,这样才会符合圣人“不时不食”的标准。

这里的人可以容忍没有禽肉吃,但不能少了各种鱼。沟渠湖泊密布的地方,自然少不了各种鱼。这些鱼又嫩又滑又鲜,价格也便宜,谁都能吃得起。

烹饪这门活计,讲究的是耐心与慧悟。几条平淡无奇的鲫鱼,在厨师手里可以炖出人间的至味来。首先将几条鲫鱼刮去鳞片,剔去红腥、内脏,在每条鱼身上划出刀痕,再滑下锅用油煎至两面金黄,加冷水后用小火炖,同时将早就切好的新鲜笋片、香菇丁、魔芋片、芹菜段等放到里面,最后经过一定时间的炖煮,揭开盖子,只见汤色乳白、俨然玉脂,一股浓浓的鱼香扑面而来,就算光闻不吃,也能把人给馋倒,令人食欲大开!这次第,怎一个“香”字了得!此“鱼”只应天上有,人间难得几回“尝”啊。

我总觉得市场上随便可买的食材到了这里,经过厨师精心的烹调处理,便可以成为味道适中、颜色分明的菜品。就像清代桐城派的文章,有“考据、义理、清真雅正”,菜品亦如此,入口咀嚼出食材的原味,调味品的味道微乎其微,但不可或缺。吃完任何一种菜品后,口有余味。

我喜欢这里,在附近租了一间房,住了二十多天。在老家的时候,我天天不离酒。在这里吃乡土菜,岂可少了酒?这家年深岁久的老酒馆,跟吴敬梓笔下的杭州西湖酒馆大致相仿。除了桌上摆着一坛坛的老酒,还有各种小菜。我特别喜欢的下酒菜是煎豆腐干、炸茴香豆、炒花生米。

此地的老人也把喝酒叫做“灌黄汤”,这是因为在寒冷的时候,就要温热了这里。酗酒闹事的醉汉大约不会出现在这里。在这里吃酒品菜的均是平头老百姓,谈天说地,一团和气,基本上没有什么你死我活的冲突。或许在这众多的食客里,就有一位懂得生活的文人,坐在临水的窗户外,听桨声款款,看粉墙黑瓦,小酌细品,风味独特……

小酒馆每天依然是人来人往,在浮世繁华的角落里坚守着独特的趣味,为一代又一代的人提供美食,因之产生无穷无尽的话语和感触。人生有万般滋味,然而最主要的油盐味永远不能缺席。

我是吃不下去的。他们坐在土气的旧木桌前,等着嫂孑切好卤菜端上来,什么卤干张子、卤豆腐、卤杂碎等。他们抿点酒,疲劳也解除了,嘴巴也快活了。有的人没有吃相,直接拿手抓海带吃。有的卤蛋没壳,有的带壳需要剥,这时他们一人拿一个蛋,一边剥,一边聊,气氛热烈,心情舒畅,充满了市井生活的味道。他们头顶的树枝在风中摇晃,似乎听懂了这些画外之音。

会生活的人都知道,卤味要买现成的。加上各家有各家的配方,味道也并不一样。但是人多的地方,味道总不会太差,只是看你喜不喜欢那种口味而已。我喜欢吃这吃那,可是至今还不会卤菜。或许卤菜亦需要一种天分或者勤奋。我觉得凡是会卤菜的人,必定倾注了情感在里面,那种至亲至性的乡土味道,才是人间唇齿间最令人留恋的。

老酒馆

自明清以来,长江三角洲地区以鱼米之乡闻名天下。那里物产富饶,又是人文渊薮,生活在那里的人操着一口吴侬软语,而且做事细致、热爱饮食。那儿的菜点精细文雅,就地取材,炒的时候还加一点白糖,吃起来甜丝丝的。川滇湘的人们吃惯了辣的,或许吃不惯这甜腻腻的味道吧。

每次去江南的某镇,我都喜欢一个人穿行在铺着旧青石板的街道上,看路人摆摊补鞋,看冷艳的摩登女踩着高跟鞋轻轻而过,看河边杨柳婀娜多姿。肚子饿了,寻一间沿河的小酒馆,叫几样当地的小菜,譬如炒鸡头米、炸鲈鱼、蒸糯米糕、咸鸭蛋等等。

