

小孩子都是喜欢玩的。东北的冬天不如夏天,但还是有的玩儿。

冰尜我是求大人做的,有时也从街坊大孩子舍弃的冰尜堆里继承一个。有的孩子会在冰尜底部安装金属滚珠,以便增加冰尜旋转的速度。我没滚珠,能做的不过就是涂抹冰尜表面的图案,用粉笔,用蜡笔,涂涂改改,花花绿绿,不亦乐乎。不管图案多难看,一旦冰尜转起来,速度感形成的图案幻象总会让人目眩神迷。

有的冬天,连队不浇冰场,我就去野地的水泡子玩儿。野地荒凉,风又冷,玩个把钟头就害怕了,把冰尜塞到衣袋里,抱着鞭子就往家跑。玩的愉悦被小恐惧替换掉了,但是第二天还是会琢磨新的玩法。小孩子的心思,或许以为这样能玩一辈子呢。

我的滑冰技术很烂。直道滑得磕磕碰碰,弯道技术压根儿没学。第一次踩冰刀的感觉没忘,就像海的女儿用着人类的双脚走路,那叫一个疼。不过在我的诗歌想象里,我不仅能滑,“我漫不经心地滑着。冰刀熟练地绕过/冷风堆起的冰凌。我在软冰上刻出小小的峡谷”,我还能玩儿花样,“我团着身子,一朵花慢慢展开花瓣。但/我的心没有展开。它紧缩着,如一块秤砣。”这首诗叫《滑冰者》,说实在话,滑冰的快感我也就只能想了想。

冰爬犁我能玩双道,单道的就玩不好。看到那些玩得好的孩子就羡慕,那种平衡感是怎么掌握的呢?看起来很是神奇。而冰鞋往往是自制的,比较简陋,就是脚形木板下面嵌上粗铁丝,套在棉鞋下面。这种设备我没有,只能看着别的孩子玩儿。现在孩子的冬季设备和运动



扫一扫,关注“夜光杯”

冰雪游戏

桑克

员比差得远,但是和我小时候比,简直就是拿资本主义社会和原始社会比,仍然不是一个级数的。

打出溜滑倒是随时都能玩儿。上学放学路上,碰到一段冰面或者光滑的雪面,都会助跑,利用惯性玩上一会儿。偶尔摔跤,旁边的孩子还有路过的大人都会开心地笑。大家都没恶意见,就是看着好玩而已。有年冬夜下了冻雨,下晚自习的时候,我就拉着前面同学的衣襟,自己不动,让他拖着我走,感觉很舒服。到家一看,鞋面全是卷起来的半水半冰的碎屑。

我自己热衷的游戏是挖雪地道和打雪仗。挖雪地道要挑时候,雪厚得结实到上面能站人而不陷落的时候。有年雪大到把家门封死了,我爸把窗玻璃卸了,跳出去,从外面才把门挖开。这时候的雪可以,我就拖着小铁锹在雪下挖地道。雪地道说不上四通八达,但是在里面钻到出汗是没问题的。

雪仗几乎经常打。虽然经常被打哭,但我还是

喜欢玩儿。最厉害的武器是长木片,用它勾起半湿半燥的雪团,在抬起的助攻脚上一磕,雪团就飞速奔向敌人的身体。

长大后就不怎么玩雪玩冰了。冬天不上班的时候,就在家猫着。不过,四十岁左右喜欢上了滑雪。厉害的时候滑过专业雪道,滑铁卢的时候连儿童雪道都能摔个仰八叉。

那时总盼着冬天。夏天就看书看视频学习滑雪技术,正经有些疯魔。家里人说你该买专业设备了。这一说就把我惊醒了。我决定放弃。其实根本的原因是害怕出事儿。滑雪其实挺危险的,但是身在其中就只有快感。有年暴风雪,雪场缆车都停了,我犯了瘾,扛着雪具往山上走,走一步退一步,还被风吹到了雪沟里,爬起来接着走。滑的时候,吹起的雪把眼镜糊上了。我用胳膊窝夹着两根雪杖,摘掉眼镜,慢条斯理地清理上面的雪块,但是人还在一直向山下滑,还有弯道……后来看见的人说都快吓死了。滑雪的快感让人什么都不顾。

