

人文齐鲁

民间记忆

和外祖母在济南生活的记忆



□许立强

不知别人最早的记忆可以追溯到几岁,我最早的记忆是四岁的时候,那一年经历的一些事情已过了这么些年,经历了那么多风风雨雨,我却至今念念不忘,历历在目。

那时我和外祖母住在济南槐荫区十一马路路东一个大院里,院里住着十几户人家,院子的大门是两扇漆黑的木门,门柱插在两侧的方形石墩里,一尺多高的门槛插在门墩的竖槽里。我那时个头矮,每次跨过门槛都像是在艰难地翻越一道矮墙。

这个大院的房屋是我母亲的爷爷解放前花钱建造的,解放后被军管会收去分配给了大家。我外祖母住的是一幢坐北朝南一厅两室的平房,进门是一个厅,门厅左右各有一间,但这一厅两室并不归我外祖母一户所有,我外祖母住西屋,东屋租赁给了一户名叫范兆海的人家,门厅则由两家共用。

我外祖母姓贺,名绳梅,祖籍德州市平原县张华乡贺沟村,出生于1911年。我四岁那年她50岁,身高一米六多,椭圆脸,齐耳短发,经常穿一件自己缝制的蓝布大襟上衣。她学过裁缝,做得一手好针线活,平日里就给十一马路路口一家服装店加工服装。服

装店揽来了活就通知我外祖母去拿布料,在家里做好了再送回服装店,返回家时手里便多了块儿八毛的加工费。我记得那时外祖母经常领着我去服装店要活做,而店老板则是经常回答:“没有,有了活一定会告诉你的。”

光靠做针线活不能养活我们祖孙二人,为了生存,外祖母还给人家带着孩子。她看的女孩叫莹莹,莹莹比我大3岁,听外祖母说,莹莹姐的爸爸是个穿军装的军官,在济南市委交际处工作,交际处是负责会议接待工作的,在社会上很有地位,莹莹姐的母亲在省立医院当护士。我刚记事莹莹姐的爸爸、妈妈就把她接走了,之所以给我留下深刻印象,是因为我外祖母珍藏着一张她扶着我拍摄的合影照片。

我四岁的时候是1962年,正赶上百年不遇的三年自然灾害,全国都在搞“生产救灾”,外祖母裹过脚,因放开得早,虽不是“三寸金莲”,但行走仍有些不便,干一些劳动强度大的活力不从心,她就帮着左邻右舍干些裁衣服、织毛衣、看孩子等力所能及的活,人家给钱也不要。一个院的人就像一家人一样,虽然没有血缘关系,但外祖母都是让我喊爷爷、奶奶、叔叔、婶子什么的。我记得三爷爷是个拉地盘车的,有时给罐头厂送货回来常带一些苹果皮、

梨皮之类的送给我外祖母,外祖母舍不得吃都省给了我。

和外祖母相依为命的日子虽然艰苦,但很温馨。我是她倾心培育的青禾,孤寂时的寄托,黑暗里的光亮,艰难面前的希望。而外祖母则是我避风避雨的大树,她的怀抱是我歇息沉眠的港湾,她的关爱是我成长沐浴的阳光,她的教诲是我滋润心田的雨露。

外祖母在我幼小心灵里不可颠覆的印象就是头脑清楚,心胸开阔,豁达坚强。这一点也许是她从自己的父亲、冯玉祥将军手下的旅长、人送绰号“贺大刀”的贺云良那儿遗传来的。

记得有一次,外祖母领着我进城郊赶集。外祖母买了几十斤玉米,装进袋子里。她把粮袋放在路边的空地上让我看着,而后又转身想去买点别的东西,这时一个三四十岁的汉子趁机跑过来,抓起我身边的粮袋就跑,我用小手抓着粮袋子不松手,他就拖着我跑,我挣不过他只好松开手无奈地放声大哭,外祖母闻听哭声返回来时,那汉子早已扛着粮袋躲进人群跑得无影无踪。外祖母抱起我来安慰说:“不怪你,也许那人家确实揭不开锅了。”那时买几十斤粮食不容易,外祖母没白没黑地在灯下给人家做活,要攒很长时间的钱才能买这么多粮食,而且有了粮食也要掺

