



过年喽
◎施敏

过年冻豆香

◎陆遥

隆冬的一个晚上,与一干好友聚会。席间,桌上一盆黄得如金、亮得如油的冻豆勾起了我的食欲。夹上一筷,送进嘴里,细细品味,金亮的黄豆,绵糯酥烂,入口即化。剔掉鱼刺的小鱼丝滑细腻,味道鲜美。瞬间,年少时,过年家里烧冻豆时的温馨场景犹如一幅画卷,在我的脑海里徐徐展开。

20世纪70年代,我们这些孩子最盼望的就是过年了,因为过年有鱼肉吃,有新衣服穿。进了腊月20天后,新年的脚步近了,农村里闹猛起来了。“起鱼了!”随着生产队队长的一声吆喝,两根长竹篙中间系着一张用尼龙线织成的大网下到了河里。放了寒假的我们即刻放下了推冻车和打牌饼,撒腿跟在后面,看大人们捕鱼。竹篙紧挨着两边水面,在大人们的徐徐推动下,“哗哗”向前。在渔网前面,还有人不停地用长竹篙拍打着水面。被搅浑了的水中不时有鲤鱼、鳊鱼、青鱼等争先恐后跃出水面,犹如一道道银弧划过。

几袋烟的工夫,渔网被拖到了河的尽头,拉网的汉子一起将沉甸甸的大网向中间靠拢。起网了。此时的河中,浪花飞溅,鱼头攒动,白花花的一片。一网下来,数以百计的大鱼小鱼被甩上了岸,堆成了小山。那时,分鱼是按照人口分的。在将鱼儿分类称重后,会计算盘一拨拉,每人二斤半鱼。生产队的几个热心人动手来,他们根据会计报的姓名和鱼的数量,搭配好鱼的品种,称重后,倒进农家的竹篮里。时间不长,分到鱼的人喜笑颜开地提着竹篮回去了。地上留下了一摊摊鱼血、鱼鳞,以及水草等。每次分鱼,我总是等到人们离去后,折根树枝在水草上扒拉起来,往往能出其不意逮到几条小杂鱼,然后欣喜若狂奔回家。

此时,母亲正蹲在门前地上,拿着菜刀,麻利地给鱼去鳞抠腮,开膛破肚。一侧的面盆上浸泡着粒粒饱满的黄豆。洗净后,剁下鱼头鱼尾,

留下鱼泡、鱼油等部分内脏,留着晚上烧冻豆吃。至于中间的鱼段,母亲则用少许的盐在鱼段内外涂抹一片,放进菜橱的大盆中,留着过年吃。

冬日的晚上来得早,母亲系上围裙,揭开土灶锅盖,来到灶后开始生火。母亲又继续在灶膛里添上几根手臂粗的枯树枝,让火势烧得更旺。出了灶膛,母亲擦了擦手,在已冒出丝丝青烟的热锅里倒进一勺香气扑鼻的菜籽油,放入早已切好的葱、姜、干辣椒等炸开。只见她迅速用铲刀将热油在锅的四周染了染后,将鱼头、鱼尾,以及内脏等投入热锅中,再用铲刀铲至均匀。随着阵阵“滋滋”响声,母亲将底面已煎至金黄的鱼头、鱼尾等颠过来,继续煎制,直至两面金黄。倒上半碗老白酒,给鱼去腥。再加上适量酱油和精盐,翻炒均匀,等其呈酱色后,用铜勺舀上清水到锅里,水位必须漫过头尾。紧接着,母亲又将浸泡过的粗黄豆倒入鱼锅,大火烧煮。

当满满一锅的鱼杂在大火的煎熬中“咕咚咕咚”冒出无数个水泡时,锅面上有浑浊的泡沫泛出,母亲不失时机地用勺子将泡沫舀掉,盖上锅盖后转为文火。随着阵阵沁人心脾的鱼香味,在逼仄的厨房间里氤氲升腾,整个屋子成了浓香的世界,我的口水直流三千尺。此时,鱼的香味也从东家传到西家,从队南传到队北。家家户户杀鱼烧鱼,俨然成了鱼宴大接龙,在这萧瑟一片的冬日里,白茫茫的村子炊烟袅袅,鱼香四溢。

暮色四合时,母亲做的鱼汤也已大功告成。在上面撒上一把切细的碧绿小葱,将鱼头、鱼尾、鱼杂分别盛于几只大碗中,端上桌。早就等得口水直流的我们蜂拥而至,围坐在桌上。说时迟,那时快,我们几个眼似闪电,筷如雨点。吮鱼头的吮鱼头,啃鱼尾的啃鱼尾,就连鱼骨头也咂得有滋有味。屋外天寒地冻,但小屋内却温暖如春。吃鱼声,说笑声,此起彼伏。很快,几大碗

鱼杂便被我们来了个风卷残云,只剩下黄豆和鱼汤。就像久旱逢甘霖,我们干瘪的肠胃终于得到了久违的滋润,一个个打着饱嗝离开桌子。

次日早上,当我们端上滚烫的玉米糁粥,还在回味昨晚的鲜鱼汤时,母亲又像变戏法似的,从橱里端上一大碗如玉似珠、晶莹剔透的冻豆。但见那鱼冻和金黄的豆子粘在一起,结结实实,特别诱人。我们伸出的筷子如铁锹般,掘了一块,送进嘴里。刚碰到舌头,那冰凉的冻豆就化开在口中,仿佛进入了一个冰凉的世界。那黄豆夹着的鱼肉香,胜过任何美味佳肴,不啻是一道饕餮大餐。就着冻豆,我连喝了两大碗玉米糁粥才过瘾。

