

晚风·龙光塔

年鱼滋味足

| 徐晨达 文 |

腊月初一刚过,母亲就去菜市场挑选起了年鱼。年鱼品类繁多,而最受无锡市民欢迎的,非甘露青鱼莫属。甘露青鱼每年都是固定在小寒节气以后开始捕捞上市,这种优质青鱼,生长于烟波浩渺的鹅湖以及周围的河塘鱼池之中,以黑水虻活体虫辅以高蛋白复合饲料为食,身体修长、鳞片光亮,通体呈现青灰色,上市之时单尾青鱼可长至十二三斤,个别可长至二十五斤以上,鱼肉扎实细腻无土腥气,深受无锡和周边城市居民喜爱。大年三十,无论是祭祖的供桌上,还是吃年夜饭的饭桌上,对母亲这样的老一辈无锡人来说,一桌子的硬菜里压轴的,往往就是一道或几道甘露青鱼做成的菜肴,是为“年鱼年鱼,年年有余”,取谐音之意,为来年讨个好口彩。

挑选年鱼也是门技术活,母亲将其归纳为“一看、二闻、三摸”,即一看颜色,眼睛混浊无光泽,鱼鳃不光滑呈暗红色已不新鲜的不要;二闻气味,如果青鱼身上有土腥味就代表生长在被污染的水里或出水存放已久,不能要;三摸鱼身,如果鱼的身段出现畸形、弯曲或鱼头大鱼尾小的情况也不要。经历了“看闻摸”三重验证之后,母亲这才选定了一条十三斤左右的甘露青鱼。

回到家里,母亲倒上一盆凉水,就开始动手杀鱼,刮鱼鳞、开鱼肚、除鱼杂,把鱼身内外清洗得干干净净,随后,剥鱼头、斩鱼

尾、肉段切块一气呵成。因为距离过年尚有接近一个月的时间,鱼尾和鱼肉段得留下来,用盐腌渍后存放在大缸里,留作年夜饭时作为两道压轴硬菜“清蒸划水”和“清蒸咸鱼块”之用,腌制后的鱼肉和鱼尾更加紧实入味,蒸煮后骨肉不散,别具风味。而鱼头和鱼杂,则成为了当天晚餐桌上的头号美食。

晚饭前,母亲捞了一把自家菜缸里腌渍的咸菜,斜刀切碎,热水浸泡,鱼头用料酒和盐涂抹均匀,加上生姜片和葱段去腥,腌渍静置半个小时;热锅倒油,鱼头入锅加生姜片和葱段同煎,煎至两面的鱼鳃和鱼皮微微发黄;再加入料酒去腥,加入滚水煮鱼汤,倒入粉皮盖上锅盖再煮上五分钟;最后放入调味的灵魂——自家腌渍的咸菜,再盖上锅盖大火烹煮上三分钟,出锅之前撒上碧绿生青的大蒜叶和干辣椒段,咸菜粉皮鱼头汤就此完成。

煮完鱼头汤,母亲马不停蹄开始烹制第二道菜肴——红烧鱼杂。清洗干净的鱼子和鱼泡用烧开水加几滴料酒焯了一下,焯去了鱼杂的血水和腥味;热锅冷油加入葱姜蒜,煸出香味;鱼杂再次入锅,加适量开水转大火煮开;开始调味了,母亲一丝不苟地拿起灶台上的瓶瓶罐罐,先后加入白糖、生抽、老抽、香醋和盐,再用长勺细心地撇去煮出来的浮沫,出锅前在鱼杂表面撒上大蒜叶和葱白段,再煮上三分钟就大功告成。母亲

做菜时专注的神情,好似一位在实验室中做着化学实验的女科学家。

晚上,辛勤忙碌了一天的家人们围坐在餐桌前,品尝着母亲亲手制作的美食:咸菜粉皮鱼头汤和红烧鱼杂。母亲掀开保温的锅盖,顿时鱼香扑鼻而来,鱼头锅里汤汁洁白浓稠似乳汁,咸菜梗和粉皮装点其中,乃此道菜之灵魂所在;红烧鱼杂则好似一盘堆砌的红珊瑚,点缀其间的葱白段好似一根根碧玉,未曾入口已然令人垂涎欲滴。我拿起调羹舀了一勺汤,浅尝了一口,汤汁鲜美浓香、酸辣咸鲜;又夹了一筷鱼杂放入口中细嚼慢品,鱼泡鱼肠吸饱了浓油赤酱,入口筋道爽滑,油而不腻。我冲母亲竖起大拇指道:“甘露青鱼名不虚传,姆妈的厨艺更是锦上添花,这鱼汤鱼肉鲜得我眉毛都要脱落掉了,这下我更期待吃年夜饭时候的清蒸划水和青鱼块了。”

