

母亲的拿手菜

□毕天霞

母亲会做好几道拿手菜,其中冰糖扒蹄和红烧鱼是极好的两道,无论在何时何地吃这两道菜,我都觉得不如母亲做得好。

每年的中秋和除夕,母亲必做这两道菜,一取有鱼有肉,二取连年有余之寓意,再就是家里请客,母亲也会做。

在做冰糖扒蹄的那天清早,母亲买回连皮带骨的猪蹄膀,浸泡去净血水,刮去皮上浮油杂质,镊净残存的毛桩,用大号钢精锅,加入淹没蹄膀的水,放入葱姜,放在刚换了煤的炉上,先用旺火烧开,再加入冰糖、白糖、盐、家乡特产的白酱油、和她自做的甜面酱及用白糖熬成的糖色,再烧开,关闭大半炉门,改旺火为文火,慢慢炖煨,等满屋飘着蹄膀焦香,揭开锅盖,这时锅里的汤汁绛红而黏稠,用筷子戳戳,皮肉烂而不瘫,便可起锅,盛进蓝边大海碗。

当母亲将盛着蹄膀的大海碗端上桌,我们姐妹便盯着趴在大海碗里的蹄膀,看它油光可鉴地冒着热气,看撒在焦黄色肉皮上的翠绿可人的青蒜花,斜侧肉面的肉皮、通透明亮的肥肉、外褚内粉的瘦肉,那层次分明的诱人色相,无不垂涎欲滴,虽身体还端坐着,心里却恨不得一时动筷开吃。

如若家有客人,这时的父亲会略欠上身,举筷对准扒蹄肘关节上猪皮茸抖抖地打着漂亮弧线的皱褶处,轻轻地戳下,轻轻地挑起,一块皮色焦黄、肥膘透明、瘦肉粉嘟嘟的大肉被嫩活活地夹起,然后放进客人的碗里,然后,我们姐妹才可动筷。

等我有了侄辈,他们去母亲那儿吃饭,必要母亲做冰糖扒蹄,每次都是大快朵颐,个个吃得满嘴油乎乎的,不过那油已经完全没了脂腻。

有几位亲友尝得母亲的冰糖扒蹄后,回家多次依法炮制,但总自认为色香味远不如母亲做的。我也曾多次如法试做,虽做的口味与母亲做的日渐相近,但我做不了整只蹄膀,而是将蹄膀改成小块的带皮肉,应该算作冰糖扒肉,但也聊以替代母亲做的扒蹄了。

母亲生于黄海之滨的射阳港,自小见识过许多海鱼,能细说长相相似的海鱼的名称,至于河鱼种类,更是如数家珍。也许她自小见的鱼多、吃的鱼多,所以,她的红烧鱼才能做得极为好吃,也因此我自小喜爱吃鱼,喜爱至今。

母亲做的红烧鱼具有两大特点:一是鱼皮完整,二是鲜嫩入味。我曾仔细观察母亲做红烧鱼的过程:倒油用葱姜炆锅,放鱼入锅,小火将鱼的两面煎到眼如小粒珍珠,鱼皮饱满而不破裂,然后加水烧开,放入糖、盐、

白酱油、甜面酱、糖色,后以市面上的红酱油取代了糖色,并隔时翻动鱼身,一边翻一边念叨“鱼翻千遍”,等到用火煮至鱼汤黏稠的时候,红烧鱼的气味已飘得到处都是,邻居们也就知道我家今天吃红烧鱼了。

临出锅,母亲又加入些许青蒜段、椒丝和芫荽,然后上盘、上桌,褐红色的鱼并头躺在洁白的椭圆形的鱼盘里,鱼身上铺着翠的蒜花、绿的芫荽、红绿的椒丝,不仅美观,那袅袅的热气飘过来的鱼香,更为诱人。

