

旅食天下系列

古清生◎著

味· 番上的 南方

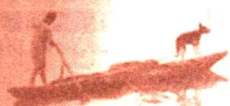
中国社会科学出版社 线装书局

味 蕾 上 的 南 方

旅食天下系列

古清生◎著

中国社会科学出版社
线装书局



图书在版编目 (CIP) 数据

味蕾上的南方/古清生著. - 北京:线装书局 中国社会科学出版社, 2006. 1

(旅食天下系列)

ISBN 7 - 80106 - 427 - 5

I. 味… II. 古… III. 饮食 - 文化 - 华东地区 - 通俗读物 IV. TS971 - 49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 151228 号

责任编辑 杨晓芳
责任校对 刘俊
责任印制 王雪梅
封面设计 李尘
内文插图 张泽峰

出版发行 线装书局 中国社会科学出版社
社址 北京鼓楼西大街 41 号 (100009) 北京鼓楼西大街甲 158 号 (100720)
网 址 <http://www.xzshuju@hotmail.com> <http://www.csspw.cn>
电 话 010 - 84029450 (邮购)
排 版 北京中文天地文化艺术有限公司
经 销 新华书店
印刷装订 华冠曙光印务有限公司
版 次 2006 年 1 月第 1 版 印 次 2006 年 1 月第 1 次印刷
开 本 640 × 960 毫米 1/16
印 张 10.5
字 数 90 千字
定 价 19.80 元

凡购买中国社会科学出版社图书, 如有质量问题请与本社发行部联系调换。
版权所有 侵权必究
编辑部联系电话: 010 - 64041536

目 录

清凉之波·草鱼 / 1

龙角山的月夜 / 4

聚萍阁 / 10

时间里的莴苣 / 13

温州：一个悠长又婉约的记忆 / 17

江畔何人初见月 / 20

车过大别山 / 28

暖的雪 / 31

清亮的阳光 / 35

段 / 38

脍 / 41

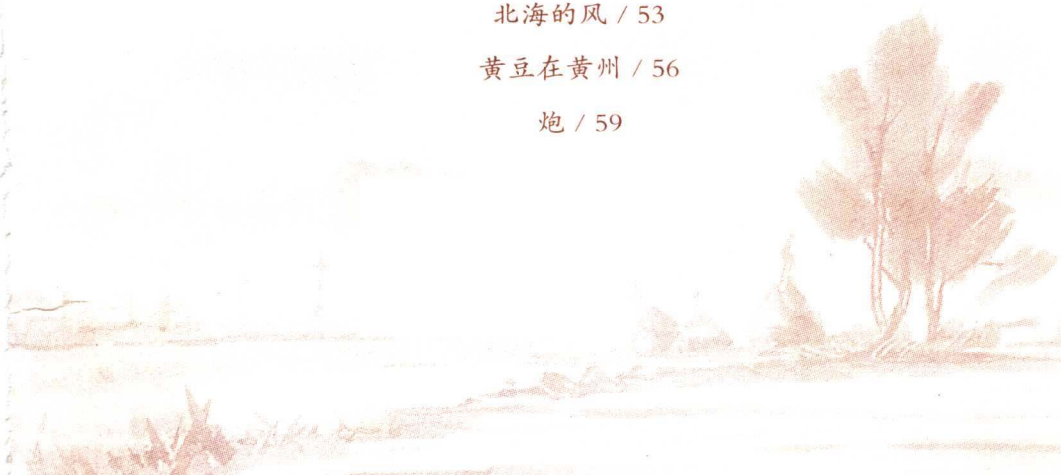
鼎 / 44

东阳鸡 / 48

北海的风 / 53

黄豆在黄州 / 56

炮 / 59



目 录

- 一抹斜阳 / 62
- 包谷酒·跑山猪·蹦芝麻 / 65
- 神农架麻豆 / 69
- 木鱼镇的腊蹄子 / 71
- 懒豆腐 / 74
- 黄金果 / 77
- 水晶饼 / 80
- 在牛栏头吃洋芋汤 / 82
- 悠悠宋洛河 / 87
- 放飞一只蝉 / 91
- 水光中的千岛湖 / 94
- 山月 / 105
- 山坳上的雄风饭店小憩 / 107
- 木姜子之歌 / 111
- 炒桌面 / 114
- 客家酿豆腐 / 119

