

歷史空間

蘇州娘姨和奶媽

■吳翼民

蘇州歷來盛產美女，休說她們大抵都長得秀美精緻白皙細膩，「巧笑倩兮、美目盼兮」，便是一口柔糯的吳儂軟語也足以令人為之傾倒。這話不假，蘇州女人說話的韻味獨步天下，即使罵人也好聽。筆者曾經遇到幾個上海男人在公交車上故意招惹女售票員發火罵人，罵得愈起勁，他們聽得愈開心。

蘇州出美女，出大家閨秀和小家碧玉不用說，延伸着也出妓女，也出「外室」，（今謂之「二奶」）再就是出娘姨，（今謂之保姆）也出奶媽。自上海開埠以來，離上海咫尺之距的蘇州（包括蘇州鄉下），女人們真是供不應求啊。

在上海發跡的男人喜歡消費蘇州女人，逢場作戲的是「蘇派」妓女，用了些真情的是蘇州「外室」。筆者年少時，同學中就有好幾個上海男人「外室」所生的子女。他們為有個上海爸爸而自

豪，三年自然災害時，他們經常以口嚼高級糖果而自詡。其實，那會兒他們的上海爸爸多半已經跟「外室」劈腿了哩。

從前上海人喜歡的另一類蘇州女人便是娘姨和奶媽啦。「蘇州娘姨」幾乎成了一個專用名詞。我曾經在無錫泥人博物館看到過早期的惠山泥人代表作，許多都是以「蘇州娘姨」為題材者，她們被捏塑的形象都清清爽爽的，或操持着家務、或懷抱和背馱着孩子，說明那個年代「蘇州娘姨」是多麼的普遍，大概不僅上海很多，蘇州城本身、無錫及其他城市也不少呢。當然，蘇州城裡只有少數貧民女子願意幹「娘姨」的行當，絕大多數的「蘇州娘姨」則來自蘇州鄉下。當「蘇州娘姨」是農家女子的一大掙錢營生呢。稍微長得周正點、身體健康些的中年女子紛紛離開農村、進城做「娘姨」去了，一個「蘇州娘姨」一年的收入足以抵倆壯勞力的收入呢，主家還管吃管住，如果逢上好的主人，甚至能結個乾親，就更加實惠了。

為什麼江南一帶城市的有錢人都愛僱用「蘇州娘姨」？「蘇州娘姨」為什麼會那麼俏檔？自然干係着蘇州女子多半長得比較細氣，她們的性情也最為溫順，手腳也最為麻利，——繡個花兒、縫個衣裳都像模像樣；燒個家常菜、弄個小點心都有滋有味，最關鍵的還是一口無以替代的吳儂軟語，開出口來就讓人舒服，如果讓她們帶孩子，哼個搖籃曲是多麼動聽，孩子牙牙學語也能學上幾句好聽的蘇白呢。

「蘇州娘姨」是那麼走俏，蘇州奶媽則更加討人喜愛啦，因此舊時蘇州鄉下女人把當奶媽看作更好的出路。為什麼蘇州奶媽吃香？同樣的道理，蘇州女人清秀溫柔麻利成

就了她們當奶媽的機緣，還有一個更加重要的緣由，就是民間流傳的「嬰兒吃誰的奶便像誰」的說法，長得端莊些的蘇州女人行情就更加看好。但有個問題，不是所有女人都能輕而易舉當得奶媽的呀，前提是必須剛生過孩子的女人才有「貨乳」的資格嘛。好矛盾哦，女人生下孩子，難道自己的孩子不吃奶嗎？要奶自己的孩子，怎麼可以去奶別人的孩子呢？但鄉下女人就有這樣的決斷，寧肯讓自己的孩子喝米湯，也要把豐潤的乳汁去餵別人家的孩子，或者，當自己已經有了子嗣後，就採取殘酷的「溺嬰」措施，把剛生的嬰兒塞進馬桶一溺了事。或者說採取這樣殘酷的手段並非女子自己所願者，而是其丈夫、並且大多是其婆婆的惡行。翻開舊時的記錄，「溺嬰」在蘇州鄉下一時甚囂塵上，成為一大社會問題。在這個社會問題中，女人是身不由己的弱者、工具、犧牲品。

蘇州鄉下女人要進城當奶媽也非一帆風順，尤其要選上個好人家當奶媽當非易事，要通過薦頭店（現今的中介）引薦，有時還得經過激烈的競爭。我祖母在世時就說過她娘家選拔奶媽的往事，真是有聲有色、讓人拍案叫絕——

我祖母的娘家是蘇州的大戶人家。大戶人家生了孩子是不讓母親自己奶孩子的，一是要顯示自家的身價；二呢，倘若這位母親是妾侍出身，如果讓其自己奶孩子，孩子長大後豈不要與正房太太生分了呢？所以必須請奶媽媽孩子。我祖母家需要請奶媽的事在社會上傳開後，居然應聘者蜂擁而來，有資格當奶媽的女人誰不抱着這樣的希冀：同樣「貨乳」，何不待價而沽？進得大戶人家當奶媽不說酬金格外豐厚，就是平常的吃穿也是格外的顯擺呢。大戶人家這一點是苟且的，務必會讓奶媽吃得營養、穿得光鮮，一任她們也明白：吃得營養，等於營養了主家的嬰兒；穿得光鮮，也在於光鮮了主家的門楣。

於是我祖母娘家的當家太太在十餘位應聘者間細細挑選，首先從外形上選拔，選模樣兒長得端莊的主兒，包括臉蛋和身段，自然更突出其胸脯的形狀，不能太小如碟子，也不能過大若叉袋，最標準者應形如熟透的水蜜桃。經一番挑選，留下三位應聘女人進入決賽。是時也，傭人們抬出一張漆得油光銍亮的八仙桌來，抬起桌子的兩條腿，讓桌面形成一個斜坡，而後就讓三位參加決賽的女子一齊將乳汁擠到那桌面上去，看誰的乳汁流淌得慢，誰就中選。流淌得慢也就說明這女子的乳汁比較濃稠也。自然，誰中選當奶媽也就見了分曉。

