

打春儿·鲎鱼

卢万成

一

又打春了。立冬饺子打春面是邻居家的风俗,按我们家的习惯,这天是应该吃春卷的。据说乡下还有打春牛的习惯,我曾见过纸扎的春牛,因那时候还小,没见过春牛出行。据说春卷都是香椿和鸡蛋卷做的,那当然好吃了,但我记忆里的春卷只有肉丝和葱丝,后来才有了韭菜。母亲说,香椿做成的春卷固然味道好,但在旧时打春的日子里是没有香椿的,所谓头刀韭菜、香椿芽儿,那还是在谷雨以后的事,而且还是通常农家所谓的帘子韭菜。现在很多莳弄花事的人打造花圃,也就是建一个玻璃暖房,顶部搭有草帘。一俟入夜,寒风将起,便纷纷落下帘子,所谓帘子韭菜就是这个意思。

在江南打春是要敲锣的,而且嘴里还要念叨些唱词。近日颇得闲暇,便翻些旧书,找出我在1984年购得的一本《戒庵老人漫笔》,放在卫生间的窗台上。想想我现在确实有点迂腐了,如厕后就急着翻书,而不如厕的时候就把这书忘了。好在如厕时基本是把书乱翻一气的,不必挑剔什么,因此便将平素那些了无生趣的旧书搬在了卫生间。

《戒庵老人漫笔》是古人零碎的记事记人并记录时政的文集,东拉西扯,短则三五

十字,多则千余字,我曾读到一节关于打春的文字,记叙金陵(今南京市)城里也仿照乡野打春的仪式,但命令翰林撰词沿街漫唱,并说这是太祖也就是朱元璋的意思,可见鼓励农耕自古便是朝廷的大事。命令翰林写歌词,这相当于皇帝身边的进士亲自操刀。于是想到还没过年呢,这就打春了?急忙去翻日历,过去曾记得每年在阴历2月4日这天打春,果然就是,但春卷却没得吃。

二

心里惦记着吃,想着临近小年的时候有位朋友说,在奇山市场里有大个的鲎鱼。奇山市场是个露水市场,一上午的光景,下午商家及商贩就打烩了。于是,我选择一个入冬以来最为清冷的早晨去市场看鱼,大半是因为时间太早的缘故,鱼市竟是冷清得很,终于见到几条巴掌大的鲎鱼,打探价格,30元1公斤。我原来以为鲎鱼是我们这里的土名,也有叫火勒鱼的,其实它的学名是白鳞鱼。过去的老烟台街面,吃鲎鱼是时鲜。有早春的火勒鱼,晚秋的黑鲎子之说。现在的食客大都是饕餮之徒,这种需要用舌尖把细如牛毛的白刺挑出来,且把鱼香缓缓体味的鱼类,当代人已经不会享用了,据说苏杭一带仍然留有遗风。

小时候经常被家人派去公利市场买鱼。那时买鱼是要等鱼的,渔轮入港,汽笛欢快,鱼虾就直接上了公利市场的水磨石柜台。那日一位福山的老汉买鲎鱼,而买鲎鱼是不必等的,原因是鲎鱼很贵,我们等鱼是等那些大路货,属于杂鱼。

那时烟台的百姓每周排队买鱼是再正常不过的了,而到公利市场等鱼,则要比街市上的鱼新鲜。等鱼的时间漫长而寂寞,我喜欢听大人唠嗑。福山的老汉买鲎鱼,是推了独轮车来的,他进城送了蔬菜,遵嘱还要买鱼干回家,倘若巧遇有新鲜杂鱼,那只能怪自己运气太好了。但是老汉在买了鱼干后,又在鱼柜子上研究鲎鱼了。当时柜台后面的水牌上写的是:响鱼。老汉说这个字写错了。卖鱼的也是个老者,看了他一眼道:你写写看。福山老汉就用粉笔写下这个“鲎”字。卖鱼的说,这是个字吗?我怎么看着像个鳖字。老汉说你才像个鳖字,惹得众人一阵大笑。我就在那时记住了这个字,回家还查了字典,读音为xi à ng。后来读红楼梦,里面有茄子鲎,才知道是半干不湿的意思。福山老汉还说,上有天堂下有渔行,大姑娘行三辈子好才能嫁个卖鱼郎。我那年十来岁,居然暗想将来一定做个卖鱼郎。

