

## 又去周谷堆

■ 刘政屏

2020年最大的特点之一,就是计算时间时,很多时候都是以月为单位计算的。比如我们八个月没见面了吧,比如又有几个月没去周谷堆旧书市场了。

因为有时候没忍住,在旧书群里下了单,慢慢也有好几本了,有必要去拿一趟,所以尽管周日有杂事不少,还是决定去一下。

打滴滴过去,一会儿就到了,先到第一家,拿了4本书,老板说还有两本书没找到,我记得其中有一本上世纪五十年代的小书,颇有些意思。不过这次拿到的这本泰戈尔的《新月集》也挺不错,郑振铎先生翻译,人民文学出版社1954年10月第一版第一次印刷,精装本,定价4500元,自然是旧币。还有3本是“易中天中华史”系列里的,《祖先》《青春志》《从春秋到战国》,应该是初版,全新塑封,品相很好。具体多少钱买的,不记得了,印象中很低,这次拿回来翻翻看,喜欢就接着买。

到第二家去取的是一套3本书,皖籍名人文集,政治类,印制精良,极具版本价值。这类书或许没有多少可读性,但还是值得收藏的。这套书原价130多,现价20.00元,遇到了,当即下手。一直收藏皖籍名家作品,从开始时局限于文学作品,进而扩展到社会科学,似乎也是一种必然。

取了书,便开始四处转转,发现标2元一本或10元5本书的不少,于是便在一个书摊前搜索起来,不一会儿就发现目标了。

上世纪九十年代,江苏文艺出版社出了一套“双叶丛书”,每本书的作者都是文坛夫妇,比如鲁迅和许广平、徐志摩和陆小曼、萧乾和文洁若、何凡和林海音等,男士的作品从前往后翻,女士的作品倒过来从后往前翻,这样的版式以前没见过,后来好像也没有。这套书有两种版本,我收了好几

种,郁达夫和王映霞的《岁月留痕》似乎没有,但如此低廉价格,买重了也无所谓(到家后查了一下,还真没有)。

余华的随笔集《内心之死》没去过,版式有些特别,正文边居然留有“笔记栏”,虽然我一向不在书里写写画画,但下回读它时准备在笔记栏里写点什么。

还有3本是皖籍作家作品,一本属于文史资料,其中一些资料我最近还真的能用上,有些庆幸。另外一本是一位文友的作品集,扉页撕了,这让我想到一个问题,不想要了准备处理的,扉页上有签名什么的,怎么处理?如果撕去,是不是可以留意小心一些,否则真是很难看。还有一本是一位作家的散文随笔集,挺厚,其中很大一部分在合肥的报纸上发过,翻看起来常常会觉得眼熟,我注意到其中一篇标题中有“合肥”字样,写的是在合肥吃路边摊的遭遇,这篇文章在省外发的,其中一个细节让我颇为疑惑:小贩使用的是胡萝卜粉加红墨水制成假辣椒酱,另外还有种种疑惑和不放心,文集中这唯一一篇带有城市名的文章,透露出的气息让我感受到不少东西,不少本省人对于合肥的地域偏见,是否应该、合适,不说也罢。

又到一个书摊,一眼看到著名戏剧作家金芝先生的《舞台影视剧作选》,翻看版权页,2000年1月出版,印数1500本,里面收录金芝先生重要的戏剧影视剧作及相关评论和资料,很难得的一本书。又看到张玮的《九月寓言》,应该是初版本,但不是第一次印刷。接着又发现一位我认识的女作家作品,精装本。3本书一共10元钱,似乎又赚了一把。

出门时,只带了布包和塑料袋各一个,现在都已经装满了。虽然还有一些摊位和店面没有转,我还是离开了,好书太多,便宜书太多,差不多就行了。



## 佐餐恩物

■ 王树兴

高邮坊间有故事,汪曾祺在家乡小住时,在亲戚家留一位来看望他的父母官吃饭,特地让亲戚上一盘“大咸菜煮草鱼头子”,这位干部为这道菜数年不爽,觉得是一种轻视或侮辱。其实汪老真是款待他,拿自己最喜欢的菜与他分享。可见,并不是做个干部就识抬举。

