



一周倾诉

父亲的油渣菜馅饺子

文/吕雪萱

父亲出生在东北,北方人爱吃饺子,更喜欢吃荤馅饺子。在我小的时候就听说过东北的民谚:“舒服不如倒着,好吃不如饺子”,足见东北人对饺子的喜爱。可是在我的少年时代,很难吃得到有肉馅的饺子。

那是上个世纪六十年代,粮油蛋肉都限制供应,城市居民每人每个月才供应几两肉。家家户户都要斟酌着如何使用有限的肉票,做菜时放入几片切得薄薄的肉片,只是增加一点“荤”的味道,用肉馅包饺子那更是“垂涎的梦想”,唯有每逢过春节,才有一两次机会吃到有一定肉馅比例的荤素搭配的饺子。

油渣菜馅饺子 让口腔飘逸“荤”的香味

父亲常在休息日为我们包饺子,虽不能包有肉的饺子,但他会想尽各种办法来做饺子馅。

记得父亲会把买来的肥猪肉用刀切成小块,放进锅里炼油,再将炼成褐色的猪油渣儿捞出,放入菜馅里搅拌,最后放入酱油、盐、味精和一点芝麻油搅拌成饺子馅。这样一锅油渣菜馅饺子出锅,一个个“肥硕”而且热乎乎的,内心真是无比高兴。夹上一个,咬上一口,饺子鲜美味道中包含有一点猪油渣的味道,那油渣的味道虽称不上是“上品”,但它在口腔中飘逸着“荤”的香味。有点脆脆的油渣,在咀嚼的过程中发出“咯吱咯吱”的声响,给人好似嚼到“小肉块”的感觉。

此时的我感到非常满足和幸福,因为,我感觉到只要有父



亲在,我们就有这款美味的“油渣菜馅”饺子吃。

油条鸡蛋虾米 都用来调剂饺子馅的口味

这是我儿时吃到油渣菜馅饺子的美好记忆。后来,父亲还用不同的蔬菜来包饺子,如白菜、韭菜、香椿、茴香等,到了冬天就包东北的酸菜饺子。

除了放入猪油渣外,有时还会买来油条切成碎块,或是将一个煎好的鸡蛋切碎,再放入咸香的小虾米、碎花生和枣搅拌到饺子馅里,增加和变换饺子馅的不同口味,来满足我们全家人的味蕾。

尤其是在大年三十晚上,一家人一边高兴地话家常,一边欢欢喜喜包饺子,炉子上的锅里冒出热腾腾的蒸汽。尽管窗外寒气逼人,但室内是那样的温暖,圆圆的饺子皮包成元宝式的饺子,寓意着更岁交子、吉祥如意、福禄团圆,这种温暖更彰显出父母同儿女们的和睦与亲情。

父亲的生活智慧 足以让我回味一生

回想那个年代,我们多么想能吃到一口一个“肉丸”的饺子,可是几乎没有。因为在匮乏的年代里,这只是人们的期待和奢望。

感激父亲为了儿女花费了那么多心思,利用休息日的时间为我们包饺子。与其说父亲爱吃饺子,不如说是为了改善一家人清汤寡水的日常饮食。父亲包的饺子里,不只是蕴含了艰苦岁月的老味道,还包含着他的生活智慧和克服艰难的人生态度。他用实际行动告诉我们,在困难的时候人不能屈服,应该向艰苦挑战,好好地去生活。

今天生活好了,肉随便买,也便宜了,可是当看到餐桌上的肉食和用料十足的猪肉三鲜馅饺子,为了健康和控制饮食,却只是吃上一两口,不敢吃太多。父亲早已过世,但他为我们包的油渣菜馅饺子的味道,足以让我回味一生。



两代之间

毛线圈里的记忆

文/吕雪萱

五颜六色的毛衣已经摊满一床,她还不停地从柜子里往外掏:“这些都是你小时候你妈给你织的,我一直没舍得扔,你这次全带走吧。”说这话的是我父亲续娶的女人。

我当然认得小时候穿过的毛衣。最上面的一件,像皮特·蒙德里安的画作,周身都由鲜明浓烈的几何色块构成;旁边的一件,桔红色的胸前和背后各有一只侧立的蓝色大鸟,长着尖尖的喙;还有桃红鸡心领的毛背心,象牙白镶红边的贝蕾帽……

我母亲的审美,个性鲜明而强烈,超前于她所处的时代。生活在那样的年代,穿着这样的衣物出门,是需要勇气的。而我天生缺乏这种勇气。有一次我鼓起勇气恳求母亲给我织一件普通的灰色圆领毛衣,却被一口驳回,说小孩子不可穿得如此老气。