目 录

河粉 / 123

波光上怡然的绿影 / 126

与深圳书友举杯 / 130

清凉之波 / 133

城堡：上海 / 136

扁肉 / 148

过桥爆鳝段 / 151

漂泊中的美丽乡愁

肖卫东 / 155

在香气缭绕的文字中陶醉

常恕田 / 160



清凉之波·草鱼

吃鱼这事情，大约始于旧石器时期，约 20 万~170 万年前的渔猎时代，元谋人、蓝田人和北京人开始用粗石器和木器从事渔猎。据说主要吃螺蚌，同时开始使用火，钻燧取火，有了火，人类就不惧螺蚌的腥气。新石器时代，人类学会用网、钓、箔筌等渔具捕鱼，诸多渔具流传至今，还包括鱼的做法。鱼的做法在各大菜系中都有独特创造，花繁锦簇，每日出新。但是，最原始的清蒸与清炖，好像没什么道理可以改变（参见《中国养鱼简史》，台湾渔业署长胡兴华著）。

这里我想说清炖。俗称千煮豆腐万煮鱼，鱼煮得愈久而味道愈鲜醇。清炖为煮，煮鱼一定要关注汤色，欲把鱼煮出乳汁汤色，则应将鱼略煎片刻，大约以熟为临界点，煮出的汤呈白色。未煎的鱼，煮的汤色清，清汤透明，粘度也小。这也是个人的选择了。煮鱼的放盐时间似乎是一个重大课题：煎鱼时即放盐，盐可渗入鱼肉纤维中，食之

不淡；然早放盐易将鱼肉蛋白质凝固，使其难以溶入汤里，汤味略减。从诸多煮鱼实践来讲，还是先小煎，晚放盐。煮鱼大约可放三种佐料：花椒、生姜和小葱，如有青蒜也好。热油时放花椒，煮汤时放生姜，起锅后放小葱，这样的程序接近于煮鱼的合法程序。

近时煮鱼，多用鲢鱼。鲢鱼有青鲢和草鲢之分，均属鲤科鱼类。青鲢常称青鱼，草鲢常称草鱼，北京鱼市常见的是草鱼，这是很奇了，在南方，草鱼身价低于青鱼，但

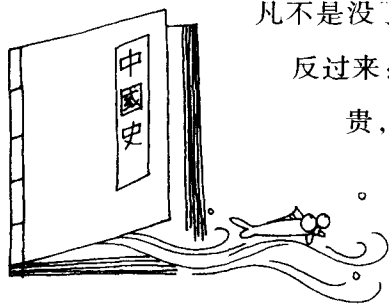
凡不是没了鱼，人皆买青鱼；北京却反过来：草鱼当家。草鱼的南贱北贵，总有令人解不开的谜。不

过，北京草鱼的确味道好，水煮清蒸红烧皆宜。草

鱼乃草食鱼类，以草为主，兼食别样，肚膈

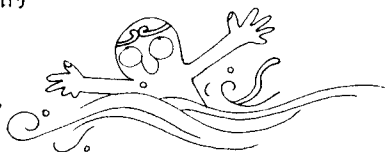
颇大；青鱼属杂食类，以肉食为主，田螺、虾米都是它的美食。地域不同，鱼类也不一样。草鱼在北京的价格也高于其他养殖鱼类。

因为发现门前有一丛野生薄荷，我忽然间起心要煮鱼汤。白鲢、鳊鱼吃得多，鲫鱼亦嫌细刺繁多，需有许多耐心细品，这个夏天人的耐心仿佛都被桑拿天给蒸发了，草鱼就正中下怀。买鱼时，现场让卖者将鱼杀了，回来小心去掉腹内黑膜，切块。鱼块用小火文煎，轻轻翻面，至熟，加水煮。将鱼汤煮沸时，火调小，放生姜片，直至鱼汤煮



