

投稿邮箱:
zzfkwy@163.com

美食 吃鱼

刘铁建

攸州是鱼米之乡,鱼虾吃得热闹。就说吃鱼。最大众的吃法叫水煮活鱼。这鱼宰前还活蹦乱跳,现宰现吃。先前,农家煮活鱼放新鲜青椒。鱼落锅即放水,滚一阵放椒,放点姜葱就算成。味道最是本色,尤其那汤。青、草、鲢、鳙四大家鱼这样煮,鲤鱼这样煮,小杂鱼这样煮,鱼杂也这样煮。这样煮的前提是这鱼未“粘”过配方饲料,饲料鱼腥味重,煮是难吃的。现在依然这样煮的不在少数,但又有新的方式。例如做大席,一坐几十桌,得煮一大铁锅,鱼易碎,青椒易烂。厨师就将草鱼剁小块后拌点盐,腌上半个小时,青椒改干辣椒灰。千滚豆腐万滚鱼,是说鱼多煮才好吃。这样弄,耐煮,鲜味里多了一分甜。现在一些饭馆酒店煮鱼煮得更“生猛”!一条四、五斤重的草鱼,从水里捞上来,往地上一搁,刀背在鱼头上一敲,随即褪鳞开剖,切成八、九大块,扔锅里煎炸,皮至焦黄,放水煮,放干椒、蒜瓣、姜片、桂皮、八角、香叶、白果、豆瓣酱、豆腐乳汁、山茶油、米酒、糯米酒糊。“咕嘟咕嘟”,猛煮二十分钟出锅,撒上葱段香菜,仅那油光锃亮的颜色,便可将食客顶刻“俘虏”。还有一条,也是靠煮,是黄鸭叫。稍煎,开一抿啤酒放锅里煮,煮到极致就鲜到极致。还有一条,非煮不可,是桂鱼,也叫鳊鱼,最难熟。两斤重的河鳊,用刀在肚背上斜斜地划上菱形口子,丢铁锅里,旺火滚个二、三十分钟,汤稠肉烂,鲜香四溢。尝鱼的人不禁叹:难得,真难得!

还有“盐咬鱼”,其实就是腌鱼。腌鱼不经久,易坏,热天不太腌的,冬天也就腌个三、五天。腌鱼必煎,两面煎焦,必洒米酒去腥,用干椒老姜,弄干爽一点,忒下饭。个别人喜欢吃有“盐腥味”的,腌时故意不放足盐。过几天有腥臭,煎焖出锅,闻的人说臭,吃的人却喊香。以前在学校有个女同事,明眸皓齿,细皮嫩肉,谁知好这个,公开嚷:就爱吃盐咬鱼,一定要带腥臭味的,越臭越过瘾!吃的事,你没办法,每个人有每个人的喜好。

蒸鱼也常见。巴掌大块的鲜草鱼来几下花刀,用盐和调料稍腌,淋茶油,放豆豉辣椒,蒸,出锅撒葱花。大块的、小块的干鱼、腊鱼也蒸。最受欢迎的是蒸出来的烟熏火焙的小鱼干。现在红白喜事摆大席酒,草鱼也不太用了,档次愈来愈高,用蒸鳊鱼、蒸鲈鱼,或者蒸河鳊。放金黄颜色的小米泡椒,既辣又甜还香。百姓家还喜欢蒸一种鱼,就是土鲫鱼。个头越大越好,洗净,也不弄去鱼鳞,也不清走肚肠,蒸时放几粒盐、两片姜,滴两滴生茶油,水适量,其余都不放。只喝汤,清热解毒补元气。

煮鱼头是不用说的,很家常。最好吃的当然是鳊鱼头了。帮娘做七十岁酒的那次,天刚亮就到了县城湘东大市场农贸市场。厨子开单子,要三十只鳊鱼头。这东西需求量大,不先下手难得置齐,就先挤鱼摊。讲好价,鱼老板就开始取鱼头。见取了几个,便说,老板你只管拣大头取,取齐帮我放编织袋里,我买其他东西去了,等下来过秤结账。你只管去,都帮你弄好。鱼老板回应。下午,正席吃过了,送厨子出门时,他轻声对我说,今日三十只鱼头,鳊鱼头只三只,其余全是鲢鱼头。我大惊,怎么可能?我守着他取……马上改口,真的么?厨子说,真的。原来,我一转身,鱼老板就耍奸。鲢鲢形似,口感、营养、价格却相差蛮大。也不知那些来客吃出猫腻了不。那次,很不满意自己的办事能力。