再大也是妈的孩儿

刘卿

我多年以前一位同事的老母亲给我打来电话,说她闺女这几天闷闷不乐的,也不言语,她干着急没办法,请我去她家里玩,最好能摸清她闺女不开心的原因。末了,她还再三叮嘱我,千万要装作若无其事的样子,不要说是她打电话叫我去的。

老太太90岁了,早些年没少照顾我,所以对她的求助,我是一刻也不能耽搁。我跟老妈说,自己要出去一下,如果困了你就早早睡。老妈不放心,问:多远?大晚上的一人行吗?我笑着告诉她:不远,步行二十几分钟,权当饭后散步了。路上有路灯,亮得很,一点问题没有。

老妈说,她在家里看电视等着我。到了同事家,便热火朝天地拉起了呱。同事的老母亲在一边陪着,看我俩叽里呱啦地聊着,也开心得不得了。我故意说起一些糟心事,同事安慰我说:“谁没个糟心事?到年底了,单位又给我们加大了任务,真是勉为

其难,偏偏孩子期末考试的成绩又不理想,这几天心里正烦着呢……”

哦,原来如此。我悄悄地和同事的老母亲打了个OK的手势。

“烦,你就不能跟老妈说说,问了你还不说,都快把老妈憋坏了。”同事的老母亲忍不住插了一嘴,“俺以为多大的事呢?”

“我就是说了,你能解决什么问题?你自己管好自己就行了。”同事对老母亲说。“你说出来,我即使帮不上忙,至少也不用担心你了。你操心你的孩子,俺也不操心你这个孩子吗?”

“俺都多大了,你还担心个啥?”

“再大,也是俺的孩儿。”她娘俩你来我往地斗起了嘴。

“俺得走了,俺妈还一个人在家呢。”一看快晚上八点了,我笑着告辞。

一路小跑往家赶,竟然用了不到二十分钟。咚咚咚跑到三楼,差一点撞上85岁的

老妈,她正颤巍巍地扶着楼梯往下走,我忙问:“你这是干啥?大白天都难得下一次楼,这黑咕隆咚的,外面风又大,摔着了怎么办?”

我赶紧扶着老妈往六楼爬,“俺都看完两集电视剧了,看看外面漆黑漆黑的,担心你呗。俺又不会打电话,敲咱邻居的门,想让他们帮忙,唉,他家又没人。我回家又坐不住,就想着下楼找找你。”“我的妈呀,别到最后我没丢,你却丢了。再说这才晚上八点,你急个啥?我五十多岁的人了,又不是小孩子。”我不忘埋怨老妈瞎着急。

“再大也是俺的孩儿。如果是白天你出去俺不着急,或是你们两口子一起出去,俺也不着急……”老妈小声嘟囔着。一晚上听了两遍这句话,我噗嗤一声笑了,“是哩,再大俺也是你的孩儿,下次一定注意,早早回家。”

再大,有个为你牵肠挂肚的老妈,我们就是一个幸福的孩子。

萝卜粉条豆腐包

孙文华

下午五点,我准时打开电脑,与远在德国搞地质研究的儿子视频交流。我一边看他在实验室工作,一边跟他聊天。

儿子问:“今晚吃的什么饭?”我说:“跟你妈刚蒸了一锅包子。”他又问:“什么馅的?”我回答他:“猪肉萝卜丝的。”儿子说:“行。”他这个“行”,就是好的意思。

在电子显微镜下看完一个试样后,儿子抬头跟我说:“我小时候吃的萝卜粉条豆腐包挺好。”我说:“那时候生活水平低,现在早已没人吃了。”儿子坚持说:“我觉得挺好吃的。”我说:“想吃还不容易,等你回来,我让你妈给你包。”