着菜叶树叶之类的节省着吃。可外祖母转身就像真的忘了这事似的,从此再没念叨过。没了粮食,外祖母就每天出去捡能吃的东西回来煮着吃,省下好的东西喂我。

在我四岁那一年的夏天,和外祖母离开济南去了淄博,我父母那时在淄博市博山区工作。

至今仍清晰地记得走的那天是一个阴雨天,外祖母天不亮就把我从睡梦中唤醒,收拾起早已捆绑好的行李要去火车站。

为了不惊动邻舍,外祖母说话声音压得很低,搬动行李轻手轻脚的。可左邻右舍还是听到了动静,家家户户的门都相继打开,涌出很多人来为我们送行。

外祖母很感动,看不出她眼里是不是含着泪,但那告别的声音里夹带着掩饰不住的哭腔。

同院住着一个靠“蹬三轮”为生的叔叔用三轮车把我们送到火车站,外祖母掏出钱给他,他说什么也不收,说:“你平时帮我们大家做了那么多事,我咋能要你的钱?”外祖母硬往他兜里塞,他就气急地说:“你这是在打我的脸。”我害怕地拽拽外祖母的衣襟,外祖母才把钱收回来。他很认真地叮嘱外祖母说:“到了女儿那边别忘了给咱院子里的人回个信,报个平安。”外祖母听了这话没再说什么,只是紧皱着嘴唇使劲地点了点头……

民俗风情

胶东老话里的饮食经

□施海涛

近些年来,胶东老话很时兴。什么是胶东老话,却很难下个确切的定义。在我看来,并不是越土越俗的就能称得上好,总该有些文化内涵的才值得说说。胶东得山海之利,家家户户的餐桌上少不了来自海中的鱼呀螺呀什么的。千百年吃下来了,胶东人吃海鲜已经精得很了,这从一些胶东老话中可见一斑。

胶东人将海鲜吃进肚里不算,还由此与生活哲理相联系。一些海鱼成了富有哲理的胶东话的载体。鲳鱼多刺,煮熟后一些鱼刺就会戳出在鱼肉之外,因此有“鲳鱼骨头里戳出”的胶东老话。这句话是说,很多矛盾都是由内部引起的。一些腐败分子不就是因为内部分脏不均而被揪出来的吗?再比如“说话讲道理,带鱼吃肚皮”——说话哪能

不讲道理?大概是为了说起来朗朗上口,连带上了带鱼最好吃的部位,这样就容易记住。内陆地区无论如何不会有这样的谚语。

带鱼最好吃的部位是肚皮,因为那里脂肪较多,吃进口中十分鲜美,可是一些人往往将其废弃,这实在可惜。其他鱼吃什么呢?“黄鱼吃唇,乌贼吃裙”,这又有一番说头了。黄鱼的唇,很窄,也不长,但却是最好吃的部位,不过唇旁边就是黄鱼的牙齿,吃得不得法,黄鱼唇没有吃到,自己的嘴唇却会被扎出血来。胶东人称墨鱼为乌贼,乌贼最好吃的部位是它的外表皮,煮熟后又软又糯,可惜现在饭馆中的墨鱼卷都是去掉了裙片的,好看是好看,食客们却吃不到最值得吃的部位了。

鸡鸭鹅吃什么部位呢,吃“飞、叫、跳”。“飞”是指鸡最好吃的部位是翅膀;“叫”是指鸭最好

吃的部位就是鸭头。《红楼梦》中史湘云就夹起一只鸭头吃,还说了一句:“这鸭头不如那丫头,那鸭头哪有桂花油”这样的俏皮话。“跳”呢,是指鹅最好吃的部位,那就是鹅的脚掌。《红楼梦》中薛姨妈家请贾宝玉吃糟鹅掌。鹅掌好吃,现在卖熟家禽的肉食店也深知这一点,鹅肉才二十元一斤,而小小的鹅掌却要卖到7元一对。