吃鱼也有个历史。

白，稠得沾唇，此时将洗净的薄荷叶投下，把薄荷叶煮熟了，放盐，清凉的鱼汤便做好了。



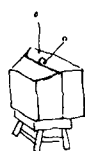
鲩鱼性温，薄荷性凉，想来它们之间打个平手，温凉

在清凉之波中，眼睛发亮，
比老君的炼丹炉还管用。

中和了，这里讲个味道。鱼汤鲜醇浓厚，有了薄荷的清凉气味，喝了十分爽快，思维也清晰起来。喝汤，在这样闷热的时间里，没有什么可说的。薄荷呢，一年生草本植物，以中医师的说法，它能宣散风热，清头目，透疹。处方里常用于风热感冒，风温初起，头痛、目赤、喉痹、胸胁胀闷。目赤就是眼红么？对于熬夜的文字族可能有好处吧。鲩鱼味甘，性温，入肝、胃。可以暖胃和中，平肝祛风，益肠明目，消虚劳、风虚头痛，肝阳上亢，高血压，头痛云云。煮这样一锅清凉草鱼汤，是否可以达到上述功效，那只有天知道。不过，在这清凉之波上，味觉的快意无可比拟，或许，我们也可以顺着《本草纲目》的要义去想，想啊想啊，眼睛就发亮了。至于草鱼明目，这说法我也没有听说过，就今天的食境而言，什么东西都轮换着吃，应该是不会错的。

龙角山的月夜

我坐着咣当咣当颠簸的拉钻杆的卡车往龙角山去，夏天的骄阳，晒得田野的秧苗没精打采，蹲在乡村电线上的燕子，蓬松着羽毛，如黑衣侠客打盹儿。公路上尘土飞扬，过了马



看过无数遍，再看就是一种折磨！

叫路段，路就收窄，像一条单行线，路面坑坑洼洼，运硫的车将硫洒在路面上，这边的尘土变成了灰色。

天色向晚，夕阳涂抹在乡村农舍的土墙上，诸多这个年代的标语在墙上互相覆盖着，给了墙黑白红三色粉刷，有农民光膀子坐在树阴下刮麻皮，青绿色的麻纤维挂在架子上，脚边有大盆的麻皮浸泡在水里。我去给龙角山地质分队的队员放录像，手里抱着录像机，包里装着十几盘录像带，每月要去放一次录像，据说这样可以丰富文化生活，减少赌博。卡车驾驶室里热，我全身冒汗，T恤湿漉漉的，

车门可以烫手。纵是尘土飞扬，也必须摇下车窗。当车快要将我的骨架颠散的时候，我看到群山之上，有两个高高的尖峰，龙角山到了。

喝水，吃饭，冲洗，然后开始放录像。一些陈旧片子，武打的，言情的，记得还有一套《一剪梅》，我在放录像的过程中，看过无数遍了，再看就是一种折磨。龙角山地质分队的队员都住在农民家，我在分队部安置好录像机，交给一位负责的干部帮我放，我就转到外面去，龙角山的夜风送来一阵凉爽，月亮升起来了，在东面的山头上，夏夜的月亮银白偏黄，它以无止境的朦胧月辉弥洒在山谷，如淡淡的乳雾飘浮。转身，我看到了龙角山河，我就出生在这条河畔，但不知道以前的家在哪，一座由前苏联援建的矿山，父亲他们那个排便从野战军留下来给前苏联专家做警卫，这座矿山叫做新冶铜矿。小河的水清澈沁凉，我到河边捧起水洗了一把脸，人又精神起来，我忽然想对着这样的月光喝酒，那一刹，有很强烈的喝酒的愿望。我转身回到分队部，找地质兄弟要了一个铁桶，一支五节手电，一双长统胶鞋，换了鞋，拎了铁桶和手电往小河的下游走去。

我想这样暑热的夏天，螃蟹都应该出来了，可以在水中捉蟹，吃蟹喝酒，也是人生快事。在小河里捕鱼或者捉蟹，要从下游往上游捉，不仅是逆流看水下更透澈，且不至于自己搅浑水挡了视线，又举凡鱼蟹在河中，它们的头都是向着上游的，除非它们逃跑的时候，会掉过头来逃之

天天。我走到下游去，河边有芋头地和豆角地，有一块番茄地，红番茄不多。摘了一个小的，下河去吃。

月光朦胧的小河，水清清地流，波光上的月，是一些碎银般的月，水波贴着光滑的卵石起伏，也偶有沙滩。用手电光照水里，蟹一般伏在水底不动，看上去也是一块石头，小石蟹的背甲铁青色，跟卵石的颜色相近。不过，蟹有脚，它必须张开爪子趴在水里制止水将它冲走，于是，就泄露了天机。

