

# 藏在寿州老古城深巷里的老鹅馆

古田于森

六月中旬的寿县,空气沉甸甸地坠着水汽,闷湿难当,仿佛整座古城都浸在一口巨大的温水锅中。老于哥、老古、德子、阿宾和我,一行五人,从暂居的院落里钻出来,一头扎进这湿漉漉的天地里,朝着老古城深处寻访美食而去。

我们沿着老城墙的残迹走,脚下是磨得光滑的青石板路,湿漉漉地映着天光。空气滞重,呼吸也带着粘稠的滞涩感,衣裳很快便贴着脊背,黏腻地附在身上。老于哥抹了一把额上的汗,呼出一口浊气:“这天,蒸笼似的!”

老古城曲巷盘绕,房屋低矮错落,青砖灰瓦浸润在湿气里,颜色越发深沉。走着走着,便有些摸不清方向了。迎面遇见一位摇着蒲扇的老翁,坐在自家门洞的石墩上歇凉。老古上前,堆着笑询问老鹅馆的去处。老翁抬眼,脸上皱纹舒展,蒲扇“啪”地拍在膝盖上,朗声笑道:“不远不远,往前去,过了那排节气灯,再往水边一拐,闻着香味儿走,保准错不了!”

果然,未行多远,眼前豁然一亮。只见一条小街两侧,依次悬着二十四盏花灯。灯罩轻薄,上面彩绘着立春の嫩芽、清明的细雨、大暑的蝉鸣、霜降的白霜……灯影幢幢,映在湿漉漉的石板路上,光影流动,竟将这闷热的午后,点染出几分时序流转的恍惚诗意。灯阵尽头,更有两盏别致的大灯,做成了古式马车的模样,灯影里仿佛真有身着华服的男女,驾着车马,正要从此潮湿的六月天,驶向某个飘着雪花的冬夜。

我们沿着灯影指引,穿过一条更为狭窄的巷子。巷子尽头,眼前豁然开朗,竟是一脉蜿蜒的水岸。水不甚宽,却绿意盈盈,岸边长着些水草,几只不知名的水鸟,伶俐地掠过水面,点起细碎的涟漪,转瞬又消失在岸边的芦苇丛里。水气裹着草木的清气扑面而来,稍稍压下了午后的燥热。沿着水岸又走了一段,空气里,一丝极其熟悉又勾魂的浓郁肉香,渐渐清晰起来,丝丝缕缕,顽强地穿透了水汽与草气——那是久煮慢炖的鹅肉所独有的醇厚香气。

循着这愈发鲜明的香味,我们在一处水岸拐弯的地方停下脚步。临水的一侧,几间朴素的平房,门面不大,一块旧木招牌悬在檐下,上书三个朴拙的大字:“老鹅馆”。正是此处了。

掀开半旧的蓝布门帘,一股更为浓烈、更为具体的肉食暖香,混合着灶间烟火气,热烘烘地扑面而来,瞬间包裹了全身。店里陈设简单,几张原木方桌,几条长凳,处处透着家常。一位年逾五旬的汉子闻声从里间灶房迎了出来,想必便是老板。他身量不高,却精干,脸庞被常年灶火熏得泛着健康的红光,一双眼睛清亮有神,未语先笑,

透着一股实诚的爽利劲儿。

“几位师傅,快请坐,里面凉快!”他声音洪亮,热情地招呼我们在一张靠窗的方桌旁坐下。窗子敞着,正对着那片绿意盈盈的水岸。

正说话间,一位女子端着茶盘,悄无声息地从灶间走了出来。她约莫四十出头,穿着一件洗得发白、印着细碎蓝花的土布衣裳,腰间系着一条同样朴素的深色围裙。头发在脑后挽成一个光洁的髻,露出温婉的额头和清秀的颈项。她眉眼低垂,并不直视客人,只是默默地将粗瓷茶杯一一放在我们面前,又提起一把硕大的白铁壶,挨个斟上热茶。茶水注入杯中,腾起带着草木清香的氤氲白汽。她动作极是轻巧伶俐,放杯、倒水、转身。唯有那轻细的布鞋踏过地面的微响,和腰间围裙带子随动作的轻摆,显出她是个活生生的人。

老鹅馆的当家菜,自然首推那一盘盘切得齐整、码放得饱满的盐水老鹅。鹅肉呈现出一种诱人的浅酱色,皮脂丰润透亮,颤巍巍的,肌理分明。挟起一块入口,咸鲜的滋味立刻在舌尖弥漫开来,恰到好处的盐分不仅没有掩盖鹅肉本身的醇香,反而像一把钥匙,瞬间打开了那深藏于纤维间的、岁月赋予的丰腴与甘美。鹅皮弹韧,鹅肉紧实而不柴,越嚼,那股源自上好食材和古老手艺的悠长韵味越是清晰。老于哥吃得连连点头,直叹:“好鹅,好手艺!这肉香,是养足了日子的正经土鹅!”

