

幸福的老屋

□虞燕

老屋是在奶奶的自留地上建的。搬至建好的房屋时，我两岁，弟弟九个月。住进的第一晚，我哭闹得猛，母亲无奈，把我抱至灶间。父亲正在赶工，做小木凳小木桌，我竟安静下来，眼睛滴溜溜转，好奇地盯着木工半成品，仿佛知道那是特意为我跟弟弟而制。

在我的整个童年里，父母亲都在为怎么让自家的窝更妥帖更舒适而努力。盖房已欠下债务，得遵从一切省钱的原则，自由发挥，自己动手。不急，有的是时间，一样一样来，粉刷、上漆、打造储物台、编织门帘、绣桌布……尤其让我惊讶的是，母亲居然运用她的织网技术，给卧室做了隔断墙和天花板。

以毛竹打好框架，竖立于卧室后半部分，固定住，母亲用绿色的网线在其上飞梭走线，每个网眼都绷得紧紧的，整个架子像张超大的棕绷床。最后，正反两面糊上报纸，隔断墙即成，侧边留门，我跟弟弟算有了自己的房间。织“天花板”是个大工程，得趁父亲在家时进行，母亲颤颤巍巍踩上置于桌子上的方凳，父亲扶住凳子，给她打气。母亲稍稍稳下来后，拿起梭子，双臂呈投降姿势尽量往上。随着她的动作，垂下的绿色网线鸡啄米般点着头。

在我眼里，那就是个奇迹。屋顶网线纵横交错，网眼大而齐整，犹如张开了巨大的绿色蜘蛛网。这回轮到父亲站上去，将本白的纸一张一张糊上去。此后，卧室便有了一个白色的吊顶，整个房间看上去那么干净亮堂，灯一开，淡黄色的光氤氲开来，让人觉得温馨、安宁。

隔断墙成就了一个有模有样的小房间。两张小床相对中间摆了桌子，依了我的心意，母亲扯了块漂亮花布做窗帘。趁着每年的修船期，父亲拿出他的手艺，依次给我们做了床头柜、书架、木箱等。姐弟俩在自个儿的空间里如鱼得水，做作业、听广播、吃零食、看闲书，偶尔也吵吵架。

夏日，老屋是清凉之地。屋后没有任何遮挡物，望出去，连片的水稻田静美如画，打开后门和前窗，穿堂风飕飕而过。吃午饭，别人家电风扇转如飞，却依然逃不过满头大汗，我家的自来风大摇大摆地回旋进出，不轻不重地拂过皮肤，刚从毛孔探头的细汗便被带走了。饭后席地而睡，半睡半醒间，我闻到了风里挟裹的植物香气。

傍晚时分，暑气渐退，院子里开始喧腾。水稻田和菜地的主人们往返均要穿过我家院子，待忙完当日的农活儿，索性一屁股坐在台阶上拉起了家常。邻人亦趿着拖鞋慢腾腾踱了过来，加入聊天说地之列。我们在屋檐下用饭，鱼鲞、糟鱼、醉鱼，菜蔬均自种，茄子、蒲瓜、四季豆等，荤素搭配。若父亲在，他总要喝上一杯白酒兑汽水。有一次，我偷喝了一大口，而后，脸发热头发晕，整个院子的人都笑话我。

老屋的地理位置和周边环境决定了其夏凉冬冷。屋后的空旷在夏天是优势，到了冬季却成了弊处。西北风如巨兽咆哮，呼呼呼来，呼呼呼去，或盘旋于屋顶，或在屋旁作乱，门窗颤抖着，喇喇作响，好似有什么东西要随时窜进来。若遇雨天，更为难过，寒意和湿气从门缝从窗缝直往里钻，屋里冷如冰窖。为了不让我们受寒，母亲想了很多法子，火灶里炭火不熄；大锅烧热水，可喝，可泡脚，可灌满葡萄糖瓶子后套上布袋暖手；带领一双儿女搓手搓脸做运动……最爱灶膛，里面毕毕剥剥，火苗欢蹦；外边，娘儿仨相互依偎。有时，煨上年糕、红薯或冷硬的糖包，空气里暖烘烘香喷喷，吃饱了就犯困。