想一想冬天的乐趣,冬天也就不那么难熬了。



戏雪

(插画) 郑丽萍

春节的菜场十分热闹,卖海货的摊子挂满了一米多长的鳗鲞,远望如旌旗林立。往年我只是在望见时感慨一句“真有过年气氛”,去年秋天在宁波吃过沙鳗鲞,其油润丰美让人难忘,便走到摊前张望。原本没打算买,家里人少,那么巨大的一条,感觉难以消受。刚站定,摊主热情地打招呼道,要买趁早,过了腊月二十五,就没啦。

我随口说,太大了。摊主立即回应,喏,你看,有剪开的,买一个吃个两回,正好!

这才注意到,“旌旗”之间点缀着几块手帕大小的段,有的色泽淡红,有的偏白,带了些玉的质地,不像咸鱼那么干巴。既然可以分段买,我便选了一块。摊主又热心地帮忙用大铁剪剪成小块,边剪边说,用温水冲一下,放葱姜黄酒一蒸就好!

蒸熟的青鳗鲞吃起来与宁波沙鳗鲞不同,口感介于鲜鱼和鱼干之间,有种清淡的鲜美。这东西很适合下酒。吃了几口,我心头一动,青鳗鲞的味道好像一夜干啊!

一夜干是日本家庭餐桌最常见的菜。开片沙丁鱼泡过盐水,经过一天左右的阴干,用烤网烤来吃。因为风干时间短,既有少许咸鱼独特的风味,又不柴。让我印象最深的一夜干,是十几年前第一回去日本吃到的。

那次是出差,为了给老板省住宿费,我和日本同事M一道住在他父母

俗话说:不过正月十五还是年。节后上班路上,轻轨站里,公园广场,上海大街小巷年味还是浓浓的,这使我想起儿时 in 故乡的春节,那真是清贫岁月中的幸福时光。年前,大人孩子都忙了起来,准备年货是一个快乐的过程,当然母亲十分辛苦。为了吃元宵,母亲要将糯米淘洗晾干,并到加工作坊挂号排队,有时候半夜才能轮到春米。这是一项体力活,也是技

术活,人要站在踩杆上,不停地踩动,有时要几个小时才能完成,累得满身汗水。这才是第一步,糯米粉得用大竹匾摊开,充分晾晒的日子容不得懒惰。我们小孩嘴馋,等不急母亲用芝麻糊包汤圆,只需抓一把放在碗里,浇上刚烧开的水,拿筷子使劲搅拌,不一会儿,香喷喷的糯米糊就可以放开肚皮吃了,如果能加一勺糖,就更美滋滋的了。

我的家乡在江苏盐城,民风淳朴,每逢过年,哪天天气好,阳光灿烂,家里要大扫除。母亲说:“都弄干净了,晦气才会跑走。”里里外外打扫完,还要张贴新年画。到新华书店买年画,家人总放手让我做主,我挑画喜欢有动物和花卉的。特别好看的年画,有时挂几年还是喜欢,总舍不得换下。

那年月买啥都凭票。吃肉要肉票,吃鱼要鱼票,连青菜也要票,还要天不亮就排队。平常一个月家里就吃一两次肉,而且分量少,但一到过年,家里就会买个猪腿做肉圆。煤炉火旺旺的,母亲将肉剁成肉糜,加入鸡蛋、糙米等拌料,还特别加入剁碎的荸

家。M家位于大宫,离市区三十多公里。进城要先坐三站公交车到大宫站,再换乘JR(日本铁道),也就是全程要一个多小时。出差日程排得满,我每天迷迷糊糊五点多起来洗漱,坐在餐桌边吃早饭:刚煮好的米饭,巴掌大的烤鱼,胡萝卜炒牛蒡丝,煎蛋卷。

