

万物皆可糟

■柴隆

电视剧《繁花》中的宝总，无论在黄河路上吃得再好，饭局结束后，总要去夜东京，吃上一碗“豪华”泡饭，隔夜饭里倒点开水，再配上糟货、酱瓜、腐乳、咸蛋等各色小菜，这一天才完美。炎炎夏日，胃口不开的时候，总会思念各式荤素糟货：荤菜糟猪肚、糟门腔、糟凤爪、糟鸭肫、糟河虾、糟小黄鱼；素菜糟素鸡、糟毛豆、糟花生……苏浙沪的夏天，是糟醉的天下，没有什么东西是不能被糟的。

上海本帮菜里，有一道著名的“糟钵头”，猪肺、猪心、猪手、猪大肠搭配以老正兴自选的香糟与花雕酒，经过特殊工艺制成的糟渍，上桌时糟香扑鼻，沁人心扉，品尝起来口感醇厚，味道鲜美。

对于上海老克勒来说，糟货是一年四季的家常菜，作为凉菜，糟货在夏季总是尤为受欢迎。从前慢，初夏一到，走近弄堂口便能闻到若有似无、撩人味蕾的糟卤香，舒舒坦坦撑起一顿饭，在夏天，似乎没有什么东西是不能被糟的。王宝和酒家、老人和的外卖窗口几乎可以买到能想到的所有糟货产品，每天一开门就有许多阿姨爷叔在熟菜窗口排起“百脚蜈蚣”的长队，经久不衰的高人气是上海人对糟货的偏爱与执着。

糟货，不仅上海人情有独钟，苏杭也盛行，写过《美食家》的苏州作家陆文夫说过：“糟货之味比酒更醇厚，比酱更清淡，是一种阅尽沧桑后的淡泊，同时又自然地有一种老于世故的深沉回味。”陆老师真是切中要害，是的，苏州百年老字号松鹤楼的名菜“糟香一品江南”，就是将原本有些油腻的肉和鱼，一经糟醉油脂刮尽，煞煞清爽，展现了江南人对食材的巧妙运用和对糟香风味的极致追求。

糟货的灵魂，就是香糟卤，它是成就各式荤素糟货的“神器”。上好的糟卤，一如四川泡菜中的“老汤”，滋养寻常人家的老中青三代。香糟卤是把酒糟萃取物与上好的黄酒兑在一起，再加入食盐、花椒等调料，装坛密封，经二次发酵，封藏半年以上即成。做糟卤，可是个非常复杂的技术活，一般人很难操作，好在市面上有现成的出售，老字

号“邵万生”家的香糟卤便是一只鼎。糟卤看上去跟黄酒很像，由于加入调料和香料，比黄酒咸得多，它是让荤素食物发生奇妙变化的关键所在。普通平凡的食材一旦浸入这琥珀色的液体中，就好像被施加了魔力，为燥热的天气注入一丝凉意。

宁波人也喜欢糟货，只是与常见的煮熟糟货不同，我们喜欢拿生肉骨、生鱼混合糟直接腌制，风味独特。糟骨头是宁波象山人的传统美食，先将带肉的猪肋排洗净剁碎，加入酒酿放进家酿酒糟中密封发酵三个月，酒香逐渐渗入骨肉，形成独特的风味。单单蒸糟骨头未免暴殄天物，我们常常将它搭配黄鱼一起蒸，糟骨头的酒香与黄鱼的鲜味交织，香气四溢，又不同于高度酒的浓烈，黄鱼本就鲜嫩，在糟卤的滋润下更添一丝甜味，妙不可言。

夏日的热三伏一到，宁波人“露天吃饭”掀起高潮，画面最闹猛，好戏日日上演不重复。杨梅酒的香气，一直从巷头飘到巷尾。几个“老酒饱”咬着蟹脚钳，掰一撮淡菜，喝得优哉游哉，其中时令糟货也大出风头。

