



故乡的埠头

□潘玉毅

在水乡,你若不知道埠头,多半是要遭人嫌弃的。埠头作为水乡特有的元素符号,常与黛瓦白墙一道被人当作江南人家的标志。换而言之,江南人看见埠头,也就看见了故乡。

在词典里,埠头通常可作码头解读,但在水乡人的眼里,埠头与码头充其量只是一个约等于的关系,因为他们固执地认为埠头要比码头来得更加可亲。在我小的时候,农村里河网纵横,埠头也多。在我们那儿,还有许多以埠头为名的自然村,大埠头、东埠头……以至于很多人都觉得,河流生来就该与埠头一同存在,没有埠头的河是名不副实的,难以称之为河。

如果仔细推敲,埠头当是聪明的古人为了方便日常生活才“研发”出来的一个东西。没有埠头,河只是河,岸只是岸,缺少过渡,好比一栋楼房里,每个楼层之间没有楼梯和电梯,难以上下,但有了埠头,就像过河有了桥,上楼有了路,一切都显得不那么突兀了。

记忆里的埠头通常是由一个一个的石阶组成,从路边上延伸水面下。水涨起来的时候,河里的鱼虾就在石阶上游来游去,宛如立在埠头上。

民间有云:“北人骑马,南人乘船。”在交通远不及今日发达的年代,船只可说是水乡的主力交通工具。我生既晚,未曾见过河道里载客的船只,自然也不知这些船是否摆渡游人,我只见过装物的——自远处行来的船只泊在埠头,卸下货物,然后驶离,人们的目光随着那船飘向远方,悄然地构想出一个远方的轮廓来。直到上个世纪90年代,仍有不少卖碗具、卖西瓜的船只经由河道从远方驶来,遇见买主,他们按惯例会将船停在埠头进行交易。

那时候买东西不一定非得用现金,也可以以物易物。我至今仍模糊记得外公外婆用箩筐装着稻谷到埠头上换西瓜吃的陈年往事——一筐谷子出去,回来时变作了一筐西瓜,正好慰劳我们肚里的馋虫。想来,若没有埠头,同样的事情做起来恐要费事不少。因为埠头的简单实用,历朝历代的父母官和乡绅善人,都会通过修桥筑路、建河埠头的方式,造福当地的老百姓,以之为政绩或功德。埠头之于江南的意义,可见一斑。若是埠头旁边种着柳树和桃树,春日里,桃红柳绿,像最会搭配衣服的姑娘花费心思之后才有的结果,景色更美,味道更足。

故乡的埠头,一年四季的每一天都是那样地热闹。晨间,有人来这儿担水,午时,有人来这儿淘米,傍晚,又有人来这儿洗衣服。除是遇着暴雨,鲜少有东西能挡住人们亲近河埠头的脚步。人从河边经过,常能看到大姑娘小媳妇,像麻雀一样叽叽喳喳,说些平日里的见闻和琐事,间或,也说几句调侃的话。而她们在埠头上淘米洗碗时掉落的米粒和饭粒养肥了河中的鱼儿,故而,常有鱼儿游到埠头边来偷听她们的悄悄话。

小船,埠头,游鱼,人家,构成了江南水乡的风情画卷,而且这画不是静止的。

夏日的午后,还有什么比水更有魔力呢?淘气的男孩子会顶着被父母骂一顿甚至揍一顿的风险,下埠头去玩水。人一旦下了埠头,同鱼、虾、鸭子也就没有了分别。翻江倒海,自在游弋,说不出的惬意。及至上了岸,才想起有可能会挨揍,偷偷地跑回家中。埠头悠悠水悠悠,记录下了如今已是三十岁到八十岁(可能年岁更长)之间的人们的童年记忆。

如今的河流多半已不是人们记忆里的样子,河网稀了,埠头也少了,但还是有一些,像不肯被忘掉记忆,倔强地立在那儿,也立在人们的脑海里。岁月有多漫长,埠头就有多难忘。

当一个事物濒临消失的时候,想念便会油然而生。而当埠头越来越少的时候,我们在故乡或者在他乡觅得一处埠头,常常会忍不住站到埠头上去重温记忆里的场景,或者站在岸边远远地拍一张照片——埠头上没有人,河水寂寂,风也寂寂,却又无比的热闹,孩子们的吵嚷声,姑娘们的捣衣声,以及无数苍老、年轻、豪迈、温婉的笑声,穿透时空的屏障,让我的感官几乎爆炸。

我喜欢河埠头,喜欢的便是这样一种感觉。

舌尖上的外婆家

□徐琼

在很多人眼里,回外婆家是件有仪式感的事,因为通常都得等到逢年过节。我家的情况不太一样。外婆家跟我家只隔着三间窄窄的街面房,日常的对话大概是这样——我妈站在自家门口喊“吃饭咧”,我和姐姐坐在外婆家里答“来啦!”

