

菜场如战场

□和风

我这人有点家长里短婆婆妈妈的爱好,喜欢上菜场,去菜场觅野味挑海鲜,然后免费观看婆婆妈妈们唾液横飞地与小贩讨价还价斤斤计较的活色生香的一幕。置身菜场,犹如置身高等学府亲耳聆听一堂社会实践课一样生动得益。再说现在城市里的菜场都建得不错,灯光明亮,通道整洁,不像偏僻农村的菜场那样陈旧、腐败。漫步菜场,新鲜光亮的绿色农作物、活蹦乱跳的鱼虾,能使人联想到一桌美味佳肴。

婆婆妈妈们上菜场犹如战士上战场,而且她们都是自学成才的砍价高手、得寸进尺的既得利益者,小贩们降一分价,她们要降两分价,水滴石穿般地和小贩们斤斤计较,最后来个集腋成裘的好绩效。可是,精明的小贩们都是八面玲珑的角色,他们的目的就是赚钱,于是湿漉漉的菜会说是新鲜欲滴,干瘪瘪的菜会说刚从田头拔来的。如果说蔬菜我们还能辨认的话,那么有些河鲜海鲜就只能听小贩的信口开河了。我从小生活在绍兴,一直以来对清蒸河鲫鱼有一口,在洗干净的鱼身上置以葱结、生姜和少许加饭酒,然后在文火上慢慢地蒸熟出锅,用尖尖的竹筷撕下一块鱼肉送入嘴中,鲜美、润滑、绵软,再抿一口原汁的汤,有久久的鲜味缠绵在口腔中。

某天寒冬的早上,我终于在菜场上逮到了这类河鲫鱼。一个年纪五十多岁、模样厚道的小贩指着木盘中活蹦乱跳的河鲫鱼说,这是五乡河里野生的,放火腿肉清蒸吃,大补!小贩很诚恳,向我伸出一双手,叹苦为抢到野生河鲫鱼,天没亮就去河埠头等捕鱼归来的渔民,日日泡冷水,手也冻得开裂。我看着他躬耕阡陌垄里农夫一样朴实的脸,毫不犹豫地买下一条斤把重的河鲫鱼,心想咱买不起冬虫夏草,干脆土法上马自己炮制食补品了。回家按既定的方针蒸煮,确实是一条好鱼,肉嫩,肥而不腻,但略带腥味。第二天,我在菜场又碰到这个卖鱼的小贩,说你卖给我的河鲫鱼泥腥味太重。他瞥了我一眼,一脸严肃,并以摆事实讲道理的口吻对我说,你们绍兴人的河水清澈见底,水可酿酒,鄞州五乡的河水有泥腥味,河鲫鱼当然不能和绍兴的相媲美。就像奉化的蛸子,以前是专供朝廷的贡品,你说宁波有哪个地方产的蛸子可和奉化相比?这叫一方山水养一方人。听了小贩此话,我自愧不如,他的形容词准确到位,算是服了他!

市场的竞争是激烈的,小贩们为在竞争中完胜,屡出奇招。我认识一个专卖农产品的小贩,此人一身农民打扮,衣袖、裤管还沾着泥巴,婆婆妈妈们总把他当成刚从泥田爬上来的老农。我估计他的基因中有音乐成分,因为他像唱宁波摊簧一样讴歌摊头上所有的农作物都是绿色、健康,是自家的田里种植的。只是我觉得他的宣传有夸张和虚假的成分,想想他又不是地主老财雇用了一帮长工短工,能大面积种植。后来事实证明我的推测是正确的,因一次宵夜到凌晨时分,迎头看到他正满载着一车蔬菜从批发市场出来。只是他的装束太像一个地道的农民,工欲善其事,必利其器,他能够把广告做到这个份上,就有理由把婆婆妈妈们忽悠得灵魂出窍。

市场也是人生,有个卖海产品的女小贩,每天大众情人一样热情洋溢,逢男人喊老板阿哥,逢女子喊阿姐阿妹,逢婆婆妈妈喊嬷嬷阿姨,把个和气生财之道运用得轻车熟路得心应手,而且服务态度始终是顾客至上。介绍海产品时,常说:你瞧瞧这带鱼、黄鱼,眼睛还会眨哩!是阿拉老公起半夜落五更从水产码头的渔民船里盘来的,鲜度不用说了,凡是买过的人都知道我做的是良心生意。看着她唾液横飞推介产品的投入状,路过的婆婆妈妈们都似集体患上流感一般,被深深吸引而驻足购买。

最后还要说说高塘菜场那个卖河鲜的小贩,他现在年近七旬,身体硬朗,脸色红润。不过,他还是小贩里的书法家,总喜欢用笔在养鱼的大桶前写字,一一注明新鲜、少有的,等等。因为经常光顾他的摊头,我们算是认识了,路上见面还常打招呼呢。