如是过年过节,上盘的便是两条半斤左右的草鱼并头依偎在花边瓷盘里,或是一条中等鲤鱼独卧盘中。拨开铺在鱼身上的椒丝和芫荽叶,从头到尾,鱼皮丰满光滑,无丝毫裂纹,眼珠也都在眼窝里,鳍尾整齐仍与活鱼一样无损,褐色的汤汁浓稠而有光泽地环绕鱼身。食之,鱼肉嫩而不喧,实而不板,鱼皮爽滑略带胶黏,汤汁咸甜适口、鲜美无比。

若是平常,盘中鱼的种类可就多了,且可大可小,抑或是用作晚饭菜的,鱼不会大也不会多,有时会放些花生或黄豆或自家腌的咸菜同煮,那样煮出的花生、黄豆、咸菜比鱼好吃,极为下饭。

每次吃鱼,父亲总会用鱼汤泡饭。而“鱼杂碎”都归我包了。姣嫩的鱼唇、滑嫩的鱼舌头、透明凝脂一样或淡红如珠的鱼脑,还有金黄的鱼籽、黏胶的鱼泡和鱼肝油都极好吃。吃鱼脑时,咬开鱼头骨,喂着嘴对着鱼脑使劲一吸,香得很的鱼脑便到嘴里了。每次我在急切地吃这些时,母亲总会说:“吃鱼脑聪明,吃鱼舌头会说话,鱼籽吃多了不消化。”

在家乡旧时喜宴上,有个习俗:做一条红烧鲤鱼,嘴上扣寸长的红线,叫“跑鱼”。在上饭之前上桌,客人一看是“跑鱼”,便不会动筷,过了一会,主家再端下桌,得名的缘由大概就是鱼到桌上跑了一圈,应该是取意“有余”。很多亲友家办喜事,总会请母亲特去做这道“跑鱼”,母亲也是每请必到,且尽心尽力做得完美,大为喜宴增色,赢得众亲友交口称赞。

我的姐姐也学得一手很好的红烧鱼,且很赢得亲朋好友的夸赞,但她觉得与母亲做出的还是略逊一筹。我的红烧鱼应该说做得也不错,但从未能保证鱼皮没有破裂。

母亲过世后,我再也没有吃过如母亲做出的那样色香味全的冰糖扒蹄和红烧鱼。日渐,我才明白,母亲的这两道拿手菜,是用母爱作勾芡的。

作者简介:中华诗词学会会员,盐城市作协会员。

远去的磨坊

□虹雷

在公园里闲逛,与年少时认识的老丁不期邂逅。老丁年逾八旬,精神矍铄。多年未见,自然相谈甚欢。当谈及当年他在磨坊的事,老丁说,那段日子虽然很苦,可就是忘不掉,夜里做梦还经常梦到自己还在磨坊里。并感叹:几十年过去了,如同昨天一样!

老丁不是我们当地人,家在盐城西的龙冈。为了生活,来到我家屋后一亩磨坊里当伙计,用现在的话说叫打工。磨坊的主人是个姓刘的驼背老人,人称驼爹。他的手艺就是刀切面。那时没有面粉加工厂,更没有绞面机,面条的面粉全靠一头瘦骨嶙峋的老驴围着磨盘一圈一圈地拉下来。老驴被蒙住了双眼,目的是不让它看到外部世界,专心拉磨。一筐小麦五十斤,每天只磨这个量。老驴拉磨的时间长了,拉出了灵性,据说只拉三千圈,少一圈不停,多一圈不拉,正好把麦子拉完。再想它拉,打也不走,直到把它牵出去吃一会草料,打几个滚,听糠庐里传出的当当声停息了,才会乖乖地回来拉磨,磨筛下的麦麸。

磨坊里主要有四大件,屋中央摆放的是驴磨,贴墙是一块足有两米长的切面板,和一把二尺来长的平口切面刀,剩下的就是在当时来说是最先进的筛面工具,叫糠庐。筛糠的物件之所以叫庐,是因为这是一个半封闭式的小木屋,外形如同一个大立柜。里面吊着一个长方形的面粉筛,下面有一个连杆样的联动装置,筛子的左右各竖一根粗壮的木柱,人站在里面只要左右不停地踩动联动轴上的踩板,上面的筛子就会向两面的木柱不停地撞击,以抖落筛子里面的碎粒从而起到过筛的作用。由于筛框与木柱的撞击,因此糠庐只要踩动都会发出当当的声响。为了不让面粉的粉尘四处飘洒,糠庐除了给踩糠庐的人留一个用于呼吸的窗口外,其余都是封闭的。