到了腊月二十四,按照习俗,家家都要烧年鱼烧冻豆,寓示年年有余。每年分到鱼的时候,母亲则精心烧着年鱼和冻豆,灶膛里的柴火映红了她那饱经风霜的脸。分不到鱼的时候,母亲则到街上买上几条、每条斤把重,冻得硬邦邦的小鲤鱼,然后烧成一碗碗冻豆,让我们在春节里大快朵颐。记得有一年春节前,母亲因看病没有钱买鱼。眼看到了烧年鱼的日子,情急之中,我狂奔到10多里外的叔伯舅舅家。巧的是,舅舅所在的生产队刚捕鱼分鱼。舅舅家人多,分到了二三十斤鲜鱼。他一下子给了四条鲤鱼,让我家过了个有鱼之年。

寒风凛冽鱼冻香,炉火炽热味悠长。随着人们生活的蒸蒸日上,农家再也不会为烧年鱼和烧冻豆而犯愁了。取而代之的是烧年鱼、烧冻豆的质量也越来越高。原来价廉质次的鲤鱼,已被肥嫩的鲫鱼和大青鱼块所取代。现在不光是冬天或过年烧冻豆,就连盛夏季节也能做冻豆。将鲜鱼和黄豆或花生红烧后放入冰箱,一夜过后,就成了名副其实的冻豆。我那在街上做水产生意的侄女常送来上好的鲫鱼,让我烧冻豆,虽然味道也不赖,可不管怎么做,就是没有当年母亲做的冻豆香。

江海
风物

一个残疾人家的春联

◎林炳堂



春节前,我在家乡的农贸市场买菜,忽然看到一个熟悉的身影——一位以凳代步的残疾人,在那里设摊卖鱼。我已二十多年没见到他了,走到他身边:“老赵,你还在养鱼?”他抬起头一看是我,笑笑说:“年纪大了,鱼塘让弟弟家养了,我来给他卖卖鱼。”“你今年高寿?”他答:“73了。”

这位残疾人叫赵树叶,家住原包场镇扇子村8组,我认识他是在三十多年前。如今看到他,虽显得有些苍老,但精气神依旧,有关他当年的一些往事便浮现在我脑海,尤其他家过年的那些春联让我念念不忘。

记得20世纪70年代末,有一次,我来到扇子村采访。在村的西北角,只见两间老房子孤零零坐落于旷野中。走近一看,瓦片脱落,门窗破旧,倒是门上贴着的一副红春联有点生气,上联写着:“无奈身有残”,下联是“多亏党关怀”。

走进屋里,一位清瘦的男人扶凳移步迎了出来。通过交谈,我知道他叫赵树叶,17岁时患了一场大病,因无钱医治,就落下个半身瘫痪。他从此无法行走,只能以凳代步,因无法参加生产劳动,母子俩只能靠吃救济勉强度日。这年春节,他请人写了“无奈身有残,多亏党关怀”的春联,表达对党和政府关心照顾的感谢。听了他的讲述,看看门上的春联,我感受到这是一位残疾人无奈的心声。

20世纪80年代初,党的改革开放政策如春风吹拂神州大地,扇子村实行了大包干生产责任制。赵树叶心想,我不能再坐吃救济,要靠自己养活自己。他看到自家附近有条荒芜的废沟塘,打算承包下来养鱼。队里社员一听瘫子要承包废沟塘养鱼,没有一个不摇头的。他见队里不同意,一天凌晨,便扶凳移步挪了两个多小时,敲开了村党支部书记家的门。当他说明来意,表示要自食其力养活自己时,村党支部书记被他自强不息的精神所感动,便同意划一段水面让他承包。很快,他在哥哥的帮助下,把废沟塘变成了精养鱼塘,放养了1000多尾鱼苗,并在塘边搭了一排猪圈,饲养了五头母猪。缺少技术,他注意收听省县广播里的科技节目,按照广播里介绍的技术在实践中学习摸索。第二年,他承包的水面就出成果,产成鱼1500公斤,产苗猪100多头,扣除成本净收入达6700多元,一举甩掉贫穷帽子,从此不再要集体和政府的救济。

这一年春节,我路过他家,只见他家堂门上张贴了这样一副春联:“身残志不残,人勤废变宝”。村民们都伸出大拇指,夸他有志气。

初步尝到奋斗后的成功,更激发他创业的积极性。他适当扩大了养殖规模,同时在河边搭了间小屋,自己吃住全搬到那儿,一门心思用在养鱼养猪上。他将母猪产下的苗猪饲养成壮猪;水面分层放养不同鱼类,同时还饲养了河蟹、甲鱼等,千方百计提高养殖效益。后来,他实行猪鱼循环链,猪粪用作鱼饵料,年饲养生猪百余头,很快年收入达到五万多元,成为全县的养殖能手。那一年,他出席县表彰大会,奖得一辆“飞鸽”牌自行车。这年,他写的春联是:“富民政策暖我心,鱼肥猪壮喜盈门”。不久,他靠自己的努力建起了一幢新楼房。

一位残疾人能取得如此大的成绩,令人刮目相看,前来学习取经的人络绎不绝。在他自强不息精神的鼓舞下,他所在村民组53户人家有47户发展了养猪养鱼,很快全组养猪量达到1500多头,成为远近闻名的养猪专业组。

后来,我调到海门工作,与赵树叶的联系少了。如今在市场相见,他甚是高兴,告诉我说:“自己年纪大了,行动又不便,就将养殖的事交给了弟弟。弟弟问我有什么经验,我告诉他两个字:奋斗。”

我赞许地点了点头,开玩笑地问他:“今年春节贴的春联选好了吗?”

他笑笑说:“我早就选好了:政策铺就小康路,奋斗迎来满园春!”