有这样的一餐可吃,少睡一会儿不算什么。何况,为了给我们做饭,M的母亲起得更早。

我忍不住对M说,你真幸福啊,在家有丰盛的早饭。M反应淡然:我是沾了你这个客人的光,如果我自己回来,估计就是桌上有面包,冰箱里有牛奶。

后来在不少日本餐馆点过一夜干,感觉都不如M家的,也不知是不是心理作用。直到有一年在北京一家小餐馆,遇见了口感和咸度都正好的,忍不住吃完一条又加单。不用打听就知道,该店的一夜干是自制的,就在店堂入口处,挂着普通人家用来晾衣服的多层网架,每一层都晾着开片鱼。

不难推想,从前人们发明这种吃法,是因为没有好的保鲜方法,索性把鱼处理好,加盐晾。比起咸鱼,一夜干更接近鲜鱼的口感,当然也就更受人喜爱。

如今网购发达,不难买到一夜干,但在家烤鱼气味太大,不妨用蒸鳗鲞替代。我发了朋友圈,收到众多反馈,才知道这是上海人家过年必备的冷盘。友人们纷纷留言道,

木活,人要站在踩杆上,不停地踩动,有时要几个小时才能完成,累得满身汗水。这才是第一步,糯米粉得用大竹匾摊开,充分晾晒的日子容不得懒惰。我们小孩嘴馋,等不急母亲用芝麻糊包汤圆,只需抓一把放在碗里,浇上刚烧开的水,拿筷子使劲搅拌,不一会儿,香喷喷的糯米糊就可以放开肚皮吃了,如果能加一勺糖,就更美滋滋的了。

我的家乡在江苏盐城,民风淳朴,每逢过年,哪天天气好,阳光灿烂,家里要大扫除。母亲说:“都弄干净了,晦气才会跑走。”里里外外打扫完,还要张贴新年画。到新华书店买年画,家人总放手让我做主,我挑画喜欢有动物和花卉的。特别好看的年画,有时挂几年还是喜欢,总舍不得换下。

那年月买啥都凭票。吃肉要肉票,吃鱼要鱼票,连青菜也要票,还要天不亮就排队。平常一个月家里就吃一两次肉,而且分量少,但一到过年,家里就会买个猪腿做肉圆。煤炉火旺旺的,母亲将肉剁成肉糜,加入鸡蛋、糙米等拌料,还特别加入剁碎的荸

老母亲今年九十七岁,耳朵有点背,可她的眼睛蛮好的,精神矍铄,面色红润,一头黑发中略夹杂白发,一般人看不出她有九十多岁。

她看《新民晚报》,雷打不动。每天起来,洗漱完毕,早饭吃好,坐在躺椅上,一沓《新民晚报》放在眼前,拿起一张津津有味地看起来。啥人要是不给她看晚报,老母亲就会跟人急,喉咙声音乒乓响,他人有点招架不住。

她思路蛮清爽的,把当日看的晚报叠放在架子上,整整齐齐。第二天早上还要拿出来再看。就像报摊一样,一份一份字形在搁脚凳排开,翻过来翻过去,不亦乐乎。

喜欢晚报,是老母亲几十年的习惯。她的阿哥对她影响很大。阿哥早早地参加革命,那时他是地下党。他经常要参加各种秘密活动,传递情报,有时会通过他的这个不起眼的小妹妹来帮助完成。这个小阿妹用《新民报》,还有帮他人洗的衣服作掩护伪装,把要紧的情报送出去。这些精彩故事老母亲从来不讲起,她觉得是自己应该做的。只是偶尔有机会,她轻描淡写地说了一下,我就跟老妈戏说,你也可以当“离休干部”啦,老妈说,依格个小鬼。