腊鱼除了蒸,多数时候是焖。小杂鱼用清水里浸过,滚油里煎炸,放青椒,或红椒,或青红椒,搁姜蒜及其他调料,再放水稍焖收汁洒米酒即可。大鱼干只是水放多点,焖的时间长一些。



往事

渌口接龙桥上 看龙船

张和平

由东而来的渌江缓缓西流,流经石亭和漂沙井老街、周家埠、横江石,流过已经淹没在水电站水下的铁埠滩。渌江水从铁埠滩开始形成渌口渌江第一湾,流过庙弄子流水沟码头。一、二总交界接龙桥码头,流进伏波岭下的小石沟回水湾。渌江水再过沙河里、李公庙等老码头,经过京广复线的两座新老铁路桥,在关口的老地标洋油池汇入湘江,渌湘两江水融合后,流过湘江东岸的渌口大石沟,一路向北奔腾而去。

20世纪60年代以前的端午节,到接龙桥上看龙船,是最热闹的。渌江水里的几条龙船,赛前赛后,都会在这“无水一座桥”的接龙桥桥边第一湾划上几个圈。

端午节前,街上的商贾们会轮流做东,召集老街上几位管事的人商议龙船组队、比赛规矩等事宜。龙船划手都是清一色的壮实男人,一般会在四月初就开始练习,练习时仅上身穿个布背心。据说,龙船划桨全身运动,特别要扭动屁股,棉布短裤不耐穿,穿上一两天,就磨穿了。他们围一条长长的萝卜澡巾上上下河岸,练习划龙船不靠岸边,只在河中央进行。划手们都不穿短裤练习划龙船是公开的秘密。那些天,有些爱热闹的商家和老街住户会到接龙桥上,看到练习的龙船来了,就在花岗岩栏杆边先燃放一盘鞭炮,河中央的龙船,听到鞭炮声,立即往接龙桥靠拢,随着鼓点“锵咚咚”,划手们就会齐声“哦嗨”,快速地朝伏波岭小石沟划去,并且迅速大回转,再划上水。看到龙船在划水了,燃放鞭炮的人则会喜笑颜开,求平安,求财神,并继续放鞭炮。龙船上站立的旗手,指挥锣鼓点子更激烈,划手们更加有劲地划桨,齐声吆喝。往往是岸上鞭炮一放再放,江里的龙船会再三从小石沟回水,划上水。我们这些小孩站在接龙桥上欢呼雀跃,大人们也会放肆喊,吆喝喧天,端午节的几天,个个都把嗓子喊哑。

我还未启蒙读书的20世纪50年代一个端午节,半边街茶亭与对河南岸的江面上拉起一条麻绳,上面系了一些红布条为起点,伏波岭小石沟这段区域为

终点进行比赛。附近的乡村和老街的居民,早早地聚集在接龙桥的桥上、河边的山上看龙船。桥上的白螺山,当年是人委会,只一栋六、七层楼的办公大楼,旁边是学堂岭,两座山上都站满了人。接龙桥这里视野宽阔,桥上更是人山人海。龙船队伍最多时有十多支。接龙桥上,两座山上观战的人,赛前的划船热身,最是看得激动,本居委会、本队的龙船一到,站在山上的几支土銃,就会轮流着放銃。

下水参赛先有燃烛敬香、放爆竹仪式。每个龙船上的旌旗等装饰都有区别,划手们的头巾与上衣,以红、黄、蓝为主。他们都只穿一条超过膝盖的墨土棉布大短裤,我们细伢子都知道,那叫不系带子一二三裤,一贴紧小肚子,二叠起多余的裤头,三扎好裤头,系上那条长萝卜澡巾,裤头还要从腰中绑好的澡巾翻出来一截才保险。比赛时,划桨动作整齐,起桨、夺冠的两个关键时刻,锣鼓加快,鼓点密集,摇旗的会更加有劲,划手们全部站立起来,略弯着腰一边划桨,一边配合鼓点吆喝。桥上麻石栏杆边,不断鸣放鞭炮助威,划龙船的与岸上观众连连呐喊“锵咚咚”“哦嗨”!龙船赛的江面异常激烈,白螺山、学堂岭、河岸上、接龙桥上热闹非凡。

