

冬日小鲜

高邮 姚正安

一到深冬,村庄是枯黄的,暗黑的。田野里,除了路边镶着黑边的绿色蚕豆叶和稀疏的绿色麦苗,也是深黑的。

北风常常一刮就是几天,风在树梢上吹着口哨,呜呜地不停,让人愈加感到寒冷。农人们无事可干。太阳出了,闪着冷冷的光。男人们双手抄在棉袄袖里满村地寻找避风朝阳的地方,三个一堆,五个一群体嚼白舌头。女人们则纳鞋底,补衣服,偶尔也插上几句。最苦的还是一张嘴。天寒地冰,长不出绿色植物。兴化城里的菜贩子,也因为太冷,或者因为河水结冰,不下乡了。

吃什么菜呢?女人们犯愁了,但也没有办法。一日三餐,咸菜打滚。

咸菜是早已腌好了的,每户人家总要腌上一二百斤或者更多。

早餐是粥,菜就是大咸菜切成半寸左右的段儿,拌上家制的辣椒糊。大咸菜嫩而脆,咀嚼起来噙噙嘶嘶地响,挺有趣味。

午餐还是咸菜,只不过是咸菜烧汤。乡贤汪曾祺在文中说:“一到下雪天,我们家就喝咸菜汤,不知是什么道理。是因为雪天买不到青菜?那也不见得。除非大雪三日,卖菜的

出不了门,否则他们总还会上市卖菜的。这大概只是一种习惯。”汪曾祺先生住在城里,他以为吃咸菜汤是一种习惯,而我的老家人在冬日里吃咸菜汤,则是无奈的选择。咸菜茨菰汤也是常见的。将咸菜切碎,茨菰切成片儿,在油锅里炒几下,加水,烧开就好了。咸菜茨菰汤味微苦而鲜,也很下饭。汪曾祺先生幼年似乎不喜欢咸菜茨菰汤,他说“我小时候对茨菰实在没有好感。这东西有一种苦味”,但对于农人们来说,也许是一顿美餐了。其实,去掉茨菰的苦味很容易,用开水焯一焯就可以了,但那时,农人们哪有那么讲究。

条件稍好的人家,还是以咸菜打底,会佐之以豆腐、小干虾(虾米),烧成咸菜豆腐汤、咸菜虾米汤。

至于晚餐,更加简单,或煮粥,或用中午的剩饭烧汤饭,几筷子咸菜就打发了。

农人们也想着法子调剂自己的生活。

无雪无风且河水不结冰的日子,他们会到河里拉网捕鱼,或者用渣鬲子取鱼。扒网是一种在一根竹竿上织成有若干个口袋的网,还缀有若干个铁铤,便于网袋口贴近河底。一人在前面拉,一人在后面用竹篙抵紧网口。冬天的鱼蛰伏了,沉在河底,有了动静,往往慌里慌张地钻入网中。渣鬲子是

一种泥的工具,专捞河边长着河草的泥,泥与草混合而成叫渣,因此叫渣鬲子。冬天的鱼往往也钻在河边的枯水草里,用渣鬲子夹鱼,也是不错的办法。也是两人操作,一人在船梢撑船,一人在船头夹。

不论是用扒网还是用渣鬲子,半天下来,总有或多或少的收获。取到的鱼不大,一般是鳊鱼、罗汉狗子、虎头鲨、鲫鱼头儿(很小的鲫鱼)、黑鱼杆子(很小的黑鱼),小河虾也是有的。

这些鱼收拾起来很便当,不用刀,用手即可。大拇指褪鱼鳞,拇指与无名指在鱼的下巴处撕一道口子,挤出肚肠,用竹篮子反复地颠搓,小鱼鳞也洗净了。

大多数人家还是用大咸菜烧小鱼。小鱼在油锅里焯过,和上大咸菜,以酱油生姜葱为作料,一锅红煮,待得小鱼的白眼凸出来,就熟了。盛在几个粗瓷碗里,中午或晚上吃一碗,余下的冰成鱼冰子,吃上几顿也不厌烦。

小鱼小虾虽是小鲜,但比起大鱼大肉,一点也不逊色。

我的祖母还自创了三鲜汤,那是用芋头丁、山芋丁和肉丁烧成了,糯、甜、香,喝几碗也不嫌多。

这是五六十年前,农村冬日的滋味,总也忘不掉。时至今日,想起来,还不自觉地舔舔嘴唇。



友爱

赵韩德

《小雅·斯干》:“秩秩斯干,幽幽南山。如竹苞矣,如松茂矣。兄及弟矣,式相好矣。”苏东坡对弟弟子由的兄弟情义、兄弟之爱,骨肉情深,恰如“斯干”之诗,令人感动。

著名的《水调歌头·明月几时有》,作于1076年中秋,是年苏轼39岁,在密州。他“欢饮达旦,大醉,作此篇,兼怀子由”。子由比东坡小两岁。

对弟弟苏辙(子由)的文章,东坡有中肯分析,有扬抑称赞。认为弟弟的文章在词理精确方面,或许不及己处;但是其体气高妙,为自己所不及。子由创作的《超然台赋》,则兼具精确和高妙,“尤为可贵也”。

