

> 小小说

赵老师退休了。

吃过早餐,老两口“各奔东西”,老伴老李去钓鱼,赵老师去买菜、跳广场舞。到十点来钟,老李带着鱼腥味回家,赵老师也恰好进门,菜篮里装满了新鲜的茼菜、茄子、黄瓜、辣椒、豆角……菜叶上还带着露水。

赵老师买的蔬菜是刘奶奶菜摊上的。刘奶奶家在城郊,两个儿子在城区务工,都结婚有了孩子,分家另过,日子挺红火。刘奶奶老两口用三分地建了大棚,一年四季长蔬菜,几乎每天都在侍弄蔬菜。每天凌晨五点半来钟摘菜,六点半来钟赶到菜市场,卖起来快得很——施的是农家肥,又是早上现采摘的,品质好,个把小时就卖完了。菜一卖完老两口赶紧打道回府,接着去忙菜地里的活儿。

赵老师热心,建议刘奶奶使用收款码,说用收款码,比收现金卫生、安全。刘奶奶听了直点头。过了两天,还真用上了。见了赵老师后笑嘻嘻地告诉她,说是儿子给办的,方便多了,手机一扫,“叮——”一声钱就到账了。

也是无意,赵老师发现,刘奶奶有两张收款码,每天轮着用,不重样。奇了怪了。

那天,菜快卖完时,突然下起了雨,刘奶奶老两口撑起了一把大伞,正好赵老师来买菜,便拉着一起躲雨。刘奶奶将屁股下的小凳子挪给赵老师,自己将一只菜筐倒扣过来坐上去,和赵老师拉起了家常。

“刘奶奶,我看你们好像有两张收款码,归到一张不好吗?”

刘奶奶叹了一口气:“赵老师呀,你一直照顾我们生意,不把你当外人。我们有两个儿子,家里商量好了,我们老两口卖菜的收入,一天归老大,一天归

赵老师解“码”

□ 闵宇平

老二。一人一张码,实收实交。”

“还有这样的事?那你们老两口哪来的收入?”

“收到的现金归我们。”

赵老师听完心里发酸,沉默良久。

赵老师回家就到小区门口的百货店换了一把零钱。从此,只在老两口的摊位上买蔬菜,付款不扫码只付零钱。

不仅自己付零钱,她还鼓动一起跳广场舞的姐妹们都到刘奶奶的摊位买菜,用零钱。

刘奶奶的零钱收入涨了,结果,连着两天没看到人。

再见到时,刘奶奶对用零钱付款的人说,请你扫码,不收现金。

赵老师感到蹊跷,这里面肯定有文章。

坐在摊位前,刘奶奶打开了话匣子。拉着赵老师的颤抖的双手,传递着心中的气愤。

老两口每天带到市场的蔬菜总量是有数的,用零钱付款的人多了,两张收款码里的钱自然就会少了。儿子媳妇找老两口盘账,对不上,便责怪老两口和儿子媳妇还玩心眼,挣了钱往自己身上捞。老两口气得和儿子媳妇大吵了一顿,发誓不种菜了。连着两天没去菜地,儿子们急了,出来唱红脸,哄着老两口进了菜地,忙着拖藤打叶,施肥除草。

赵老师做了一辈子老师,一辈子都在教学生如何做人。听了刘奶奶一番话,胸中陡然升起不平,思谋着要与刘奶奶的儿子和媳妇好好理论一番。

赵老师在村民的指点下来到刘奶奶家的大棚,正好赶上老两口卖完菜回来。他们见了赵老师很意外,忙摘了一个刚熟透的西红柿给她品尝。

赵老师边吃边说:“来看看你们的菜地。”

正巧,刘奶奶在机械公司做会计的大媳妇来菜园拿菜,一见赵老师,惊喜道:“这不是赵老师嘛,哎呀,稀客!”

“你是?”

“我是财会班的孙红梅呀!”赵老师过去在中专学校财会专业任教,师生俩多年没见了。

“哈,孙红梅,这下好办了!”

刘奶奶催着大媳妇先带赵老师回家,关照一定要留赵老师在这儿吃午饭。孙红梅拉着赵老师亲亲热热,边走边聊。

“你既认我这个老师,今天,可得好好批评你啰。你这个会计算盘珠子打得精呐。”赵老师一路说开来。

孙红梅红了脸,没想到赵老师今天是专门为了收款码的事来的。

“你们这么做,两个老人多伤心呐。你是老大,你得上捧着老的,下让着小的,这才和谐嘛。”

“公司的账,一分一厘不能含糊,家里的账还是要糊涂一点噢。”

赵老师和媳妇走远了,刘奶奶对老伴说,看这架势,赵老师是来帮我们说话的。

到了晚上十点多,赵老师还未回家,老李不免担心,别弄出什么事来。心中一急,不停打手机,不接,老李都要崩溃了。再打,门口响起铃声,门一开,赵老师回来了,脸上一副兴高采烈的神情。

“哈,巧了。遇到了过去的学生,不然,这事情还难讲呢。”赵老师一屁股坐在沙发上,翘起有点发肿的脚,伸手揉着。

刘奶奶老两口照常出摊。这回,只有一张收款码,给零钱也行,两便。看到赵老师来买菜,格外亲热。

满墙扁豆花的秋天

□ 李清

篱墙根下挖几个浅坑,每个里面放两三粒种子,覆上细土,再浇些淘米水。“扁豆喜肥,淘米水最养它。”母亲一边浇一边说,手指在泥土里翻动,指甲缝里都沾着新泥。夏天藤蔓长得快,母亲就找几根竹竿搭在篱墙上,帮藤蔓顺着竹竿爬,遇到缠绕在一起的藤,还会小心翼翼将它们分开,并轻声告诉我,藤要顺顺当当长,结的豆荚才多。