红猛日头西下，男人将铅桶装水，先把弄堂前的空地泼透，驱散暴晒一天后的热气，方才搬出桌子和矮凳。蒸笼似的灶间里，烧饭的阿姆已是黄汗直淋，但无论再热，“下饭”却不能敷衍：“葱油海瓜子”“白灼淡菜”是专门给自家男人下酒的；斩来一块烧鹅，“腰面”上的嫩肉早已剔出，专留给孩童吃；清炒个番茄梅豆，捞几块灰扑扑的冬瓜瓜，浇淋麻油做“压饭榔头”，最后一碟糟淡菜过饭……

记得《繁花》里还有一句台词：“糟鱼要吃七宝的。”在上海，糟鱼不仅是泡饭的好搭档，它还在传统过年菜里占据一席之地。无独有偶，糟鱼也采用“生糟”的方法，将大青鱼洗净切块，抹上香糟和盐腌制，既可以清蒸，也可以煎，肉质紧致有嚼劲，糟香衬托出青鱼独特的咸鲜。春节期间，满桌子鸡鸭鱼肉，吃得昏天黑地、醉生梦死之余，端上来的一盘糟鱼，方可一解浑浑噩噩与舌尖麻木，开胃消腻而大受追捧，唯一的问题是糟鱼含酒，怕吃多了影响驾驶。

青青龙葵草

■吴妖

花坛的一角，不知道什么时候冒出来几株龙葵。骄阳似火，就连蝉鸣声都裹挟着焦躁，龙葵却是丝毫不露怯，顶着毒辣的日头恣意舒展开叶片。那份青绿，或许在下一刻就要从叶间渗出。

儿时生活在乡野，龙葵的身影几乎无处不在。田间地头、墙角石缝，都能觅到它的芳踪。爷爷总说龙葵“繁易”，拾掇菜园时遇见，便毫不留情地将之拔去。我却对这些会结出“黑星星”的植物格外偏爱，央求爷爷留下菜畦边缘的那几株。

角落环境逼仄，善解人意的龙葵却不恼，自顾自在方寸之间铺展绿意。耐心等上几天，翠色枝叶间就钻出了簇簇低垂的小花。素雅的白色花瓣如同众星捧月般，将嫩黄的花蕊团团围住，远看，酷似缩小版的茄子花。不记得哪位诗人曾写下“紫茄白苣应相笑，正是西风吹龙葵”，大概在野外驻足凝望时，为清丽脱俗的龙葵花所倾倒。

赤日炎炎，花儿很快在暑热中凋谢，圆溜溜的浆果开始显露风采。龙葵的果实并不大，仅有黄豆粒大小。成串点缀在枝头，谦逊下垂，倒是颇像美人耳下碧青色的明月珰。几场雨过后，果子加深了颜色，翠绿、灰绿、墨绿直至晕染成夜幕般的紫黑色。水珠滴落其间，仿佛给龙葵加上了一层闪着星光的滤镜。

李时珍曾在《本草纲目》中提及龙葵的果实：“结子正圆，大如五味子，上有小蒂，数颗同缀，其味酸，中有细子，亦如茄子之形。”细看熟透的龙葵，轻薄的果皮里藏着细密的籽粒，泛起诱人的光亮。舌尖抿上一颗，酸甜沁心的汁液便在舌尖迅速爆开，弥漫出特殊的草木清气。若是和草莓等野果相比，龙葵算不得有多美味，但那种绵长的滋味

却总能绊住我们的脚步。手指捋下一撮，嘴里接住几颗，唇角和指尖很快染上了墨水般的颜色。

爷爷见状，免不了高声提醒：“小凶，青果子有毒，那些黑果子也少吃点儿，吃多容易流鼻血。”我半信半疑，但仍听话照做，将剩余的龙葵送到玩“过家家”的区域。龙葵果实汁水丰盈，是我和小伙伴们“捣果酱”的绝佳食材，当然这“果酱”大多是做完即丢弃的。后来长大了，才知道龙葵含有生物碱，误食容易引发头晕呕吐。有些地方会采集龙葵的嫩叶入馐，烹饪前须经焯水处理。我曾在广西的一家餐厅尝过龙葵蛋丝瘦肉汤，味道柔韧清苦，略有回甘。