我认识老丁是从糠庐里开始的,不过那时候还应该叫小丁。

磨坊离我家只有三百米上下。磨坊前有一填屋基时挖下的小水塘,半亩大,由于水质好,于是就成了周围庄邻的饮用水源。一次我和姐姐去抬水,听到糠庐正在当当作响,于是就跑过去玩了一会。过去踩糠庐的都是驼爹,这次却是一个十七八岁的年轻人。这人头上戴着一顶和电影上日本鬼子差不多的披风帽,两手抓着扶手,正一颠一颠地踩着糠庐。那时我才七八岁,根本不知道踩这东西很费力,就觉得好玩,很想让他出来让我也进去踩一会。

后来听大人说,这人姓丁,是驼爹雇来的伙计。

磨坊不是人人能开的,要看手艺优劣。手艺好的酒好不怕巷子深,手艺孬的喊破嗓子不顶

用。驼爹的刀切面在当地是很吃香的,从来没余货。切面时,他首先把面粉倒在案板上,中间留下一个放水的塘,倒上水后便开始揉面。看水揉得差不多了,他便开始搓面。搓面是相当费力的活。驼爹说,面条是否劲道,是否爽口,关键就是看你面搓得是否到位?因此每次搓面时,驼爹都是脱去外衣,洗净手臂,一遍又一遍地反复搓揉,直到把面搓得服帖了,形成长条,无气孔,无折皱,才拿出擀面杖把一条条臂粗的面条擀成面皮。待大片大片的的面皮擀成了,驼爹便把面皮一层层叠加在一起,然后提刀把面皮切成面条,然后歇手,喝茶,专等客户前来兑换了。他切的面,远近闻名,碱香适中,劲道爽口。吃他的面条,大多靠预订,否则很难吃到。

小丁是磨坊里唯一的伙计,架驴拉磨,放驴吃草,挑水打扫,踩糠庐,这是小丁每天必干的事情。在这些活计中,他最惬意的是放驴。屋后就是大片草地,只要卸了磨,驴就会主动走进大草地,他只是在后面跟着,防止驴跑远了。有时天热犯困,他坐在草地上往往还能打上一会盹。一次睡着了,醒来时驴不见了。这下可把他吓坏了。他赶忙四处寻找,就是不见驴的影子。无奈,他只好把驴丢了的事告诉了驼爹。驼爹没有责怪他,叫他别急,说我晓得驴去哪了。然后背着两手朝东北方向去了。半个时辰过后,驼爹把驴牵回来了。后来小丁才得知,离这儿东北方向不到二里路的地方,也有一亩磨坊,也有一头驴,驴这次跑了,是去“会友”的。

踩糠庐看似轻松,其实是个相当累人的活。面筛又宽又大,木框又厚又高,里面再倒进几十斤麦粉,要让它撞击两旁的木柱,设一定的力气是踩不动的。如要把面粉筛下来,还需要有一定的撞击力。人站在踩板上,整个身子随着筛框的移动,反方向发力。费力不说,就那当当的响声和呛人的粉尘已让人难以忍受。好在过筛时间不长,一般也就十来分钟。

小丁在磨坊里待了不到三年,驼爹就走了,磨坊因此也就关闭了。小丁与当地入处出了感情,没走,就在磨坊旁边架了个小屋,直到待成了大丁才离开。

磨坊里的场景因机械的普及而被时光所屏蔽,那石磨的噜噜声和糠庐的当当声早已消失于人们的耳际。这对于老丁来说,年轻时的生活场景,尽管遥远,但成了一生无法抹去的记忆,亲切而又苦涩。

作者简介:作者发表小说、散文300余万字,出版长篇小说6部、小说集3部,曾参加中国作协鲁迅文学院第八届作家班、江苏作协第五届文学讲习班、江苏戏剧学校编剧班的进修。