新毛衣的诞生很多时候是从拆旧毛衣开始的。织的时候千针万线,拆的时候却只需轻轻一拽。先抽出线头,系在翻过来倒放的方凳的脚上,然后一圈圈绕到方凳的四只脚上,最后捆扎好从方凳上剥离下来。它们固执地保持着卷曲的形态,像一团一团方便面,要用热水烫过,抻平拉直,才能用来编织新的衣物。

母亲叫我站在她面前,用前臂撑起松松的毛线圈。她坐在沙发上,一边把毛线绕成线团,一边审视着我:“胯骨太宽了,大腿间的缝也太大,腿都并不拢。”母亲尖锐地指出我身材的缺陷。我很想逃走,却无法躲避。我必须保持双臂伸直的姿势,撑着毛线圈。

“不要学人家穿细腿紧身裤,你这身材要穿宽松点的直筒裤才好看。你如果一定要穿细腿裤,我就只能把毛衣织长一点。”午后房间寂静无声,我默默盯着被从臂弯拽走的毛线,一言不发。爱和怨,亲近和疏离,桎梏和期许,就这样被一次又一次拆开,又一次一次重新织就。

撑毛线圈的工作看似很简单,可也需要一些技巧,撑着的人双臂要有节奏地轻轻摆动,顺应着绕线团的人拽动毛线的力度和方向。抓住线头的那一个是主动的,对面的这一个是被动的。这被动的工作我做了许多次,却总是不能配合得恰到好处,常常因为用力方向不一致或力道生硬而拉断毛线。断了的线头只好接起来打个结。有时候一团线会留下许多打结的线头,它们最终都会被小心地编织进毛衣的反面,从正面看完全不露痕迹。

回想起来,这20年里我回过三次家。第一次是奔丧,替母亲入殓时检视她的衣物,发现她替我织了那么多毛衣,而她自己只有两三件。第二次是出国前去取行李。那时父亲已经再婚,父亲送我到机场,分别时频频抬手拭去眼泪。而这一次,我把这些交织的记忆沉甸甸地装在箱子里带走。

记忆也有很多打结的线头,这些线头交织缠绕,不敢随意拉动,怕用力拉扯又会断掉。我只能轻轻触碰它们,触摸着亲情交织的正反面。



家有一宝

老爸的奶香八宝饭

文/陈卫卫

要说厨艺,那可是老爸的一绝,他最喜欢烹制一道香甜软糯的八宝饭。每次八宝饭出笼都色香味俱全,“卖相”十足,满桌人的味蕾顿时就被掀翻了。

老爸始终坚信,只有亲自操刀烹煮的菜肴点心,才是货真价实、正宗地道的“优质产品”。今年春节,面对欢聚一堂的兄弟姐妹们,老爸不负众望地奉上一道道“浓墨重彩”的经典之作,待冷盆热炒过后,最后只听一声有板有眼的吆喝:“八宝饭来喽!”声到人到,五彩斑斓又喜气洋洋的八宝饭已经热气腾腾地闪亮登场。

几位亲友一阵激动,正要开吃之时,老爸却伸手一挡:“且慢。”只见他不紧不慢端出一碗

热腾腾的牛奶,在众人好奇的目光下徐徐淋上八宝饭,立时热气扑面、奶香四溢。

待到牛奶缓缓渗入收干,我迫不及待地舀起一勺八宝饭,滑入口内轻轻一抿,妙不可言的滋味就在舌尖上跳起舞来。这鼓鼓囊囊的一口,真是综合了八宝饭的精华,甜度适中又包罗万象,含着刚出锅的热气在上下腭间跳跃,豆沙的甜软混合着牛奶的乳香缭绕于唇齿之间,而糯米特有的黏性又在舌头上迂回辗转,缠绵不绝。品尝如此甜点,实在是人生的一大享受。

亲友们纷纷动起筷子,各人的吃相别提有多奔放了,一向在美食与瘦身之间摇摆不定的表姐在浅尝之后,也禁不住地大举

进攻。

在我们的惊叹连连中,老爸毫无保留地把“秘方”公之于众:所有材料必须精心挑选,一丁点也马虎不得,如此才能保证做出的八宝饭口感纯正。在糯米煮熟后,将赤豆加水滚到酥烂,再添猪油、糖入锅翻炒即成豆沙,然后和入糯米饭中,点缀上蜜枣、果脯丁、葡萄干、核桃仁、松仁瓜子等,隔水蒸上10多分钟就成。这佳肴一出笼,真是五颜六色,热热闹闹像花果山,满溢着吉祥如意。最后的点睛之笔,自然是加有蜂蜜的牛奶了。

在一桌人的欢声笑语间,满满当当的一大碗八宝饭已经见了底。老爸的八宝饭,就这样甜了味蕾,也暖了过年的幸福气氛。