小小的龙葵，是大自然赠予的佳酿。龙葵别名甚多，有充满童话色彩的老鸦眼睛草和欧洲黑月影，有诗意盎然的七粒扣和摇铃草，有野趣横生的心酸浆和黑悠悠，更有独具气势的天茄子和天地棵。在女作家萧红笔下，龙葵的名字则是俏皮可爱的“天星星”。萧红在《呼兰河传》里记录过美味的龙葵：“蒿草里边长着一丛一丛的天星星，好像葡萄似的，是很好吃的。我在蒿草里边搜索着吃，吃困了，就睡在天星星秧子的旁边了。”每位作家笔下的故乡，都有着浸透浓稠情感的四季风物。而乡野间一嘟噜一嘟噜的龙葵，正像烟火之上的满天繁星，照亮着萧红的童年时光。

小长假回老家，爷爷当年的菜园还在，只是已经杂草丛生。我站在角落发呆，几株摇曳的龙葵蓦然闯入了视线里。走近时，才发觉叶腋间挂满了低垂的黑亮果实。我不由得摘下一颗放进嘴里，舌尖立刻泛起清甜与微涩交织的熟悉滋味。

入夜，去驿站取快递，我从小区的南边穿到北边，又从北边穿回到南边。途中，看到凡有凳椅的地方，皆三五成群地围满了人。或坐或站，聊得不亦乐乎。仿佛到了夏夜，每个人的口才都变得好了起来。不论是谁，只要张口，就能扯一段闲篇。耳朵留一只在彼处，便可知上至国家大事下至街谈巷议，统统都能成为他们的话题。

当此时分，小区里有微风习习冲淡夏日的暑热，却并不凉快，与空调房里的体感相差甚大。倒是车库出口的地方，不知何故，同别处大不相同，阵阵凉气如活水汩汩流出，让人身心舒泰。与之相应，出口附近的长凳上聊天人数也较其他地方多一些。

看他们天南海北，放“嘴”信马由缰，我不免有些感慨，觉得这

画面既熟悉又陌生。熟悉是因为相似的场景记忆里也曾出现过，陌生则是因为已经很多年不曾如此。

我小的时候在农村长大，那时农村里鲜少娱乐活动，聊天在一定程度上充实了人们的闲暇时间。每至夏夜，无论晴雨，吃过晚饭，洗了碗筷，少不得要去相熟的左邻右舍家里做客聊天。聊的内容当然也是家长里短居多。天晴的夜晚，有电视机的人家还会把电视机搬到屋外的空旷之地，即我们俗称的“稻地”，因其地面平整常做晒谷之用而得名。

在稻地上放两条凳子，凳子上架一扇门板，电视机置于门板之上。彼时的电视机多为黑白电视，频道不多，信号也不稳定，上面插着天线，像姑娘家梳的羊角辫，就是专门用来接收、调节信号的。大家边看电视边聊天，常要聊到晚上

八九点钟才散场，第二天依旧如故，也不知道日日见面怎么会有那么多的天可以聊。山里蚊虫多，通常夜幕降临以后主人家会在椅子的旁边点一圈蚊香或者在稻地的四角燃起艾叶，以达到驱蚊的效果。

不同于现在动不动就55英寸、65英寸的屏幕，那时候的电视机屏幕都很小，只有12英寸或14英寸，但大家非但不嫌弃，还乐在其中。多年以后回想往事，当时之所以觉得快乐，除了知足常乐的天性，可能也跟人与人之间没有利益纠葛的纯粹有关吧。

在我们这儿有两句民谣，道是：“小时候外婆家，长大了丈母家。”我在读书以前，在外婆家待的时间远较自己家长。即使读书以后，寒暑假一到，也要去待上一个来月。夜里，地上的谷物一收，将

水洒向地面，听它“滋滋”作响。待地面的热气消散得差不多了，将凳子、门板从屋里挪出来摆好，再搬一把椅子，只等外婆忙完出来，听她讲故事给我听。间或，她也会同我玩猜谜语的游戏。室外没有电风扇，空调就更不用说了。有风的时候尚可，没有风的时候，就只能轻摇蒲扇。但因为有好听的故事和有趣的谜语，仿佛那热也不觉得是热了。若哥哥也在，两个人还时常为谁坐在外婆的左边谁坐在外婆的右边吵闹不休。

