

往事如昨

母亲的肩背

韩红梅

记忆中,母亲总是把我背在背上而不是抱在怀里,这样母亲既照应了孩子又能腾出双手做营生。

夏日的晚上跟母亲一起到大柳树下乘凉,和小伙伴们疯够了,我会趴在母亲的腿上传大人讲故事。有时睡着了,母亲就背我回家。有时明明没有睡着,为了享受母亲温暖的背,我也会佯装睡着。我在母亲的背上长大。

母亲用她的肩背带大了孩子,也用她的肩背撑起了家。现在物质丰富、社会稳定,每家只有一个孩子,做父母的都觉得身心俱累;在那个物资极度匮乏的年代里,要让六个孩子吃饱穿暖、活下来是何等艰难。记忆中的母亲总是忙碌的,没有一丝一毫的空闲儿。早晨当我醒来时,母亲已将鸡鸭猪鹅喂上,将家收拾干净,将一家子子的早饭做好,然后上生产队劳动。晚饭后,母亲又在昏黄的煤油灯下织花边,孩子们围着花边板,借着灯光写作业。各种图案精美的花边神奇地在母亲的手下展现,母亲织花边又快又好,几十只棒槌在母亲手里如魔术般翻飞,令人眼花缭乱。每晚我们几个孩子都是伴着清脆悦耳的棒槌声进入甜美的梦乡。我半夜醒来,常看到母亲依然在灯下双手飞快地丢着棒槌。母亲的手指被花边针扎得出血,裂着深深的口子,一年四季都贴着胶布。

为了这个家,母亲含辛茹苦,想尽一切办法。她养过老母猪,养过长毛兔。劳动休息时,别人都在地头歇憩,她却利用这一点时间拔猪草,用绳子捆好,收工时背回家。母亲的背背回无数捆青草,喂大一窝窝猪仔和兔子。

母亲甚至养过蚕。养鸡鸭猪狗不足为奇,养蚕恐怕全村只有母亲做过。她托人买来蚕种,精心饲养。蚕宝宝长到一定阶段,食量惊人,一担桑叶一会儿就吃光了,只听到蚕室一片啦啦啦啦吃桑叶的声音,白里透青、胖滚滚的蚕宝宝非常可爱。但又一担的桑叶也由母亲的肩膀担回来。

我们家种过菜。一亩园十亩田,种菜非常辛苦。为了多挣点钱,父母总是选择最苦最累的活计。各种新鲜水灵的蔬菜,也由母亲的肩膀一担担挑到集市上卖掉。母亲没有上过一天学,可她称起秤、算起账来却非常麻利准确。

母亲孵过小鸡。腾出一铺炕,在炕上铺满鸡蛋。为了使鸡蛋保持一定的温度,母亲要不时地往灶坑里加柴。无论白天黑夜隔一段时间就要把鸡蛋翻腾倒挪一遍,使其均匀受热。晚上要在灯光下一个个地照看鸡蛋是否有苗,没有苗的蛋和有苗但死掉的毛蛋就被吃掉了,这是那个年代不可多得的美味。二十多天里,母亲睡不了一个囫囵觉。这一铺孵出鸡苗卖完后,再孵下一铺,谁也记不清有多少黄茸茸的小鸡仔被母亲一筐筐地挑到四乡八村卖掉。

母亲心灵手巧,还编过炕席。我管着剥高粱叶这道工序。因为父亲在油坊做工,一捆捆图案精美、光滑漂亮的炕席也由母亲的肩担到集上卖掉,然后换回油盐酱醋。队里分了粮草,也是母亲或担或背地运回家。那时候烧柴是一大难题。没有煤、电、燃气,只有玉米、小麦秸秆,很不耐烧。我小时候,母亲用大铁针穿一根麻线,让我去穿落到地上的树叶,穿满一串送回家,撸下来再去穿。现在想来,一大串树叶也填不满灶膛,可当时一片树叶也要捡起来烧掉,可见烧柴之缺。

有一天家里实在无柴可烧,万般无奈,母亲带我到白洋河边的树林里去搂了一网包树叶。那里是不让村民去拾柴的,父母也总是教育我们,不拿不属于自己的东西。可为了让孩子吃上饭、不耽误上学,母亲放下自尊,做了一回“小偷”。正要回家时,却被护林员发现,非要没收草和网包。无论母亲怎样苦苦哀求,护林员都黑着一张脸,毫不通融。母亲退而求其次,请求把树叶倒掉,把网包、篮子给我们。护林员没有通融,从母亲手中夺过网包与篮子,扬长而去。我不记得那天和母亲是怎样走回家的,也不记得她是用啥燃料做的饭,或者根本没有做饭,但是好强的母亲低声下气苦苦哀求的模样,却永远记在我的脑海,令我心痛。

