

意犹未尽

## 鸡鸣变奏曲

周彭庚文

插队农村时,几乎每天都要听群鸡大合唱。

大合唱气势盛大。一鸡引吭,百鸡高歌,响彻江海大地;东西首唱,南北应和,穿越茫茫暗夜。近者高亢,远者缥缈,高亢者声冲云霄,缥缈者绕梁三日。

领唱者高低顿挫,随心所欲;应和者进退切变,无拘无束。主唱者高亢而不刺耳,清脆而不撕裂;伴唱者柔和而不拖沓,厚重而不沉闷。旋律天天相似,曲谱时时有变,似无序而有章,像旧曲却翻新。在暗夜里高调开唱,在黎明后悄然息噪。人们天天听而不厌,闻而不烦。

如果狗在夜半时突然吠叫,会遭到主人的严厉呵斥,但从没见过有呵斥鸡鸣的。相反,鸡鸣还得到人们的褒奖。“闻鸡起舞”,用于赞扬勤奋的人,不也突出了“鸡”比人更早,更勤奋吗?“雄鸡一唱天下白”,鸡鸣给人们多大的希望!

记得初到生产队,活干得筋骨酸痛,觉睡得香甜正酣,梦做得欢天喜地,突然间硬生生被鸡鸣包围,心中难免烦躁。

那时,鸡鸣声势浩大的原因,还因养鸡多。鸡、猪、羊、鸭、鹅是不少农村

家庭喜养的“宠物”,但绝不是今天一些人因“闲”而成天把狗、猫等捧在手的“宠”,而是为“改善生活”而“宠”。养几只鸡,卖卖鸡蛋,油盐酱醋就都有了,做件新衣服也不用愁了;来了客人,还可以变出几个不错的菜,够有面子。而且,养鸡还不需要花多少成本。每年春天,孵坊的人就挑着装满鸡雏的扁圆大竹筐来到生产队,送到农家饲养,到秋天才来收钱。母鸡每只2毛钱,公鸡呢,只收1毛钱,虽然母鸡比公鸡多收钱,但在挑选时,人们还是睁大眼睛选母鸡,不希望挑到公鸡。母鸡能下蛋,公鸡慢慢长大也卖不了多少钱,白吃许多食。改变公鸡价值的是上海人的到来。因距上海较近,不少插队远地的知青纷纷找关系转插到南通农村。带来上海人喜欢“童子鸡”的习惯,“小公鸡”的身价陡增。虽然不少公鸡因此而“夭折”,但并未动摇大合唱的根基。

时间待久了,静心而听雄鸡一唱,虽扰了梦,却带来了新的一天,新的希望。附近每天清晨的大合唱,都是由邻家的公鸡领唱。南邻的公鸡浑身乌亮,闪闪发光,主人为其取名“黑金刚”;北邻的公鸡浑身覆盖黑白小圈点,分不清是黑底白花还是白底黑花,主人唤其“芦花公子”;东邻的公鸡羽毛五彩斑斓,头颈高昂,冠子

红艳挺拔,喜欢迈正步,挺高傲的,主人美其名曰“美无敌”。虽然,它们每天都为领唱争先,竞相早起,但都能坚守“职业道德”底线,只在天微曦的一刹那敞开歌喉,决不为争第一而无限度提前。正是它们的道德操守和守时观念,取得了人们的信任,家家以“鸡鸣”安排劳作。

当然,鸡鸣偶尔错乱也是有的。一次半夜时光,一只黄鼠狼钻进邻家的鸡窝,惊扰了沉睡的整个鸡群,母鸡逃出鸡窝,惊慌失措,“咯咯咯”地乱窜乱叫,公鸡呢,就勇敢镇定多了,振翅扬脖,拉长声音,极有节奏,“喔——喔——喔”地啼叫。而一只公鸡啼叫,引得附近的公鸡都跟着叫起来。这是我亲身经历的唯一一次鸡鸣“失误”。