祖母說這段往事的時候，我尚不大懂人事，現在回想起來依然扣人心弦啊！

■網上圖片

豆棚閒話

■龔敏迪

昆山的瓊花與玉

■圖／文：張小板

五月有喜



註解：隨着天氣的漸暖，五月又到了男女青年共結連理的高峰期，祝願新婚的夫婦，新婚快樂，百年好合。相親相愛幸福永，同德同心幸福長！

亦有可聞

■青絲

蜜餞

蘇軾有詩曰：「糖霜不待蜀客寄，荔支莫信閩人誇；恁傾白蜜收五稜，細斲（zhú）黃土栽三桠。」五稜即今日的楊桃，宋人用蜜醃漬，製成蜜餞，蘇軾得嘗後很欣賞，認為味道不亞於蜀中的冰糖，閩中的荔枝，遂作詩詠之。若再聯想到他「日啖荔枝三百顆，不辭長作嶺南人」的詩句，這當屬是對蜜餞的高度評價了。

古時的交通不便，果物只能在一定的地域內消化，無法長途運輸調節市場，後來有人發現鮮果用蜜醃漬，可以久藏不腐，吃起來還另有一種清雅的幽香。加之有些果物鮮食味道欠佳，如山楂、橄欖、牛甘果，鮮食又苦又澀，不堪下嚥，經蜜醃漬，就能改變其原有的味型，變得酸中蘊甜，爽口開胃，成為絕佳的添案小吃。蜜餞的誕生，經歷的大概就是這麼一個過程。

從魏晉時期的古籍裡，就能看到有古人製作蜜餞的描述，只不過，蜜餞真正成為人人稱賞的市井小食，則是在宋代。

吳自牧的《夢梁錄》載：「除夕，內司意思局進呈精巧消夜果子盒，盒內簇諸般細果、時果、蜜煎、糖煎等品。」北宋時期，蜜餞是進呈大內的上方玉食，故在當時，但凡官府和豪富之家舉辦筵席，有四司六局專事籌劃安排筵席，蜜餞局就是「六局」之一，負責提供各種蜜餞果脯，為盛宴服務。宋時的蜜餞，不僅口味濃甜、色鮮肉脆，製作上也是尤為用心，很講究形態上的別致。南宋周密的《武林舊事·市食》曰：「果子：皂兒膏、宜利少、瓜蓼煎、鮑螺。」鮑螺就是一種蜜餞，又名「泡螺」，因製作形態似螺而得名，除了好吃，還有着一種清雅的意態。味、意皆勝的蜜餞，方才符合宋人對於生活品位的追求。

宋代坊間的茶館、勾欄、瓦舍，也把蜜餞作為必具的小食，用以待客。宋人喝茶，喜歡把蜜餞果脯泡於茶內，名為「泡茶」。《水滸傳》的第十八回：「何濤走去縣對門一個茶坊裡坐下喫茶相等，吃了一個泡茶。」除了用於泡茶，蜜餞亦是消閒遣興、

佐就茶酒的零食小點。《水滸傳》的第四十五回：「打了一回鼓鉞動事，把些茶食果品煎點。」小說的這些零散片段，也都是對宋明之際的飲食風尚的記錄描寫。

由於南北兩地出產的果物，有着很大的不同，如北方的蘋果、梨子、桃李、棗兒，相對要耐貯一些，不像南方的荔枝、龍眼、芒果，糖分高，水分大，稍放一兩天，就已腐爛變質了。所以，各地之人將果物加鹽、糖、蜜、醬及各種佐料，或曬乾，或蒸煮，或醃漬，或浸泡，以不同的調理方式，製作出不同口味的蜜餞。如北地蜜餞以果脯知名，南方的蜜餞則多以涼果為主。這都是根據各地的物產、氣候、飲食口味，炮製而出的具有地域風味的零食。如嶺南一帶，用芒

果曬乾，再經醃漬製成涼果小食，名曰「情人果」，喻其甜蜜中又帶有微酸，與戀愛中的情人亦嗔亦嘔的情景相彷彿。於清香可口的味道之外，又營造了一種浪漫曖昧的氣氛，令人食之回味雋永。

《清稗類鈔》載，清初時，雲南的土人在森林裡發現野蜂，就活捕一隻，用細線綁在蜂的腰部，爾後放

生。野蜂返巢時，土人手持籬子畚箕跟隨在後，找到蜂巢後掘開，常可得蜜數百斤。因蜂蜜易得，當地出產的檳榔、香櫞、柑橙、香櫞、木瓜，乃至梅、李、瓜、茄，無物不用蜜漬，故清代滇西的蜜餞也一度很出名。這種取蜜之法，現今在廣西的一些地方仍然存在。鄉民們發現野蜂巢後，會將巢中的蜂后移至事先設定的地點，野蜂便會尾隨而至，群居於此。假以時日，掘開蜂巢，便可以取得大量的野蜂蜜。人們把青鬱鬱的山楂遍體剝刻刀花，或者把金橘切開一個小口子，用蜜糖浸煮，製成的蜜餞不僅軟爛甜美，更有化食順氣、潤肺止咳的功效。就連浸煮蜜餞殘餘的蜜汁，亦有着一種可人的風味，尤其是夏日裡兌水冰鎮而飲，那點點滴滴的甘香清潤，會盡皆融入到你的心田裡。

■蜜餞 網上圖片



■瓊花潔白如玉，清秀淡雅。網上圖片