

青石街

NEW SUPPLEMENT

1312号

投稿邮箱:xinfukan2@126.com

欢迎新老朋友来街上做客,这里有平凡生活中的烟火气,有日常琐碎里的人情味。言之有物,皆是文章。

光阴里那只海碗

浙江舟山 吴永谷

“哐当”一声脆响,将所有人的目光吸引了过去,原来是外甥女玩耍时,不小心把桌上的碗给砸碎了。母亲赶忙跑过去抱起她,询问着有没有受伤,确认无恙后,又轻声细语地安抚着。

“啧啧,时代真是变了,咱以前可没这个待遇!”姐姐见此,感叹道。是啊,以前的碗,那是珍贵得不得了,它们不仅是吃饭的工具,更是家族情感的纽带和生活中风雨兼程的见证者。

记得小时候,家里只有几个碗口宽、碗底窄,碗足低,内外都遍布着粗粝颗粒的“海碗”。我曾问父亲,为什么叫海碗?他说:“这碗啊,容量大,像大海一样能容纳百川。”我那时不解,反驳道:“你骗人!”逢年过节时,母亲用海碗盛给我们的坚果,我和姐姐你争我夺,往往没抓几把就见底了。父亲却不同,他有时叫上三五好友来家里饮酒。他们把酒斟在海碗里,聊得兴起时,便豪爽地对饮一碗,还互相夸赞着:“老兄,海量啊!”

见我不信,父亲又解释说,海碗是渔民在海上生活时,若遇风浪袭击,船身颠簸,吃饭便不能像岸上一样,小碗盛放各式小菜慢慢享用。只能荤素一锅炖,煮好后盛在大碗里,船上人一同享用,所以叫海碗。如今想来,那海碗的海量,是有着一同对抗风雨、同甘共苦,容纳生活任何状态的肚量吧。

那时,每家每户的碗都是按人头备置的。到了农忙时节,家里有帮工时,父亲就拿个搪瓷盆当碗,母亲则总让大家先吃,说自己不饿。姐姐懂得她的苦衷,每次都快速扒拉着饭,吃完后把碗洗净给母亲。村里谁家办喜事,大家就不约而同地把自家的碗借给他们,母亲则会在碗底贴上一块胶布,做好记号。我总是调皮,去后厨找我家的碗,看看里面盛的是什么菜。有一次,见我家碗在蒸屉里,里面蒸着梅菜扣肉,我欣喜得不得了。心想,平日里那碗盛的多是萝卜、红薯之类,陪我们度过了一个又一个简朴的日子,今天总算沾到油荤

了。可碗是不会嫌家穷的,不管日子好坏,它都始终如一地守护着我们的一日三餐。

等我上学时,母亲把家里的碗看了又看,给我挑出一个还算完好、碗壁画着大公鸡图案的碗,她再三叮嘱我要好生爱护。可入学第二天,我在排队打饭时,就和同学发生碰撞,连碗带饭都摔地上了。我哭着跑回家告诉母亲,她先是数落了我一顿,后又问我碎片呢?我说见摔坏了,就没管了。她一听,拉着我就往学校赶。好在食堂阿姨帮忙收着,她一见母亲来就说:“我看这碗还能补,就捡回来帮你们保管着了。”母亲掏出一块布把残片包回家后,就打听补碗匠什么时候来。

“补——碗喏,铜碗、铜盆、铜大缸嘞!”直到熟悉的吆喝声响起,母亲小心翼翼地拿着那残片向村口走去。补碗匠仔细查看了一番,专心致志地补了起来,经过箍碗、钻眼、穿铜钉等一系列操作后,那碗竟修好了。只是中间仍有一条醒目的缝隙,那补碗匠又勾勒上一条红线,竟格外和谐。那只碗再次成为我餐桌上的常客,每当用它盛满饭菜,我都格外小心,深恐它再次受伤。