那时候的夏夜，是那么简单，又是那么美好。三两个人，满天星子，一坐就是半夜。遗憾的是，长大以后，为了生活而奔忙，再也没有了这样的闲情，也再也没有了这样的纳凉体验。但回忆涌动时，还是不自觉地回到过去，晚风微醺，令人陶醉。



水雾轻柔消暑意

唐严摄

序曲（外一首）

吕付平

在大地返绿之前
我听到冰河传来流水的声音
有关雪的故事结束了
风中的刀子都化作纤纤玉手
相逢一笑浪恩仇
尘世的锁黄微微震颤
此时，安寂只是萌动的前兆
每一缕清风都是一把钥匙
一场雨接着另一场雨
一株草挤着另一株草
多少事物由此醒来
梳妆打扮，开始和解和接纳
一棵树，远远地望着
慢慢一棵树。眉目顾盼间
充盈了双眼

宴席

像湖水漫过沙滩
一株株油菜苗抽枝、散叶、拔高
转眼就左右逢源口吐黄金
铺开阵势邀请近邻
大摆宴席
醇厚的黄，铺张的黄，放肆的黄
疯狂的黄，一朵，十朵，百朵
千朵，万朵，千千万万朵黄
拥挤着，传递着，蔓延着，燃烧着
拂腾着，在春天里攻城略地
多么壮观的排场。带来视觉的
惊艳，嗅着的贪婪，听觉的沉醉
春天被一场花海揭开了薄被
一支画笔挣脱季节的笔架
奔跑起来。描画远处起伏的山峦
也临摹近处金黄色的火焰，以及
排山倒海的嗡嗡嗡嗡的浪花
春风为酒，阡陌为盅
喜首者黄袍加身，外露蓬勃向上的
喜悦，也深藏盛极必衰的忧伤

一碗羊肉汤的坚守

■欧阳凝芳

三伏天暑气正盛，去喝一碗滚烫的羊肉汤最是熨帖。

下了班，拐进街边一家羊肉店。面店不大，几张桌子擦得锃亮。男人掌厨，默默在灶台后忙碌着。迎客的老板娘一张圆润的脸，身形敦厚，未语先笑，透着家常的亲切。

墙上菜单简单：羊肉汤，十二元一碗。我点了一碗，很快，一个约莫小学生年纪的女孩，扎着马尾辫，双手稳稳地捧着一个粗瓷大碗走来——正是暑假，她也成了店里的小帮手。一家三口，男人主厨，女人张罗，孩子搭手，小店运转得井然有序，自有一种踏实安稳的节奏感。

端上来的羊肉汤，热气腾腾。醇白浓厚的汤汁上，撒着翠绿的香菜末和葱花，白绿相映，清爽温润，看着就让人喉头一动。桌上备着羊油辣椒和细盐，依口味调入，舀一勺送入口中，鲜香立时在舌尖绽放，更有独具气势的天茄子和天地棵。在女作家萧红笔下，龙葵的名字则是俏皮可爱的“天星星”。萧红在《呼兰河传》里记录过美味的龙葵：“蒿草里边长着一丛一丛的天星星，好像葡萄似的，是很好吃的。我在蒿草里边搜索着吃，吃困了，就睡在天星星秧子的旁边了。”每位作家笔下的故乡，都有着浸透浓稠情感的四季风物。而乡野间一嘟噜一嘟噜的龙葵，正像烟火之上的满天繁星，照亮着萧红的童年时光。

喝羊肉汤的标配是烧饼，一张脆薄饼2元，切成方块端正正放在粗瓷盘上。我吃了一口饼，啜一口汤。薄脆的饼配着浓浓的汤，这简简单单的组合，吃得人心里格外踏实满足。

店里客人不多，我便与老板娘闲聊起来。她告诉我，他们是安徽淮南人，“淮南的羊肉汤、牛肉

汤，那可是双绝哩！”小店开了快五年，日子就靠这汤汤水水撑着。“不容易，就靠守时间啊。”她擦擦手，指关节有些粗大。

我一听，不禁一震，“守住时间”这四个字平平淡淡，却像汤面上浮着的滚油星子，猝不及防烫在心上。我抬眼望去：男人在灶前守着那锅始终沸腾的汤，汗珠沿着脖颈滑落；女孩安静地收拾着邻桌的碗筷，动作已很熟练；老板娘笑盈盈地招呼着刚进门的熟客。

