

旅食天下系列

古清生◎著



徘徊的鱼

中国社会科学出版社 线装书局

天下系列

徘徊的鱼

古清生◎著

线装书局
中国社会科学出版社



图书在版编目 (CIP) 数据

徘徊的鱼/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 - 552 - 2

I. 徘… II. 古… III. 饮食 - 文化 - 中国 - 通俗读物
IV. TS971 - 49

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 157046 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 9.5
字数 85 千字
定价 18.00 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

- 凤凰潭 / 1
- 酒三游 / 4
- 榆钱稠那狗 / 8
- 年酒 / 11
- 味觉广东 / 15
- 上汤螺蛳 / 18
- 好竹连山觉笋香 / 22
- 丝瓜 / 27
- 菜根香 / 30
- 顾景星：结茅为庐 / 34
- 武汉：美晨之城 / 50
- 东长街 / 57
- 体验制度 / 69
- 写食文化 / 72
- 树上的斑鸠 / 78
- 禅意的俘获 / 81
- 那山那水 / 84
- 徘徊的鱼 / 87

目 录

外婆的腊肉糍粑 / 91

板壁岩 / 94

猪肉颂 / 97

总有那一片蛙声 / 99

腌笃鲜 / 102

乡村铁匠 / 105

去到南方的山冈上 / 110

简约的丰盛 / 115

江南落雪 / 118

凤阳男人：老歌新唱走四方 / 121

长安街上 / 127

神农茶 / 131

当苦难被反刍，小心毒素弥漫 / 134

龙江活鱼锅贴 / 137

学不来的生活 吃得出的味道

清风花影 / 142

漂泊在舌尖的美文

周华诚 / 145

凤凰潭

从上海、杭州转到南京，仍然感觉南京的质朴风度，城市的气质基本已定，想改变它是个笑话。假若让我选择，八成我要选南京，因为南京是一个味道与书香的复合地带，我尤喜欢南京的鸭血粉丝汤。

很多年了，南京城两角钱一碗鸭血汤的时候，我来喝过，喝时的情景尚记

得清楚，味道却十足的模糊。大约味觉记忆时间比较短暂，且含有“亲验性”吧，只有重新品尝那一碗鸭血汤，方能激活岁月烟尘掩埋的味觉。

夏天到南京，住到了凤凰台，它是一个四星级酒店，如果按我的标准来评价，我要给它评五星半，因为诸多酒



寻常之美，亦有雅致



店大约就是一间房，一张床，不过是一个睡觉之地而已，凤凰台居然是江苏出版集团的办公楼兼酒店，对内对外都开放，除常规的经营管理以外，便是它的书香氛围的营造，它刻意，但又不仅仅是刻意能够营造的。凤凰台的周边，湖南路上有许多书店，小吃市场。我住凤凰台，早晨不吃酒店的早餐，跑出去吃五元一碗的鸭血粉丝汤，然后逛书店。

凤凰台的内部，有许多专门制作的刊物架子，搁裸皮的刊物《开卷》，上下电梯、喝茶、休息处等都可以随意抽一本看。《开卷》里面的文章，多数出自大手笔，真下了功夫。进了客房，不仅有《开卷》，还有其他期刊，包括一个书架，书架上有新书，网线也是开通了的，插上线就能用笔记本上网。实际上，我住过的五星级酒店，尚未达及，而酒店早应该是一个可以读书也可以工作的地方。

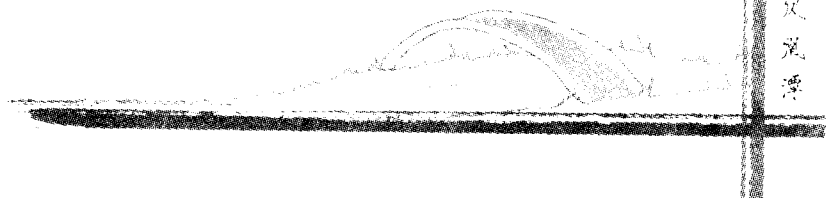
那天下午到，在凤凰台酒店住下来，首先去喝酒，酒是凤凰台酒店副总毛利人先生备下的，请了诗人兼电视片制作人顾耀东一千人等，我们都曾经在北京大喝过一两场，而且凤凰台的凤凰潭酒也已经喝过。江苏的酒，一直喜欢双沟，20世纪90年代初，总是跑到武昌的关山去喝，有一次人家将司机灌醉了，我去买醒酒药给他吃，吃完醒酒药后，仍让司机开着车回去，那时候就是那样，一点不知道危险，或者矿山工作本身处处隐藏危险，反将外面的危险不正眼看了。