子由还有一个小名,叫“卯君”,估计是家庭亲人之间的昵称。元祐三年,东坡51岁,在京城任翰林学士,子由在户部任职。十月的某天,东坡办完公事得以早下班,这时天气阴阴似要下雪,东坡朝户部所在的方向看看,心头涌出一首诗来:“急景归来早,穷阴晚不开。倾杯不能饮,留待卯君来。”同时想起,十年前自己在彭城(徐州),子由在外地。一位王姓友人路过彭城,东坡请他带上手书诗笺以代家书给弟弟:“王郎西去路漫漫,野店无人霜月寒。泪尽粉笺书不得,凭君送与卯君看。”东坡感慨,今日情形固然比彭城时为好,但是做官毕竟不自由,不若同归林下,尽可夜雨对床,彻夜长谈,乃为快乐。

宋哲宗绍圣五年(1098),东坡已入晚年,61岁,被远远地贬谪到荒凉的海南岛儋州。这年的九月十五日,久久不得弟弟子由的书信,东坡满心的思念和忧虑,因为此时子由也处于放逐之中。东坡无奈,只能用《周易》来筮吉凶。得到的九二繇辞是:“鸣鹤在阴,其子和之。我有好爵,吾与尔靡之。”六三繇辞是:“家人利女贞。风自火出,家人,君子以言有物,而行有恒。”东坡稍稍心安,叫随身的小儿子苏过记录下来,好好收藏。

东坡兄弟友爱如此,他们的父亲伯父之间,以及长辈们的师生之间,也友爱感人。

东坡的父亲苏洵,号老泉。苏洵有个二哥,叫苏涣。这位苏涣是个才子,其于宋仁宗天圣年间,23岁考中进士。当时的进士考试还没有实行考卷“糊名制”,考官可下考场观看学子当场作文。见苏涣所作之赋,叹其精妙绝伦,说:第一名再无他人可替代了。苏涣恭敬敬站起身,自言,年少学浅,有父兄在,决不敢当此选。考官深赞之,赞曰:“君子成人之美。”后遂评为第三。

苏涣的恩师吴职方,是欧阳修挚友。当年苏老泉“家居,人罕知之者”。苏涣请恩师把苏洵的文章带到京师,欧阳修才开始知道并赏识苏洵其人其文。之后,苏洵携二子入京,开始进入北宋文坛。苏轼与吴职方的儿子子成成为好友。苏洵对吴的人格高品,有如此评价:“其胸中泊然无崖岸限隔,又无翹然跃然秀出奇怪之操以震撼世俗之志。是诚使刻厉险薄之人见之,将不识其所以与常人异者。然使之退而思其平生大方,则淳淳浑浑不可遽测。此所谓能充其心之所自有,而天下之君子也。”

元丰七年(1084)四月十四日,东坡自黄州调任汝州,过颍湖,子上兄弟来相会,给东坡看欧公赠吴公的笔墨手迹,东坡感动泣下。

我们为何爱猫成瘾

赛非



爱猫人之间有句流行语叫“这世界是属于猫的”。据统计,中国养猫人数位居世界第二,吸猫人群高达5000多万。无论是猫咖、猫屋还是猫片,但凡和猫沾上边的东西,就像有了流量密码。爱猫人自称“四脚兽”,心甘情愿地当上铲屎官,出门打工的动力也是给猫主子带回小鱼干和猫罐头,变着花样奉上玩具和衣裳,博得猫主子的欢心。可偏偏猫主子不那么买账,轻描淡写地尝了一口贡品,就头也不回地转身离去。

我们为什么会对猫这种生灵欲罢不

能?作家维克多·雨果说过:上帝创造出猫,是为了让人类体会爱抚老虎的乐趣。

人是感官动物,一方面确实是被猫科动物撩人的美色和柔软的触感所吸引,谁能抗拒一只在阳光下慵懒地伸展肢体的小猫呢?另一方面,它们这种目中无人、唯我独尊的高冷气质,难道不就是我们向往的样子吗?此外,猫是最会享受孤独的动物,它们来去自由,何时何地出现在哪,完全看自个儿心情,不以任何人意志为转移。但同时,猫也是最适合陪伴的动物,在你沉迷工作

