

> 往事

斑驳岁月

□ 安宁

那一年我十八岁,刚刚在班主任的指导下报完高考志愿。

我记得胖胖的班主任倒背着手,在拥挤燥热的教室里,笑眯眯地走来走去,注视着五十多个学生,翻阅着手头厚厚的高考志愿填报指南,师生一起商讨着该报哪一所大学。我们只有一个上午的时间,决定自己的未来。那时我还没有见过电脑的样子,更不会网上冲浪,所以我的未来,就在自己的一念之间,或者班主任的一句指点里。我实在不知道661分的成绩,应该报什么学校。山东大学?还是山东师范大学?反正走出山东,是我从来没有想过的事情。对于我这样出生在泰山脚下一个小村庄的女孩,那几乎意味着哥伦布驾船驶向新大陆一样的壮举。没有人告诉我,我应该去哪个城市。所以我翻看着五六百个本科高校的名字,最终在眼花缭乱中,决定像父辈一样保守,留在山东。于是,我对着几所师范大学的名字,抬头求助似的看了一眼经过身边的班主任,希望他能给予一些指点。他毕业于聊城师范学院,他对此颇为骄傲。而在我们眼里,他就是权威,我们相信他,胜过相信自己面朝黄土背朝天的农民父母。喧哗中,我听见他漫不经心地扔给我一句话:

“你就报个曲师大呗,保险;实在不行,就报聊师,百分百可靠。”说完这句,他就胡乱扫着其他同学的志愿表,笑呵呵地走开了。

这几十秒的指点,像命运的齿轮,将我带向位于孔子故乡的曲阜师范大学——一所距离我所在的村庄不过二十公里的省级重点大学,并因人人都会随手勾画的外语、体育和艺术类提前志愿,被外语系录取。

于是,在知晓录取毫无悬念的那个暑假,我买了几个崭新的笔记本,坐在吱嘎作响的老式吊扇下,用钢笔开启了疯狂的写作。我还买了每页可容纳四百字的方格稿纸,将这篇只修改了一遍便定稿的作品,一笔一画地誊抄在上面。

高考结束的那天,我从校门口的报刊亭里,用省下的饭费买了一堆的报纸和杂志。我记得自己一边抱着一堆散发着墨香的报刊,一边和某个现在已忘了名字的舍友走在校园里。我们兴奋地谈论着不久的未来,也谈论着远大的理想。

“等着吧,我肯定会在这上面发表作品的!”我雄心勃勃地向舍友打包票。

九月份开学后的第一个月,我就将抄写好的一沓稿子,一一叠好,装入信封,贴上邮票,小心翼翼地投进校园的邮筒里。两个月后的某一天,记得是初冬的黄昏,一脸青春痘的生活委员,拿着一沓信微笑着向我走过来。

那是一个盛行写信的时代,班里的同学都爱生活委员,因为负责分发信件的她,几乎代表着我们与整个世界沟通的媒介。于是每逢她骄傲得像小

母鸡一样,举着一沓信件推开教室门的那一刻,我就会听见自己的心怦怦乱跳。但我还不能将我投稿的事情,告诉班里的同学,就连最好的舍友也不能说。这是我的秘密。所以我就假装等待高中同学的来信。我几乎每个星期都给在山东师范大学读中文系的好友颖写信,但即便如此,她也不知道我投稿的秘密。我要守口如瓶,直到作品发表的那一刻。

那一刻在生活委员的大喊声中,终于揭晓。

“你肯定发表了什么作品!看,这是西安寄来的杂志!”她站在我的身边,底气十足地向我、也向每一位同学喊道。因为兴奋,她圆圆胖胖的小脸红扑扑的,好像喝了一杯甜美的红酒。她尖声的叫喊是炽热的,真诚的,好像要让整个世界都知道班里出了一个可以发表作品的“作家”!我因此爱她,甚至想要讨好她。因为那本来自有兵马俑的城市的杂志,不仅仅将我真正意义上的第一篇作品,印成了铅字,还为我带来天南海北的几百封读者的来信!

