

黄焖小杂鱼

■千山

灶膛里的柴火不急不躁地燃烧着。母亲站在灶台前,轻手轻脚地把用盐腌过的小杂鱼煎至两面金黄后装出,往锅里再加少许猪油,即把姜片 and 刚摘回切好的青椒放入锅中翻炒,一会儿,又把煎好的鱼倒进锅一起炒。沿锅边加少量水后,母亲吩咐我加柴把火烧大。

在大火的作用下,锅里的水汽越升越高,辣、鲜、香混合的复合香味也越来越浓,渐渐充满了整个灶屋,也把我勾引得口水阵阵上涌。神奇的是,这种香味竟然能穿越时空,历久弥新,在我心里弥漫至今,并逐渐升华为我最难忘的乡愁。

我的小学、初中都是在特殊时期中度过。听大人讲,那时的生活比之前好多了。但在我的记忆中,红薯仍然是半年粮,吃油都不能持续,更不用说肉和鱼了。兄弟姊妹只有过生日时,母亲才会给煮上一个鸡蛋。好在那时小鱼小虾、田螺泥鳅多,只要勤快又肯动脑筋,吃点小杂鱼还不是太难的事。

父亲按我的要求为我专门制作了一张手罾(有的地方也叫枕弓),上面是一根弯曲的粗壮竹篾,最底端用结实的麻绳连结好,就像一张牢实的弓,买回的渔网就密密实实在在地捆绑在弓上。很多人的手罾是用一根竹篾弯曲成的,底部也是竹篾,放到溪里,小鱼就会从卵石架空的缝隙里钻走。我的罾底部是一条软绳,绳中间固定有一根垂直的木棍,可以下压,也可以上提,能够严丝合缝地兜住小溪,所以我的鱼获往往比别人多。

那时候的学习不紧张,下午两三点钟就放学了,也没有家庭作业,夏天又黑得晚。我随便吃点母亲留下的午饭,提上手罾,背个鱼篓,便去小溪里捞鱼。从水库头尾捞到家门口,三四里长的小溪,三四十分钟就收工了。捞得最多的是白条、马口、鲫鱼,有时也有泥鳅、河虾。现在倍受人们追捧的棒花鱼(我们叫麻楞子)和麦穗鱼也经常能捞到。这两种鱼个头不大,但肉多刺少,味道鲜美,尤其是烘干后炒苦瓜、烧辣椒、蒸豆豉,都是极高端的下酒、下饭菜。

回到家里,母亲已剥好猪草,静静地坐在住房与厨房相连的走廊上等我。母亲对我捞鱼的技术最有信心,她总是对人说,我老满去捞鱼了,洗好锅烧上火等着就是。母亲用拇指和食指的指甲在小鱼的腹部掐一个小洞,顺势一挤,鱼胆、鱼肠等内脏就全部被挤了出来。只几分钟,一大碗小鱼虾就清理干净了。放一把细盐,抓拌均匀,就可以下锅了。

小鱼的做法,母亲会根据家里的情况而定。做得最多的自然是黄焖。一大碗黄焖小杂鱼端到桌子上,有金黄的小鱼,鲜红的河虾,还有青翠的辣椒,不仅色泽诱人,而且味道鲜美。母亲说,每次焖鱼,煮饭时都要多放一杯米。有时家里人多,又没有准备其他的菜,母亲便会从泡菜坛里夹一捆喷香金黄的酸豆角,做酸菜鱼,好吃又下饭。酸的吃多了,母亲又会用丝瓜、冬瓜煮。先把小鱼炖至汤浓汁白,再下入丝瓜片或冬瓜片余开,加入葱花即可出锅。既有鱼的鲜香,又有瓜的清甜。

上高中时,正赶上国家恢复高考,我的命运也由此发生转变,1981年被分配到中学担任语文老师。作为农村孩子,有了正式工作和固定收入,一心想的便是要干出业绩来。那些年月里,我总觉得浑身有使不完的劲,工作经常加班加点,还自觉挤时间学习,入了党,读了研,还评上了高级职称,工作岗位也先后变动了十多次。