毛利人先生是比较内向的一个人，温文尔雅，不事张扬。我们就喝凤凰潭，都不用商量，凤凰台的专用酒。喝

起，味也跟双沟差不多，这样一种感觉，问毛利人先生，他说就是由双沟酿造，凤凰潭是双沟的一个品牌。

凤凰潭属浓香清爽型，有回甘，我是用大杯饮，顾耀东又有些激动，也大杯饮，毛利人先生则是大杯小盛。酒，仍是要到当地去喝，且须佐地方菜肴为佳，吃的约略有些改造而风味趋淡的淮扬菜，有一道淮安双丸记忆比较深刻，其他的鱼虾蟹肉，都稍嫌落俗。淮安双丸一是丸子——肉丸和鱼丸；一是蒲菜——来自淮安楚州月湖，肥嫩清香，洁白如玉，清脆爽口。顾过曾诗曰：“一箸脆思蒲菜嫩，满盘鲜忆鲤鱼香”。枚乘则道：“刍牛之瘦，菜以笋蒲。看看这世界吧，没有好菜，哪来名诗？”

从上海始，江浙走了一圈，才在南京遇到饮者。一晃儿，一瓶凤凰潭下去，由于旅途的劳顿，就未再开。却是我牢牢记住了这蒲菜，便是那蒲草之芽，最寻常之物了，寻常之美，亦有雅致，却也识得淮扬内蕴，故留下些许意念，至苏者以吞大闸蟹者俗，雅者必欲蒲芽。离时，顺了一本裸刊《开卷》，留作一个纪念。





酒 三 游

喝酒的人，借了酒渡友谊，即便是大醉，亦无须去盘算亏赢，所以自古有好汉豪杰，恶战前往往畅饮而视死如归。这个传统，今时已经淡薄，然依稀也可以相遇。上次路过宜昌，与徐滢通电话，她请我去喝酒，说有一位新朋友与我相见，听起来，她在国内比在美国芝加哥时过得愉快。

傍晚，徐滢女士、王先生二位开车带我去宜昌一个优美且奇异的地方：三游洞。三游洞位于西陵峡北峰的峭壁上，三面环水，一面连山，下牢溪从此悠悠流入长江。对三游洞，我有比较深的印象。早年宜昌出的一种三游洞牌的经济香烟，没钱的时候买它来抽过。后来游过一次三游洞，回北京，旅游教育出版社约我写一本黄河游记，说有徐刚加盟写长江。我找来徐刚写的《长江传》看，找了三个点，看徐刚写得是否真实，分别是宜昌三游洞、黄州赤壁和阳新半壁山，他居然都写得很细，尤其三游洞写得细

致，想来徐刚诗人出身，对三游洞有独特的感情吧。

相传唐元和十四年（819年），白居易、白行简、元稹三人同游三游洞，各赋诗一首，并由白居易作《三游洞序》，写在洞壁上，三游洞由此得名。到宋代，苏洵、苏轼、苏辙父子三人也来游



洞，各题诗一首于洞壁之上，地方人士遂将唐诗人之游称之为前三游，宋诗人为后三游。我们三个人来，都不是诗人，我且称之为酒三游。三游洞为石灰岩溶洞，地质构造形成于寒武纪，约距今有五至六亿年，内有“天钟地鼓”之说。也罢，酒人不论诗，要论就论白云边。

我们到与三游洞山体相连的下牢溪左岸的“放翁酒家”品饮。放翁酒家的建筑非常别致，它是借下牢溪南岸上的一组岩洞修建，外墙由特制玻璃镶嵌，每一洞为一包间，人在洞中饮酒，可透过玻璃墙观赏下牢溪迤迤风光，夜至，可以洞中赏月。长江三峡，西陵峡为最东一个峡，三峡一过，长江骤然开阔，如同诸多大河的峡口阔滩，这样的地方，都是水生物聚集的地方。上游者，或者到此受阻不前，或者在此养憩以图再上，下游者到了平缓河滩，也会做小憩。于是，如西陵峡口这样的江滩便是生物多样性地带，



也易于捕获生物。在宜昌，最值得一品的是长江洄鱼，洄鱼贵在肥美，当以峡江之洄鱼为上品。

王先生因是初交，讲的一些文化江湖的话，徐滢是画家，自然从画讲起。我坐的一面，是他们特意让出的位置，正面对着玻璃墙，恰好可以欣赏下牢溪风光。下牢溪水悠悠，溪的山峰上，一轮夕阳孤悬，夕辉暖红而斑斓。看过菜谱，请王先生全权点菜，大约是一个洄鱼火锅，一个清炒藕带，一个长阳高山土豆，一个莼菜汤和一个野山菌，三人饮，已经足够了。开了一瓶十年白云边陈酒，白云边为湖北名酒，产于松滋。

