



咸菜飘香

□李小花

去农贸市场买菜,我总会买点农家人做的干咸菜。拿回家后,洗洗手,打开口袋,一股咸菜的清香味向我袭来,我总忍不住尖起手指夹两根放进嘴里慢慢咀嚼。老公看见后开始调侃:“你又在偷嘴。吃了几十年的咸菜还没有吃够啊?”我笑答:“只是尝尝而已,看看这咸菜味道如何。”其实,家里的咸菜不断,我长期吃,真是没厌烦过。

前四十年是吃的母亲亲手做的干咸菜。这几年,母亲年纪大了,家里的蔬菜栽得少了,干咸菜也做得少了,所以我就去菜市场买来吃。

从小吃惯的口味,到哪里都不会改变。我是上世纪70年代初出生的。儿时,每一顿饭都离不开咸菜。有些季节,地里的蔬菜还没有长成,咸菜就成了桌上唯一的下饭菜。我们家一共六口人,每一顿饭,母亲就要抓一碗干咸菜和一大碗水咸菜放在桌上。三下五除二,还不等饭吃完,两碗咸菜已经没有了。母亲一边说“节省着吃”一边又去抓一大碗咸菜放在桌上。因此,家里的家具很少,咸菜缸却很多。整个堂屋、卧室,摆放的咸菜缸大小小有几十个。两个哥哥结婚分家,没有分多少粮食,倒是分了不少咸菜缸。

在每一个收菜季节到了的时候,整个房檐下,挂满了用铁丝穿的萝卜干、大头菜、青菜、儿菜。房檐下挨挨挤挤实在挂不到了,就挂在院坝边的桃子树、李子树上。等晾晒干后,母亲分类收回这些菜,趁大太阳天,用烧开的井水烫一下,再用温水清洗干净,拧干水分晾晒在簸箕里。

簸箕里的菜晾晒半天就可以切了。母亲叫父亲把菜刀磨得亮亮的,然后就会大干一场。母亲的刀法很好,切菜切得又快又均匀。切好的菜再晾晒半天,就可以拌作料了。佐料也是自制的,辣椒和花椒都是自家地上种出来的。做好的萝卜干和大头菜过一两天就可以吃,其余的咸菜要装缸一段时间后吃起来才香。

读初一时,我们是自己带一个瓷盅和大米到学校蒸饭吃,打菜要另外给钱。在那个缺钱的年代,父亲可舍不得拿钱给我打菜吃。或许是母亲爱面子吧,她把平时都舍不得自家人吃的那一缸最好吃最好看的萝卜干给我装了满满一玻璃瓶,是想让我在同学面前有点面子。可是,带去后的第二天,我发现我的咸菜瓶就空了。几个来自城里的住校生捂着嘴嘻嘻哈哈,其中一个笑着对我说:“我们昨晚偷吃了你的咸菜。不是因为嘴太馋,而是因为你的咸菜太香了。对不起哟,一下就吃完了。”听了她的话,我失落的心情又变得高兴起来。虽然那天中午我吃的糯米饭,可我还是吃得津津有味。

第二天,我又带了一瓶萝卜干到学校。这次母亲装的与上次不一样,她说那一种好吃的萝卜干缸里不多了,要留着家里来了客人吃。因为那一年的天气不好,下雨天多,萝卜干风不干,有一点点发霉,吃起来就不香了。这次带去的咸菜没有同学偷吃,我倒还有点失落。

因为长期吃咸菜导致营养缺乏,我告诉母亲心里不时发慌。母亲就把干咸菜用油炒一下让我带到学校去。这样的油咸菜好吃多了,伴随我吃到初中毕业。

考上中师,国家补助生活费,我在学校的每一顿都能吃上现炒的新鲜蔬菜下饭,每一周还能吃上两三餐肉。我一下子觉得过上了有钱人的生活,心里特别幸福。但我一周还是会带一瓶干咸菜到师范校去,因为我们班上有外县的同学,她们离家很远,想吃点咸菜换个口味。这时候我们又发明了一种新的吃法,不是把咸菜弄来下饭,而是用开水泡,再加一点白糖,然后将咸菜与汤一起喝,味道真是好极了。只要有一个同学说好吃,其余同学就纷纷效仿,既开胃,又省钱。