因为工作的需要,出差的次数多了,接待的机会也多了,先后接触过各地不少的美食。单就鱼而言,吃过淡水鱼,也品尝过不少海鱼。做法上,有红烧、黄焖,也有清蒸、糖醋,还有刺身、香煎。但每一次吃鱼,我都会想起母亲做的那碗黄焖小杂鱼,一直留在心底里的那种复合香味又会阵阵涌上心头,时间愈久,思念愈浓。

前不久,我又回到老家。因母亲已去世,我特意去了深得母亲做鱼真传的大姐家。时值盛夏,正是小溪里有鱼虾的时候。我和外甥们用一个多小时捕捞了一斤多小鱼,我要求大姐严格按照母亲的做法,做一碗黄焖小杂鱼。坐在灶台前,我一边烧火,一边看大姐煎鱼、炒辣椒、放水焖,做法如出一辙,香味也似曾相识。

一上桌,我就迫不及待地夹起一条马口鱼品尝起来,还真是当年妈妈的味道。但继续吃下去,似乎又有不少的差别。鱼是同一条溪里的,青椒也是刚从菜园里摘的,连水都是同一条冲里的井水,尤其是大姐每一步的操作都是那么认真,所以当姐姐、姐夫问我味道如何时,我实在不好意思把真实的想法说出来,只是连声说:好!好吃!内心里却在想,也好,权且把这份念想继续留存下去吧。



夏日忆“双抢”

■谷彦平

现在的年轻人可能对“双抢”这个词已经陌生了,但我对它的记忆却是刻骨铭心。“双抢”的含义就是抢收和抢插。从12岁到21岁,整整十年左右的时间,每年农历六、七月份,一年中最炎热的季节,我都参与了繁重的抢收和抢插。

1982年分田到户,那时我才12岁。家里有四亩多水田,必须在阳历8月以前全部种植完成,如果晚了,收成将会减少,甚至绝收。“春争日,夏争时”“插完晚稻过‘八一’”,时间紧,任务重,只能起早摸黑,披星戴月。

早上五六点钟,天还蒙蒙亮,我在父亲由轻而重的呼唤声中醒来。睡眼惺忪的我赶紧起床,母亲不知什么时候做好了早饭。匆匆吃罢早餐,父亲带领我们出发,挑着箩筐,带着工具。这时,月亮还明晃晃地挂在天上,稻谷上的露水很重,一下田裤脚就湿了。

大家低头不说话,拼命地干活。左手握着金黄的稻秆,均匀地从左到右;右手握着镰刀,弯腰割着成熟低头的稻谷,然后朝身后划出一道优美的弧线,将沉甸甸的稻谷一把把地摆放在身后的稻田里,摆成一个个小堆。慢慢地,整片金黄的稻穗不见了,一块块稻田里只露出截截整齐的稻茬。干了两个小时,我就觉得饥肠辘辘,远远地看见母亲用竹篮提着香喷喷的饭菜从村庄那头急急匆匆地赶来了。

“双抢”是一年中最热的时候,炎炎夏日,毒太阳炙烤着全身,衣服不知道湿了多少遍,像要烤焦我的身体,也像要吸光我身上所有的能量!田里还有那令人讨厌的蚂蝗,不管大的小的,神不知鬼不觉地游过来,叮在你的脚上吸血。等你感觉到有了痒和痛的感觉,一摸小腿,发现它已经吸饮了你的血,这时真是又恼又恨。用镰刀把它割断,它还会变成两条,最解气的方法是把它扔到滚烫的石板路上,让接近四十度的太阳把它烤焦,变成蚂蝗干。一丘田,禾杀完,最紧张的场面终于上演了。打谷机在父亲和我的脚下响了起来。我用一只脚用力地支撑着躯体,另一只脚用力踩着打谷机的脚踏板,双手紧紧抓住稻穗在打谷机的滚筒上转动。谷粒唱着欢快的歌,离开稻草飞入前方的斗中。两个妹妹负责接禾,将稻穗儿朝外,摆好放在脱谷机两边。姐姐负责出桶,把脱谷机里的谷粒撮起来倒入箩筐里,禾秆和禾叶则还田。打完谷,就挑谷到禾坪去晒。我十七八岁的时候,和父亲一样挑大箩,装的毛谷一担有一百多斤重,姐姐和妹妹挑小箩,一担也有七八十斤重。虽然戴着草帽,但是太阳毒辣,