拿什么下酒

□任彩

拿什么下酒,是一门大学问。武侠电影小说里,英雄好汉去喝酒都必须点“两斤熟牛肉”,《水浒传》里武松打老虎之前在景阳冈吃饭,就是切二三斤熟牛肉来吃酒。金庸的表哥云中鹤,在《天龙八部》里一进小饭店,就拍桌子,叫道:“打两角酒,切两斤熟牛肉,快,快!”可见,牛肉成为上等的下酒菜是江湖上约定俗成的标准。

牛肉虽美,但烹饪太耗时间,如果有很多余暇来准备,下酒菜的花样还真不少,像炸小鱼干、卤猪尾巴、酱鸭舌头,举之不尽,而对于老百姓来说,花钱花工夫的下酒菜总觉得不够亲切。我小的时候,大人们喝酒,常常就是一捧花生,堆在眼前的桌面上,一边剥花生,一边饮酒,那时候的白酒都是高度酒,花生也是带壳的,“波波波”地响着,一粒粒的花生就从壳中剥出来了,长辈们连看也不用看,顺手一扔,进了口中,随即端起酒“滋溜”一声,一杯酒就进了肚,顺便嚼着碎事,就拉起了聊天的序幕。

三五知己见面,有时偶遇比相约更快乐。拿出酒来,有什么吃什么,开心至极,这浮生半日,有美酒一壶,知己二三,人生至此,夫复何求?真正“会喝酒”的人,喝酒不是为了“求醉”,喝酒,似乎是为了“寻找”一种更好的生命状态,所以,喝酒不会过分计较酒肴,只要是能“下酒”就好。仿佛“下酒菜”越简单,才越能表达出一份生命的情味,重视的是“下酒”的那个过程。

香港美食大咖蔡澜的下酒过程挺别致:把一个小火炉放在桌上,上面架一片洗得干干净净的破屋瓦,买一斤蛸子,用牙刷擦得雪亮,再浸两三个小时盐水让它们将老泥吐出。最后悠然摆上,微火中烤熟。波的一声,壳子打开,里面鲜肉肥甜,吃下,再来一口老酒,你我畅谈至天明。

真是有声有色,香味扑鼻,“火炉”“破瓦”,仿佛还洋溢着“思古之幽情”。在这样的环境氛围下喝酒,想来必得是“慢”,一切都在缓缓中进行,动作行为慢,享受的心情也急不得;相对的朋友,必然是能够默然心许、灵犀相通的知己;情也融融,意也融融,神仙生活亦不过如此了。

这样的“下酒”,表达的是一份生活的精致,在这样的喝酒过程中,“下酒”,更像是生命味道的一种“载体”,得鱼忘筌才是真谛所在。

佳思忽来,书能下酒。昔日,苏舜钦每晚读书,都要饮一斗酒。一日,看《汉书》,当读到张良狙击秦始皇,抛出的大铁锤只砸在秦始皇的随从车上时,就拍案叫道:“真可惜呀!没有打中”,于是满满喝了一大杯酒。又读到张良说:“自从我在下邳起义后,与皇上在陈留相遇,这是天意让我遇见陛下呀”,又拍案叹道:“君臣相遇,如此艰难!”又喝下一大杯酒。

明朝吴从先在其《小窗自纪》也提到苏舜钦以书下酒的故事,并且点评道:“饮酒的时候,以《汉书》来下酒,饮一百斗都不算多。而我读《南唐书》,喝一斗便醉。”以诗书下酒,酒也沾上了禅意的芬芳,把酒读书,书也能和酒一样醇厚绵长。

现代人饮酒讲格调,不讲诗酒。袁枚在《随园诗话》里提过杨诚斋的话:“从来天分低拙之人,好谈格调,而不解风趣,何也?格调是空架子,有腔口易描,风趣专写性灵,非天才不辨。”在秦楼酒馆饮酒作乐,这是格调,能把去年的月光温到今年才下酒,这是风趣,也是性灵。

林清玄说:“喝酒是有哲学的,准备许多下酒菜,喝得杯盘狼藉是下乘的喝法;几粒花生米和盘豆腐干,和三五好友天南地北是中乘的喝法;一个人独斟自酌,举杯邀明月,对影成三人,是上乘的喝法。”

春天的时候可以面对满园怒放的杜鹃细饮五加皮;夏天的时候,在满树狂花中痛饮啤酒;秋日薄暮,用菊花煮竹叶青,人与海棠俱醉;冬寒时节则面对篱笆间的忍冬花,用腊梅温一壶大曲……这种种,就到了无物不可下酒的境界。

其实,无论拿什么来下酒,都不重要,有好心情好兴致下酒,才能得到酒之外的乐趣!什么时候我们能如林清玄所说,将月光装在酒壶里,用文火一起温着喝,荣辱皆忘,前尘往事化成一缕轻烟,那我们就达到了酒仙的境界了!

总第6537期 配图 李海波 投稿邮箱 : essay@cmb.com.cn