现在买回家的干咸菜,主要是用来炒回锅肉。咸菜里面佐料齐全,炒肉时只需添加点酱油和豆瓣,炒出的回锅肉就香气四溢,氤氲整个厨房。若不是关着厨房门,那油香混合着的咸菜香定会飘向客厅,溢满几个房间。吃一块回锅肉,扒两口米饭,再吃一夹咸菜,再扒两口米饭,油而不腻,香而不闷,味道极好。肉吃完了还剩那么多油咸菜怎么办?千万别倒掉,留着早晨煮面条时沾一些在碗里,汤和面都增添了别样的味道,非常好吃。这是母亲教的。

吃不厌的干咸菜,这是家乡的味道,更是母亲的味道。

妻子与葱

妻子不爱吃葱,从我们俩结婚时起,她就视葱为生活里的敌人。

不爱吃葱的妻子,炒菜时还是要在油锅里放一些葱花的,用她的话说,这称为小菜增色提味。可每每饭菜端上了桌, she 就把碗里的葱花挑出来,丢在一旁,俨然一副挑剔而又正儿八经的姿态。我却是个嗜葱如命的人,看不惯她的作派,忍不住就会多说几句:“看你多浪费,不吃别丢啊,挑给我!”妻子把嘴一撇:“好,好,都给你!”

有一次,我们在外面的一家夫妻小店里喝羊杂汤。那汤色明亮,汤味浓郁,鲜美,再加上附着在表面的葱花,喝上一口,让人欲罢不能。妻子照例把葱花一一挑出来,放在了我的碗里。老板娘却笑了,我们不明所以,她说:“我们家是我老公不爱吃葱!”接着,我们边吃边聊,就聊到了为什么不爱吃葱这个话题。妻子也说不出个所以然,只是淡淡地说:“也不知道为什么,从小就不爱吃,习惯而已吧!”老板看我们聊得火热,就趁着上菜的间隙打趣道:

□时双庆

摸鱼趣事

俗话说:“吃鱼不如抓鱼香”,此言不虚。任何曾经尝试摸过鱼的人才能体会到个中趣味,徒手将水中活鱼捉住入篓,这也是一种技能。探鱼、识水、手法、时机,缺一不可。悟性好、手感好者捕捉率高,容易抓到鱼,反之望水兴叹,徒劳无获。当你将一条正在游走、活蹦乱跳的鱼儿用手挡获抓住的那一瞬间,它企图挣扎逃出掌心但又被你捏得死死的那种成就感以及油然而生的惊喜是摸鱼时最大的乐趣所在。我年逾花甲,身手精力已不如当年。回想起儿时痴迷摸鱼,斩获颇丰的那些往事,仿佛就在眼前。

我9岁前在渠县天星镇草街子学校随父母生活,时值上世纪60年代初,全家七口人生活艰难:每月难吃一餐肉食,炒菜鲜见油星;饮食以稀饭粗粮为主,每顿都吃不饱。那时我在读三年级,每到周末、寒暑假,我早早完成作业后就随街上十几个小孩子一起到不远的沿渡河或鹤子岩一带的河沟、水田、水库里去捉鱼。有了收获就可以改善家中过于“素淡”的生活。我们一群小娃儿团结协作,挖空心思,各显身手,还真是练成了“抓鱼王”。

我们基本上都是徒手在水中摸鱼。主要选在浅水有鱼出没好抓的河边洄水滩、小河沟、堰塘边、水田边。入了水中,从外向里、由近及远、由浅入深,双手拱圆呈抓握捧水状。慢慢向前推水渐进,指间稍留缝隙,后掌根触泥,十指探寻,反应快速。触鱼瞬间下压收掌有意识抓握鱼身,密闭十指,防备鱼儿漏掌脱逃。抓牢后再塞入腰挎的竹编鱼篓之中,便大功告成了。