在北京的高邮人有一次聚会,饭桌上就一盘雪菜黄鱼说到了家乡的大咸菜煮草鱼头子,说到了汪老。有一位离乡三十多年的,定以为汪老喜欢隔顿的咸菜煮鱼,“戳鱼冻子,多赞啊,嘴嘴鲜!”这位老兄当天晚上回去就把自己的微信昵称改为“戳鱼冻子”。

高邮人将鲫鱼叫做草鱼,相邻的兴化叫做刀鱼。草鱼头子,是指小的鲫鱼,还有更次的,“小草鱼头子”,我比划一下,不超过10公分。平常人家过去不吃大鱼大肉,平日里有小鱼咂咂鲜味,就着咸菜下饭很好了。但高邮人还是很讲究,只买上河的小草鱼头子。上河指高邮湖和大运河,出的水产,哪怕就是小鱼小虾也比下河的大鱼大虾多一等鲜味,没有土腥。

大咸菜煮草鱼头子很简单,几乎家家都是同一个做法,锅里下油煸香生姜葱,把鱼倒锅里,锅盖当作盾牌,防止油溅到身上,洗过的小鱼很难沥干水。铲子从锅盖底下伸到锅里铲几下,待锅里平静,接着放酱油、放糖,加水,盖锅盖。到汤黏稠,放入切细碎的咸菜煮至绵软。上桌前有人喜欢加一撮蒜叶碎,本地人叫“青蒜花子”,喜欢这种口味的,老远的闻到,口水吱溜就下来了。

这盘咸菜煮鱼不仅搭粥下饭,也是佐酒的好菜。咪下一口酒,不紧不慢地用筷子拨拆下一块鱼肉。小草鱼头子能够成块只有两处,脊背和腹部,脊背那块紧实,要小心鱼刺。再夹一筷子饱吸了鱼汁的菜叶子,或者挑几粒毛豆米大小的菜梗子入嘴,接下来一口酒会喝得大一些。吃到最后,喝酒的,下饭的,数双筷子在盘子里挑,找鱼肉,找菜叶

子,不亦乐乎。

吃隔顿的咸菜煮鱼,如离乡久了的那位老兄所言,高邮人叫戳鱼冻子。胶质的鱼汁把咸菜和大多不成形的鱼肉凝固在一起,状似琥珀。这也成我儿时的游戏之一,收集剩下的咸菜煮鱼,放入我相中的器皿,压制成喜欢的形状,倒扣在另外一只盘子里,每每这样,二姐会叽咕两声,她要多洗两只盘子。

再好看也是要吃的,总是二姐第一个拿筷子去戳,戳破了淋上恒顺醋。为什么必须是镇江恒顺醋,而不是山西醋呢?恒顺的醋平和,压腥提鲜,鱼冻在嘴里化开,有醋在里面,鲜香甘甜。

就着鱼冻扒一碗烫饭,隔顿用开水泡的饭,是冬天里我们上学时很常见的早饭配置。嘴嘴鲜不错,满嘴腥。小学二年级时,我们班有一位年轻漂亮的女语文老师,她让我们默写时从来不站在讲台上,在教室里巡弋,站在谁面前谁紧张,会写的也写不出来。怕老师盯,老师还经常站在那些成绩不好的面前。一天站在眼睛像锥子一样盯同桌作业本的俞小五面前,该同学鼻子一嗅,叽叽咕咕,老师问,俞小五你在说什么?俞小五说,“报告老师,我发现你早上吃鱼冻了。”老师脸一红跑开去,站到讲台上,像报默写字词一样的语速,一字一顿地说:“馋猫鼻子尖。”全班都在作业本上写了这句不是课文里的词句,但只有我写出了馋字。我会写这个字是因为我姐姐经常在家里写针对我的反标:某人是个大馋王。

高邮有一位叫吴本荣的乡村教师,烧得一手好的土菜,城里的大厨都跑到他那里去吃。老冬到初夏他用咸菜做系列菜。我最喜欢他一道“咸菜迷小鱼”,透鲜的咸菜煮透鲜的小鲫鱼——草鱼头子。到底是语文老师,“迷”这个字用得太好了。

一直想问吴老师,早上吃鱼冻吗?

今年冬天,我的祺菜馆一定要有被汪曾祺视为“佐餐恩物”的这道大咸菜煮草鱼头子。