但是，捉蟹仍是十分专业的干活，常人走一趟，极可能扑空，蟹是横向逃跑，它也可能见人时翻身向上一仰，急水瞬间将它冲往下游，到躲过捉蟹人以后，旋即伏身横爬，飞快地跑到小河边的石缝，那就没法捉到它了。总之，以蟹的智慧，人须全神贯注与它斗争。捉到一个蟹，它伏在水中一动不动，我照见它就俯身飞快地伸手将它按住，捏起来，当的一声扔进铁桶里，任它伸出爪子沙沙沙地围着桶边乱爬。

月光好纯净啊，它把龙角山的两个高高的龙角勾勒出来，那上面有野韭菜，用它炒鸡蛋非常香。右手那边还有两座山峰，尖细如柱，峰下有一个疗养所，我住过那里，看见一只1920年瑞士在上海合资生产的电表，仍在转动。又据说疗养所有许多鬼，我们都没有遇到，地质队的人多不怕鬼，在那里看双峰之上的月亮，才有一种置身世外之感。我点了一支烟，看月色下的山野，夜风柔凉地吹拂，蛙鸣四起，萤火虫在小河上飞舞，水上面一个，水下面也

有一个。远处有狗叫声。我把刚才摘的小番茄洗了吃。

蟹在水下，常有一定之规，它们会选择两石之间有水流却不甚湍急的地方趴着，它让水流冲刷它，然又不至于将它冲得不能安身，狡猾的小家伙。我一个



一群螃蟹，演尽世间的千情百态。

个的捉，待捉到驻地，蟹有大半桶了。蟹在铁桶里，有搭蟹梯想往外跑的，有围着桶沿团团转的，有鼓着泡泡装死的，它们能够把人世间的千情百态都表演给人看。

我找了个深水区，将蟹粗略地洗了洗，拎着蟹回分队部。然后，喊来人张罗了，葱姜蒜酱油醋出门时已经叫人备了，纯谷酒也买回来了。就点燃煤油炉子，将蟹装进一只大铝锅，这铝锅也叫钢精锅，我不知道钢精锅名字的来历，它是圆柱状的铝锅。拿一块菜板压在盖上面，蟹在水热时，会顶开了铝锅盖逃走，对付这些硬甲的家伙，一点不能大意。煮蟹的时候，将葱姜蒜切成末，装碗，倒进两成酱油，三成镇江香醋，加点芝麻香油，这吃蟹的调料就做好了。

将筒装玻璃瓶的纯谷酒倒进大搪瓷盆，等蟹熟后，将铝锅盖翻过来当盘子放蟹，铁青的蟹甲转铁锈色，蟹腹偏红。摘了蟹脚，折下第一节，此节有肉，掐去两头关节，拿一根蟹爪掐了爪尖，用这根蟹爪做插针，将掐了关节的蟹脚里面的肉插出一节，蘸着调料，用牙轻轻咬了再一拖，

蟹脚的肉出来了。吃三五根蟹脚肉，喝一口酒，还是文喝的样子。待把一只蟹的脚吃了，揭开盖吃蟹黄，离秋天不算远，仲夏已经过了，团脐的蟹，有一丁点蟹黄，稍大的有饭粒那么大一团，蟹甲里还有一点蟹肉，蘸了调料吃。偶尔抬头，从窗上看一下月，洒进屋里的月光，嘿，跟日光灯照白的一样。

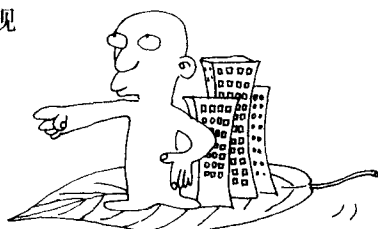
边吃边喝酒，看录像的人，有抽空跑过来的，也拿起蟹吃，吃着吃着，便不胜其烦：蟹太小，小的比酒瓶盖子大一圈，大的有茶杯口大，吃了一两个蟹，不耐烦地走了，跟其他看录像的人一讲，又有人来，还是吃一两个蟹走了。大半桶蟹，我一个人伴着月光慢慢吃，纯谷酒很烈，农村小酒厂酿的，也算乡村名酒，喝下以后有回辣，嗓子能体验烧灼感。蟹由我亲手捉，自己做，吃起来很有情趣，龙角山河，是我出生地的一条河，窄处一步可以跨过，宽的地方搭有小桥，多数是水上搁了大石头，踏着石头过河。我见过春天涨水的时候，水流湍急，看春水急急地流，胡念了两句“春潮带雨晚来急，野渡无人舟自横”。没有舟，只有急弯的河滩上堆了一些树枝和巴芒草。偶尔能见到一只翠鸟立在河水中裸露的石头上，我们称它为叼鱼郎，在赣南也见过这种鸟，地质队总部叶花香的河边也能见到，我不知道它的籍贯，而且它总是独立地一个鸟捕鱼，一个鸟吃，它是哪个鸟生的呢？

