

乡土情怀

村中多“娘”

陈惠琴

过去农村里，多的是各种各样的“娘”。

民以食为天。谚语道：大镬米饭小镬羹，大镬米饭香又香。因为烧得多，吃后总有剩下来的，这些剩饭就叫“冷饭娘”。常听婆婆这样说：“冷饭娘叠叠其，下餐加点点米，再烧来的饭堆头就多了。”还有，“夏天早上多烧点饭，中午有介多冷饭娘，就不用再烧饭了；天热干菜炒炒，冷饭咬咬，味道真好。”

村里户户养鸡，有鸡就有鸡娘。“红脸姑娘，哆嘴有生。”生过一只蛋，这鸡姑娘就变成新鸡娘了。新鸡娘生完一窝蛋趴了窝，就叫它孵小鸡。孵蛋当然都是“打过水”的上水蛋——生蛋前一天，女主人会抱着鸡娘去找雄鸡“打一通水”。

然后女主人把有孕蛋放入草窠，再把鸡娘轻轻抱入，让它蹲孵在蛋上，嘴里念叨：“适适介，乖乖做阿娘。”然后在窠上覆上一只大镬或一只小镬，鸡在暗处就心安神定了。孵蛋鸡娘每天晚上放出一只大镬或一只小镬，鸡在暗处就心安神定了。孵蛋鸡娘每天晚上放出一只大镬或一只小镬，鸡在暗处就心安神定了。孵蛋鸡娘每天晚上放出一只大镬或一只小镬，鸡在暗处就心安神定了。

过去村妇生孩子多是不去医院的，直接把接生婆叫到家里来。有条谜语说得妙：“河鲫鱼得病在家中，差使鳗出门请郎中，请来郎中老虾弓，胖头鱼眼睛哭青肿。”接叫它孵小鸡。孵蛋当然都是“打过水”的上水蛋——生蛋前一天，女主人会抱着鸡娘去找雄鸡“打一通水”。

东西，总该不要生的，生你这样的人是多付老娘钿。”伺候坐月子的叫出窠娘，现在降了一级，不叫娘叫嫂了：月嫂。

南方人称姑娘为小娘，看到长相较好的姑娘，大人们就会这样说：“你这小娘卖相真好，两角辫子翘又翘，问你老公要不要？说你不要怕难为情嘛，小娘都要做阿娘的，这难为情就算是我的好了。”北方人叫小娘那是在骂人了：他妈的你这小娘们，叫你家老娘出来！

红娘，大家都知道了。农村里生命轮回之说盛行，做媒那是成人之美，自己必有后报。玉成七八对，转脸花样美。谁不希望自己来世是个大美人呢。你做了那么多的美事，那么正果也就修成了。那时村中没有婚介所，为人做媒的多是同乡热心人，酬谢也就一块布料或

一套衣服，外加一对包头吧。

有趣的是，村人又把媒婆称为“三十六餐半”。要促成一桩亲事，非得两头跑腿，于是男方吃一餐，女方吃一餐，便成理所当然之事。说媒时各一餐，商议定亲时各一餐，放定时各一餐，平时走得热络各一餐，逢年过节各一餐，大婚那天正在女方吃着候花轿，听得一声轿子来了，吃了一一半的媒婆就得立马放下筷子拔腿外出，候迎花轿操持发办了。然后随轿到男方再去吃喝。随轿把新娘送去的媒婆，大家又叫送娘子。戏中送娘子在轿边不是好走的，一路会做出种种令人发笑的滑稽动作。给人做媒得走来走去两头吃饭，大家掐指一算，做一次媒总共可吃三十六餐半。于是“三十六餐半”就成了媒婆的别称。得知有谁在给人做媒，大家就会半讽半嘲地调侃她：“你是嘴巴馋呀，想吃三十六餐半了吧？”