老母亲文化程度不高,读过几年书。家里有重男轻女的想法,为了让一个儿子读书,家里就叫女儿不要再读书了。她阿哥后来有出息了,参加了革命,成了俄文翻译家,他更多地关照阿妹去读一点书,多识字,多看报。之后,在新社会里她参加扫盲识字班,文化水平有了一点提高,《新民晚报》成了她读报的首选。

到了动荡时期,她阿哥遭到批判,受到不公正对待。父亲偷偷摸摸把她阿哥许多珍贵图书、要紧手稿,用旧的晚报小心包扎好,藏起来,我们都不知道。当社会走上正轨,她阿哥的翻译书得以出版。这里面也包含了我的老母亲老父亲的心血和胆量。

记得那年申城喜降瑞雪,暗香浮动香扑鼻。母亲看我要去见女朋友却一筹莫展,替我出了个好主意,你带张《新民晚报》作为接头暗号,一来你是个普通人,实惠惠;二来你是个读书人,读万卷书行万里路。母亲的主意不错,女朋友成了爱人,一起走上幸福之路。

现在老母亲看《新民晚报》,更想着看看我有什么

新作发表。每次我去探望她,母亲都问我,最近报上没有看到你的名字,我说,我用的是化名。母亲则笑嘻嘻地说,依格个小鬼。

要蘸醋。吃醋,多半和吃大闸蟹一个意思。细细嚼着青鳗鲞,还是有些怀念宁波沙鳗鲞,那是更加高级的滋味,鲜味中仿佛凝缩了日光与流水。

荠。等半铁锅的菜籽油翻滚了,母亲巧手忙开了,一个个圆圆的肉圆放入油锅,瞬间就有了诱人的香气,家中的空气都不一样了。

看着肉圆在锅里滋滋转,眼睛紧盯着,蹲在边上不离开,像被点了穴位,鼻子会使劲动。

母亲见状便笑了:“是不是想吃一个?”我羞涩一笑,点点头。母亲便吩咐:“拿只小碗来。”我跑着取回碗,看着母亲将一个肉圆用锅铲分成两半,这样肉圆会很快熟透,酥黄酥黄的,咬一口心底里说不出的舒坦。母亲赶紧说:“没人和你抢,慢点,别烫着!”少不懂事,那一刻吃得快,肉烫烫的在嘴里上下翻飞,等回过神来,一只肉圆快没了,才想起应该让母亲也尝尝。母亲往往只品一小口,又将剩下的全送进我嘴里。

有时为了让母亲少做一些,我会主动去井上洗鱼。井水虽然有些温度,但当时买回的鱼都是冻得硬邦邦的,鱼洗好了,手也冻得红红的,十分难受。生活艰难,过年是一年的念想,有新衣穿,有好吃的,有好玩的,还有压岁

钱,可以买好些书看。最有意思的是每年家里还要做很多米糖,每当有推爆米机的人到巷子里,母亲总会喊我从米缸里舀上几大罐米。爆米机的“轰隆”响声会吸引很多孩子围观,几斤米能膨胀出半口袋的爆米花。

做米糖母亲有一手绝活,平时她会积攒很多橘子皮,晒干晾晒,做米糖时剥得碎碎的。做米糖时在一大铁锅里倒上几斤白糖,熬成糖稀,撒下桂花、橘子皮粒,有时还有黑芝麻、花生米,使劲搅拌,当融成一体时,从锅中倒到的准备好的木板上,使劲碾压,使它成型。整个过程熬糖稀最难,要掌握好火候,过稀糖就不脆,过稠米糖又易切碎。母亲有技术,会拿一根筷子蘸糖稀,对着灯光反复看。母亲教导我:将来我们老了,你们就要自己做了。我会使劲点头。第二年再做米糖的时候,我主动向母亲要任务,母亲很开心,站在旁边指导,从此我家的米糖都由我来做。

儿时春节,心里美滋滋的,过年多好啊!如今看着上海红红火火的世界,想到母亲,年味依然浓浓的……



夜光杯