

江苏

俗世

A12

和山芋有关的故事

■文/孙建平

有一天的晚饭，我吃的是清水煮山芋。山芋是在超市买来的。我把山芋的外皮削掉，再将山芋切成几块，放在锅里用水煮了，然后连汤带水地吃掉。这样水煮的山芋，不加任何调料，味道甘甜清香，我很喜欢，每年的这个时候，都要吃几次。

山芋也是我童年的主食。在我们寻常的食谱里，山芋有着重要的位置，记忆里它有多种吃法，风格各异，口味也不一样。

小时候，常去外公外婆家小住，那是东乡一个叫做蒲包陈的小村。自秋天山芋收获后，那里农民的早饭就是大米粥里煮山芋，要一直吃到冬天。舅舅舅妈的大花碗里，也是这样的山芋粥，大米清香，山芋甘甜。

吃粥是个愉快的过程，也不正经上桌，端着碗，随意站着，或者邻居走走，都行。吃山芋要吐皮，就正好喂了跟随在自己脚跟的小猫小狗们。那时的乡间，物质极度贫乏，远没有今天那么多美食的诱惑，一碗山芋粥就能够吃得人幸福无比。

那时家里是烧大灶，大灶里面烧稻草或豆秸。稻草、豆秸熄火了，余烬还有温热，可以用来炕山芋。我的童年时代，几乎没有零食一说。一是没钱买，二是有钱也买不到。我生活在一个小镇上，镇上有一家供销社，供销社供应一些食品，我的印象中，一盒饼干就是食品的全部了。而这样的饼干，也只能站在柜台外面看看。这个时候，在灶膛里炕山芋自制零食，就是我们的幸福时光了。将山芋放进灶膛里，小心地将还有红光的稻草灰或豆秸灰盖满山芋的身子，让山芋被草灰的余温焐熟。其实，做这种事，效果很不好把握。草灰余温高，草灰一时很烫，时间一长，山芋会被烤得很焦，外壳大部分不能吃。草灰余温低，草灰冷了时山芋还没烤熟，吃的时候，山芋的外围

可能已经熟软了，但里面却还是白生生的。不过，尽管如此，也并不影响我们用大灶烤山芋的兴趣和品尝美食的快乐。

儿时过年，常常要走亲戚。走亲戚是互相的，我们去，亲戚也来。走亲戚这件事，对那时的我来说，是一件非常重要的事。那时生活艰难，平时吃饭太过草率，走亲戚时吃饭就要隆重许多。我们去亲戚家，亲戚要好饭好菜招待。亲戚来我们家，我们也要好饭好菜伺候。平时难得见到的鱼和肉是一定要有的，尽管那碗肉可能是前面几天来客没有吃完，收藏起来在今天重新端出来的。那时家庭经济困难，不可能来一回客就买一次肉。也因为如此，一碗肉就可能要出席好多次大的待客场面。除了正餐隆重，下午时分，客人临回家前，还要吃“晚茶”，即点心。寻常人家“晚茶”的做法有两种，一种是“炒糖果”，一种是烤山芋片。“炒糖果”档次高很多，原料是糯米粉和白糖。先将糯米粉搓成小圆子，在锅里炒熟，然后浇上白糖水。这些东西当时很是金贵，也不能常做，有时就只好烤山芋片。将山芋洗净切成片，放在大灶的铁锅上烤，烤至两面金黄，就可以装盘上桌。这种烤制的山芋片很像今天在西点店里买的烤面包，外脆里软，香甜可口。且不添加任何辅料，纯是本色出场，很符合今天人们对于食品环保安全的要求。遗憾的是，我已经几十年没有吃过这样的烤山芋片了，敲这些文字的时候，齿颊间，好像还是有着它的香味。

现在，时已秋日，城市的街头，已经有烤山芋卖了。一个硕大的铁制烤炉，炉中柴火正旺，烤熟的山芋香飘四周，引人垂涎。那天下班，见到烤山芋的炉子，就停了下来，买一个尝尝。师傅说，趁热吃，口味最好。这份提醒，让我平添一份温暖。



老存仁堂杀鹿记

■文/陈祥泰

1953年初冬，尽管马路两旁的法桐树叶不时地飘落，但白天还是暖暖的，温和的阳光照在人们身上，让人感到不冷不热的惬意与舒适。

一天午后，古城镇江大西路西头的老存仁堂中药店门前突然热闹起来，锣鼓喧天，人头攒动，将这门前一块空地围得水泄不通。啊，是人们在挤着争看一头梅花鹿。

这是一头野生成年雄鹿，个头不小，头上高耸着一对枝枝丫丫的鹿角，挺着颈，雄赳赳的样子，额上用黄绸带系着一朵红绸扎的大红花。它是店老板花了大价钱从东北买来的，中午到的店。鹿的眼神流露出胆怯与不安，四条腿微微颤抖。