母亲就像是一位“美食魔术师”,灶台就像是她表演的舞台,普通的青鱼头和平常人家杀完鱼随意丢弃的鱼肠、鱼膘、鱼泡和鱼子,在她的巧手烹饪下,也变成了一道道下饭的美食。寒冬腊月,窗外北风呼啸,家中却是温暖祥和,闻着丝丝的年鱼香味,品尝着甘露青鱼鲜美的鱼汤、鲜嫩爽滑的鱼肉和筋道的鱼杂,伴随着我们一家人的欢声笑语和母亲欣慰的笑容,虽无山珍海味却满是幸福的感觉。

情趣·健康桥

菜粥

| 鉴明 文 |

我一直以为乡下老屋里的那口土灶,是为冬日里烧那几锅菜粥而存在的。

脑子里再次跃出这个念头时,我正蹲在地上,勾着头,往灶膛里送进几片干透的毛竹。竹片在灶膛里很快被引燃,火势迅速上蹿,似乎要托举起上面的那口铁锅,而锅里正煨着猪骨,水早已烧开,正咕咚咕咚地冒着热气。我起身掀开锅盖,一股浓香就弥漫到了整个屋子。

先煨骨头是烧一锅上好菜粥的前奏。母亲看我用锅铲在铲锅里的骨头,便问煨了是不是有20分钟?我点头称是。得到肯定的回答,母亲方将洗净的花生、芋头和切好的萝卜等一一放进锅里,又盖上锅盖焖了一会后,再将米和萝卜菜入锅。为什么米和萝卜菜要最后下锅呢?母亲的解释是米下锅时间长了容易煮糊,而萝卜菜晚一些下锅也不至于煮得太烂。这么一解释,让我觉得这烧菜粥还真是件技术活。

记忆里冬天烧上一锅菜粥,总不免带着几分喜庆,这几分喜庆是从忙碌中散发出来的。因为烧菜粥需要备很多的料,而烧将起来又离不开那口土灶,于是一家人洗的洗、烧的烧,过节的样子也就此生发了。这里的菜粥不等于腊八节的腊八粥,但又是借势发挥的,更大的意义在于调剂伙食,满足口欲。细数起来,烧菜粥的原料是很丰富的,除了必备的肉骨头之外,芋头、蚕豆、花生、萝卜、油豆腐、萝卜菜等都是必不可少的,米呢一般以新收割的粳米为佳,有时为增加菜粥的黏稠度也会适量加一点糯米。可以设想一下,这么多的食料加起来在一口铁锅里熬煮,那熬煮出来的会是一种什么样的美味啊。

“今天,你家烧菜粥啊。”“嗯,烧好了来吃。”问话的可能是邻居,也可能是路过的熟人,仿佛他们都闻到了菜粥那诱人的香味,而也就在这一问一答之间,一锅菜粥基本上就快烧好了。吃菜粥的时候也是分享成果的时候,母亲会在自己享用之前先盛上几大碗端给左邻右舍,当然这与施粥完全是两码事,主要是想让他们品尝品尝,因为他们没有我家那口土灶,菜粥自然也烧不出我家的那种味道。吃菜粥用小碗是断然不行的,必是那种农村人称之为海碗的,似乎只有那大大的碗口方能盛得下菜粥的美味,而那端着碗将菜粥往嘴里拨拉时发出的呼哧呼哧的声音,在我看来几乎称得上是一首动人的乐曲。的确,这世间有哪首曲子是用食料调制好后再用火烧制出来的呢?