龙船赛结束时,锣鼓声缓了,“哦嗨”声也有拖长,划动有如游龙戏水。按风俗习惯,划着龙船到湘渌两水的交汇点,关口的关圣殿河滩上岸,在摇旗与司鼓带领下,去祭拜关帝老爷。拜完老爷,敬了菩萨,都上船,再划上水,回到李公庙、沙河里、接龙桥等几个码头上岸。他们会将龙船上的大锣大鼓抬下来,再配上唢呐、铙、小锣等响器乐器,在众人的簇拥下去老街上三、四总的热闹地段游一圈,威风一下。然后,参赛的龙船划手们在一起,粽子、包子、有肉有酒大喝一顿。一年一度的比赛结束后,还有一仪式,燃烛供香,叩拜一阵,热热闹闹的鞭炮声中,封好龙船才散。

这样的渌口老街民俗,在我的童年时期,年年都有。进入60年代,随着公路汽车的兴起,船运渐渐落寞,赛龙船也随沿江的渌口老街码头没落而渐渐消失。多年过去了,上辈的老人与我这一代渌口老街人,端午节一到,还是会特别怀念当年接龙桥下的龙船比赛。

随笔

五月艾草香

谭熙荣

端午近了,仿佛已闻到艾叶菖蒲浓烈的芳香。

时光倒回三四十十年前,那时,我的母亲健在,身体也还康健。

五月一到,家家户户开始预备艾草、菖蒲。屋前房后,田埂坎上,水塘沟壑,这些见风便长的植物,平日无人问津,此时成为人们钟爱的尤物。初四下午,将艾草菖蒲拣洗,切碎,倒进大木盆里,放几根大蒜杆,撒些许雄黄,然后提水注入,浸泡一夜,“端阳水”成了。这一切,我家照例由母亲完成。我的任务是负责洒艾叶菖蒲水。翌日,水成浅绿色,浓郁的香气弥散开来,满满的端午味道。大家用桶子提了漂着浮叶的水,屋里屋外,到处挥洒。屋里我是主张不洒,怕湿了东西,可是人小言轻,意见难被采纳。

据说蛇是怕雄黄的,所以端午节那天,小孩的额头上也要蘸一点雄黄,并且水酒杯里也要放一点儿。长大后知道了雄黄有毒,遂想,即使人吃了雄黄酒,哈口气放个屁也能吓跑蛇,也不必用身体做代价吧。

艾草、菖蒲的另一个用处,是煮端阳子。子就是蛋,茶陵话。一般用的是鸭蛋,耐煮,难得开裂。那个厚实的铸铁鼎里,艾草、菖蒲铺底,再排上洗过的鸭蛋,打上满满的水。柴火添了又添,水开了又开,煮成深棕色。蛋也是染过色似的,颇像茶叶蛋。水有艾草的苦味,说是有清热解毒的效力,勉强喝下半杯,蛋并不怎么好吃,但得

吃一两个,叫做“纳节气”。若是几岁的孩

子,洗澡时还要拿煮过的蛋在身上滚几滚,同时念道:滚死痲子疖子,滚死痲子疖子。孩子觉得有趣,咯咯地笑。

还有一项工作,插艾草、菖蒲。窗户上,门上,神龛上,前坪后院的墙上,都插。牛栏的门窗也不例外,图个六畜兴旺。端午节过后,艾草菖蒲大都被收起,暴晒一两日,留作后用。

艾草、菖蒲是良药,《本草纲目》皆有记载。艾以叶入药,性温,味苦,无毒,纯阳之性,通十三经,有回阳、理血气逐湿寒、止血安胎等功效,故又称“医草”。小儿惊厥哭闹,用艾叶煮水服之,甚是管用。我的儿孙辈,都受过艾叶的“恩惠”。艾叶也是一种极好的食物,在广大南方,艾叶把粿已成经典美食,家喻户晓。清明时节,采来鲜嫩的艾叶,稍加处理,拌以糯米粉、花生米、芝麻、白糖,捏成汤圆,蒸而食之,美味无比。其色墨绿,秀色可餐。也有采取艾叶作蔬菜食用的,既是菜蔬,又具药用,一举两得。

菖蒲能健胃理气,利湿化痰,祛避邪疫,驱蚊灭虫。因叶片呈剑形,菖蒲被方士称为“水剑”“蒲剑”。端午与艾草插于门窗,正是取其“斩千邪”之意。古时,菖蒲与兰花、菊花、水仙并称“四雅”,且为文人墨客誉为“天下第一雅”,有“园无石不秀,室无蒲不雅”为证。书桌案几,一盆蒲,一杯茶,一本书,雅之至也!

