

爱是互相尊重,爱是彼此成就。婆媳也是如此,这些年我爱爬格子,她爱侍弄一亩三分地,我们互相支持。我在外面受了委屈,她话不多说,端上一碗热汤。我加班很晚回家,她端出一碗热汤。我写文章累了乏了,她还是端上一碗热汤……

## 一碗热汤

出了趟远门,归途漫漫,一颗心迫切地向着家的方向。人在路上,婆婆的电话就一个接一个地打过来了。嘘寒问暖:“到哪儿了?饿了吗?路上堵不堵?”到小区了,下了顺风车,远远地就看见楼道亮着的那盏橘红色的灯,心中马上升起一股暖意,一种有归属感的幸福,瞬间就抹掉了所有的不快,因为那是家人对自己的关怀和企盼的符号。听到咚咚咚的脚步声,不等我敲门,门就已经倏地打开了。女儿探出她可爱的小脑袋,欢呼雀跃着,妈妈回来了,妈妈回来了!

一进屋,迎面而来的是婆婆关切的眼神,“医院复查结果怎么样,各项指标正常,一切顺利?”我笑着点点头,“没有大问题,肿瘤指标正常,肝肾功能正常,B超正常,CT正常……”她松了一口气,顺手接过我的背包,嘱咐道:“锅里有热汤呢,赶紧趁热喝了。”等我洗把脸出来时,一碗热气腾腾的山药鸽子汤已经端上桌来,同样还有一盘冒着热气的麻菜肉包。长途跋涉的劳累和高速堵车的怨气,瞬间被我抛到九霄云外。

一碗热汤,让我全身暖和了起来,驱赶了一阵从脚底一直传到指尖的寒意。豆油熬成的山药鸽子汤,汤汁浓厚,醇白味美,翠绿的葱花漂浮在汤面上,氤氲泛着丝丝生姜的清香,我美滋滋地喝完了又添了一碗,细细地品尝起粉糯的山药片和香喷喷的鸽子肉。一转头,看着腰身佝偻的老妈妈正满脸宠溺地看着我,眼眶一热,泪水滚了下来。婆婆的身体其实也很虚弱,却从来舍不得喝一口肉汤,她将好的东西都留给家人,特别是我。

雾气腾腾的热汤里,往事一幕幕涌上心头,有婆如她,三生有幸。婆婆的爱心汤温暖了我围城里的每一个有风的日子。刚结婚那会儿,排骨汤长鱼汤;妊娠期间,青菜汤蛋花汤;月子里,草鱼汤猪蹄汤;手术期间,鸽子汤黑鱼汤;化疗期间,甲鱼汤泥鳅汤;我术后治愈的这些年,她一直坚持给我炖海参小米粥。为了让我吃得,身体能早点恢复,婆婆费尽心思。

大寒抵近,天气越来越凉,我无比贪恋一碗热汤的暖,要暖到微微发烫呀,才能支撑着肉身和刀风霜剑对抗,才能在无限苍茫的人世间,心里仍有所依恃。感谢婆婆,正是从她亲手熬成的一碗碗热汤里,我吸收了无穷的能量,战胜了病魔和心魔,有足够的精力在文字的海洋里遨游。爱是互相尊重,爱是彼此成就。婆媳也是如此,这些年我爱爬格子,她爱侍弄一亩三分地,我们互相支持。我在外面受了委屈,她话不多说,端上一碗热汤。我加班很晚回家,她端出一碗热汤。我写文章累了乏了,她还是端上一碗热汤……

一碗碗热汤,在四季里轮回,让我爱更绵长。

小鱼锅贴龙井虾仁,我们中国的美食,一口一口都是故事。

## 小鱼锅贴

小鱼锅贴龙井虾仁,我们中国的美食,一口一口都是故事。

一说到“死锅塌”“棒面饼”,喷香的味道在我的记忆里生根发芽。当年草锅做小鱼锅贴的记忆瞬间复苏,那原汁原味的吃法呀,简直赛过宫廷盛宴。

小鱼锅贴原名“死锅塌”,此美食起源甚早,闻名遐迩。传说,发明鼻祖为幼年朱元璋。灾荒年月,朱元璋沿路乞讨,来到悠悠淮河边,与逮鱼捞虾、放牛割草、逃荒要饭的穷孩子混到一起时,在锅里烹制徒手捉来的小鱼小虾,锅边贴讨来的杂面饼,用一蹴而就的办法解决肚子闹起的“空城计”。

虽然做法简单原始,但吃起来却“麻麻香”。后逐渐成为湖上渔民、水边岸上人家的家常饭菜。小鱼锅贴,“活鱼锅贴”,渔家称“小鱼锅塌”,是渔民在长期水上生活实践中,在众多因河、湖而宜的饮食习惯中,创造出来的一种独特的美食佳肴。正宗水上渔家的“小鱼锅塌”,鱼通常是体长一两寸的小鱼,锅是铁锅,急火烧之容易快熟,面和得较稀,贴在锅边总要往下坠,“塌”下来,熟后上薄下厚,故叫“锅塌”。

忆起20世纪80年代,家住响水运河中学,那时船家经常上岸卖些小鱼小虾,价格不贵,母亲时常买些回来,做小鱼锅贴让我们解馋。我家里有草锅,用学校的破桌椅和打桌椅的边角料做柴火。母亲做小鱼锅贴时,我常打下手,母亲把火引着,我做烧火匠。

