



凭牌子买的熏鱼

对于过年,年轻人多少是有些不以为意的。不过就是多了点人一起吃顿饭,平时见怪不怪的菜式却突然都有了新寓意。水芹菜成了勤勤恳恳,面馆里最常见的配角,熏鱼,怎么就成了年年有余?

早上八点,娄门菜场的王国正熏鱼就已经被人群围得看不清铺面。不过几平米的空间显得更加局促。老李从队伍的右侧探了个头,手里还拿着刚啃了几口的王氏烧饼。他掏了掏口袋,摸出了一个银色铭牌,上面写了个数字,15。“15号,阿好了?”空气里似乎还飘着葱油脂气。“已经好了,在那边了。”说话间,金黄的熏鱼从油锅里捞了出来,装入了塑料盒,袋子里立马腾起了热气。

菜场里的买卖都有记性。店家记得熟客的习性,比如习惯买多少、买哪个部位,来者也知道店里不成文的规定,比方从高桥过来的阿姨,还没立定,就问了起来,“欸,今年撒辰光发牌子啊?”

说起来,这家几乎和娄门菜场一样岁数的熏鱼店,已经走过了第25个年头。一到过年,基本都是从早忙到晚。供不应求,就干脆发好150个牌子,规定好数量。“提前三四天,放心啊。”说完,门内的人又对准了砧板上的鱼,重重地划拉了一道口子。

旧时,家家户户过年都要做熏鱼。等了一年的青鱼终于被四季的江南水喂肥了,便化作年终福利,成了职工家属餐桌上的常客。船运的时代,往往是鱼到了码



头就赶紧往屋里领,即使是三更半夜,也要在每家各户的奔走相告里第一时间爬起来。

领回家的鱼,必须在尚还鲜活之时速战速决。于是,凛冬的深夜,家家户户灯火通明,乒呤乓啷,全是案板杀鱼、锅里炸鱼的声音。尤其当葱、姜、料酒的味道渗进了鱼肉,小孩也终于熬不住,闻着香味围了过来。眼巴巴地蹲候在灶头边,又向尚在滋滋冒泡的熏鱼大动食指,难免听到几句训斥:“小猢狲,当心烫!”

熏鱼出锅便可直接食用,作冷盘直接食用,也可炒菜、煮汤,为菜肴提鲜。有些人家也不多做酱料,想吃的时候,就沾上点花椒,照样满口鱼香,便宜了不少贪嘴的孩童。而听说,更早一点的时候,熏鱼并不像如今一样被酱汁沾满,相反,它干巴巴的,往口袋里塞,就变身成了奢侈的零食,想到就拿出来吃一口,咸香非常。

这一年里难得的日子里,能有这样撒开了吃的享受,似乎才应了熏鱼它本来的名字,直上青云去。至于这些有记忆以来便刻下的食物印象,就是大家对故乡最初的呼唤了。等到了特定的时刻,它们就换了一个名字,叫做“年”。

挤挤挨挨的年味

文曹雪琦 摄影葛雷

冬至以后,年味扑面而来。谷物不受天气青睐,苏州人不时不食的规矩倒是丝毫不受影响。尤其是菜市场里,热热闹闹,挨挨挤挤,人们自动化身年货大军。衣服上刚沾到的宰鱼的血水,捧过腊肠那一刻的指尖油脂,都是年里的生之乐趣……

肉贵,尽显豪气咬香肠

古龙在《多情剑客无情剑》里写过一句极妙的话:一个人如果走投无路,一心想寻短见,就放他去菜市场。

这话放在葑门横街上的采购大军,确实有点意思。整条街上,茨菇片、年糕,还有腾着热气的豆制品店,挤挤攘攘的,全是一来二回的买卖。所有人嘴里哈着白气,耳听六路眼观八方,看到想要的,就立马搓着手停了下来,用现在的话说,盘它。

还有那做春卷皮子的,一只手都数不过来。经验足的买家,只消一眼,就看得出哪家的皮子最圆、最薄,这时候,倒也管不上做谁家的熟客了,总归是按自己的心意来,先下手为强。

清一色的木质牌匾下,每家店面都足够生活气。倒是西街二楼的木栏杆上,有样东西分外惹眼。铁钩等距排开,兀自挂了几节香肠。猪肉疯狂上涨的这一年,早就有人预估了香肠的结局。可即使猪肉再贵,该吃的时候,没有人会和它呕气。

要求把关质量的,往往是看着店家当面灌。一节一节将肉挤紧,拿牙签扎几个小眼排气,再用细线分节扎牢。接下来,就全权自己做主,拎回家挂在通风的地方,慢慢风干。

对于香肠,口味上的好恶是不一样的。风干还是烟熏、甜咸还是麻辣,总是各有说法。而在买猪肉尚需肉票的年代里,还有着默认的规矩,谁家挂的腊肉越多,就意味着这家人越殷实。但人们也不会吃独食,多灌的几节,总是留给亲朋邻里的。

冬天的风干得很,不消几天,肠衣就被吹得皱纹横生。要是怕冷忘了往阳台跑,三两天没管,就容易晒老晒干。这时候的香肠又硬又柴,再怎么控制蒸肉的火候都无济于事。

吃的时候,有人喜欢切成薄薄的圆片,摆在大大的八仙桌上,就着其他冷菜,边吃花生米边喝酒,在除夕夜吃上几个小时,直到电视里唱起了《难忘今宵》。也有人把油亮晶莹的薄片铺在了米饭上,腌制过的香气便混进了每一粒米饭里,一钻出饭锅,就汹涌而来。三下五除二地干掉两碗,就跑出门放烟花去。

也有觉得自己愧对香肠的时候。比方说,眼见得今年的新货挂在阳台上,却又在打开冷冻柜的一刹那,发现旧年的香肠还没吃完。人说冷冻食品的保质期不过三个月,也说腌制食品对健康无益,还有那些健身人士时刻念叨的碳水比,早就被香料、肥肉拉起了警报线,但有的时候,这就是所谓“腊”字的幸福时刻。