汗水顺着脸上、颈上、背上流下来。口干了,便歇一会,或到井边捧几捧泉水喝。那时,能够吃上一支5分钱的冰棒或一块西瓜,就是最大的奖赏了。

“双抢”中午的伙食,母亲会让我们吃点肉,知道体力消耗很大,有意让我们补补身子。饭桌旁边,家里唯一的一台电风扇吹着热风,我们狼吞虎咽地吃着大肥肉,喝着海带骨头汤……我们实在太饿了!

下午三点不到,一家人又踏出家门,走在日光里,热如汤煮。经过退休教师三伯伯门口,只见他摇着大蒲扇在教孙子小华读古诗:“别院深深夏簾清,石榴开遍透帘明。树阴满地日当午,梦觉流莺时一声。”父亲羡慕地说:“看人家多幸福,日晒不着,雨淋不着,早涝保收拿工资,你们要用功读书啊!”是啊,能够像三伯伯那样当个教师,吃上“国库粮”,是我那时候的梦想。

走到秧田,我们弯着腰,把秧苗一小把一小把地从秧田里拔出来,凑成一束,放在水田里“唰唰”,把秧苗根部的泥巴洗尽。抽出几根扎秧草,简单绕拧成细绳,熟练地打个活结,随手把一束秧苗提起来,丢在身后。不一会儿,后面翠绿的秧把越来越多,像一个个士兵一样,雄赳赳气昂昂地站在秧田里。

接着又是插秧。唐朝布袋和尚曾写过一首插秧的诗:“手把青秧插满田,低头便见水中天。心地清净方为道,退步原来是向前。”插秧的人们个个汗流浹背,草帽下的汗水顺着额头流到眼里,一阵刺辣,却无法分出手来擦一把。大人们将手里的秧苗掐分成一撮撮,快速地插进滚烫的泥巴里,弓腰有序地往后倒退着。一棵棵秧苗慢慢地将水汪汪、白茫茫一片的水田装扮得郁郁葱葱起来。人们把希望寄托在行行葱郁中,把未来寄托在绿色的田野里。等到太阳从西边落下的时候,我们正为一丝清凉的风而感庆幸的时候,蚊子又来凑热闹了。还有牛蚊,叮在身上,比针扎还疼,你用手一拍,身上都是泥巴,那感觉到真是又恨又怕,我至今还心有余悸。

抢插上岸了,“双抢”才算结束了。

清贫的生活能磨炼人的意志,艰难的生活或许造就了一种精神。我是农民的儿子,也算是当过十年的农民,故乡那贫瘠的土地养育了我。现在,农业机械化水平越来越高,耙田用上了拖拉机,插秧用上了插秧机,割禾用上了收割机。但是,“双抢”已化成一种融入血液的记忆,镌刻在我的心灵深处,刻骨铭心,五味杂陈。今天回忆“双抢”,算是回忆历史,追寻自己的根。但愿所有的人不忘过去,珍惜今天的幸福生活!