小鱼锅贴是母亲的拿手绝活。母亲把小鱼、咸菜洗净,再把面粉放进小瓷盆里,加水搅拌成较稀面糊。她先将佐料用油炸出香味,把鱼放进铁锅上烧着,等锅热得差不多,母亲像

泥瓦匠,用抹子在抹水泥地面,动作娴熟自如,将面糊三下五除二摊贴到锅的周围,厚薄均匀;盖上锅盖,几分钟,浓浓的鱼鲜伴着饼香扑鼻而来,让人垂涎欲滴。等烟雾缭绕,弥漫整个厨房,顺着门楣飘浮出去,锅焖一会儿,又让我再添些木柴屑进锅膛,那刚散去的雾气又滚沸出来,母亲揭开锅盖,用铲子将饼铲进大碗,看那饼儿,早已浸润透鱼汤,挨着锅沿的那一面,黄亮亮的,我迫不及待,赶紧洗手,喊姐妹开饭。锅贴脆香,鱼鲜嫩爽,个个吃得狼吞虎咽。

周日,躺在床上,无意中刷到致青春老虎灶视频,农村的大草锅啊,感觉又回到了儿时。我的馋虫立即被勾起来。拉着先生,直奔菜场,买了两斤小鱼回来,把鱼清洗干净,拌一些面糊备用。锅中放少许油,油热后,倒入葱末姜片爆香,再倒入鱼,加点花生辣酱、蒜蓉、香醋、生抽、老抽、白糖、盐、料酒和适量的清水,把拌好的面糊贴在铁锅的周围,煮一会儿,鱼汤收得差不多出锅装盘,品尝,还真有点当年妈妈烧出的味道。

现在餐馆中的“小鱼锅贴”,不是传统意义的“小鱼”“锅贴”合二为一,饭菜一锅熟,而往往是将“小鱼”“锅贴”分开操作,然后通过“蘸”“泡”等方法再把二者撮合到一块。这种饭菜不仅我们这里有,天津等地也有,不过名字叫“贴饼子煎小鱼”“贴饼子熬小鱼”,胶东叫“鱼汤濞饼子”。

小鱼锅贴这朴素的乡间美食,传入城里,为适合市民口味,在制作上更加精益求精,不由染上富贵气。小鱼锅贴原本是平民百姓的主打美食,如今登堂入室,带来好滋味,也带给他们热腾腾的好日子。

## 桔子的味道

过年了,家里的水果品种多了起来,有自己买的、单位发的、朋友送的,光是桔子就有3种:金桔、贡桔和砂糖桔,这些桔子要么是甜的,要么是甜中有酸,要么是酸中有甜,可于我而言,这桔子却有不一样的滋味。

20世纪70年代末,我高考落榜,肩不能担担,手不能提篮,用父母的话说,文不像秀才武不像个兵,自己都觉得是一张打不出手的“烂牌”。一次偶然的的机会,在镇上的报道组,谋得一份不管饭、不拿钱的“杂差”,那个兴奋劲哦,至今想起来心里还像被灌了蜜似的。成天和镇上那些衣着光鲜、派头十足的“干部”同进同出,自己也俨然成了一个“公家人”,乡邻们一口一个“主任”地叫着,我也这么含糊地应着,连带着父母的腰杆似乎也直起来不少。

第一次跟着报道组组长采访,是去镇上的一家羊毛衫厂,在会议室桌子的一角,放着一张席卡,自己的名字被方方正正地打印在上面,一种前所未有的存在感油然而生,原来我也可能是一个“人物”的。席卡边上,还放了一盘水果,里面有香蕉和桔子。当时,盯着这两个怪物我大气不敢出,不知道从哪里下手,好在邻座很娴熟地剥开香蕉,优雅地吃了起来,我也假装非常自如的样子,从香蕉头上突破,脱去外衣,终于品尝到了香蕉有点糯、有点香、又有点甜的滋味。

接着,我又拿起那只桔子,这个看上去黄黄的、捏起来软软的东西,是不是像家乡的梨子和桃子那样,可以连皮啃呢?尽管馋得不行,但还是留了一个心眼,没有做“第一个吃桔子”的人。可那天也没有人吃桔子,在场的十多个人,竟然没有一人吃桔子!邻座看我将桔子拿在手上,不住地“盘来盘去”,便将自己面前的那只桔子也拿过来,低声说,我不喜欢吃桔子。

啊,那是桔子!人家这么热情,不要又不妥,要了不吃似乎更加不妥,可这桔子怎么吃哦,我紧张得汗都快出来了。也许是我的脸涨红了,抑或是局促不安的样子让邻座感觉到了,他帮我麻利地剥开桔子,轻轻地放到我手上……我那个感动啊,就差叫他一声“亲爹”了。

过年,年味好像越来越淡了。前几年的年夜饭都是在饭店吃的,十几道菜,连带着服务员的脸色,一股脑儿全端上来,不冷不热的。今年自己做,研究了半天的菜谱,看抖音、翻小红书,征求了一家人的意见,最后也没吃出个年味来。穿就更不用说了,本想去商场逛逛的,妻子翻出好几件衣服来,都是商标还在的。大年初四,倒是去西安玩了一圈,原计划错峰出行,谁料到那么多人想到一块去了,四天的行程,基本上都在酒店发呆。

都说年味淡了,到底什么是年味?年味是一种氛围,一种体验,一种只可意会不可言传的感受。年味更是一种亲情、一种乡情、一种友情。一大家子欢聚一堂,是年味;一帮朋友推杯换盏,是年味;一个拜年电话,也是一种年味。

不同的人,有不同的年味感受。同样的人,在不同的时代,也有不一样的年味体验。譬如我,当年那个桔子的味道,就咂摸出了另一种年味。

生活随笔

市区黄国标

盐阜食俗

响水子和风

登瀛

刊头书法 臧科书