初始，照例有一些客套，只是在斟酒之际，王先生说这瓶酒应该由我包下，他则不大能喝，于是自己倒了小半玻璃杯，给我倒了满杯，这样的倒酒，似乎体现地主之谊的客气。然客人也没有什么话好说，出门总是要喝酒的，若一定不喝，也不会有人掐着脖子强灌，这就是世界文明。

洄鱼吃过不少了，然在下牢溪的山洞里面，一面看着下牢溪水悠然流淌，夕阳西落，一面吃洄鱼，喝白云边酒，跟画家朋友聊天，很惬意的。其实宜昌是一个非常休闲的城市，风景优美，气候宜人，周边地区也山清水秀，兴山是出美女的地方，王昭君的故乡便是兴山，恰是徐滢的家乡。

洄鱼很大，通常一条洄鱼要分若干个火锅，据王先生说，我们这一段洄鱼正好是最佳位置，洄鱼汤白、鲜而醇厚，这是洄鱼与其他鱼的不同之处。肉质细嫩富有糯性，一介流浪客么，敞开了怀吃吧。另外几道菜，实则经典：

炒藕带脆爽，藕带便是藕与藕相连的嫩根，多孔空管，斜切，脆爽而有藕鲜气；长阳高山土豆多粉，只是我在神农架更高的牛栏头吃过还要好的土豆，不计较了。野山菌是素鲜之王，不说也罢。

一瓶白云边酒喝光，一锅长江洄鱼扫光，在一个鲜见的富有诗意的酒家品饮，人生便获得一时快乐。待回到市里的宾馆，满脑子播映着下牢溪水悠悠地流，流那流不尽的诗情画意。





榆钱稠那狗

夜里，王冠宇兄又给我讲了许多鬼故事。我们一起在他老家的老王海村果林边上转悠，他右手捏着一个俄罗斯产带手捏发电机的手电筒。捏得猛的时候，手电筒的光就很亮，似汽车氙灯，不捏就暗下去，像鬼火。王冠宇兄东照西照，说那里有鬼，在那儿游击队曾打死过一个日本鬼子。他讲得带劲，我以为他不怕鬼，就问，你怕不怕鬼？王冠宇兄说，谁不怕鬼啊？

嘿，原来如此，那他讲个什么鬼？我说，我现在回去，你一个人待在果园怎么样？王冠宇兄想了想，哆嗦了一下，那我不敢。我又说，那你一个人回去，我待在这里呢？不行，他说。第一次见到这样的讲鬼人，岂不是自己吓自己？他又说，你不怕是因为你不知道哪里有鬼，可是我知道哪里有鬼。我说，见鬼，鬼来无影去无踪，他还会在一个地方待着不动？你锁了门他都能进来不是？王冠宇兄觉得是这个道理，但仍不服气，他说，我跟你还是不同，他们活

着的时候，我认识的，所以，我跟你不一样。

不一样也罢。我问，王海村饿死过人么？饿死过，饿得人发肿，病了，就死了。那挨饿的时候吃什么呢？吃榆皮面。不过那时候公社对饿得厉害的人也照顾，集中在一起吃稠那狗。稠那狗？

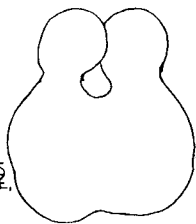
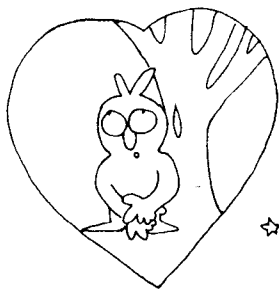
我对“稠那狗”

这个名字产

生了兴趣，在衡

水时曾听他说过。我突然想，能否让他给我做一次稠那狗吃？就说，明天给我做一顿稠那狗吃吧，尝尝是什么味道。

白天出了大太阳，我骑上摩托车在乡村公路兜风，王冠宇兄发动村里的几个人去采集榆钱，给我做稠那狗。待我骑摩托车兜风回来，他们将榆钱采好了，都是小榆树的叶子。把榆树叶子叫成“榆钱”，这是华北一带乡村的习惯，它的根源没有问出来。冀中平原这一带的人，对榆钱津津乐道，像江浙人爱马兰头，四川人爱折耳根，湖广人爱藜蒿。我想，爱就是有道理，有时候它就是一种习惯，比如山东人偏将红薯叫成地瓜，陕西人偏将馍夹肉叫成肉夹馍。查一下资料，汉时还真把钱叫做榆荚，榆荚是榆树的果实，还有些来头。



