



往事如昨

半市斤粮票

李启胜

饮饌琐记

天南海北吃泥鳅

崔启昌

在我的票证收藏夹里，有一张“半市斤”粮票，它是我们家的传家宝，我对它爱不释手。

这张粮票上的深蓝色图案是一列火车，车头上清晰印有“东方红”三个字。粮票的右上角用仿宋字体写着“山东省粮票”，它的下方印有“半市斤”三个字，标志着粮票在那个时代购买的粮食斤数。粮票最下方正中间花边图案中印有“1971”数字。

这张粮票背后的故事是说来话长。这与父亲的一个好友，我称呼他为朱伯伯的人有着千丝万缕的关系。

朱伯伯真名叫朱允民，他和父亲曾经是在煤矿一起经历过生死的工友。朱伯伯之前是部队的一名坑道排长，后来转业分到煤矿，成了一名采煤工区的基层领导。

有一次朱伯伯下井带班，和我父亲一同在采煤面干活。那天采煤面的上顶板，突然发出咔嚓咔嚓的异常响声，不时有矸石掉落。机警的朱伯伯察觉到危险，连忙让人赶快撤离。也就是在往外撤离中，呼啦一下，巷道里出现大面积冒顶。朱伯伯走在最后面，也多亏他当过兵，身体素质好，脑子反应快，往外面猛地一扑，但还是让最后一段冒顶坍塌下来的煤炭埋入里面。父亲那时候就在朱伯伯前面，他见朱伯伯被掉落矸石掩埋，也是真急了，不顾一切地用双手扒着矸石，大声呼喊朱伯伯名字。

朱伯伯也是吉人天相，塌落的煤炭夹杂着坑木，给朱伯伯身体周围撑起一个小小的空间，为拯救他争取了时间。也多亏父亲几个人不顾一切拼命用手扒拉矸石，才把他从掩埋的煤炭中救了出来。

后来听朱伯伯自己讲，他埋在里面，由于缺氧，他的意识已经处于半昏迷状态。要是再晚一会儿出来，恐怕生还的机会就很渺茫。

父亲和抢救朱伯伯的几名矿工，双手伤痕累累、鲜血淋漓，有的人指甲扒煤矸石扒得没有了。父亲说那时候他就一个念头——救人。当时，要不是朱伯伯工作有经验及时撒人，恐怕父亲和那帮工友的后果也不堪设想……

后来，朱伯伯又因为工作调动，离开煤矿回到老家在地方上工作。

那是一九七八年初夏，我清楚记得家里堂屋的房檐上，从南方飞回来的小燕子刚把窝搭建起来。父亲也从几百里外的煤矿回家探亲。清早，村里民兵连长就来我们家给包村干部派饭，那时候我们村经常有包村干部来我家派饭。就因为母亲

特别爱干净，家里收拾得利利索索，在村里干净都出名。还因为爷爷曾经是村里大队书记，在村里我们家应该是思想觉悟比较高的一户人家。

那天母亲做的手擀面条，又炸了一盘花生米，还把家里养的芦花鸡下的鸡蛋，配上从菜地里拔的小青葱，炒了一碗香喷喷的葱炒鸡蛋。那时候农村并不富裕，家家户户的日子都过得紧巴巴的。

吃晌午饭的时候，民兵连长领着来人进了院子。父亲迎了上去，两人四目相视，说不出的喜悦。

原来到我们家吃派饭的人就是父亲日思夜想的朱伯伯！记得那天朱伯伯看见父亲后眼睛都红了，眼角情不自禁流出激动的眼泪，嘴里嘟囔着“兄弟，一别多年没有见面，没想到今天来你们家吃饭，缘分啊！”

朱伯伯和父亲盘腿坐在炕头上，他饭没吃多少，但是和父亲有说不完的话。原来朱伯伯已经从县里调到我们镇上担任书记职务。

朱伯伯摸着我的脑袋说：“这小子都这么大了，兄弟，如果不嫌弃等孩子们大了，让这小子娶我闺女当媳妇，咱俩做亲家。没有你救我一命，我哪里有今天。”

要不是那天朱伯伯还要去县里参加一个重要会议，恐怕要和父亲聊到天亮。走的时候，朱伯伯掏出半斤粮票，还有五角钱，塞到母亲手里，说是饭费。母亲说什么也不拿，朱伯伯因为着急开会，无奈揣着粮票和钱就走了。不多时，民兵连长来了，拿出半斤粮票和五角钱交给母亲，说是朱书记留下的，必须让你们收下，你们家也不富裕。朱书记说包村干部到农户家吃饭都是这个规矩，他不能不遵守。

随后民兵连长还拿出收据，让母亲写上事由，收据上面有朱伯伯签名。他拿走一张，说给朱书记回去交公存档，还留下一张给母亲做凭证。

如今那张带有朱伯伯签名的派饭收据凭证，也夹在朱伯伯给的半斤粮票背面夹里，我一起收藏着。

打这以后，只要是节假日，朱伯伯都会和他妻子丁婶带上好多自己花钱买的吃的穿的送到我们家，跟走亲戚一样相聚。

有一次过端午，父亲和朱伯伯在我们家一起相聚吃饭，母亲又提起那次吃饭留下的粮票和饭钱。酒过三巡，朱伯伯意味深长地说：“弟妹，一码归一码，我是镇上书记，代表一级组织，如果我吃饭不交钱，那么其他干部、群众会怎么看我？作为一把手，我必须以身作则。”

