



母亲咋不食荤腥

◆戴永久

母亲不食荤腥,受其影响,我也不喜欢荤食。母亲为什么会这样?这一直是我心头的不解之谜。退休后回到父母身边,我终于探出谜底。

母亲在兄弟姊妹中最小,外公外婆在她十几岁时先后谢世,于是到自家经营的木工作坊中当舅母、姨妈的帮手,负责上街买菜。当时荤菜并不稀罕,而且大舅二舅特别疼爱她,有了荤菜都是尽着我母亲吃。

母亲出嫁到我家后,生活条件剧变。十几口人的大家庭,生活紧紧巴巴的,来人客去和逢年过节才能称点肉、买点鱼。桌上剩下的汤汤水水,不光是妯娌姊妹一大家人争食,而且上有老下有小,作为长房媳妇的母亲哪好意思动筷子?她干脆声称从小不吃荤腥,长此以往,里里外外

的人都信以为真。时至今日,庄上的熟人还一直戴着母亲不吃荤腥的有色眼镜。

后来父亲的兄弟们分家,由于家底子薄,我家只分得一间草屋,大人小孩总共四口人,室内还扣着一头猪,真的是“捧屁股转弯”。实在无法居住,一时间筹钱建房成了父母考虑的头等大事。为了建房,父亲千方百计、千辛万苦挣钱;母亲在家节衣缩食,粗茶淡饭度日,舍不得花一分钱。我是家中的长子,也是父母的心头肉,六七岁时,母亲买布给我做了一双黑布鞋,连续过了好几个春节。每年年后母亲都要我换下新鞋子,小心翼翼刷去灰尘后保管起来,以备来年春节再穿。开始是鞋子偏大,跟不上脚。脚长鞋不长,后来是紧鞋子勒肿双脚,我吃尽“穿

小鞋”的苦头,以致脚拇指根部的骨头外突,脚趾相互挤压,至今脚上还留有旧时女人裹脚一般的伤痕,母亲也曾为此流过泪。为了家人能有“夏遮太阳,冬挡风雪”的窝,父母的心思想空了,他们根本顾不上穿好吃丑。在大舅二舅的支持下,我家三间半的新草房终于落成了。住上宽敞的新房自然高兴,但是债务的千斤巨石仍然压在父母心头,他们哪里还有买鱼买肉的非份之想!

随着时间推移,合作化、大跃进、公社化、“自然灾害”接踵而至;三弟、四弟、五弟相继出生,人多劳动力少,自然是出资户(收入少于支出的家庭),计划供应的粮草等物品也就不能足额到手。集体追讨出资款紧了,父母只好“杀猫

儿喂猫儿”,将原本不足的口粮拿出去变换现金。在那“吃四两,晒太阳”,“吃半斤,歇半天”的日子里,父母终日为生计奔忙,只图养活子女,根本不可能有“吃鱼吃肉”的奢望。

后来兄弟姊妹先后成家立业,生活水平也随着社会水涨船高。我们先是给钱父母自己买菜吃,后来又

将菜买好了带回家,接下来索性将菜做熟了送给他们。生活条件好转,母亲不但开始吃鱼吃肉了,而且常常赞叹:“好吃,好吃!现在过的日子真是做梦也难想到啊!”

值得一提的是,我的祖母生前也吃“观音斋”,每年的三月(观音出生月)、六月

(观音出家日)、九月(观音得道日)的初三到二十三不吃荤腥,甚至连鸡蛋也不吃,据说是她生病时许下的心愿。当年我家左邻右舍有好几位老太太都吃“谈荒斋”或者干脆吃素,名曰“修来身”,实质上是物质极端匮乏的特定历史条件下的生存挣扎。

中国农村,千千万万的农民似我母亲一样宽容忍让,海绵一样吸纳苦水,磐石一般坚定不移。他们为着家业兴旺,为着四季安宁,为着养育后代,为着灶口亮堂,付出了多少热汗和心血?不可估量。

不食荤腥的母亲具有大地的品质,种子的力量。

蟹油

◆赵友才

蟹油是以蟹黄、蟹肉和猪油(板油)为主料制作而成的,溱潼人把制作蟹油称为“熬蟹油”。

蟹油色淡黄,味香鲜,是烩制菜点的高档调味品,天然美味。淡水河内的虾籽也属天然美味,但是比不上蟹油的味道鲜美,至于味精、鸡精等调味品更不能跟蟹油相比。

蟹油的食法多样。

蟹黄包子。旧时溱潼“复兴楼”的蟹黄包子是溱潼名点,“起鼓惦脚,离皮离壳,汤鲜色艳,蟹味飘香。”说的是溱潼蟹黄包子的特色。溱潼人吃早茶,蟹黄包子为的首选。刚出笼的蟹黄包子就像胖宝宝的脸蛋,香味扑鼻,诱人生津。品尝蟹黄包子要以香醋姜末为佐料,这样口感更佳。目前正是蟹黄包子大量上市的季节,游客来到溱潼都会争相品尝,不少人还要购买一些带回去馈赠亲朋好友。

蟹油鱼饼。蟹油鱼饼为溱湖八鲜之一,鱼饼本身就具有鲜嫩柔滑等特点,加入蟹油烩制是锦上添花,色香味形俱全。蟹油鱼饼

是溱潼酒店的当家菜,溱潼人烩制鱼圆、虾球也加入蟹油,很受食客青睐。

蟹黄豆腐汤。蟹黄豆腐汤选料讲究,制作精细,鲜、嫩、清淡、还可以解酒。每到螃蟹上市的季节,蟹黄豆腐汤既是酒店的名菜,也是百姓人家的家常菜。有人称之为“雪花飘香”,也有人叫它“白雪公主”。

