

Shen Jialu

鳊鲩菜



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

五六年前我与太太造访黎里，古镇正在进行开发性保护、整缮，到处尘土飞扬，搞旅游，西塘、锦溪、千灯、光福都动起来了，黎里不甘落后。午后时分，树影已斜，在市河边的一家小店看到有几截套肠摆在搪瓷盘子里，正要掏钱——那会支付宝还不流行，被另一个客人抢了先手，将盘子里仅剩的两段半套肠“一枪头”扫尽。黎里的套肠与吴江的红烧套肠圈不同，它是白烧的，大肠内套了几根小肠，直别别的一截不成圆圈，横截面的呈现画风很像海底光缆。

初冬时节与朋友重访黎里，古镇气象一新，街道平整，河水澄清，明清老房子保存、修缮得相当不错，可惜杂货店、修鞋摊、五金铺等都不见了。一条小河贯穿老镇，两边搭有三里长的廊棚。河上有一座座石桥，皆有名，或青龙，或望恩，桥孔两边有对联刻于石条上，字迹漫漶，不易辨认，但古风盎然。

金宇澄在《回望》这本讲述家族史的散文集子里写道：

“当年来往的行船，一如上海马路大小汽车那样络绎不绝。船头漆了红绿一对大眼睛的是绍兴快班，方头方脑是夜航船，镇上地主与店家到四乡收账、包括有钱人的雇船，精光锃亮，统称账船。”

现在，河岸系着两艘新漆的小船，但绍兴快船是看不到了。看到一个人款款来到河埠头，蹲下浣衣，在水面上击出一圈圈涟漪，摸出手机想拍照，居然是个男人！

我们事先在唐桥菜馆订了包房。从屋檐下挑出的杏黄酒旗正对着一顶石桥，大概就叫唐桥吧。镇上每天接待的游客中要数上海人最多，但是上海的大叔大妈一贯精打细算，还特别顾家，午饭买几只油墩、再叫一碗馄饨就对付一顿。吃馆子的铜钿，用来买辣脚、套肠、猪头肉回去，一家人吃得嘴巴油光光。所以饭点一到，生意好的不

是饭店，而是小吃铺子。

老板姓陆，英俊小帅哥一枚，不重不轻的闲话里有尖团音，但是他又不是苏州人。他开出的菜单不错，有套肠、辣脚、拌芦根、清炒河虾仁、炒湖菱、面筋塞肉、红烧鳊鱼、草母鸡炖清汤，笋干煨五花肉一大方，浓油赤酱风格。肉是老板从农民那里买来的，四角方方，小火煨成，猪皮韧结结的，几乎要把嘴唇粘住，肥肉不腻，瘦肉不柴，有猪肉的本香。垫底的一把笋干也吸足了肉卤，润腴不让肉味。讲真，在本人波澜壮阔的食肉史上，这方焖肉可以排在前三名。

不过吃老酒，最好鳊鲩菜。鳊鲩菜，就是腌菜苋，

但与周庄、同里的咸菜不一样，黎里的鳊鲩菜，包括曾经在汾湖吃过的，我认为味道胜出多多。鳊鲩菜取当地的细梗菜苋，在毒日头下晒过，腌后入坛压实听凭发酵。经过一个冬季的沉睡，色呈暗绿而接近乌黑，取出看，根根细如笔杆，生吃也宜，脆爽咸鲜。但讲究一点的人家总要再加工，快刀切段煸炒，或整根盘在大碗

上海的大叔大妈一贯精打细算，还特别顾家。

里，浇上榨菜油，下重糖，旺火蒸透，上桌后形同鳊鲩，遂得此名，夸张之中不乏幽默。在汾湖，鳊鲩菜也是茶席常备之物。

揀一根在齿间细嚼，咸上口甜收口，叫服务员端一碗粥来。老板快步登楼来打招呼：小店不供粥，要么来一碗茶淘饭？

陆老板得知我们从上海来，就说：“金老师的老家就在中金家弄，往前走几步就是。他来我们饭店吃过几次。”我们在门口合了影，我手指一滑将照片传给金宇澄，金宇澄马上回信说：“唐桥菜馆的小陆，人很客气的呀。”

接下来又参观了柳亚子纪念馆、全真道观、楔湖道院、周公傅祠堂、鸿寿堂、清雅草堂等，在桥上回望，一座水塔作为工业遗址留了下来，上面的大红油漆标语还依稀可见呢。[E]