夏天的黄瓜

■杨邹雨薇

我们家在古城南郊,村前村后都是蔬菜地,只不过因为城市建设的发展,村后的菜地被征收殆尽,村前的那些菜地因而愈显珍贵。

爷爷奶奶种了一辈子的菜,即使再苦再累,他们都不愿意放弃菜园。爷爷铲地是高手,铲出来的地很平整。而奶奶种的菜更是令人艳羡,她种的韭菜与白菜,村里无人能及。即便四年前房子被拆迁,我们从老村庄搬迁到一公里之外的山下,爷爷奶奶还是坚持垦荒种菜。垦荒面积没有以前的菜园那么大,但品种繁多,数量少而质量优,特别是夏天里的黄瓜,令左邻右舍点赞不已。奶奶是好好先生,由于交通不及以前那么方便,加上她跟爷爷都是年逾古稀之人,不再进城去卖蔬菜,所以常常把自己种出来的果蔬与邻居们分享。

新垦的菜园在山坡下,半亩多一点。奶奶把菜园分成三小块,分别种上不同蔬菜。黄瓜是靠西边土质最好的地方,当瓜蔓长出来之后,奶奶就地取材,砍了一些细小的竹条来扎成瓜棚,让瓜蔓顺着竹条往上爬。没过多久,绿茵茵的叶子中间便星星点点地长出了耀眼的小黄花,一根根通体碧绿顶花带刺的黄瓜,就从密密的瓜叶中渐渐地显露出来。每当风吹来的时候,小小的黄瓜如同在黄瓜藤上荡秋千,晃来晃去,特别可爱。

几天之后,奶奶到菜园干活,顺手摘下一根水嫩嫩的黄瓜,在灌溉用水龙头下简单冲洗一下,放入嘴里一咬。奶奶说,脆响之后,便是甜丝丝的汁水,令人齿颊生香,夏日的燥热顿时消散了许多。

家里人吃黄瓜,可谓花样百出。爷爷奶奶年纪大了,牙齿不太好,平时喜欢用黄瓜炒火腿,而且把黄瓜切成细细的片儿。爸爸是个急性子,吃喝通常是狼吞虎咽,他喜欢醋黄瓜,用菜刀把黄瓜拍碎,佐以盐、醋、蒜末、辣椒酱等调料拌匀。母亲爱美容,喜欢吃生黄瓜,通常拿一根黄瓜洗净,去皮,把瓜皮敷在脸上滋润皮肤,然后慢慢地啃。而我喜欢用黄瓜炒蛋或香肠,里面加两个辣椒,那是湘妹子的最爱。妹妹则不同,常常问奶奶什么时候杀鸡,她要吃黄瓜爆炒鸡丁,鲜香味美不油腻。不过,父母带我们回乡下的日子,母亲常常结合大家的需求,做出几种黄瓜菜来,比如:黄瓜鸡蛋、黄瓜菌菇汤、黄瓜西红柿汤之类的。若是周末得闲,她还跟妹妹做黄瓜、鸡蛋、虾仁包成的三鲜馅水饺,那才叫绝!

很少有人知道,黄瓜不仅是一种蔬菜,它低热量、高营养,易于消化吸收,还具有药用价值。《本草纲目》中记载,黄瓜具有清热、解渴、利尿消肿之功效。爷爷知道一些土方子,若干年前曾用黄瓜为村里的小孩治疗便秘。

在乡下耕种了一辈子的爷爷奶奶,经常嘱咐在外谋生的我跟堂哥,吃东西时千万注意。我在省城,由于高铁的普及,每月都要回家。而每次回家,爷爷奶奶总习惯打发我一些东西,无非是他们种的果蔬。前不久回去,奶奶打发我七八根上好的黄瓜。我说,超市里黄瓜多的是,不帶了吧。奶奶说,超市里的黄瓜能跟我种的黄瓜相比吗?爸爸插嘴说,奶奶种的黄瓜有人间烟火味。当时我不以为然,回到省城之后,吃着奶奶种的黄瓜,心里特别思念几百里外的亲人们。原来,这就是父亲说的人间烟火味啊!