我们村在烟青公路旁,路两边是高大且枝叶繁茂的杨树。每到秋天,母亲每天天不亮就到路边去搂树叶,把网包塞得鼓鼓的。巨大的网包把母亲压得腰背几乎成直角,从远处看去,仿佛只有一只大大的网包在艰难前行。我在网上看到过一张照片:一位白发苍苍、衣衫褴褛的老奶奶拄着棍子,背负着一捆巨大的柴。我的眼泪一下子涌出来,我想起了我的母亲。

为了赚点零用钱,我们一家干过糊水泥纸袋的营生。到十几里外的水泥厂买回废旧纸袋,回家拆开重新加工成新袋子再卖给水泥厂,这是母亲好不容易托人揽到的一桩买卖。每次去拉旧袋子,父母都是天不亮就出发,去时推着空车,很轻松。为了少花一点钱,称重前父母总是挨个把旧袋子残存的水泥抖净。为了多带货,父亲把手推车装得又宽又高,以至于挡住了视线,只能凭感觉前行。母亲不肯空手而归,会再用绳子捆一大捆纸袋背回来。往回走时已是下午,他们饥肠辘辘,灰尘满面,各自负着已达极限的重物,艰难而缓慢地踟蹰前行,如两头老牛。父亲弓着腰推车的背是弯的,母亲弓着腰驮袋子的背也是弯的。

父母就这样用他们并不宽厚的肩背支撑起一个庞大的家,让孩子们吃饱穿暖,读书,成家。母亲坚强温暖的肩背永远留存在我的记忆里。当生活中遇到困难挫折时,想起母亲的肩背,我就会重新充满力量,变得坚强无畏。

饮饌琐记

梭子蟹的味觉记忆

孙光

秋风送爽,山海丰盈,处处洋溢着丰收的喜悦。烟台告别了伏季休渔期,一艘艘渔船开足马力,劈波斩浪,奔赴蔚蓝辽阔的大海。随着一网网鲜活渔获破水而出,银亮的海鱼、青褐的梭子蟹、通透的对虾纷纷上市,成为百姓餐桌上的美味佳肴。在这其中,我情有独钟的,是鲜嫩肥美的梭子蟹。

初尝梭子蟹,是在我八岁那年。那时我随家人定居内陆济南,自幼少见海产,更未曾见过梭子蟹。平日里,常听父亲念叨,烟台老家的梭子蟹非常鲜美。那年深秋,老家的亲叔远道而来,除了捎来我爱吃的熟地瓜干,还带了几只煮熟的大梭子蟹,每只近二斤重。望着这些模样奇特的梭子蟹,我又惊又喜,端详许久,不知该如何下口。橘红色的蟹壳,好似炉火淬炼的坚硬盔甲,两侧探出锥子般的尖刺;修长的蟹钳内侧,排布着细密的锯齿;背壳之下,腹部有着白瓷般温润的质感。在家人的指点下,我费力掀开蟹壳,才知粗硬外壳之内,藏着柔软细嫩的美味。那醇香的蟹黄和莹白丰润的蟹肉,自此深深留在我的舌尖,成为一段珍贵的味觉记忆。

螃蟹自古便是人间美食,历代文人雅士常持螯赏菊、把酒吟诗,留下无数咏蟹佳句。唐代白居易诗云:“陆珍熊掌烂,海味蟹螯咸。”将海蟹之鲜与陆地珍品熊掌相媲美。宋代陆游则落笔生情:“蟹肥暂攀饕餮堕,酒绿初倾老眼明。”生动描摹出擎开肥蟹、鲜香扑鼻、令人垂涎的情态。美食大家苏轼在《丁公默送蛸蟀》中写道:“溪边石蟹小如钱,喜见轮囷赤玉盘。半壳含黄宜点酒,两螯斫雪劝加餐。”诗中盛赞蛸蟀(梭子蟹)膏黄饱满、肉白味鲜的绝佳风味。他也曾短暂为官蓬莱,与这片碧波荡漾的大海结下了不解情缘。