从书本上,也看到过有关“鸡鸣失误”的描写。战士作家高玉宝所写的《半夜鸡叫》,就有这样一段情节:地主“周扒皮”为压榨长工,半夜宰到鸡棚,引起鸡群骚乱,慌乱而啼叫。其实,这也不是“周扒皮”的发明。《史记·孟尝君列传》中早就有这样的记载:战国时期,齐国孟尝君被困于秦国,逃亡时夜半至函谷关。按规定,晨鸡报晓则开关,随从中善于口技者学鸡叫,果然顺利出关。

离开农村多年,“鸡鸣”仍常在耳边回响。“鸡鸣五鼓万物苏”,今日再听“鸡鸣”已非昔日可比,便如同冬天布衣里弥漫着一股暖气,温心温体;又似夏日蚊帐里透进一丝凉意,清神清脑。真是鸡鸣声声报春晓,神州处处多妖娆。



腊月(浙江安吉) 黄伟助

岁月悠悠

## 耳朵历险记

周建文

上世纪60年代末,我在黑龙江大兴安岭一个偏僻的小山村插队落户。大兴安岭的冬季,天寒地冻的季节,冰天雪地的世界。一桶水通过辘轳从井下摇上来,一不小心从桶里溅出的水花,滴到鞋子、裤腿上就是冰点。一盆温热的洗脸水泼出门外,洒到地面上,见到的就是滑溜溜的一地冰,比人们常说的“滴水成冰”有过之而无不及,更确切地说,应该是“泼水成冰”。

零下四五十度的低温,冻得人直打哆嗦;向远处眺望,皑皑白雪银光耀眼,山上持续不断地升腾起似雾非雾,似烟非烟白蒙蒙的一缕缕寒雾。

持续低温使得空气中的水汽直接凝华,到处都笼罩在一片白茫茫中,当地人把这种天气形象地称为“冷到冒白烟了”。

体感上更是感同身受,即使厚厚的棉袄、棉裤、棉帽、棉鞋、棉手套全副武装穿戴整齐,在室外不一会儿棉帽结上霜,胡子和鬓角都染上白霜,男人个个像小老头;女人露在外面的头发也染白了,就连睫毛上都结了冰晶,如同老太太;耳朵最经不起冻,必须用棉帽子将其捂得严严实实,若冻伤可不得了;鼻子冻得酸溜溜,若鼻尖一发白,必定冻伤了;如赤手抓铁器,两者将牢牢粘住,难解难分。双脚则如同两块冰砣,手指被冻成了红通通的胡

萝卜,麻木不听使唤是常发生的事,而且特别容易冻伤起泡。

不要以为东北农村冷成这样就无需外出干活,事实恰恰相反,不仅要干,而且干得更欢。那时上山伐木是生产队冬季副业经济收入的主要来源,在冰冻三尺的低温下只有不停地干活,才能保存体内仅存的温度,否则很快被冻僵。

那是一个雪虐风饕的冬天,我们在深山老林中放树,两人一组,手持双人长锯,跪在雪地上干活。尽管零下40多度的低温,由于不停地进行着超强度的体力劳动,不一会儿身体开始冒汗,头上的棉帽子已戴不住了,我随手将帽子扔往一边,心无旁骛努力干活。当收工时戴上帽子,拉下帽耳感觉从未有过的怪异,随手一摸耳朵,手感不同寻常,触碰到两片硬邦邦之物,此刻耳朵已毫无知觉。心中咯噔一下,嘟囔了一句“坏了”,不祥之感顷刻

生活故事

## 母亲的春节菜单

任斌越文

进入腊月后,迎春节奏越来越快了。

春节是一年的大节,家家户户都十分重视,除了忙于掸尘、添衣、购物等,剩下的就是“吃”了。上世纪七十年代,食品还处在计划供应阶段,而且普通老百姓家的经济都不宽裕,要解决春节期间招待客人及一大家子几天的吃喝,家庭主妇的“本事”就显露出来了。

母亲是那种不显山露水的女人,每年春节的那几天,除了动足脑筋备好宁波人传统的菜肴外,还会想尽办法“急中生智”烧几样新的美味小菜,让我们尝鲜。几年下来,日积月累亦形成了母亲的春节菜单,成为我们脑海中美味菜肴的范本。