诗画印象



雪落南塘

周建平/摄影 赵淑萍/配诗

一场雪
我登上高处
马头墙 人字形屋顶 飞檐翘角
都盖上一层洁白的诗篇
那两盏红灯笼
是点睛之笔
透出尘世的一缕清欢

一场雪
我登上高处
俯瞰那街巷、河流和古桥
历史在小巷深处苏醒
雨水流淌着千百年的文脉、商脉
圆月形的桥拱
照出古今旖旎的风光

雪落南塘
我在高处
我想大呼一声
于是，花朵都上了枝
笑声朗朗
那无数欢快的脚步声
会把春天踩得透不过气来

舌尖之上

老饕眼里的马鲛鱼

仇赤斌

有一种海鱼，南北皆有，都很受欢迎，那就是马鲛鱼。

我在海南吃过马鲛鱼，在南海区以海南的文昌铺前最为著名。马鲛鱼是鱼类中凶猛一族，牙齿长而锋利。它不吃微生物和草类，以食小鱼为主，故马鲛鱼生得浑身肥满。海南最传统的做法是香煎马鲛鱼。将鱼横切成一指宽的厚片，用盐腌制20分钟入味便可入锅。一阵噼噼啪啪油花飞溅后，鱼片周围原本光滑发亮的鱼皮开始紧缩，透明的鱼肉渐渐泛白。当脂肪溶出散发出特有的鱼香，马上就翻面。煎好后直接用铁盘盛出，金属盘子迅速降温的特点能最大限度地保证煎鱼表面的香脆。海南人喜欢用水果调味，香煎马鲛鱼往往要搭配香橙或番茄酱汁，以果香来丰富鱼肉的脂香，以酸甜调解油腻，以黏稠突出脆爽，故而香煎马鲛鱼的滋味是与水果的清香连在一起的。

鲜食，也可腌制。鲜食时可清蒸、油炸、炒鱼片等；若用鱼肉煲粥或煎煮为汤，则色味清美，鲜滑可口。尤其是马鲛鱼丸汤，是丸香、汤鲜、味美的一绝，更是人间美食。我在福建的泉州和厦门多次吃到过这样的鱼丸，每次这道菜上桌，其他海鲜可以忽略了。

宁波人也喜欢马鲛鱼，最好的品种是象山港蓝点马鲛鱼，因体表绿色带光泽，被本地居民称为“串乌”。清明前后，是带卵马鲛鱼洄游到象山港产卵的时节，此时马鲛鱼最为鲜美，是最受老饕们追捧的“鱼中极品”。而此时吃马鲛鱼更一直盛行于象山港湾一带，裘村镇的黄贤村地处象山港畔，这里海水盐度适当，据说那里的马鲛鱼最好。宁波人的吃法多是清蒸，或是用咸鱼（雪菜）烧。放不放油皆可，将一把自家腌制的咸鱼稍稍淋洗一下，用刀切成2厘米的寸段，放入锅内和鱼段焖烧至熟即可，味道透骨鲜。清蒸更简单，放点盐、葱、

姜丝和黄酒就可以了，这鱼肉已经够鲜了，不需要味精之类的来添乱。

北方人把马鲛鱼叫做鲅鱼。大连人对其食用颇有创意，如鲅鱼丸子、鲅鱼烩饼子、红烧鲅鱼等，已成大连的名吃。与大连隔海相望的威海，同样也喜欢鲅鱼，鲅鱼饺子、鲅鱼包子、熏鲅鱼等都是桌上的美食。

在北方，我在青岛吃到鲅鱼最多。每年夏季鲅鱼常游弋于岸边浅水处追食，其性情凶悍，流线的形体、极高的游速、锋利的牙齿，像导弹一般追逐猎物，惊恐的小鱼四处逃窜，常慌不择路而冲上岸边礁石，惊现鲅鱼飞身捕食的壮观场景。当值此时，垂钓者乐此不疲，礁石旁、船舷边纷纷“甩鲅鱼”，期盼其上钩。鲅鱼体型较大，吃钩迅猛，钓感刺激，是垂钓者的一大乐事。刚钓上来的鲅鱼当然最新鲜，青岛人喜欢红烧或者做熏鲅鱼。红烧适合下饭。将鲅鱼切成小