饭菜没有端上来之前,服务员会端来一杯茶、一碟炸花生米。我不用筷子,用指头夹起一颗花生米往口里送,吃完又夹起一颗往口里送,一颗接一颗。

我选的这家小酒馆,有些年头了,据说老板在厨师忙碌的时候也会去帮忙,关系很亲热。这里的菜品不追求什么熊掌燕窝、鹿肉虎胆,而是贴近生活,在当地家常菜的基础上推陈出新。小酒馆的门面,但食客众多,菜品地道。

女人出门,靠衣服打扮,而美食的关键在于搭配适宜。就算是同样的食材,在不同的时间制法也不一样,还有不同的搭配,不可一概而论。什么时候上什么菜,在这里,老板自会安排,食客不必慌张,不然要被别人笑话的。比如吃一些蔬菜,春天吃青菜,夏天吃丝瓜,秋天吃南瓜,冬天吃雪里蕻,这样才会符合圣人“不时不食”的标准。

这里的人可以容忍没有禽肉吃,但不能少了各种鱼。沟渠湖泊密布的地方,自然少不了各种鱼。这些鱼又嫩又滑又鲜,价格也便宜,谁都能吃得起。

烹饪这门活计,讲究的是耐心与慧悟。几条平淡无奇的鲫鱼,在厨师手里可以炖出人间的至味来。首先将几条鲫鱼刮去鳞片,剔去红腥、内脏,在每条鱼身上划出刀痕,再滑下锅用油煎至两面金黄,加冷水后用小火炖,同时将早就切好的新鲜笋片、香菇丁、魔芋片、芹菜段等放到里面,最后经过一定时间的炖煮,揭开盖子,只见汤色乳白、俨然玉脂,一股浓浓的鱼香扑面而来,就算光闻不吃,也能把人给馋倒,令人食欲大开!这次第,怎一个“香”字了得!此“鱼”只应天上有,人间难得几回“尝”啊。

我总觉得市场上随便可买的食材到了这里,经过厨师精心的烹调处理,便可以成为味道适中、颜色分明的菜品。就像清代桐城派的文章,有“考据、义理、清真雅正”,菜品亦如此,入口咀嚼出食材的原味,调味品的味道微乎其微,但不可或缺。吃完任何一种菜品后,口有余味。

我喜欢这里,在附近租了一间房,住了二十多天。在老家的时候,我天天不离酒。在这里吃乡土菜,岂可少了酒?这家年深岁久的老酒馆,跟吴敬梓笔下的杭州西湖酒馆大致相仿。除了桌上摆着一坛坛的老酒,还有各种小菜。我特别喜欢的下酒菜是煎豆腐干、炸茴香豆、炒花生米。

此地的老人也把喝酒叫做“灌黄汤”,这是因为在寒冷的时候,就要温热了这里。酗酒闹事的醉汉大约不会出现在这里。在这里吃酒品菜的均是平头老百姓,谈天说地,一团和气,基本上没有什么你死我活的冲突。或许在这众多的食客里,就有一位懂得生活的文人,坐在临水的窗户外,听桨声款款,看粉墙黑瓦,小酌细品,风味独特……

小酒馆每天依然是人来人往,在浮世繁华的角落里坚守着独特的趣味,为一代又一代的人提供美食,因之产生无穷无尽的话语和感触。人生有万般滋味,然而最主要的油盐味永远不能缺席。

对有些人来讲,擦去疲倦、压力、心尘,最好的工具也许就是能够连接纯真岁月与当下生活的“活”的器物。

吃完饭,灶膛里余火还盛,于是垛上个铁三角架煮茶。翻看朋友圈,铺天盖地都是关于俄乌战争的种种议论。中国本土已经有七十多年没发生过战乱,在中国历史长河中,这是很少见的。

应该庆幸,我面对的是人间烟火,不是连天炮火。

(作者系湖北省作家协会会员,中国散文学会会员,湖北省中华诗词学会常务理事。作品散见于《延河》《长江丛刊》《星星》《江河文学》《辽河》等刊物。曾获第七届华夏诗刊奖一等奖、中国城市党报副刊二等奖等奖项。)