我的父母都是宁波鄞县人,外婆是舟山人,母亲平时烧的家常菜以甬帮为主,春节里的“创新”菜也离不开浙江菜系的范围。

让我们印象深刻的是芋头烧乌贼。那年春节前,乡下的舅舅托人捎来几只奉化芋头,舟山表姨夫的渔船送货到水产公司,特意在小年夜晚上送来几只新鲜乌贼。母亲看了后暗喜,她不动声色地对我说:“我要烧一只外婆的拿手菜给你们吃。”并叫我要不要响。

年夜饭开始后,冷盘吃得差不多时,母亲将芋头烧乌贼端了上来,她笑吟吟地让我们尝尝看。

我夹了块芋头塞进嘴里,只感到脆而粉的芋头,全是乌贼的鲜香味,不禁说道:“好吃!”三姐把一块乌贼放在嘴里,问母亲,这乌贼怎么与平时吃的不一样,有一股特殊的清香?母亲道这就是奉化芋头的香味。母亲告诉我们,这是外婆传给她的,这道菜要求乌贼与芋头都必须新鲜的,否则烧不出这股清香鲜美。这是以前船上吃的家常菜,又下饭又管饱。几个姐姐纷纷向母亲讨教手艺。母亲说,芋头放油锅炸后待用,乌贼用酱油红烧,起锅前放入芋头,略一翻炒,就可盛盘。此菜原则是乌贼不能烤老,芋头炸得要适中,否则这个效果也出不来。

其实,那顿年夜饭,我们再也未吃到过这般味道的这道菜,因为菜场供应的都是邦邦硬的冻乌贼,也看不到正宗新鲜的奉化芋头了。

有时候,母亲的“创新”菜,还是在无奈中灵机一动想出来的。那年好像是大年初三,计划中的客人基

本都接待过了,中午突然临时来了拨客人。

母亲一头扎进厨房,忙得晕头转向。宁波人春节待客水笋是不能少的,她掀开大砂锅一看,已只见水笋不见肉了。她又拿出菜橱里的一只搪瓷烧锅,幸好里面还留有几排黄澄澄的俗称“元宝”的蛋饺。只见母亲从大砂锅中捞出一部分水笋,放在一只小砂锅里,又舀了些肉汁进去,然后铺上两层蛋饺,放在炉上一煮,顿时香味四溢,在肉蛋的香味中混合着笋的香味,引得我们垂涎。我不禁掀开盖子一看,只见暗红色油亮的水笋上,水气在黄澄澄的蛋饺表面跳跃,香气直冲而来。这道被母亲命名为“水笋煨元宝”的菜,送上桌后,被“一抢而光”。

还有些菜,是母亲根据接待客人的特点,研究出来的。有一年春节,宁波老家有一位我们称之为姨外婆的小脚吃素老太来上海做客,轮流在几位阿姨与我家吃饭。老人家一到我家就对母亲说:“阿苏(母亲小名),我糯食没吃爽,依多弄点糯食给我吃吃。”

母亲想圆子年糕这些常规糯食,她在乡下头吃得多了,于是在猪油皮子(用糯米粉放在猪油里炸的一种小饼子)上动起了脑筋。只见母亲先煎了几只荷包蛋,再将荷包蛋放在盐水里回一下,煮软待用。又将糯米粉做成一只只小饼干大小的饼子,下在猪油里炸熟,再将饼子用糖水炒干,这时饼子下滚动着猪油与糖水混合的小水珠,随即即将荷包蛋铺在小饼子上,趁热端给老人家品尝。

老人家一口气吃了好几只小饼子,又夹了只荷包蛋放在嘴里慢慢嚼着,这才回过神来问母亲:“阿苏,这是点心还是菜啊?”母亲答道:“依不要管是什么,好吃伐?”小脚老太连声道:“好吃!好吃!在乡下从来没见过。”母亲说:“这是菜点呀!”姨外婆接着母亲乐了。

这只是母亲春节菜单中的“冰山一角”,那菜单上还有许多吊胃口的菜。物资匮乏的那些春节记忆里,母亲那些春节菜单中的美味佳肴,折射出当年的社会与文化特征。

其实在千千万万个家庭中,有无数勤劳智慧的主妇,她们都有自己独特的春节菜单,让一个个小家庭度过欢乐体面的节日。

文苑投稿邮箱:  
zfk@yptimes.cn, 欢迎投稿