烧菜粥时我喜欢当火头军,也就是烧火,我觉得烧菜粥的喜庆就是被灶膛里的那把火引燃的,我非常喜欢灶膛里那熊熊的火光映在脸上的感觉,那感觉真不错,它让我真实地触碰到了藏在生活里的烟火气,也让我真切地感受到了生活的热情和美好。

在乡下老屋里烧上一锅菜粥,我总要带上一大盆到城里来慢慢享用,一般来讲可以吃上个三四天。三烤菜粥四烤面,越烤越好吃。妻说,没有一个冬天是几锅菜粥搞不定的。想来,那几锅热气腾腾的菜粥真是可以温暖整个寒冬了。



大吉 插画 戎锋

世象·鹿顶山

迎新扫尘埃

| 金志标 文 |

传统节日中,春节是非常隆重的一个节日,与其他传统节日相比,春节的内涵和文化意义最为丰富。俗话说,过了腊八就是年。小学一年级的课本中就有《腊八歌》一文,小孩儿小孩儿你别馋,过了腊八就是年,腊八粥喝几天,哩哩啦啦二十三,二十三糖瓜粘,二十四扫房子……,各地习俗不一,但过了腊八,人们心中盼过年的心思就渐渐浓重了起来。

毕竟是辞旧迎新,年前会有好多琐事要做,但年前家里打扫卫生,在各地习俗中都绕不过去,咱无锡称“掸檐尘”,似乎还有个约定俗成的时间,即在腊月十七、十八这两天,可能是激励大家去做,还有口口相传、耳闻则诵“十七、十八,越掸越发”的古训。

“掸檐尘”中的“尘”与“陈”同音,有除旧迎新、除害灭病之意,《吕氏春秋》记载,在尧舜时代就有春节前扫尘的习俗。农历腊月十七、十八这两天,似乎家家户户都会一齐上阵打扫卫生,在这两天,专业打扫卫生人士起早贪黑、手拎水桶、串街走巷,穿房入户常常会成了这特定时间里的一道风景,不提前约起

往往常被落空。

儿时,虽住房简陋,陈设简单,但每逢腊月十七、十八两天,父母亲总是掐好了时间,扔下年前其他谋生的活计,带着孩子一起掸檐尘。母亲巧妙地用围裙裹好自己的头发防尘,手握长柄扫把,眼疾手快,横竖挥舞打扫着,边扫还边带着浓重的绍兴口音叮嘱孩子们,扫地扫角落,揩台揩台角,意思是打扫卫生不能马虎,不能放过任何一个藏污纳垢的细节。

长大了,这两句母亲独创、简单好记的话语一直影响至今,虽然在我的人生履历中,当过农民、干过工人、做过机关干部,但每换一个角色,都会在脑海中时不时映现母亲曾说过的这两句话。在农场当知青时,我们同宿舍的3人都互为影响,约10余平方米的宿舍搁了3张木板单人床,加上每人一个支农箱和常用的农具,所剩空间不多,即便如此,我们的宿舍仍能保持纤尘不染、整齐划一。墙上还煞有介事地挂着我们自己书写励志的书法横条,倒也引来同宿舍区知青的啧啧称赞;当工人时,学着周围老师傅的样子,加工好了的零部件摆放整齐,横看一条线,

竖看一个面,工作场地也是井井有条,有板有眼……

可能扯远了,从掸檐尘的话题还引发出好多年轻时美好的回忆。

以春节的起点,除旧布新又一年。为什么人们会把春节前的打扫卫生看得如此重要?我国幅员辽阔,春节前各地虽然叫法不一,扫屋、扫房、除尘、除残、掸尘、打埃尘……其原因在于追求新年新气象,辞旧辞逆伤。一番扫尘,把旧年中一切不好的东西统统扫地出门,为明年生活带来好运,家中里里外外经过清洗,整洁明亮,内心欢喜。少了许多污垢,大大减少甚至断绝了一些细菌滋生的机会,对人的健康大有裨益。

国人有爱清洁、讲卫生的传统,《朱子家训》开篇即有“黎明即起,洒扫庭除”一说;汉语典故《习惯说》有大家耳熟能详的“一屋不扫,何以扫天下”之理。新岁到来之前,也不妨试着准备好工具,带上自己的孩子,进行其乐融融的扫尘劳作,既沿袭老祖宗留下的良好习俗,又可能在不经意劳作的唠叨中,对下一代的成长,带来影响他们一生的启迪。