说到鹅,胶东人有“清明鹅”之说。清明时节,万物复苏,田野上的草长出了嫩芽,鹅吃青草,因此这时的鹅也长得最肥。不但鹅如此,胶东老话还有“清明螺,壮如鹅”的说法。这个螺并不单指蜊螺、芝麻螺以及其他什么螺,而是包括胶东人所说的“壳货”,也就是贝类,比如蛏子,这些“壳货”都是清明时节最好吃。这个“壮”字,想必胶东人都知道,并不是壮实的意思,而是肥的意思。

不少动植物过了时节就不好吃了,胶东人深知这一点。胶东老话有“秋茄毒如蛇”的说法,《本草纲目》上说,茄“性寒”,性寒的食物到了秋天当然不宜吃。不过现在在都是大棚栽培,又另当别论了。

胶东人有咸鱼淡肉之说,就是说,鱼要做得咸些,肉则应该做得淡些。我将这个看法告诉一位同事,却遭到他的嘲笑,他说这句话是指鱼是咸的,因此煮起来可以少放盐,肉却是淡的,因此要多放盐。争不出结果,姑且在这儿存疑吧。

孙中山先生说:“烹调之术本于文明而生,非深孚乎文明之种族则烹调之术不妙。中国烹调之妙,亦是表明进化之深。”明白食物吃的时节、吃的部位,这是烹饪的第一步。胶东老话中有这么多“食经”,恰恰表明胶东人进化之深。

饮饌琐忆

低脂爽口 扫帚菜

□纪慎言

有人曾提出过这样的问题:世界上什么东西最好吃?之后诸如“天上龙肉,地上驴肉”等五花八门的回答成千上万,但却无一准确。最后还是提问者说出来的答案最让人服气:“饥”最好吃。

想想也是,世界上的食物数不胜数,让你记住的有几个?想来想去让你一辈子记得它“好吃”的的就是在你饥饿时吃到的东西,就像朱元璋当皇上之后依然想着的当年那个乞丐在他将要饿晕时给他喝的“珍珠翡翠白玉汤”。所以,今天在关于美饌的记忆中,我们能够想到的大多是挨饿时吃过的东西,譬如我将要说到的这个“扫帚菜”。

“扫帚菜”是一种野生的植物,耐盐碱;细细的叶子蓬蓬着冲上长,可以长得超过一人高,等秋后叶子都落干净,剩下的骨架拔下来就可以做一把扫地的扫帚,所以我们老家人就叫它“扫帚菜”。

吃“扫帚菜”的季节就是夏季,在“扫帚菜”还没有长高、长老的时候,饥饿的人们就跑到长着“扫帚菜”的地里,把那种针状的细细的“扫帚菜”叶子一蓬蓬地捋下来放到篮子里,然后带回家弄着吃。

最常见的吃法有三种,一是把它搬到高粱面或者玉米面里面蒸窝头或者贴饼子吃;二是在高粱或玉米面子少的时候,就在“扫帚菜”叶子上面撒一点面子或者麦麸子、米糠等在锅里煮熟吃(我们老家人称这种食物为“哪够”);以上两种吃法都是拿它做主食充饥。只有第三种吃法才是真正地把它当做“菜”来吃的。笔者记忆最深的也就是这种吃法。把捋来的“扫帚菜”叶子洗干净,倒进开水锅里一焯,然后赶紧用笊篱捞出来,再用凉水过一下使之冷下来,接下来用手把它们攥一攥,去掉多余的水分。最后就是加盐、醋、蒜汁调拌了,如果有条件的再加点香油进去。这样拌好后攥一口放嘴里,嘿,又松软,又肉头,咸津津儿的,酸溜儿的,香喷喷儿的,这低脂爽口的“扫帚菜”吃起来真是太美了!

俗话说“老天爷饿不死瞎眼的家雀儿”。遥想当年,许多贫穷饥饿的人们就是靠着大自然的这种恩赐生存并繁衍下来。“扫帚菜”与其他一切可以做食做菜的植物真的功不可没!

如今许多患了“三高”的人们把吃野菜当成一种时尚和保健的举措,但不知道他们从中吃出了怎样的味道?