饭后散步,路旁常可见到艾草与菖蒲。稍作停顿,摘两片艾叶,揉搓成团,或者折两折,塞入鼻孔,其味野趣,无香水之妖。路下的水洼里,一汪菖蒲片片挺立,绿而不娇,绿得素雅、卓尔。



燕园喜乐会

张盘龙

有一天,我惊喜地发现,办公室电风扇的塑料盒子上方有两只燕子在筑巢。“片片仙云来渡水,双双燕子共衔泥”,我猜想,这一对燕子肯定是夫妻。才发现的前几天,这对燕子每天不停地穿梭往返于渌江岸边于办公室之间,一口口衔回春泥,没到一个星期,一个崭新的“燕子家园”便出现在办公室的上方。从此,燕子便与我成了比邻而居的“朋友”。燕园喜乐会也从此开始。

办公室“燕园”筑成第二周,我的大孙子出生了。这算应了我们老家那句“燕子专往亮堂人家飞”的俗话。老家的人们十分在意燕子,要是哪一家屋檐下有燕子筑巢,有雏燕出生,都会看做是吉祥如意的好兆头,想来这家人这一年的运气都不会坏。由此,老家的老少爷们还会多了话题:张三的燕子开始筑巢了,李四家的燕子哺育出新的燕子,王五家的雏燕开始试飞……谈论燕子,就像是谈论家乡的小麦、玉米等庄稼的收成一样,成了老少爷们茶余饭后的热门话题。有燕子筑巢或者雏燕出生的人家,都会客客气气地请左邻右舍吃上一桌酒席,就像自己家添了槽口一样快乐。

我想,我与办公室这燕子一家应该是有点“缘分”的。三层楼的办公楼,几十间办公室,这“一家子”偏偏在我的办公室“安家落户”,你说这不是“缘分”么?就在我的孙子出生的第二个月,有一天早上到办公室,上方传来了“唧唧”的叫声,抬头看,那对燕子并没有在。噢,原来是那对燕子新生的“崽崽”在呼唤父母!我的心头忽然一热:自然界的一切生命都一样,每天辛辛苦苦劳作,不就是为了繁衍下一代,不就是为了生生不息的人间烟火吗?

与“燕园”为邻,心情自然快乐了许多。但也有烦恼。每天早上,必须得早早地赶到办公室打扫卫生。“燕园”居住的这一家人,不太“讲究”卫生。头天下班搞好的卫生,第二天早上就“目不忍睹”,办公桌上、沙发上,一片白乎乎的粪便,擦吧!为了那个好运气!一天、一周、一个月,天天如此。于是,也有忍不住发火的时候。有时对着这对燕子发脾气,但它们听不进,也听不懂。早两天,我气得没办法,不顾“燕园”内雏燕嗷嗷待哺的喊叫声,把办公室的窗户关上了,把窗帘也拉了下来。可是没一会,我就听到窗户上有“咚咚”的撞击声。我急忙把窗帘拉起来一看究竟。原来是这对燕子在用头撞击玻璃!我惊呆了,急忙把窗户打开。这对燕子像箭一样冲了进来,埋头将嘴中的虫子喂给雏燕。“劝君莫打三春鸟,子在巢中望母归”,想想自己过激的举动,心中不免有些后悔不已。

“旧时王谢堂前燕,飞入寻常百姓家”。燕园喜乐会,一定将会有更加暖心的故事上演。



小小说

酒精

谭圣林

回龙仙组上的人都晓得,酒就是桂林舅舅的命根子。活到老喝到老,三十年水酒三十年烧酒,桂林舅舅喝成了“酒精”。

逢年过节,鸡鸭鱼肉豆腐端上桌,桂林舅舅的一碗水酒也随即满上,酒香立马压倒菜香。平素日子清淡,炒碗白菜萝卜,也得干一碗。

有时伤风感冒,崽女劝他少喝点,桂林舅舅讲,到了伸直脚去见阎王老子那天,酒就可以不喝了。

桂林舅舅没读什么书,有一回,村上上了人,有人站在灵堂前默念墙上的挽联,桂林舅舅听到“含笑九泉”几个字,偷笑一声,嘀咕了一句,死了以后,酒可以像泉水一样流出来喝,做个酒鬼也蛮痛快。