老存仁堂店侧面的墙上贴着一张大海报，内容是说梅花鹿浑身是宝，药用价值与保健功能均很高，鹿茸、鹿骨、鹿肾、鹿鞭……都是名贵的中药，甚至肉、血都有对人体有益的保健功效。海报上还写着：后天（星期天）下午一时杀鹿，并出售您所需之物。

第二天上午九时许，梅花鹿站在一辆大平板车上，由人拉车前行。为防鹿跑掉，一根绳子拴在它的一对角的根部，一个壮汉站在车上攥着绳，和鹿一起游街示众。鼓队开道，乐队殿后，吹吹打打，很是吸引人。所到之处，马路上是里三层外三层的人夹道观看。当然队伍前面少不了写有“老存仁堂药店”的大标牌，且不止一个。那时，镇江人很多未见过真鹿，孩子们也喜欢看动物，大人孩子拥在马路边，造成交通一时受阻。游街的队伍上午跑了大西路、四牌楼、解放路、五条街、大市口、中山路、双井路、小孟湖、宝塔路、中华路；下午去了伯先路、京畿岭、火车站、和平路、小码头、西津渡

……古城的城里城外所有人较密的地方都游遍了，老存仁堂杀鹿的消息，传遍大街小巷。

杀鹿的那天，店堂里设着香案，燃着红烛，烧着高香。店老板沐浴更衣后出来，在店门口站下。他是个年过半百之人，穿着一件新的中式长袍，戴着眼镜，头发向后梳得整齐。他先面对着密集的观众深深鞠了一躬，又对着梅花鹿鞠了一躬，然后拱手请屠夫行事。

杀鹿似乎不难。在众目睽睽之下，三个壮汉把鹿按在一宽长的板凳上，雪亮的利刃在鹿脖子上抹了一下，鲜血便涌出来流入事先准备好的放在鹿头下的木桶里。然后剥皮、剖肚、取出内脏、解体……

买鹿肉的人较多，尽管价格不菲，依然有人买个一二斤回去尝尝味道；鹿的内脏也有人要；鹿骨、鹿蹄和鹿皮也被人买去。店家原先担心鹿血买的人少，谁知鹿血最先告罄。鹿头连着鹿角店家未卖，要制成标本，长置于店堂里，既供人观赏，亦留为纪念。

傍晚临近收摊时，一年轻男子急匆匆拨开围观人群，疾步走到老板面前要买二两鹿血。听到老板说卖完了，年轻人很是焦急，扑通一声跪在老板面前说：“后面的围观者告诉我，老板您留了一点，请开恩卖给我，救救我老父。”原来，他是丹阳人，听到杀鹿的消息后即刻从丹阳赶来，但还是晚了。他的父亲已卧床大半年，不知得了什么病，看了好多医生也不见好，后一老中医开了一方，内有二十多味中药，唯有一味雄鹿血至今未配到。

年轻人说罢，老板进店拿出鹿血，慷慨地送给了他，分文未取。

说说民间菜

■文/顾克敏

什么是民间菜？简单地说，就是百姓在日常生活中用民间原料，烹制自己喜欢吃的易于操作的菜肴。从《随园食单》所记的126种民间菜肴来看，其特点是用料方便，烹制适宜，就地取材，有什么烹制什么。这些烹调出来的菜肴，在民间广为流传，带着浓郁民间气息和地域风味。

民间菜也和其他风味菜一样，有其自己的特性。主要包括区域性、历史性、传承性、变异性和民俗性几个方面。

一地之饮食是地方文化的组成部分，民间菜亦是如此。一地食风，形之于外者，大体上为原料、调料、烹法之异，为饮食观念之别。饮食观念的变化通常是一个渐进的、复杂的过程。即使在相同的时代背景下，不同民族、地区、群居乃至个人，因社会环境的影响，其饮食观念变化的内容、程度和形式亦会有所区别。平民百姓在不为饥饿所迫的情况下，于饮食中寻找乐趣。他

们在普通原料的制作技术上动脑筋，想办法，以食物的色香味形来弥补原料的档次、种类上的不足。由他们创制的民间菜，是灿烂的中华饮食文化中不可忽略的部分。因此，民间菜是中国菜的根，是中国饮食文化的主题，是中国传统文化的重要内容。

民以食为天。这句话表达了百姓们对丰衣足食的渴望。不同的季节会有不同的食法，这也是民间菜的一个特色。而民间菜由于其广受百姓喜爱，一代代传承下来，在如今更是逐步完善，不少民间菜被借鉴、引进进入饭店、酒家。当民间菜开始登上大雅之堂时，我们也许更应该发掘发掘属于民间的历史、人文和文化背景。