儿子所说的那种包子,其实是素馅的,主料是萝卜、豆腐和粉条,但必须要配上一定量的虾米皮。如果缺了虾米皮,馅里就没了特有的鲜味,包子的口味自然就会差了许多。别看是素馅包子,但做起来还是有一些讲究的。萝卜,白、绿皆可,打成丝,焯水后再剁一下;豆腐也要先用开水焯一焯,然后切成小方丁,这样拌馅时不容易太碎;粉条需在锅里煮软,

稍凉后切成小段;虾米皮最好是当年的,陈货鲜味要差一些;油,花生油和猪大油各一半。当然了,葱和姜是少不了的,这都是提味的配料。酱油一般不用,用大酱最好。至于味精,用不用皆可,因为有虾米皮的鲜味就足够了。五香粉,倒是可以适量用一点。

上世纪80年代,我们家常吃萝卜粉条豆腐包。儿子在托儿所时,也吃过这种包子。如果单从营养上讲,它似乎并不比肉馅包子差。不过,那时人们并不是为了养生,只是由于经济条件所限罢了。人的舌尖真是一个奇妙的器官,只要吃过的东西,都会深深地刻进记忆里。近几年,儿子大部分时间在欧洲,那里单调的饮食让他难以适应,他曾感叹道:“只要回到国内,吃什么饭都好吃。”

怀旧,是人的一种天性。从过去的记忆中,人们总能挖掘出当下缺少的温馨和美好。现在看来,对于已经吃腻了大鱼大肉的我们,萝卜粉条豆腐包还真不失为一种健康美食。

雪后

阳春花

下雪天,难得出门,适合冬眠。我猜老天就是这个意思吧?他老人家体恤人间疾苦,到年底了,让人们在家好好歇息。一大早,老公就唠叨着腰痛,我说:“正好呀,下雪天不用出门,好好静养几天吧。”老公说:“好啊。近来老感觉不对劲,就是没时间休息,这下好了,天遂我愿。”我熬了红枣小米粥,热了馒头,就着小咸菜,我俩吃得心满意足。

看着房外的飞雪,我想起了父母。父母年轻时,未曾享受过这样的待遇,即便天再冷,他们也总有忙不完的活儿。冬季农活少,父亲不是帮人做工,就是自己做点小生意。早上天不亮就出发了,晚上摸着黑回来。每次吃过晚饭,父亲借着昏黄的煤油灯光,掏出一叠毛票,小心翼翼地数着。数完后,他开心地说,今天赚了多少钱,沧桑的脸庞有一丝欣喜,然后把钱递给母亲保管。母亲笑眯眯地看着父亲,眼里透出丝丝心疼。我们姐弟几个在一旁乐呵呵的,运气好的话,母亲会慷慨地赏给我们每人一毛钱。

有一天晚上,父亲说,那天中午没舍得花钱买饭吃,看见人家吃饭,越发觉得饿,直吞唾沫。有好心的人家热情地叫父

亲吃饭,可是父亲不好意思,硬是饿着肚子,挑着收购的百十斤废品,坚持走到收购站卖了。父亲忍着饥饿回到了家,母亲赶忙把晚饭放到锅里热好,父亲一边吃一边说,还是有家好啊!

父亲起早贪黑在外奔忙,从未停歇。过年时我们姐弟几个都穿上了新衣服,家里还置办了年货,充满了喜气洋洋的年味。新鞋子是母亲做的。那时父亲在外奔忙,母亲在家忙着赶做针线活。一个冬季要把第二年全家人穿的鞋全部做出来。母亲纳鞋底的食指和拇指都裂开了血口子,用胶布缠着,捏一下针疼得直咧嘴。母亲不仅要为我们一家子人穿的鞋,还要给舅舅们做鞋。寒冬腊月里,我们早早就钻进被窝,一觉醒来,迷糊间看见母亲仍在煤油灯下飞针走线。屋外寒风呼啸,屋里清冷寂静,母亲拽线的声音萦绕耳边,那声音单调冗长,不知疲倦。

想到这里,我拨通了电话嘱咐父母:“天冷了,尽量少出门,外面寒气重,出门时把羽绒服穿上,想吃啥就告诉我……”故乡在天南,我在海北,纵隔万水千山,我与家人的心都是相通的。