我将蟹吃完，一搪瓷盆酒也喝完，那边房子里还在放录像。我转到外面去，外面仍是蛙鸣一片，山风吹着巴芒

沙沙地响，我喜欢听松涛，宁静致远，巴芒有些粗俗，但它无所不在。此刻，月亮钻进了一层薄的云絮，山谷便明一块，暗一块，月辉淡了许多。听到小河的水，仍淙淙地流，大山里的水，永远地往外流，流也流不尽。此山，是大理岩与火成岩的结构呢。我没有想许多，夏天的龙角山的月夜，我酒后的心情一样平静。世界离这里很远，且我也想不清楚，世界到底在哪里？我觉得这条河是我的母亲河，可能的话，我应该在一个秋夜来捉蟹，对月饮酒。

聚萍阁

去到宝安的聚萍阁，发现是一个江西萍乡菜馆，老板是女摄影家，原来在宝安电视台做记者，然后开广告公司，开一个萍乡菜馆，取名叫聚萍阁，



深圳是一个漂泊者的城市。

想把宝安周近的萍乡人或赣人都聚了来。深圳是一个漂泊者的城市，这里每一个人都是背井离乡，他们都能讲述一个闯荡深圳的故事，跟北京的漂泊者比较，这边少了些许浪漫，多了几分真实，那份漂泊初时的疼痛在谈笑间飞逝，一脸没心没肺的成功者的快乐。

萍乡菜是赣北菜系，我们没有进馆子里面吃，觉得在门口的桌子吃有视野开阔、空气新鲜之感。余恒，湖北老乡，鄂州人，喝酒最爽，又特别喜欢叫菜，我来深圳碰巧跟他坐一趟飞机，他居然以前也在此开过一个菜馆。人啊，

漂在他乡最容易想起开菜馆，想把家乡的风味带到客乡。到聚萍阁喝酒，是方达选的地方，方达跟余恒是亲戚，方达在湖北时曾跟我一个单位，绕了许多弯，绕到了深圳湾，这儿离海不远了。我想说，聚萍阁，这个名字取得真好，在这个世界上，人皆漂萍，总在世界上漂，这一个小菜馆，恰是一个小小港湾，能把诸多的漂泊者聚拢了来，没心没肺地打开老金威啤酒畅饮。

我们喝到一半的时候，顺德那边过来一拨湖北老乡，有一位是原来黄石电视台的谢台长，才想到在这样的时间里，人人都在漂泊。喝酒，它只是一个形式，或者是一种相聚的仪式吧，在深圳也有那么多老乡，而我又直呼女老板为老表，因我祖籍在井冈山脚下。女老板差不多近四十岁吧，身材仍保持着苗条，扎一马尾辫，深圳的酒友说她的肤色不如从前光亮了。岁月，如何的残酷，尽将人的鲜亮夺去，让人空生沧桑。桌上，一扫而空的是那一钵农家小炒肉，这种农家小炒肉在北京、武汉也都盛行，却感觉聚萍阁的做得最好，我便叫服务员再上一份。原来这个农家小炒肉，也是聚萍阁的招牌菜，它炒得略老一点，增加了肉的韧性，肉味与酱味皆浓，添了份嚼劲，青辣椒是南国的青辣椒，比之流行的杭椒略辣，融肉、酱、青椒三味一体，安上农家小炒的名字，就剥离了城市的喧嚣浮华，直面乡土的那一份质朴，它可以把每一个人的乡思链接了，只道是漂泊的人生里，有一道菜可以带你回家。

聚萍终究也要散去，夜深圳，城外城的宝安，灯火灿