在那些悠长而温柔的岁月里,我亦随着海碗的沉稳包容一天天长大。大家的生活没那么困难了,只是对于碗,都还怀着莫名的情愫。村里办喜事时,主人家会给宾客每人发一只大喜碗,让大家沾沾新人的甜蜜与希望。到了老人寿辰,则发寿碗,那些碗往往设计精美,寓意深远,乡亲们也很乐意用那碗,想沾沾高龄老人的健康长寿。人们不由自主地相信,那份喜庆和祝福能够随着碗中的美食,一同融入血脉,温暖每一个平凡的日子。

如今,家里餐桌上的碗碟各式各样,精美的花纹,有趣的形状,看得人眼花缭乱。当年的那几只海碗,还被母亲小心存放在老屋的橱柜里。它们是琳琅满目的繁华中的一种怀旧,悄然藏在心底的某个角落。一旦开启,便会在光阴里侧影翩跹,让那些被风吹走的往事,再度袭来,温暖着干涸的心田。

璃,让螃蟹由下而上爬行,但凡能毫不费力、一鼓作气爬上顶端的,自然是极品;虽有些费力,但能爬上顶端的是上品。品级的定夺,依次类推。

鲁迅先生曾说:“第一食蟹者为天下勇敢之最,传说为巴解也。”据传大禹治水时期,有个叫巴解的督工率领一批民工在阳澄湖边治水,工棚口的火堆引来黑压压一片“夹人虫”,上岸行凶咬人,在稻田咬断稻根,偷吃谷粒。晚上,巴解率众人在工棚边开沟筑壕,灌进沸水,升起火把,“夹人虫”席卷而来,纷纷跌入壕沟中死去。被烫死的“夹人虫”浑身通红,发出一股令人开胃的鲜香美味。巴解闻到香味,放胆第一个品尝了“夹人虫”。从此,螃蟹成了人们餐桌上的美味佳肴。

论说吃螃蟹,苏州人经验最为丰富,有较娴熟的套路。我们不说上工具的吃法,单说工具的“作业”。先吃蟹盖部分,用筷子夹出中间呈三角锥形的蟹胃,丢弃一旁,然后将包裹着的蟹黄吮干净。轮到蟹身,去除多余的蟹嘴、蟹肺以及中间一呈六角形的片状物——蟹心,用勺子舀些醋淋上,把蟹身的蟹黄蟹膏一扫而净,顿时唇齿留香。再把蟹身掰成两半,呈丝状的那些白色蟹肉,一下子呈现眼前。顺着蟹脚脚扯,将蟹肉拆出,吃进嘴里,嫩笃笃,肥笃笃,鲜笃笃。最后,便是蟹脚部分了。用蟹脚尖的那一头把蟹腿中段的肉捅出来,送进嘴里,甜丝丝的,别有风味。不一会工夫,原本完整的一只红熟的螃蟹,只剩下呈半透明状的蟹壳。

《世说新语·任诞篇》记载东晋大酒鬼毕卓曾叹曰:“一手持蟹螯,一手持酒杯,拍浮酒池中,便足了一生!”唐代时,螃蟹作为贡品进入京城。唐代诗人李白赞曰:“蟹螯即金液,糟丘是蓬莱。且须饮美酒,乘月醉高台。”黄庭坚《谢何十三送蟹》曰:“形模虽入妇女笑,风味可解壮士颜。寒蒲束缚十六辈,已觉酒與生江山。”苏东坡在《丁公默送螃蟹诗》中写下了“堪笑吴中馋太守,一诗换得两尖团”之句。一向低调的陆游,也经不住螃蟹的诱惑,写就“蟹肥暂攀馋涎,酒绿初倾老眼明”名句。南宋诗人贾收和清代文学家曹雪芹,分别留下了“谁令骨醉糟丘里,使我涎流书卷间”“桂露桐阴坐举殇,长安涎口盼重阳”的诗句。

咸菜里的母爱

南京 刘永宗

『罢过』重阳节

山东淄博 李秀芹

这两天感冒了,没什么胃口,煮了点稀饭,配上咸菜倒也下饭。两碗米饭下肚,大汗淋漓,感觉清爽了许多。看着碟子里的咸菜,心中涌起一股亲切与温暖,不禁让我想起了母亲在老家腌制咸菜的时光。