时,它会悄咪咪地出现在你附近,保持着能监控你的安全距离,选一个舒适的姿势继续打盹。当然,如果他玩兴正浓,也会把你的鼠标当成猎物追逐,或者帮你在键盘上敲出一段火星语。

爱猫人不分时空,但如果以职业划分,作家们绝对是爱猫群体中的重要组成。中国现代文人几乎“人手一猫”。老舍、冰心、丰子恺、郑振铎、季羡林、徐志摩、胡适等无一不是猫奴,猫也是他们笔下的常客。钱锺书先生因为心疼自家猫被邻居林徽因家的猫欺负,甚至亲自上阵帮猫打架。在作家那里,除了完美的陪伴,猫更是灵感的缪斯。村上春树的第一篇小说是抱着猫写下的。美国作家圈头号猫奴海明威就以一种孩子般的任性表达对猫的强烈渴望:“我要一只猫,我现在要一只猫。要是我不能有长头发,也不能有任何有趣的东西,我总可以有一只猫吧。”他对猫的痴恋直到自己生命终结,海明威留给世人的最后一句话是“晚安,我的小猫”。

猫就是这么一种高冷孤傲、不被驯化,又精通人性的生灵。它们向来明白自己想要什么,怎样让自己快活。和狗的忠诚比起来,猫的忠诚是若即若离的陪伴,给我们留出恰好的空间。在爱猫人看来,猫的存在,就是治愈系的良药,从猫身上,我们可以看到通往更好生活的光亮。比起猫需要人类,人类好像更需要猫。

青菜和咸菜

张秀英

我家菜园里种得最多的是青菜。青菜一年四季可以吃。

青菜里,鸡毛菜最细小,最嫩相。鸡毛菜烧汤吃最简单。先将鸡毛菜去根洗净,锅热后倒一调羹菜籽油,油热后将鸡毛菜焯断生。锅里放一碗水,水开后放入豆腐,最后再放断了生的鸡毛菜,旺火两分钟后,锅里就汩汩了,母亲手一扬,撒些许盐进去,无需味精,一碗鸡毛菜豆腐汤就做好了。汤清,菜绿,豆腐嫩白,看在眼里,吃在肚里,心里很是惬意。

但我认为,鸡毛菜最好吃的吃法是做馅头。母亲将洗净的鸡毛菜焯一下水,捞起,过凉,挤干,放砧板上,左右手交替挥动菜刀,一阵“笃笃”声,鸡毛菜被斩碎斩细了。菜刀在砧板上兜底一抄,抄起菜糜放入大碗,淋上半调羹油,放一调羹盐,搅匀,上好的馄饨馅就有了。包一次馄饨,母亲要忙乎半天。青菜馅的馄饨,清香、清鲜,在缺油少肉的年代里,是一种高级别的吃法。

大青菜基本是炒来吃。“吃菜要吃霜打

菜”,霜打过的青菜最好吃。终于,菜园里的青菜都覆上了一层如雪似的霜花,母亲手起刀落,挑两棵大青菜入篮,去掉黄老叶片,吊两桶井水,将青菜梗一叶一叶洗净,拗成小段。锅热了,拎起油瓶,油热了,母亲倒入青菜,嗤啦啦,烟气氤氲中,油香、菜香相互交叠。翻炒一阵后再烧煮几分钟,一盘炒青菜就上饭桌了,我们在热气腾腾里伸筷子,菜梗酥、菜叶糯,想吃什么就吃什么。

还有一部分青菜,母亲挑回家去掉根和老叶,晒半天阳光,腌了咸菜。记忆里,我家的咸菜一年到头都有。咸菜菜梗,切切碎,早上一小块菜梗就一口粥,咸菜酸鲜开胃,白粥暖肚暖身。咸菜叶子,母亲放在砧板上,斩碎、斩细。春天,竹园里挖春笋切成丝,咸菜炒笋丝,鲜到掉眉毛;夏秋时节,母亲剥一把毛豆子,倒半勺油,油热放入毛豆子和咸菜,翻炒片刻,淋少许清水,无需其他调料,豆子嫩,咸菜酸,爽口又下饭。

咸菜也可烧鸡蛋汤。母亲从甑里,或



者缸里,捞上一棵咸菜。洗净、斩细,入锅,舀一勺清水放入,趁烧开的时间,磕个鸡蛋在碗里,用一双筷子将鸡蛋搅散。水开了,母亲把鸡蛋液边搅边倒入,暗黄色的咸菜碎,金黄色的蛋花儿,锅里一下子犹如春天的油菜田开了花。最后,母亲奢侈地放入一勺自家熬的猪油,顿时香气扑鼻,一下就勾起了胃口。

在儿时贫穷的日子里,我们吃着青菜长大了。现在日子越过越好了,但青菜我们依旧吃,依旧是各种吃法。