接着上桌的是炖嘎鱼。粗陶大碗里,汤汁奶白浓稠,几尾尺把长的嘎鱼卧在其中,鱼身完整,鱼皮微皱,吸饱了浓汤的精华。鱼肉雪白细嫩,用筷子稍一拨弄便如蒜瓣般散开,入口即化,只留下满口的鲜甜。那汤更是精华所在,趁热喝上一口,鱼的鲜美、汤的醇厚,带着微微的姜辛,热乎乎地从喉咙滑入腹中,一路熨帖下去,额头立刻沁出细密的汗珠,通体舒泰,连湿热的黏腻感似乎都消散了几分。

素炒西葫芦是席间的一抹清亮。翠绿的西葫芦片切得均匀薄透,只用蒜末清炒,火候极佳,脆生生的,清甜爽口,正好中和了鹅肉和鱼汤的厚重。鹅血豆腐则是地道的乡土做法,暗红的鹅血块与雪白的豆腐块在酱色的汤汁里沉浮,撒着翠绿的蒜苗末。鹅血嫩滑细腻,豆腐吸足了咸鲜的汤汁,味道朴实而温暖。莲藕炖排骨亦是汤菜,粉糯的莲藕块、炖得骨酥肉烂的小肋排,在清澈的汤中相依,藕的清气与肉的脂香交融,是家常的至味。最后端上来的是一大盘时令蔬菜素拼,黄瓜条、水萝卜片、嫩生菜叶,水灵灵地堆叠着,只简单淋了些农家自酿的酱醋汁,清爽解腻。

菜上齐了,老古变戏法似地从

随身的布袋里掏出一个敦实的粗陶瓶子。瓶口用一层厚实的红布紧紧扎着,上面又封着黄泥。他嘿嘿一笑:“尝尝我这个,自家酿的‘大酎’,埋了快十年了,平时可舍不得开。”说着,他小心翼翼地揭开封泥,挑开红布。就在瓶塞被拔起的那一瞬间,一股极其浓郁、极其霸道的醇香,如同无形的巨浪,轰然在小小的饭馆里炸开、弥漫!

那香气复杂而深沉,是陈年粮食酒特有的曲香,是岁月窖藏赋予的醇厚,是高度酒精挥发时带来的凛冽,更糅杂着一种难以言喻的、类似熟透野果的馥郁甜香。这香气如此浓烈、如此纯粹,仿佛打翻了整个秋天的酒窖,瞬间便压过了桌上所有菜肴的味道,霸道地充盈了每一个角落,直往人的鼻腔里钻,引得人喉咙发紧。正在灶台边忙碌的老板猛地停下手里的活计,抽了抽鼻子,眼睛倏地一亮,如同暗夜夜里点燃的火把,惊喜地转过头来:“哟!老师傅,您这可是……好酒啊!这香气,霸道!”

老板这一声惊叹,引得那一直在后厨与堂前安静穿梭的蓝花布衣裳女人也停下了脚步。她原本低垂的眼帘抬了起来,朝着我们桌上那只粗陶瓶子望了一眼。那眼神里,没有老板那般外露的炽热惊喜,却像深潭投入了一颗石子,掠过一丝极快、极细微的波动——是讶异,仿佛也有一丝了然。那目光在浓郁的酒香中停留了短暂的一瞬,如同水鸟掠过水面时投下的倒影,旋即又恢复了惯常的平静,她垂下眼,继续轻巧地收拾起邻桌的空碗碟,动作依旧无声无息。只有那酒香,依旧在小小的空间里汹涌澎湃,诉说着泥土深处埋藏了十年的光阴秘密。