通常是在霜降之后,母亲便开始着手准备腌制咸菜的工作。她会把家里的几个中号、小号瓦缸以及压石拿到井边,一一清洗干净,再晾晒干。

腌制咸菜中,芥菜是最常见的。母亲清晨便早早起床,到地里将芥菜一一拔下,去根、去土、洗净。芥菜的根茎硕大,一畦的芥菜全部拔完并洗净后,再拿到屋顶或院子里晾晒。晾晒时,母亲会巧妙地利用大簸箕、门板或是小筛子,有条不紊地忙碌。

傍晚时分,芥菜被晒得半干,菜叶也柔软了许多,这时便可以收回来腌制了。芥菜不能晒得太干,否则口感会过老啃不动。母亲选用中号瓦缸,那是之前用来揉面的缸子,大小正合适腌制咸菜。缸高约60公分,直径约1米。她先在缸底铺上一层芥菜,菜头和菜尾交错摆放,以保证每一层都铺得相对平整。铺好一层芥菜后,母亲会按照大约10比1的比例,撒上附近盐场出产的粗盐,然后再铺上一层芥菜,再撒一层盐,如此循环往复,直到瓦缸快满。接着,母亲会穿上干净的水鞋或套上塑料袋,将缸内的芥菜踩实,这其实是个力气活,母亲常常因此汗流浹背。

踩实后如果还有空间,就再加几层芥菜,撒几层粗盐,直到最后再次踩实。之后,覆盖上一块干净的塑料薄膜,放上几块与缸口大小相仿的木板,最上面则压上清洗干净的压石。

腌制芥菜看似简单,实则有不少细节需要母亲操心。首先,腌制容器必须保持清洁,以防细菌污染。其次,腌制咸菜的粗盐用量也要适中,过多则齁咸,过少则容易腐坏。此外,腌制的气温也很重要,秋末时节气候凉爽最为适宜。

快则三五天,慢则十多天,新鲜的咸菜便可品尝。金黄透亮的咸菜洗净切碎,无论是直接配稀饭还是地瓜粥,都清脆爽口,令人食欲大增。大多数情况下,我们会将咸菜放铁锅里翻炒一下。更奢侈的吃法,是加上五花肉片一起炒,母亲熟练地上下翻动铲子,热气腾腾中,香味四溢,让人忍不住多吃半碗稀饭。

偶尔,若我们得到学校的奖励,母亲还会做咸菜炒鸡蛋或咸菜炒肉片,最奢侈的莫过于咸菜炖猪脚了,那简直是让人垂涎的美味。咸菜的种类繁多,芥菜只是其中之一,还有酱瓜、白萝卜、胡萝卜、芥蓝菜、包菜、苜蓿丝(俗称云泥)、海带、软螺、咸圆蛭等,腌制的方法也多种多样,有干腌、水腌等。

在物质匮乏的年代,母亲用她的智慧和勤劳,操持着一家老小的饮食起居。尽管家中并不宽裕,但她总能挖空心思,让我们的餐桌充满了温馨与满足。即便是冬天蔬菜稀缺,我们依然能享受到香脆爽口的咸菜配地瓜粥,那些咸菜的清香,至今仍然溢满我的童年。

老伴给子女下通知,说刚过完国庆节,重阳节就不过了。他是怕我刚刚完国庆节家庭聚餐,重阳节子女再来,我还不得清闲。

再者,老伴内心是排斥重阳节的。记得那年老伴单位重阳节给他发了一个电吹风,老伴一打听是专门发给55岁以上的老人的,难过了好几天。如今十几年过去了,快古稀之年的他依然会感慨,时间怎么走得如此之快,感觉昨天还是毛头小伙子呢,一转眼老头子了。

昨天我去医院量血压,看见一位民工手受伤了,来医院包扎,医生问他年龄,他竟然怔住了,想了几秒钟,结结巴巴说:“60、60岁吧。”这个模棱两可的回答把陪同他来的小领导逗乐了。小领导看着也就三十开外,他哪里懂得老年人的心思,人活到一定岁数真的会忽略自己的年龄,只记得自己是哪年生人,而对岁月驶过的年轮不去刻意累加了。