那篇叫作《找朋友》的处女作,早已被我忘记,刊载它的纸质样刊也丢失不见。我试图在百度上搜索电子版,但踪迹全无。那些写十篇作品只能发表一篇却永不退缩的校园时光,就这样与面目模糊的处女作,一起消失在斑驳的岁月长河之中。

> 杂记

热闹赶春集

□ 江初昕

在我们家乡每年的农历二月初二有赶春集的习俗。相传农历二月二是龙抬头的日子,俗话说“龙不抬头天不下雨”,龙是祥瑞之物,和风化雨的主宰。这天,当地民间有聚集在一起开展一些祭祀活动的习俗,祈求龙抬头兴云作雨,滋润万物,五谷丰登。此外,古时把“二月二”又叫“春耕节”,在农耕文化中标示着阳气生发,自地底而出,雨水增多,春耕由此开始。祭祀活动吸引了周边村庄的人前来参加,随着观摩的人越来越多,不少商贩趁机摆摊设点,供应饮食、茶点,活动慢慢演变成了小型农具、日常用品、苗木种子等农副产品交易的春集。一时间摊贩云集,小到锅碗瓢盆,大到电器家具一应俱全,商家利用这个机会搞商品促销活动,街头人头攒动,热闹非凡,吆喝声此起彼伏。

头天晚上,父亲就把第二天赶春集的东西规整好,无非就是茶叶、干菜、药材以及鸡鸭活禽,但赶春集必须得早起,是为了抢先占到一个好的摆摊摊位。赶春集对我们家来说是一件大事,赶春集的三天时间里,父亲能在春集上大“攒”一笔钱,毕竟山里人平时收入少,家里的小孩多开销大,必须挣点外快贴补一下家用。我们家最多的就是笋干了。山里毛竹多,开春的时候,漫山遍野都是破土而出的春笋。父亲用锄头挖出来,再运回家,剥去笋衣,切成长条,下锅用开水焯一

下,就可以放在太阳底下晒干。遇到连晴天气,一个星期就能完全晒干。在太阳下晒干的笋干品相好,色泽呈玉白色。笋干几近透明,轻如纸板,脉络清晰,纹理均匀。凑近鼻子,一股竹笋的自然清香扑鼻而至,内行的人一看便知道。

赶春集时为了抢占一个好的摊位,父亲每次都是三更半夜起床,虽然距离集镇上只有七八里地,但必须早点赶过去。我不知父亲在寒冷的黑夜里是怎样捱到天亮的。老话说:“攒钱有团火。”意思是说只要能攒钱,人们就能克服各种困难。赶春集我们和母亲也是要去凑热闹的。母亲去也不打空手,她会抓几只鸡鸭,并且总是提前把鸡鸭喂得饱饱的。赶春集,母亲也会着意打扮一番,烙几张油葱大饼,给父亲带上。每次赶春集,想着第二天有好吃好玩的,我们哥几个都兴奋不已,整晚都睡不好觉。父亲三更半夜起床,窸窣窸窣的声音我们都能听得真切。朦胧醒来,天已大亮了。我们简单吃过早饭,就随母亲朝集镇走去。

一路上都是赶春集的人,男的女的,老的少的,骑自行车、推三轮车、挑担子的,昔日冷清的马路上变得熙熙攘攘起来。越往集镇上走人越多,人挤人使走路都变得困难了起来。母亲牵着我们,一路东张西望,寻找父亲的摊位。挤过人群,我一眼就看见父亲,

蓬松的头发,拉碴胡子,虽不修边幅,但容光焕发精神十足,正在忙碌着。我跑过去拉扯了一下父亲的衣角,父亲这才察觉到我们的到来。母亲从竹篮里掏出还热乎乎的煎饼塞给父亲。父亲边吃边吆喝着,眼睛四处瞄着,生怕漏掉一单生意。

临近中午,赶春集的人群少了一点,父亲腰包也变得膨胀了起来。父亲一高兴,从腰包里摸出一叠零散的钱,我们三兄妹一人得了五角。得到钱以后,大家朝小吃摊上飞奔而去。身后是母亲的大声叮嘱:“你们三兄妹要在一起不要走散了啊!”到油炸油糕摊上买了两个油糕,花去了两角钱,之后,又到供销社里买了一些糖果,我喜欢看小人书,打算买一本,发现所剩的钱不多了,只好央求妹妹帮忙把缺口补齐,才得以买到一本心仪的小人书。有吃的,又有玩的,大家东看看西瞧瞧,看哪儿都新鲜。正在这时,母亲着急地跑了过来。她找我们好长时间了,这才把我们找到。母亲拉扯着我们回到父亲的摊位上,生怕我们走丢了。