块，放入盆中，加盐、料酒、葱、姜，腌一会儿。锅中油烧热，放入鲅鱼炸至两面金黄，捞起。再调汁：锅中另放油，放葱段、姜、八角翻炒出香味，倒入酱油、醋、糖、蚝油、水，调成料汁。再放入鲅鱼和水，大火烧开，转小火炖10分钟，汤汁剩不多时加适量盐即可。熏鲅鱼则佐酒，尤其是喝生啤时的美味佳肴。先将鲅鱼洗净切成小段，放入碗中加入酱油、盐、葱、姜、蒜、料酒，没过鱼身即可，腌制6小时左右。再将鲅鱼捞出，放入油锅中小火炸8分钟左右即可捞出。热的时候很脆，凉的熏鲅鱼则更有嚼劲。

山东的鲅鱼饺子也是一绝。把鱼肉冲洗后剁成肉泥，放入碗内朝同一个方向搅打，也可以加入鸡蛋清以增加黏劲，再加五花肉末、盐、料酒、胡椒粉、韭菜末、香油等拌匀，制成饺子馅。包饺子时，面皮要比一般的饺子大。吃的时候不妨蘸点醋或是蒜浆，面皮的麦香和鱼肉的鲜香融为一体，让人欲罢不能，可以吃到撑。

人在旅途

初识布拉格

孙建宁

布拉格，这座充满浪漫情调及波西米亚神秘色彩的著名城市，我最初对它的了解仅仅局限于地理书上的概念，它是捷克首都，也是捷克的最大城市，如此而已。

后来听蔡依林的《布拉格广场》——“琴键上透着光，彩绘的玻璃窗，装饰着哥特式教堂……站在布拉格黄昏的广场……弹一段流浪忧伤，顺着琴声方向看见，蔷薇依附十八世纪的油画上，在旁静静欣赏……在布拉格黄昏的广场，在许愿池投下了希望，那群白鸽背对着夕阳……”

透过歌词大意，你能依稀感受到这座充满城市的文艺气质，其间还夹杂着那么一丝“罗曼蒂克”的忧郁。

描写布拉格的文艺作品不少。去年就有一部国产清新微电影，才女徐静蕾执导并主演，片名就叫《文艺范》：《有一个地方只有我们知道》。你知道的，该片的不少镜头取自于自然风光美丽，文化底蕴深厚，却遭受二战法西斯炮火摧残的艺术之城布拉格。

说到布拉格，不得不提捷克裔法国作家米兰·昆德拉于1984年的著名小说《生命中不能承受之轻》。该小说的背景设在布拉格，后

来改编成一部电影，叫做《布拉格之恋》。藉此，布拉格再次深入人心。

有这些文艺作品作“铺垫”，当我置身于布拉格街头，犹如故地重游——城堡区；哥特式建筑之圣·维特大教堂；小城广场；建于14世纪、全长520米、宽不足10米，两旁耸立着30座雕像、108座圣者的查理大桥……电影里出现过的场景，已然成为布拉格旅游观光之经典景观。

在布拉格这座保存完好、充满中世纪韵味的古雅之城，乘坐一艘精巧、古朴、外形似“贡多拉”的游船，沿着清澈的水岸慢溯；蓝天白云下，聆听梦幻深情的器乐曲，再慢条斯理地饱览“多瑙河之波”，真是惬意又唯美的享受呵。

当微风吹散了碧水盈盈的波澜，河岸边秋叶低垂，水波轻吻着岸边已有些许年头的老屋，此情此景，让人恍生错觉：此地莫非就是意大利的威尼斯？

来到布拉格的第二天，我们浏览了欧洲古老独特的天文大钟，畅行在瓦斯拉夫广场……突然，看到一对亚洲面孔的新人正在市政厅广场及大教堂前拍摄甜美的婚纱照。忍不住好奇心上前打听，果真不然，是我们的同胞！带着虔诚之心，携手幸福之旅，好一曲布拉格之恋。

那些关于猴子的寓言和故事

清宸

猴子是人们非常喜爱的一种动物，伶俐、聪明，善于与人沟通。在古代很多民间传说、神话、寓言当中，都频频出现过猴子的身影。当然，这些林林总总的故事，看上去讲的是猴子，投射的往往是人类及其现实生活。