秋日里,扁豆饱满成熟。母亲挎着竹篮站在篱墙下,左手扶着藤,右手轻轻一掐,“啪”的一声,饱满的豆荚就落进篮里。我总爱跟在旁边,帮着摘低处的豆荚。偶尔摘到几个小的,母亲便笑着说:“小的留着再长几天,等饱满了才好吃。”遇到高处的豆荚,母亲就找来一根竹竿,顶端绑上小镰刀,举起竹竿轻轻一钩,豆荚便连着藤蔓一起落下来。竹篮里的豆荚渐渐堆满,紫红色的光泽格外耀眼。

扁豆的做法有很多。袁枚在《随园食单》里说,单炒扁豆时“油重为佳,以肥软为贵”。母亲最常做的是酱油单烧扁豆,不带汤汁,加一点红辣椒,滴几滴香油,拌匀盛出来,酱香里带着微辣,配着白米饭能吃两大碗。

家乡人爱吃扁豆烧芋头,母亲做这道菜更是拿手。芋头是自家种的,

> 往事 滇池老酱鱼

□ 张文忠

小时候,穿过村子的风,总飘着点不一样的咸鲜。不是那种带着水草气息的淡腥,是老酱饼晒在太阳下,混着鱼鲜焖煮出来的香。这种香,在昆明城郊那些靠近滇池的老院子里最常听见:屋檐下挂着串串风干的酱饼,灶房的窗敞开着,大铁锅里煮着的鲫鱼或鲤鱼块正裹着深褐色的老酱,咕嘟咕嘟地冒着泡,那声响和香气,能让走在巷子里的孩子回头张望。

这老酱,是滇池人家的传家宝。每年开春,母亲就忙着开启做酱的前奏。本地黄豆、蚕豆、小麦在清水里泡得发胀,捞出来,按比例混合,装在蒸笼里蒸透,捏碎倒进大缸里。接着拌入“老酱引子”或面粉,装进透气的竹筐或陶盆,盖层干净纱布或稻草,任其在屋角自然发酵。待七天后,豆子表面长出一层白或淡黄色的菌丝,还透着淡淡的豆香,便可取出来揉成中间带孔的饼,放在草席上晒。等酱饼干透,用绳子串成串,挂在屋檐下,让它经历日晒、风霜,就这么挂一年半载,直到饼块吸足了滇池边的气息,颜色变深,才算有了老酱的底子。

“下酱”得等冬天。酱饼取下来,扔进石臼捣成粉,拌上辣椒粉和粗盐,装进土陶坛,冲上滚烫的开水,“刺啦”一声,热气裹着香味往上冒,就算下好了酱。之后每隔几天,都要用专用的木酱勺搅动一次,让酱味匀净。三个月后酱虽然能吃,但做老酱鱼,非得要放了一年以上的陈酱,那味道才够醇厚,咸香里带着点时间酿出的柔和。

做酱鱼的鱼,讲究一个“土”字,得是滇池里的野鱼。鱼不用大,鲫鱼巴掌大刚好,鲤鱼切成两指宽就行。处理鱼时,去鳞、去腮,开膛破肚掏净内脏,处理好的鱼不用再洗,要留着那点血色,鱼的鲜味才够足。

煮鱼最好用柴火灶。铁锅烧得冒烟,挖一勺本地菜籽油放进去。油热了,把鱼顺着锅边滑下去,放入锅的鱼不宜动,等鱼身煎得微微翘尾,成了“一面黄”,就加冷水没过鱼,再舀一大勺老酱进去,丢几片姜、几段葱,盖上锅盖。柴火的火温稳定,能让酱的咸香慢慢渗进鱼肉里。灶膛里的火苗舔着锅底,锅里的咕嘟声越来越轻,香味却越来越浓,从锅盖缝里钻出来,飘满整个院子。

等掀开锅盖的瞬间,那香气能飘出厨房。鱼身裹着油亮的酱色,原本紧绷的鱼皮微微起皱,却不破。筷子轻轻一夹,可见鱼肉依旧十分鲜嫩,每一丝纤维里都浸着酱香,咸鲜适口,没有一点腥味。不用什么花哨配料,偶尔会撒一把香菜,绿莹莹的,衬得酱鱼更能激起人的食欲。

那时我问母亲:“为什么滇池的鱼,非要配老酱煮?”母亲笑着说:“鱼是滇池的水养的,酱是滇池边的太阳晒的,它们本来就该在一起。”

如今滇池边的村子,老院子渐渐翻新成了小楼,屋檐下再也见不到挂着的酱饼串。在街边的小馆子里,也能吃到一碗老酱鱼。但鱼已不是那个鱼,酱已不是那个酱,风里已没有以前的咸鲜。

现在我也学着母亲的法子做老酱鱼,朋友们尝了都夸好吃。可我却总忘不了母亲做滇池老酱鱼的味道。那味道里,有滇池的水、滇池的鱼,有酱饼在屋檐下晒着的太阳,有老院子里的烟火气,还有母亲站在灶边,围裙上沾着酱渍,笑着看我馋嘴的模样。