蟹油大煮干丝。大煮干丝是溱潼早茶的头菜,加入蟹油则身价倍增。由于配料多样,红、白、绿、黄、黑映衬,食客往往不忍下箸。

蟹油馓子。蟹油馓子是宴席上的点心,具有香、脆、酥、鲜、清淡可口等特点,很受食客欢迎。

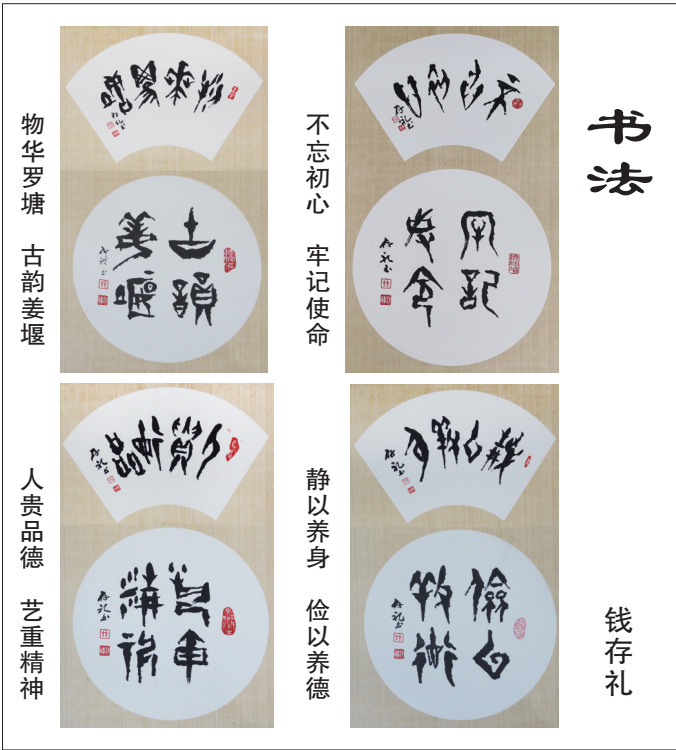
蟹油还可做蟹点刀,雅称狮子头;吃面时也可以挑点蟹油,这样味道更佳。

溱潼的蟹油为何深得大厨和食客喜爱?关键在于溱湖簖蟹特别鲜美。“青眼红毛八脚长,肉鲜味美嫩脐黄,秋风催没拦河前,铁壳攀高向大江”。诗人道出了溱湖簖蟹的特点和捕捉方法。相传溱湖簖蟹明代就是

贡品,与阳澄湖大闸蟹媲美,故民间有“南闸蟹”的说法。每年八九月秋风起,天渐凉,内河的螃蟹回归长江,渔民设簖并用草索烟熏捕捉,只只都是上品。簖蟹肉肥黄满,味道鲜美,营养丰富,制作蟹油只是其中的食法之一,此外还有清蒸、油炸、炒蟹肉等食法。

制作蟹油较为复杂,主要有蒸、剔、熬三道工序。蒸,将洗净的螃蟹入笼蒸煮,熟后出笼冷却;剔是一道较慢的工序,要用剪、棍、扒、针、铲等工具剔出蟹黄和蟹肉;熬,把熟猪油、少量植物油连同剔出的蟹肉、蟹黄一起倒入锅中,以文火煎熬,此工序掌握火候极为重要,如果超时了,蟹肉、蟹黄就会枯焦并失去鲜味。

旧时的溱潼只有饭馆、酒楼、点心店熬蟹油,家庭很少见,这是因为经济条件限制,人们朝出晚归忙生计,哪有闲钱和闲工夫做此等富贵之事。那时上馆子吃蟹点也是普通百姓想也不敢想的事。而今人们的生活水平提高了,熬蟹油早就进入了平常百姓家。现在每到螃蟹上市的季节,家庭主妇纷纷忙着选蟹、剔蟹、熬蟹油,她们早早为春节做蟹黄包子作准备。



奔跑的小溪

◆夏月中

本是一滴滴露珠藏在叶梢
沿着农人的手镰跳跃入怀
调皮地你挤我攘
笑出了泪花喧闹
彼此招呼:
你好,你好!

纵身跳入水流
去远方的故乡
一路歌唱追逐着海鸥
云朵低头绽放成诗
风儿鼓掌:
加油,加油

一同吻别道旁的嘉禾
巨大的榕树根横梗阻隔
分道扬镳吧
忍住撕裂的疼痛
眨动惆怅的泪眼,许下诺言:
汇合,汇合

在山谷里激情拥抱
缤纷的鲜花笑成一地妩媚
蝴蝶蜜蜂沉醉缱绻
不由自主地停下了双脚
浪花跟得很紧,叮嘱:
快跑,快跑

趟过浅滩
满身染上了翠绿的油彩
穿过森林
织出了一条逶迤的锦缎
声声呐喊:
早晚,早晚

跋涉向东一路维艰
急促的呼吸绕湾拐拐
隐约听到来自家园的呼唤
小鱼也激动得身姿摇摆
一齐喊着母亲的芳名:
大海,大海