一般人喝了酒,酒精发作,倒头就酣睡。桂林舅舅不一样,酒菜穿肠过,干活愈发生猛,打禾收谷,犁田耙田,插秧铲草,砍柴背树,丝毫不乱分寸。

桂林舅舅说,酒就是机油,车子没得机油,哪里转得了,人没得酒,哪里动得了。

舅妈年年碾糯米蒸酒,近二十个黑乎乎的酒坛子,在卧房里依次列队,等候桂林舅舅检阅笑纳。哪一坛最老最过瘾,哪一坛后劲翻番,哪一坛走味略酸,桂林舅舅都了然于胸。

有一年家里建房子,请了十几个一等劳力帮忙,几坛水酒喝得精光。冬至刚过,舅妈忙里偷闲蒸了两坛水酒,放在床头,准备过年待客喝。像往常一样,一个月后舅妈揭开坛子盖,看看水酒是否沉渣清澈,哪晓得,坛子已是空空见底。

原来,桂林舅舅偷偷地找了一根约摸两米长的软管子,一头插进酒坛子,一头藏在枕头下,晚上睡觉酒瘾发作,就美美地吸几大口酒,半醒半醉中入梦逍遥。

舅妈又好气又好笑,大骂一声,喝酒成精,死鬼一个。

家里酒不够喝,桂林舅舅就打主意喝别人家的。他发现,红白喜事请的戏班子那些人最有口福,天天是十碗荤,顿顿可以提壶喝。

说来也怪,桂林舅舅字认不得几个,脑子却在酒精的刺激下转得飞快,每次戏班子锣鼓唢呐齐奏,帮厨切菜扣碗的桂林舅舅也踩着节奏比手划脚,把大家伙的肚皮都笑得疼。

想什么就成什么。试过几回后,桂林舅舅居然也上得场合了,打得一手花轿锣鼓,还经常掌着那面牛皮鼓当总指挥,起落疏密,轻重交错,前后翻转,行云流水,桂林舅舅与吹唢呐的龙眼子、打钹的元生满爹、敲大锣的文武老表配合得滴水不漏。

迎客送客一拨又一拨,锣鼓喧天一轮又一轮,水酒自然也是一碗又一碗,桂林舅舅咂嘴解渴,压汗助兴。

舅妈病逝后,桂林舅舅懒得劳神蒸酒,就到村里高水桥的小卖铺买白酒喝。52度、酱香型、10块钱左右一瓶,是桂林舅舅的标配,他管这叫烧酒,呷一口,烧喉咙,烧心事,几十年的烦心事操心,烧它个烟消云散。每次付完钱,酒瓶盖子就启开了,一路走一路喝,家到了,酒光了。

这样滥酒,不坏事才怪,摔进湖中,碰到汽车上,睡在外面,桂林舅舅酒事连连,三个崽女经常雷急火急去救场。

有一回,老斗古屋里办结婚酒,铁钩、愣子鬼、宝林、莽伢子、老李叔这几个回龙仙酒霸级的围成一桌。每人喝了足有4斤水酒,后劲一发作,桂林舅舅软瘫在桌子上,抱不动,背不起,最后老斗古只得卸了一张门板,几个人把桂林舅舅丢在门板上抬回了家。

农村里,刚落气的人才会放在门板上期待回光返照,大家伙戏谑说,桂林舅舅这次算是进门板上醉死梦生一回了。

一天到晚泡在酒中,酒精肝、咽喉炎、脑衰弱、痴呆症也随之加身。崽女没得办法,一方面控制桂林舅舅的酒钱和酒量,规定一瓶酒至少要管两天,另一方面又和附近的小卖铺老板约法三章,不准多卖酒给桂林舅舅,防止他用私房钱加码。

“唉,累了一辈子,一屋空坛子,老了像孩子,管得像孙子。”桂林舅舅逢人扯淡,就借着酒精满腹牢骚。