事情过去那么多年，每每翻看朱伯伯留下的半市斤粮票和那张吃饭收据，不禁对朱伯伯那个时代领导干部清正廉洁和严于律己的作风从内心敬佩不已。

人对于美食的抵抗力，实在是太差了，即使一时品尝不到，心中那份欲念也不会销声匿迹，一有机会便会跃然心头。

泥鳅，南北方都出产。用它做成菜品，早些时候北方人尤其是倚海而居者大都不怎么待见。瞧不上它的小身板，笑话它身披滑溜溜的外衣不好捉拿，说它污泥中钻、浊水中长，烹饪时对火候拿捏不准会泛腥，对比应季海货，说泥鳅连食材中的小字辈都挨不上。

说起泥鳅当菜，南方人的话语会多得止不住，北方人口中有关泥鳅的所谓缺点都不是事。他们普遍觉得北方人认定泥鳅当菜的几点不足，均是“蹇脚”厨子们造成的，只要厨艺娴熟，认知食物的多样性，泥鳅这种“地位卑微”且成本低廉的食材，照样会蝶变成饭桌上人见人爱的美味佳肴。

北方人烹饪泥鳅的法子确实不多，熬着吃，或跟豆腐一起炖汤喝，这是惯常的泥鳅菜做法。胶东一带海域广阔，渔获资源丰富，应时海鲜应有尽有。近年来，这里的人们也相继推崇起食物多样性的概念来，泥鳅乘势“蹦”上了餐桌。街面上，泥鳅菜的招牌从起初的羞羞答答变得堂而皇之了。今年“五一”假期，在离蓬莱阁不远的一条巷子里，有间菜馆的招牌上赫然写着“红烧泥鳅”的菜品名称。拥有海鲜胃口的我们猛不丁遇到河鲜菜，陡生了不妨一尝之念。

得知菜馆中的泥鳅现货均采自南方，新鲜且肥硕，猜想店家掌勺者定会不亏食材，红烧出一道令人欲罢不能的上好菜肴。哪料想，颠过海货菜品大勺的厨师许是不熟悉泥鳅的“红烧”真谛，抑或是我们曾尝过江南厨师的同款菜肴，总觉得少了微辣、少了微甜、少了葱蒜之香，收汁欠佳，其色香味都有较大的提升空间。

前些天，重庆朋友来青岛游玩，我邀其前往崂山脚下的一处农家宴尝泥鳅菜肴。当服务生将偌大一盆儿泥鳅豆腐汤端上席面后，宾客纷纷盛碗尝鲜。因有茼蒿跟韭菜、辣椒等加持，给这道有滋补价值的汤菜增香提味，初尝时我便早早为其竖起了大拇指。不过，几乎天天有泥鳅菜肴拌饭的重庆朋友却与我意见相悖。捧

碗品尝时，他们认为炖的时长不足，豆腐应该手撕而非刀切，汤菜中的花椒、辣椒、姜丝应先行入锅煸香，而非汤品出锅时添加。如若照其所做，恐怕烧出的泥鳅豆腐汤菜会鲜美上好几倍。

因为有在南方工作过的经历，我是喜欢那里的泥鳅菜的。像湖南衡阳人做的荷包蛋焖泥鳅，先是用白酒或盐浸泡新鲜泥鳅，搓洗净表皮上的黏液，去头及内脏，切段沥干。继而热锅热油将泥鳅煎至两面金黄，加姜丝、蒜末、料酒去腥增香，然后再加水没过泥鳅，搁进煎好的荷包蛋及八角、桂皮，加盐、鸡精、胡椒粉等一干调味料，大火焖五六分钟，最后再放青红辣椒丝跟丝瓜或芹菜断生后出锅。菜品做工、顺序都精细清晰，成就一道靓菜自是必然的了。

粉蒸泥鳅是四川人引以为豪的待客佳肴。拾掇干净的泥鳅切段后裹细腻米粉，旺火蒸熟，撒葱花、姜丝，辅以藜子草增味。这种做法融合了传统蒸菜技法，米粉与泥鳅鲜嫩结合，其口感糯而不烂，吃罢让人口齿留香，念念不忘。此菜通常以泡椒、泡姜为灵魂调料，豆瓣酱炒底料，加高汤中火煮泥鳅，收汁前添香葱段儿提香。这道家常泥鳅菜汤汁红亮，泥鳅与黄爪之类的配菜形成口感对比，其麻辣鲜香层次丰富而明显。

上海人对椒盐泥鳅情有独钟，家庭主妇或酒楼食肆里的厨师将处理好的泥鳅用盐和醋腌制进一步去腥，裹上淀粉油炸至酥脆，之后再撒椒盐和炒制的芝麻，香酥的口感，既是拌饭的好菜，更是下酒的佳肴。吃泥鳅火锅，上海人也是乐此不疲。用腐乳和骨头汤熬制汤底，掩盖泥鳅土腥味的同时提升鲜甜感，各色配菜吸收汤汁后更显清甜。一顿泥鳅火锅，让人、让食客欲罢不能。

食材的有益成分都是固化的，而用食材烹饪菜肴的技法则是动态的，天南海北各有绝招。拿泥鳅来红烧也好，炖汤也罢，其不同烹饪技法皆可传承。传承时，结合当地人的口味喜好创新烹饪技法，在求新求变中挖掘其药食同源价值潜力，在善试善作中烹出更加美味诱人的泥鳅菜品。