日复一日，年复一年，这一锅汤，这一月小店，这一家人的生计与盼头，可不就系在这日升月落的“守”字上？守的是火候，是味道，是开门迎客的时辰，更是平凡日子里那份不容懈怠的韧劲。

汤尽，饼毕。腹中暖意融融，额角也沁出细汗，通体舒泰。付账起身，推门走入依旧燥热的夏夜。身后，小店的灯光在夜色里铺开一片亮堂堂的光，不晃眼，也不张扬，就那么稳稳当地照着门前的路和来往的过客。

所有日子原本就是这样守出来、熬出来的啊：日日年年守着这一方灶台、几张桌子。那滚沸的汤锅里，熬煮的岂止是羊肉的鲜香？火候的，更是人间最踏实也最坚韧的活法——守着烟火，守着人心，守着这一口滚烫里，那慢火细“熬”出来的岁月绵长。

鸣鹤古镇的运河不似江南其他水道那般温婉，它的水道比较直，由西向东流经全镇。河上横跨七座明代古桥，白洋湖的水流过古镇，流出陡塘桥，途经快船江，一直流向大海。

炎炎夏日，古镇的行人很少，知了在运河两岸的香樟树上合唱，运河泛起碎银般的光斑。熟悉又陌生的运河，让我想起儿时经常趴在埠头的石阶上，看自己的倒影被鱼咬成不规则的图形。桥底下总蜷着几只避暑的猫，它们的眼睛在阴影里亮得像黑曜石。水草在暖流里摇曳，隔壁老伯的二胡常会停摆三拍。横跨在水上的岳庙，那临河的雕花木窗里，还留着多年前前贴的褪色窗花，祖祖辈辈口口相传的塑像也在时间的河流里模糊了。

当典桥的栏杆低矮宽直，我们最喜欢在桥上跳水。桥的石狮扶手上，深浅不一的抓痕记录着几代孩童的身高。一个个黑泥鳅的背脊不断蹭过芹菜，搅乱杨柳树的倒影。临回家必定收获几只河蚌和一捧螺蛳，还有那黏在手臂上的凉意，像被运河悄悄盖的活体印章。

日影西斜，暑气收敛金色锋芒，整个运河被炊烟熏染成褪色的照片。药铺门口的铜秤砣在夕阳里泛着暗红的光，柜台玻璃罐里的陈皮与当归，把影子投在糊着桐油纸的格窗上，宛如一幅动

态的水墨画。赶鸭人挥动竹竿，一群绒毛未褪的雏鸭便画出歪斜的五线谱，它们搅动的水波里，偶尔会浮起半片青花瓷碗的残片。

那排临水的格子窗里，梅花糕的香气与鱼腥味缠斗多年仍未分出胜负。卖甜酒酿的老头总在烧饭时将竹扁担横在门楣上，那根油亮的扁担两头挂着祖传的铜铃铛，铃舌磨得只剩薄薄一片。

河岸的石板被人磨出了包浆，像用旧了的砚台，盛满了时光的墨渍。桥墩上的苔痕深浅不一，记录着每年汛期的水头总会露出些许青铜器的光泽。

七月的风里，裹挟着蝉鸣和热浪，还有货郎的棒冰和冻蒲。那种白糖的甜是无与伦比的，带着清凉，更带着运河的底色。

运河把每个夏日都酿成了一坛坛沉在河泥深处的杨梅酒，要等岁月掀开那层糯米封泥时才会飘香。那些嵌在岸石缝里的碎瓷片，在某个溽热的午后，依然会突然折射出让人眯起眼睛的锐利光芒。

多年后我才知道，所有夏天是运河水面上的同一个万花筒。当我们靠近那些灼热的镜面时，自己的倒影早已融进了水纹深处，变成岸边青苔上褪色的斑点。那些斑点渐渐洒开，最终连成祖父烟斗里飘出的那缕淡蓝。