

南瓜有字



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

昆山巴城的老顾快递来一箱大闸蟹，还有一大包煮熟的老菱。数年前与朋友去巴城老顾开的老街酒楼吃大闸蟹，餐前小吃是一大盘老菱。巴城人把它叫作“老湖菱”。我喜欢吃老菱，一咬两半，再将两瓣白肉咬出来，粉答答甜津津，有一种山野气。老顾至今记得我喜欢吃老湖菱，几乎每年秋天要寄来给我，其实菱肉淀粉含量高，我不能多吃。

小时候，每至入冬后，街边的南货店就要架起锅子煮菱，也叫酥角菱，一口大铁锅可烧三四十斤，锅子上面盖一条灰扑扑的小棉被，四角下垂，只露出一条缝，让白茫茫的热气袅袅逸出，路人远远就能看到。

老菱很便宜，一角几分就可买一斤，没有一个孩子不喜欢。不过看女孩子吃老菱真叫人肚肠发痒，她们用一枚发夹从菱的蒂部探进去，挖呀挖呀，将粉状的菱肉挖出来送进嘴里，这样可以消磨整整一个下午。空菱壳晒干后就成了一枚轻巧的哨子，但我从没听人家吹响过。

从小在苏州吴县长大的叶圣陶，在文章中描写了故乡小巷子里挑担卖炒白果的情景：“烫手热白果，香又香来糯又糯；一个铜钱买三颗，三个铜钱买十颗。要买就来数，不买就挑过。”最后两句颇见苏州人的秉性。

这情景我也曾见过。卖炒白果的小贩在过街楼下卸了担子，用一口直径一尺多的小铜锅炒白果，边炒边吆喝，铜铲与铜锅磕碰的清脆声音将小孩子吸引到他身边。接着，白果爆裂的声效更加惊人，随之而来就是挡不住的香气。大人架不住孩子的纠缠，也会买一些杀杀馋虫。有一次我偷偷吃了三十多颗，被妈妈发现后一顿骂：白果限量是七颗，多吃会中毒。我死定了么？一边哭一边狂喝白开水，一觉睡醒，赛过重生。

在秋天上市的还有莲子，但新鲜的莲子在上海水果店或南货店都不曾有。妈妈买菜回来，竹篮里插了一只带柄的莲蓬头，一尺来长，有湖塘气息。莲蓬头剥开，滚出十几粒粉红色的莲子，剥去内衣，白白胖胖讨人喜欢，硬着头皮吃了一粒，有点苦，于是作罢。

塘藕也是在菜场里交易的，浑身烂泥也没有洗净，不讨人喜欢，不过家庭主妇自会挑选，什么七孔啦、九孔啦，难道她们都有一副X光的眼睛吗。妈妈买来一段塘藕，洗刷干净，再吊一桶井水来浸泡一会，切片生食。我很喜欢听一刀下去咔嚓一声清脆爽利的声音。

塘藕片不很甜，但有一种凉丝丝的口感，还可以掰断后观察“藕断丝连”的效果。如果表皮残留“铁锈斑”，多半会吃出渣来。有时候老爸也会做一次桂花糖藕，看他极耐心地用一根筷子将浸泡过的糯米捅进细小的孔洞里，我内心既充满了期待，又混杂着希望他失败的恶念头，

因为妈妈总是数落他的浪费，而我总是不讲原则地站在妈妈一边。

与叶圣陶是同乡的范烟桥在《谈瓜》一文里写道：“瓜有东、南、西、北四种，惟北不可食，却能登大雅之堂，与佛手、香橼并为清供。”不能吃的瓜果，却能登大雅堂，这话要在成年后才能理解。我在小时候见识过南瓜，形状恰似家里的汤婆子，底部收束，色呈深褐，别有一种笨拙的美，也知道这是“看果”。水果店又是怎样提升它的呢？南瓜长到一定程度后，农民会在瓜的表面贴一个剪出来的字，然后经过十天半月的暴晒，瓜皮颜色越来越深，采摘后洗一下，浅色的字迹就显现出来了。水果店把四只南瓜悬空挂起来：庆、祝、丰、收；或者是祖、国、万、岁，路人见了就能感受到一份喜气。🌱

不能吃的瓜果，却能登大雅堂，这话要在成年后才能理解。