有父亲在，冬日的夜晚亦是旺气热闹的。母亲烧火，火光映红了她的脸，父亲做菜，炒菜声咔嚓咔嚓，灶台白气缭绕。十五瓦的白炽灯散发出淡黄的光，给屋里的一切设上了一层暖色。关紧门窗，饭菜上桌，热气蒸腾，母亲自酿的米酒醇香诱人，父亲喝得脸庞酡红，慢悠悠地跟我们讲外面的事，母亲听得认真，美丽的眼睛里盛满笑意。

屋外寒意肃杀依旧那又怎样？我们可以待在屋里。想想我们拥有这样温暖坚固的堡垒，幸福感顿生。

百搭带豆

□安殷

宁波人把豆角称为带豆，因为其长度和腰带差不多。

暮春，当豆角的幼苗长到10多厘米的时候，父亲就准备搭棚了。他从墙角拿出往年用过的雷竹，先用竖的几根交叉绑好，最后在交叉处放上横档，也绑好。竹棚完成后，他轻轻地推了推，看看是否牢固。因为江南的夏季常常会有台风来临，豆角棚要经受得住台风的考验。

父亲顺带挑来便桶，给豆角浇上稀释后的农家肥。在阳光雨露的催发下，豆角伸出触角，缠绕着竹竿，噌噌地往上长。接着是开花，刚开的花是淡紫色的，“雨过竹林青，风吹豆花紫”，这是明代诗人宗泐的诗句。豆花朝开夕谢，花谢后，就露出小豆角，先长形，后长肉。一周左右，小豆角就能长到一尺多长，但这时候的豆角还不能吃，里面的豆荚还没有长起来。再过一周，等有豆肉了，豆角就差不多可以采摘了。

这时候的豆角是嫩的，适合炒着吃。洗之前，要掐头去尾。这样口感好，另外，据说豆角头尾聚集的毒素比较多。用水冲洗后，不需要用刀切，双手抓住豆角的两端，往反方向拧，直接把它拧成四指宽的小段。豆角可以素炒，也可以加点肉丝。或者在水里焯一下，加上麻汁或蒜泥，凉拌着吃。等豆角稍微老一点的时候，母亲就会做烤豆角，是糖醋味。做法很简单，加油加糖加醋，放上料酒后慢慢地烤。这是功夫菜，需要的时间比较长，小火烤，等锅里的汁水收得差不多了，就可以起锅了。以前家里有大灶的时候，常常把豆角放在锅架上蒸，宁波人称之为“煨”。等米饭熟的时候，把豆角蘸酱油或者豆瓣酱吃。豆角沾染了柴火和米饭的味道，和清水蒸出来的不一样，如今是难得吃到了。

以前的农村，豆角、茄子、土豆、毛豆、咸齏等，都是长下饭。遇到豆角收得太多，一下子吃不完，可以拿来晒豆角干。奶奶和母亲都晒过豆角干，就是把豆角煮熟后在太阳下暴晒，最后晒成深褐色的干货。这样可以保存到第二年，等吃的时候需要泡发，拿来炖肉非常好。豆角软糯，猪肉鲜香，又融合在一起，相得益彰。

我做过酸辣味的豆角末。把豆角切成半寸长短，甚至更短，干辣椒起锅后倒入豆角末，翻炒几下，再倒入点陈醋。吃的时候，如果觉得筷子不好夹，不妨用勺子。

不管南方北方，豆角都是平民菜。四川把豆角做成泡菜，味道清脆爽口。我还试过豆角炖土豆，味道不错。北方有豆角焖面，我也做过。就是五花肉片炒豆角，半熟后倒入清水没过表面。等水烧开后，把面条均匀的铺在豆角上，用小火慢慢地焖。几分钟后，可以用筷子调一调，使得面条入味均匀。等到锅中的水分快要收干时，调味后，即可出锅。在山东农村，我吃过用豆角猪肉馅做的包子和饺子，区别在于做包子的时候，豆角可以长一点，肉不用切得很细。

如今，不去山东很多年了，我也就吃不到豆角馅的包子和饺子了。自己做，吃不到那个味。

总第7214期 配圖 汤青 投稿邮箱: essay@cnhb.com.cn