爱就是有道理

有时候它就是一种习惯



稠那狗的做法十分简单，将榆钱洗净了，拌上玉米粉调的糊糊，搁到蒸笼里蒸，蒸好以后，剁了蒜蓉，调上食醋，浇到稠那狗上拌着吃。榆钱稠那狗，用的是榆钱，如果用萝卜丝做，就是萝卜稠那狗，王冠宇兄说，如果我春天去，可以给我做苜蓿稠那狗吃。稠那狗，是1960年的阜城县美食，给一些蔬菜或树叶子抹上玉米粉或大豆粉，已经是上等食品了，设若有小麦磨的面粉，那就不得了。所以呢，那时候要将饿毙的人集中在一块吃稠那狗，是担心分配到户以后，这些人平分给家里人吃，起不到救人的作用。

我喝着老白干，吃稠那狗。榆钱吃起来很有层次感，嚼下去咔嚓咔嚓的，将几层榆钱咬切下去，有一种爽快的感觉。我齿如铡刀，咔嚓咔嚓。此间有玉米糊糊，玉米的香味混合着榆钱的青气味，尤其那榆钱的青气味，像是很正直很阳光的味道。又佐了食醋与蒜蓉，酸辛交融，青味与玉米的香味。我说榆钱稠那狗好吃，然而，一边陪我喝酒的几位——在1960年将稠那狗当粮食吃的人，尝过几口稠那狗，便吃王集落锅鸡去了。王集是邻近的一个村子，落锅鸡远近有名，将整鸡油炸后再炖的，所以它黄灿灿又绵溶。索性就我一个人吃，咔嚓咔嚓，诚然，别天天让我吃它，让稠那狗时代一去不复返吧。

年 酒

遥远的樟木溪，立冬时开始酿年酒，我喜欢酿酒这事情，从浸糯米开始，仿佛就进入了甜美的心情之旅。有时，这个甜美的心情之旅是从寻找酒曲开始的。酒曲是



一个圆的粉球，也不甚

一碗酒下肚，人渐渐轻起来

规则，白色，有点灰，比乒乓球小点，是酿酒的关键物质。据说好的酒曲，能酿出世界上最美的酒，我相信。酒要是酿差了，乡人皆说，酒曲很糟糕。酒曲是去左安镇圩上买的，常是在做酒曲的人家买，他是祖传秘方，绝不外传。买到好酒曲，就悉心收藏，间或拿出来装在葫芦瓢里搁到太阳下面晒，有一种小甲壳虫是喜欢吃酒曲的。

要蒸一饭甑糯米饭来酿酒。我家的饭甑算是中等大，直径约 60 厘米，高 80 厘米，蒸出的糯米饭，有糯米那一



睡梦中不经意地闻到酒香

种往下沉的饭香，与
 籼米饭香是不同
 的。糯米饭
 蒸好了，用
 一双两尺长的箸
 竹长筷把饭扒到一个大

木桶里，浇凉水将饭扒散了，不让它黏成饭团，然后就把研成粉末的酒曲撒在饭里，拌匀了。又若干时间，就把糯米饭装进一口直径一米的大水缸里，扒平，用那双长箸竹筷在饭中间扎许多孔，然后，用一件不做雨具的蓑衣盖在水缸上，再盖上木盖，木盖上压一片石磨，这就大功告成了。

酒缸搁在卧室邻近床头的地方，此地温度高。初始那酒缸沉默着，每睡觉前打量它一眼，却是不能揭它的盖子。约略有十来天的工夫，趴在缸盖上仔细地嗅，会有隐隐的酒香了，是一缕难以捉摸的甜酸气息，好闻得很。渐渐地酒香的气息浓了起来，睡梦中会不经意地闻到酒香，这日子就交给了酒，无时无刻不感觉到它的存在。我是真正喜欢喝米酒的，喝米酒不用学，就像喝米汤那样简单。

腊月二十三，过小年了，奶奶说，酒好了，明早我煮酒给你喝。在樟木溪，早晨也是可以喝酒的。早晨就极早地爬起来，看奶奶取酒。是用一个大的葫芦瓢，舀起一大瓢酒酿，装进一个米盆里，再抓起酒酿双手合掌使劲地捏，把酒浆都挤出来，扔掉酒糟。如此反复，得出的酒浆，装