老古哈哈笑着,给每人面前的粗瓷杯里都斟满了这琥珀色的琼浆。酒液粘稠,挂壁明显。大家纷纷举杯,杯沿相碰,发出清脆的声响。那“大酎”一入口,便如一道温热的火线,从喉咙直烧到胃里,初始是高度酒的凛冽与冲击,旋即化作绵长醇厚的甘甜与暖意,在四肢百骸间缓缓游走。酒香、肉香、饭菜香,还有窗外飘来的水汽和草叶的气息,在这老鹅馆里奇异地交融、发酵。老于哥的脸膛更红了,话也稠密起来;德子和阿宾也放开了拘束,笑声爽朗;连一向沉稳的老古,眼角也堆起了深深的笑纹。我们谈论着方才见过的青铜云纹,谈论着楚地的古风,谈论着这寿县地下不知还埋藏着多少故事。酒酣耳热之际,窗外的水光潋滟,仿佛也流淌进了这杯盘之间。

老板也端了杯茶,凑到我们桌边坐下闲聊。他指着窗外水岸:“这水,通着古护城河呢。咱这老鹅,用的就是散养在河边、吃水草小鱼长大的鹅,肉能不香么?”言语间满是自得。灶间烟火气氤氲,那个系着蓝花布围裙的女人依旧在

无声地忙碌,添茶,撤下空盘,又端上新的。她像一条静默而勤恳的溪流,无声地滋养着这方烟火之地。偶尔目光相遇,她只是极淡、极快地颌首,嘴角似乎有极细微的笑意漾开,又迅速隐没,如同水面上被微风瞬间抚平的涟漪。

窗外,暮色不知何时已悄然四合,将水岸和对岸的屋舍轮廓温柔地模糊。水色变成了沉静的墨绿,倒映着岸边人家渐次亮起的灯火,点点碎金在水波里摇曳不定。酒已微醺,菜也见了底。那坛霸道的大酎,香气虽不再似初开时那般冲撞激烈,却已丝丝缕缕沉入了每个人的肺腑,化作一种温暖的倦意和微醺的满足。

起身告辞时,老板一直送到门口水岸旁。老古握着老板的手,带着醺然的笑意:“好地方,好鹅,好酒!改日还来叨扰!”老板红光满面,连声应着:“欢迎欢迎,随时来!”那位蓝花布衣裳的女人,静静地站在门内的灯影里,依旧没有说话,只是微微欠身,算是送别。她身后,是收拾干净的杯盘,是尚有余温的灶台,是这方浸润了水汽、酒香和千年古城烟火的小小天地。

我们沿着来时的水岸往回走。夜色温柔地笼罩下来,白天的闷热被水边的夜风驱散了不少,带着湿润的凉意。回头望去,老鹅馆窗口透出的昏黄灯光,倒映在暗沉的水面上,被水波揉碎,又顽强地聚拢,像一颗固执跳动的的心脏,温暖地嵌在沉沉的古城夜色里。那灯火阑珊处,有我们杯盘的余温,有老板爽朗的笑语,更有那蓝花布衣的身影,依旧在灯下无声地擦拭着桌案,动作轻巧得像水鸟点过水面。

石板路在脚下延伸,远处,二十四节气花灯次第亮起,灯影在水汽中晕染开来,朦胧一片。那驾着古式马车的彩灯,似乎真的动了起来,载着远古的清风,正辘辘驶过这水气氤氲的夏夜。

舌尖上那盐水鹅的丰腴咸鲜、那炖嘎鱼汤的浓稠鲜甜、那大酎烧喉入腹的醇烈与回甘,还在齿颊间徘徊不去,混合着窗外水岸吹来的、带着苇叶清气的夜风。这滋味,比博物馆里那些青铜云纹的幽光,更沉甸甸地落进了心坎里。原来最深的“藏”,未必都在黄土之下、玻璃之后。它就藏在这水岸边的灯火里,藏在灶膛跳动的火苗中,藏在那蓝花布衣女子无声的步履间,更藏在老板嗅到陈年酒香时骤然亮起的眼神里。

市井烟火,鼎沸人声,才是这古城活着的魂魄,是楚风穿越千年,依旧在碗碟杯盘间温热流淌的血脉。我们啜饮的,何止是酒?是时光在粗陶坛里无声窖藏的老酒滋味;我们咀嚼的,又何止是鹅肉?分明是这片水土用最朴素的法子,在烟火里煨炖出的古老灵魂。