赶春集一般为三天时间,头两天家里的土特产也卖得差不多了,到了第三天,父亲和母亲充当起了消费者,主要买了点种子苗木、簸箕竹篮等。“烟暖土膏民气动,一犁新雨破春耕。”随着气温的升高,春耕备耕就要开始,繁忙的农事就在眼前。

> 万物

正是蚕豆入菜时

□ 甘武进

春风拂来。在卖菜的档口,我发现绿莹莹的蚕豆已悄悄出现在醒目位置。很显然,它不是本地产的。然而,包裹着厚厚豆荚的它们,借助如今便捷的交通呈现在我们面前时,依然鲜嫩无比,令人迫不及待想弄点品尝。

蚕豆,有很多别称,如胡豆、佛豆、罗汉豆。在我的家乡,我们习惯称之为“大豌豆”。蚕豆易种、易生,撒在土里,不久就可生根发芽,破土而出,幼苗在阳光雨露下默默成长。冬去春来,蚕豆花开,白色花朵中间镶嵌紫斑,好看且清香扑鼻,引得蜂蝶在四周翩翩起舞。清代文人汪士慎形容它“田间野粉无人爱,不逐东风杂众香”。花谢了,清香还在。

蚕豆易老,尝鲜趁早。新鲜的蚕豆总让人倍加珍惜。儿时,乡村里四处都是。大家将刚饱满起来的嫩嫩的豆荚摘下来,剥开马上生吃,鲜而嫩的蚕豆入口酥软,沙中带糯,吃起来春色一片,更别说清炒蚕豆、蚕豆烧笋丝汤,还是焖蚕豆饭给人留下满口清香。记得鲁迅先生在《社戏》中写道:“这回想出来的是桂生,罗汉豆正旺相,柴火又现成,我们可以偷一点来煮吃……”

炒青蚕豆是大家的最爱。剥掉豆荚,倒入油锅翻炒,炒时火头要旺,使蚕豆充分受热。加水焖煮,一般来说,水量需与蚕豆持平。为保持蚕豆的青绿,嫩蚕豆焖的时间无需太长。蚕豆起“黑线”后,可多加些水,盖锅时间也长一些。蚕豆表皮裂开后加盐,再加入适量味精,装盘即可。皮薄嫩、肉细腻的蚕豆,是蔬菜中的佳肴。

我母亲常用新鲜炼制的葱油爆香,放点盐调味,不用其他调料,既保留了蚕豆的鲜甜粉糯,又为其增添了浓郁葱香,再随意搭配春天的小菜一起炒着吃,或加些酸菜一起煮,都是让人着迷的好味道。清代袁枚在其《随园食单》里说:“新蚕豆之嫩者,以腔芥菜炒之,甚妙。随采随食方佳。”南宋杨万里更是认为蚕豆比梅子还好吃,并用“翠荚中排浅碧珠,甘欺崖蜜软欺酥”的诗句来诱人品尝蚕豆。

我最喜欢吃的是酸菜蚕豆。刚从菜地里摘回的新鲜蚕豆剥壳,再去外衣分成两半,倒入开水焯三分钟,捞出沥水。这点很需要技术含量,要颜色亮丽的同时去掉豆腥味儿,而且还不能把豆煮熟透了影响口感。腌好的雪里蕻切末,红辣椒切小段;蒜末和辣椒下热油锅爆香,再倒入雪里蕻翻炒,最后倒入蚕豆翻炒两分钟后焖一下,放点蚝油或鸡精炒匀,美味的酸菜炒蚕豆就出锅了。

要说最时令的组合,我以为是韭菜炒蚕豆。那是最具生活气息的一道家常小菜。新鲜蚕豆米放入锅中焯煮,加入些油和盐,可保持蚕豆翠绿色泽;焯煮到九成熟时,捞出控干水分,热锅凉油,放入蒜瓣煸炒;爆香后加入焯过的蚕豆米翻炒几下后放韭菜段进去翻炒;微微变色加入适量的盐翻炒均匀即可盛入盘中,表面撒上红椒圈。端上桌来,满盘皆绿,我们马上感受到了生活的美好与美妙。

此刻,正是蚕豆入菜时。豆羹、蚕豆炒蛋、肉末炒蚕豆、莴笋尖炒蚕豆、虾仁炒蚕豆、蚕豆炒春笋、蚕豆炒蒜苗……每道菜都是我们舌尖上最美最香的记忆。那还等什么?新鲜的蚕豆错过了就得等到明年,若是遇见它,可别辜负了这如期而至的春日美味。