有的故事，是借助猴子揭露出恶人的无情无义。明代大文豪宋濂写过一则名为《西王须》的短篇。说的是商人西王须在山中遇险，被山中一只善良的猴子所救，才免于遇难。但脱险后的西王须不仅不思报恩，还想用这猴子的血来染红地毯，高价出售，如此忘恩负义之徒最终遭到朋友唾弃，被一刀毙命。故事具有强烈的讽刺意味和批驳力度，鞭挞了现实当中那些连动物还不如的黑心汉。

也有借猴子道出人性虚伪的文章。清代作家彭翊有篇寓言，名为《杂说》：“猴，山溪之兽也。猎者得之，断其尾，掣以锁，戴以面具，教之百戏，喜怒悲欢，无不中节。往来衢衢，藉以糊口。于是梨园傀儡而外，又多一作假之境焉。君子曰：名缰利锁之中，鼓舞喧闹之境，以假面具对人而忘其山溪之性者多矣。吾知其无以全身而卒为人所弄也。”在文章中，为人所弄是这只山溪之猴的悲剧，但多少世俗中人，不也如此猴一般，心甘情愿，身为傀儡，每天带着假面具过活，从而在年深月久之间渐渐忘记了自己生命之初也曾有过的淋漓本性。读了这样的寓言，令人掩卷思索。

现代作家汪曾祺老先生，也饶有兴致地创作过一个非常有意思的《猴王的罗曼史》。老作家讲述了一段猴王的三角恋爱故事，不仅逸趣横生，而且还颇有浪漫气质！让人觉得猴子也拥有着丰富多彩的内心情感世界，比之人类，似也不遑多让。

当然，写猴子生性多变且愚蠢的故事也有不少。最著名的大概要数《庄子》中的《朝三暮四》了。笔者以为，此文表面上看无疑是想说明猴子的愚蠢，但其间是否多少也映照出人类的狡诈？猴

子再“得公之心”，也不会想到这老头竟然会欺骗自己。而人世间的很多事情往往如此。人心是很难看透的。那猴子，再怎么聪明，到底不及人类智慧的万分之一。这就好比孙悟空神通广大，终究逃不出如来佛的手掌心一样。

庄子最喜欢写这样的小故事，小寓言。言简义丰，余味深长。关于猴子，他还写过一则《狙搏矢》，说的是吴王渡过长江，登上一处猕猴聚居的山岭。猴群看见吴王狩猎的队伍，惊惶地四散奔逃，躲进了荆棘丛林的深处。其中只有一只猴子留了下来。它从容不迫地腾身抓住树枝跳来跳去，在吴王面前显示着自己的灵巧。吴王用箭射它，它敏捷地接住飞速射来的利箭。吴王大怒，叫来左右随从以及猎人一起上前射箭，猴子终究躲避不及抱树而死。吴王这才回身对他的朋友颜不疑说：“这只猴子夸耀它的灵巧，仗恃它的敏捷而蔑视于我，以至受到这样的惩罚而死去！要以此为戒啊！唉，不要用傲气对待他人！”颜不疑从吴王的话中受益不浅。回来后便拜贤士董梧为师，用以铲除自己原有的傲气，并弃绝淫乐，辞别尊显，三年之后，吴国的百姓便个个称赞他了。

明代“江右四君子”之一的刘元卿也爱编寓言向世人讲述些寻常道理。他的《猥》（意即小猴子）写：兽有猿，小而善缘，利爪，虎首痒，辄使猿爬搔之。不休，成穴，虎殊快不觉也。猿徐取其脑啖之，而汰其余以奉虎曰：“余偶有所获，腥不敢私，以献左右。”虎曰：“忠哉，猿也！爱我而忘其口腹。”唉！又弗觉也。久而虎脑空，痛发，迹猿，猿则已走避高木，虎跳踉大吼乃死。

这则寓言的寓意是：当你毫无保留地将自己的弱点呈现在那些居心叵测的朋友面前时，你离危险的距离也就不远了。生活当中也不乏像“猥”一样的朋友，他们一只手臂搭着你的肩膀，称兄道弟，另一只手很可能已暗自掏出一把尖刀，准备刺向你的要害命门。所以，我们应该居安思危，不存害人之心，却不能丧失防人之心。



馋

（水贵仙摄）