住得近的,还有我的表姐妹们。有那么多的小孩子在,外婆家里总是很热闹,但要问最吸引我们的是什么,答案是——点心。

首推乌饭。乌饭其实是白糯米做成的,只因加入了南烛叶的汁才变成了黑色。制作过程有点复杂:洗干净的南烛叶要先捣碎后浸泡在水里,一天一夜后用淘出的南烛水浸泡白糯米,淘过一次水的南烛叶继续浸水,再经过一天或者一夜的浸泡,才能将新淘出的南烛水和浸透了南烛水的糯米按一定比例煮成米饭。乌饭是甜味的,煮的时候要放糖,但糖不是随便放的,白糖鲜,红糖甜,搭配着放才能有最好的口感。浙江、福建等很多地方都会在春天用南烛叶汁做饭,但大部分到这一步就完成了。外婆家做的乌饭可没那么简单,接下来得用特制的捣杵将饭粒碾碎,装入托盘,压实,撒上炒熟的白芝麻,待凉却后,再切成方块,这才算完工。乌饭凉凉的、甜甜的、香香的,既美味又耐饥,下午放学回家后当点心吃是最好不过的。放入油锅里稍微煎一下吃也可以,但是油要少,火要小,这样皮是脆的,内里是软的。

擂沙麻团是四季都吃的,一般也是当下午点心。这种点心的制作过程相对简单,通常由外婆来做。烧好的白糯米饭用捣杵碾碎,搓成一个个小圆团,放入早就准备好的黄豆粉或者芝麻粉里一滚即成。不像乌饭得等到凉了再吃,擂沙麻团要边做边吃才好。那时候的我们,像一排嗷嗷待哺的小麻雀,围在外婆边上咽唾沫。至于谁先吃,那就得看午睡时谁的表现比较好了。

黄豆粉和芝麻粉都是自己家里磨的。磨盘不太大,就放在外婆家的院子里。我们小孩子常被要求加入磨粉的劳动:一个竖起空拳把炒熟的豆子或者芝麻一点点送入磨眼,另一个握住手柄慢慢转动磨盘,不一会,粉末便从四围掉下来,落在底层盘的沟槽里,外婆用棕榈做成的小刷子细细地将它们收入盘中待用。黄豆粉和芝麻粉里拌了糖,装在一个个玻璃瓶里,不做擂沙麻团的时候还可以拌饭吃。吃过擂沙麻团的脸花猫似的,舔一下嘴巴四周,甜甜的,再舔一下,还是甜甜的。

炒年糕片通常是在暑假,那时表哥也会来外婆家里小住。天气炎热,炒制工作必须在晌午前完

成。外公担任总调度。为了保证年糕片脆而不焦,偌大的铁锅里每次只准放入两三把。刚入锅的年糕片,还未受热,翻炒的幅度和频率要求都不高,这是孩子们干活的时间。我们踩在小板凳上胡乱翻炒,待到手酸时立刻换另一个,换手一定要快,否则就有炒焦的可能。等到年糕片完全受热,开始膨胀,外公就会捋着袖子说:好,现在我来!高个子的外公挪开小板凳,站在灶前大力翻炒,铲起铲落间年糕片一点点变焦黄。年糕片分甜、咸两种口味,咸味比较好炒,下锅时先放盐就行了。若要做成甜味,就得在起锅前浇上糖水,这是高难度的核心技术。水和糖的比例多少为宜?何时倒入最合适?外公搞研究似的试验过很多次。

炒年糕片对火候的要求非常高,不旺不易熟,太旺容易焦。烧火的是外婆。那时用的还是大灶,但已装上了电风箱。外婆用特制的长铲将锯末送进灶内,一拉风箱,火苗霍霍往上蹿,待到快要起锅时,拉灭风箱,火苗一下没了气焰。其实,比起翻炒,我更愿意坐在外婆身边看火焰时高时低。

青麦果、粽子也是每年必做的,因为我自己不是太爱吃,尤其是豆沙馅儿的,所以不太留恋。灰汁团、冻米糖、麻花也都做过那么一两次,大约都不太成功,印象不深。但有那么几样精益求精做成的美食,足以让我们心心念念了。外公外婆都是极顶真的人,他们做点心时对细节都很讲究——碾糯米饭得要有专门的捣杵,乌饭一定要撒白芝麻,年糕片必须得薄……这就把我们的嘴养得很刁,以至成年离家后常常挑剔这个点心韧度不够、那款美食甜度不对……机械或半机械批量生产出来的美食,怎么可能有外婆家的古早味呢?

三月的一天,92岁的外婆在梦中长长地睡去。老屋仍在,老磨仍在,此生却再无外婆家。