我见民工尴尬地立在原地,忙解围说:“您看着不像60岁,这体格,再工作十年也不输年轻人。”民工咧嘴笑了。我这样说是高兴的,最怕有人发善心说:“哎呦,60岁了还在工地干体力活,子女也看得下去。”因为说这话改变不了他的生活状况,反而直戳人家痛处。换个方式想,这个年龄还能干壮劳力的活儿,说明体格健壮,如果心理年龄再年轻些,真是值得恭喜呢。

我有位同事,自从50岁后,过生日一直过“18岁”。有人笑她矫情,接受不了越活越老的自然规律,她说,她过的是心理年龄。她真比同龄人年轻许多,60岁还报名学瑜伽,硬生生练出了一字马,65岁那年心血来潮考了个驾照,如今70岁了还在社区当义工。

得知我重阳节“罢过”,她忙提醒我,重阳节是要过的。我揶揄她:“怎么了,‘小同志’也开始重视重阳节了?”

她说:“重阳节约几位好友,登高望远,饮菊酒,忆当年,多有情趣,可别错过。”是呀,重阳节之于晚辈是提醒他们父母已老,尽孝趁早;之于我们老年人,更要珍惜当下。不管多大年龄,有颗年轻的心,便活出了岁月真味道。

秋风响兮蟹脚痒

张家港 丁东

“秋风响,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来。”入秋以后,螃蟹大量上市,正所谓“湖田十月清霜堕,晚稻初香蟹如虎”。

螃蟹这一甲壳类动物,常见的有大闸蟹(河蟹、毛蟹、清水蟹)、梭子蟹等。古人给螃蟹取有“四名”:“以其横行,则曰螃蟹;以其行声,则曰郭索;以其外骨,则曰介士;以其内空,则曰无肠。”延展开来,螃蟹又有了“横行介士”和“无肠公子”的雅号。

相对于其他产地的螃蟹,阳澄湖大闸蟹品质上乘,久负盛名。阳澄湖大闸蟹又名金爪蟹,蟹身不沾泥,谓清水大闸蟹。其与众不同的四大特点:一是青背,蟹壳呈青灰色,平滑而有光泽;二是白肚,贴泥的脐腹,晶莹洁白;三是黄毛,脚毛长黄挺拔;四是金爪,阳澄湖蟹爪金黄挺有力,放在玻璃上能八足挺立,双螯腾空。阳澄湖大闸蟹是中国三大古名蟹唯一存世品种。

苏州阳澄湖出产的螃蟹为何称“大闸蟹”呢?其名称的由来,有两种说法。一说来源于苏州相城卖蟹人之口,卖蟹人挑副担子,沿街叫卖“闸蟹来!大闸蟹!”“闸蟹”字在吴依软语中音“sha”,“以水煮煮”之意。另一说来源于捕蟹者,捕蟹者夜间在港湾设置一以竹编成的闸,挂上一盏灯,蟹见到光亮,即爬上竹闸,捕蟹者捉之谓“闸蟹”。

什么时候的螃蟹最好呢?有句口头禅说,“九圆十长只只鲜,把嘴一抹成神仙”。意思是说,农历九月吃团脐(母蟹)。此时的母蟹,怀卵肥壮,煮熟凝结,蟹黄呈金黄色;农历十月吃长脐(公蟹)。此时的公蟹,体肥肉鲜,煮熟凝结,蟹膏呈白玉状;到了十一月,螃蟹准备休眠过冬,此时,不管是公蟹还是母蟹,都是黄满膏盈,味道鲜美。明代诗人高启有“母蟹膏多肉蟹稀”之说。

阳澄湖大闸蟹之所以品质优异,与其生长环境有关。阳澄湖通江达海、湖底平坦、水质清澈、光照充足、水草丛生、营养丰富,是极佳的天然养蟹场所。其湖底的泥沙经水流常年冲刷后,板结坚硬,为在湖底爬行的螃蟹增加了“抓力”锻炼等运动量,使它们一个个成了“运动健将”,其肉质紧实度高,品质自然优于其他产地。为鉴定阳澄湖大闸蟹的品质,人们自有高招。以60度角放置一块一米长的玻