一天,恰逢盛夏突降大暴雨,电闪雷鸣。许多人只顾着赶紧去收晒坝里的谷子,我灵机一动,背个大背篋,里面放一个大撮箕和钵盆及鱼篓,赤脚径直朝草街子大堰塘隔着一道丘梁的一个老堰塘狂奔而去。因我早已知晓该塘水快干了且偏僻无人涉足,肯定鱼大鱼多。遇偏斗雨时,鱼儿多冲上水并飞蹦到岸上坡地晒壳,

□孙刚

“这人生还挺有意思,有共同喜好的人往往还走不到一起!”我们相视一笑,算是默认了他这个说法。

在我的人生哲学里,葱蒜是饭桌上的小情趣,没了葱,饭菜也就索然无味了。只要有葱,就着馒头就能解决一顿晚餐。

以后的日子里,吃饭时,妻子给我挑葱的时候似乎越来越少了。有一天,我居然发现她拿了一根生葱,就着馒头和豆酱吃得津津有味。我简直惊掉了下巴,忍不住问道:“你咋突然吃起葱了?”她笑着说:“听说过夫妻相不?”我疑惑不已:“这跟夫妻有啥关系?”妻子慢条斯理地说:“这你就不懂了吧!夫妻两个人在一起生活的久了,习惯趋同,心灵相倾,甚至连容貌也会渐渐趋于相似的。”

我仿佛明白了妻子话里的意思,是啊,婚姻是很神奇的东西,当爱和包容成为了一种习惯,往往会造就生活方式的改变,油盐酱醋,有你有我的生活里,受对方的影响,我们都会在潜移默化中改变着曾经的那个自己。

这时下手正好抓个正着。果不其然,此时暴雨如注,山水横流。塘中草鱼、鲤鱼、白鲢、花鲢、团鱼、青鳊鱼等纷纷纵下水中,许多鱼冲到岸上干坡不停蹦跳着。我麻利地逐一将其抓住并放入背篋之中。最大的一条鲤鱼重约十多斤,此时背篋已装了一半。我正着急如何将这么重的鱼儿背回家中,此时雨势减弱,大哥二哥奉父母之命找到这里,正欲发火斥责我,我用手指了篋中“战利品”,两位兄长立刻转怒为喜,上前帮忙。我们仨兄弟又用撮箕在塘边中撮捞了更多的鱼儿,一会儿就装满了带来的容器。我们欣喜若狂,大哥立马回去报信请父母来增援,此次共抓获各类大小鱼上百斤,可谓从未有过的战绩。爸妈乐得合不拢嘴,急忙分装将鱼搬运回家中,个个都被大雨淋成落汤鸡。但心里那个高兴劲呀,真是不摆了。

第二年,母亲调至水口庙的城东二小任教,我跟随她到了水口庙生活。水口庙得天独厚,堰塘水渠众多,盛产稻谷小麦等,鱼类更加丰富。我继续发挥我的专长,在寒暑假期间一有空就出没于塘库渠田之间,每年摸到捉住的鱼达数百斤之多,很好地改善了家中生活。在水口庙这里我尝试了多种捕鱼的办法:笆折接鱼法。大雨天,在堰塘泄洪的龙孔出水口处用粗篾笆折拦截。鱼儿受粗梗篾条阻挡裸露蹦跳时,下手即可抓得放入篓中。箩筐捉鱼法。即在箩筐上部贯穿一抓握竹竿,另制一根约2米长带划钉的划水杆夹于右腋下从左至右入半水划弧,鱼儿被触到即刻沉底顿现浊水,以筐下压圈定再以手摸捉入篓便告成功。岸水捉鱼法。将一段水渠上下端扎死,再用盆水桶等将沟中水库干,鱼儿裸露无处可逃,再捕捉之即成。

到水口庙的第三年,刚放了暑假的第二天下午,我们仨弟兄在合力四队大堰塘里,共捉得鲜鱼百余斤,当晚弄了甲鱼汤吃,余下的刮了腌盐晾晒成鱼干,一直吃到过年。