烟台的梭子蟹,学名三疣梭子蟹,因其背甲隆起三个疣瘤,且形状酷似渔家织网所用的梭子,故得此名。胶东半岛四季分明、海水澄澈、水温适宜、饵料丰饶,为梭子蟹栖息、生长、繁育营造出得天独厚的自然环境。相较于个头偏小、壳厚肉韧的湖河之蟹,梭子蟹不仅个大、皮薄,而且味道纯粹清透,无一丝浊味。早年间的野生梭子蟹,最大单只重量可达二斤,风味独一无二。

十五岁时,因父亲部队调动,举家迁居黄海前哨石岛,我才真正见到鲜活的梭子蟹。那时的胶东沿海,梭子蟹并非稀罕之物。船队出海打鱼,网获到大量梭子蟹时,因不能在短时间内返航,只得将它们重新倒回海中。有些心灵手巧的渔民,把煮熟的新鲜蟹肉剥出,平摊在甲板上晒干。返航后,金黄紧实的蟹肉干,被用来下面条提鲜,或

是当作孩童的解馋零嘴。我曾吃过同学分享的这种蟹肉干,肉质紧实细腻、回甘悠长,那份干净醇厚的味道,令我至今难以忘怀。

成年后,我最终回到了家乡烟台。自此,我的生活里再也少不了梭子蟹。每逢豆黄时节,梭子蟹个个“顶盖肥”的时候,我总会买些回来,细品秋日海韵。梭子蟹的吃法很多:辣炒、生腌、水煮、清蒸,各有风味。我偏爱清蒸,将活蟹腹面朝上摆入笼屉,大火烧开后,蒸足十分钟,最大程度锁住海鲜本味。吃时不蘸任何佐料,只为品味大海最本真的清鲜。明末文学家张岱在《蟹会》中直言:“食品不加盐醋而五味全者,无他,乃蟹。”他夸赞蟹的甘美,纵是八珍也难及。只是蟹性偏寒凉,一般配以热性的姜末、醋蘸食为宜。我爱人的姐夫,早年间曾是渔业公司捕捞船的船员,深谙海味吃法。他独辟蹊径,常将鲜活梭子蟹对半劈开,佐以小米辣椒、姜蒜、白酒、精盐腌制入味,吃起来咸鲜香辣、回味清醇,另有一番独特风味。

秋浓蟹鲜,惦记这一口故乡至味的,绝不止我一人。席间,我打趣回国省亲的儿子:“国外的帝王蟹体形硕大、名气大,比咱这的梭子蟹更为味美!”儿子连连摇头:“帝王蟹仅吃蟹腿,口感单薄,根本比不上梭子蟹鲜嫩甘醇的滋味。”一席话,说得我们齐声欢笑。

为了能买到鲜活正宗的梭子蟹,这天午后,我与儿子驱车十余公里,来到芝罘岛东口渔码头。渔船在马达的“突突”声中,陆续靠岸。绵长的码头上人头攒动,宽阔的广场化作热闹喧腾的海鲜集市。我与儿子穿梭在拥挤的人流中,左顾右盼、精挑细选,终于看见一位妇女的塑料箱内,有几只刚挑选出来的大个雌梭子蟹。青褐色的蟹壳泛着瓷釉般的清亮光泽,蟹嘴不停地吐着细密泡泡,每只足有一斤重,品质上乘。

晚饭时的主菜便是蒸好的梭子蟹,再配上一盘凉拌黄瓜。我和儿子迫不及待地各自拿起一只梭子蟹。我熟练地掀开蟹盖,看到边缘处挤满了金黄色的蟹黄,用筷子轻轻地撬起一块蟹黄入口,闭目细品:糯糯的、沙沙的,一抹油润的独特幽香在口腔散开,余味悠悠。再剥去蟹胸腔处的软壳,对半掰开蟹体,扯下一只后腿,白玉般的蟹肉顺着纹理绽开,在指尖微微颤动。轻咬一口,肉质柔润鲜甜,还裹着一缕大海的清新气息。慢慢拆解,细细品味,每一处滋味皆是与故土秋光的温柔相逢。

梭子蟹,是大海慷慨的馈赠,是秋天里无可替代的鲜美珍味。这一口岁岁不变的鲜香,镌刻着我的成长岁月,也承载着我家乡真挚绵长的眷恋。