

小镇出来的孩子

路 明

母亲对我说，你差一点点就是上海人。

那是1982年的七月，母亲在小镇的卫生院上班，离预产期尚有三周。外公外婆早早预订了上海“一妇婴”的产房。那天，父亲的朋友送来一串“六月黄”。母亲禁不住嘴馋，多吃了几口，当晚腹部剧疼，上吐下泻。妇产科的刘阿姨说，赶紧剖吧，保住孩子要紧。

一柄薄薄的柳叶刀划开了我的世界。我紧闭双眼，一声不响。刘阿姨倒提着我的脚踝，用力拍打我的后背。终于，“哇”的一声，我大哭起来。

小命保住了。小镇毗邻上海，1980年后，许多回不了城的上海知青在小镇安家。好歹离上海近一点，心理上是个安慰。他们大多是教师和医生，清贫，有点知识分子的臭架子。后来，又有几家内迁的工厂陆续搬到小镇，技术人员也多都是上海人。

“听讲依是闸北区的？”“老早在彭浦新村，依呢？”“娘走掉了，爷跟阿弟住凤阳路。”“好地段，上只角。”“哪里哪里。再讲，跟我搭界（有关系）哦。”

和上海人一道来的，还有蝴蝶牌缝纫机、永久牌自行车、红灯牌收音机、钻石牌手表，还有雪花膏、高领绒衫衫、大白兔奶糖、回力运动鞋……加起来，几乎就是那个年代对美好生活的全部想象。羡慕之余，小镇的居民对这帮上海人不免有几分讨厌，觉得他们高傲，精明，死要面子。大家都穷，凭什么你穿得山青水绿的。小镇的男人们尤其看不惯上海男人戴袖套买菜的模样：“买汰烧”一锅端，算什么男人？

像一条河汇入另一条河。时间久了，彼此也就交上了朋友。小镇女人跟上海女人学织绒线、熨衣服，上海女人跟小镇女人学做糯米糕、包小脚粽子。快过年了，镇上的邻居送来自家做的咸肉和熏鱼，上海人说声谢谢，哼哧哼哧倒三四部车，拎回上海的爷娘家。年后，上海人陆续回到小镇，大包小包里，有为镇上朋友带的凯司令蛋糕和三阳盛芝麻核桃粉。小镇几乎人人都会讲几句上海话，上海人用当地话买菜，阿好便宜点？看见谁家的小姑娘穿新衣服，会说，好看忒好看忒。前一个忒升调，后一个忒降调，很有味道。

琴芳的阿哥讨了个上海娘子，琴芳吵着要去上海玩。国庆节终于去了一次，却几乎是逃回来。阿哥阿嫂带她逛了南京路，看了外滩，在城隍庙吃了南翔小笼。晚上回到住处，琴芳吓一跳。十平方不到一个亭子间，睡了三家人——岳父岳母，阿哥阿嫂，阿嫂还有个刚娶媳妇的弟弟。琴芳回来后跟小姐妹比划，那个房间哦，还没我们家灶房大。琴芳和阿嫂睡沙发，阿哥打地铺。两条帘子，隔开三户人家。半夜，琴芳尿急，又不想跑出去上公共厕所。阿嫂说，床底下有痰盂。夜深人静之时，尿滋在痰盂内壁，发出响亮的声音，让没嫁人的琴芳面红耳赤。

一年一度的合唱比赛是小镇的大事。卫生院上海人多，实力公认最强。放射科的王医生指挥，化验室的郭医



“文汇报”
微信二维码

早在春节到来之前，崇明岛上的土著居民就忙乎了起来，除了揩窗扫地、打粉蒸糕、宰鸡杀羊……还要做上一缸飘香四溢的糯米酒。

说起这个崇明米酒啊，先前由于交通闭塞，岛外人还不太知晓。随着长江隧桥的贯通，崇明这个昔日的孤岛，名气渐渐响起来了。由于崇明优越的地理位置，清洁的生态环境，崇明岛出产的绿色食品，成了岛内外餐桌上食客的首选。崇明的老白酒，更是成了人们争相品尝的佳酒。因此，原先在都市货架上难觅踪影的米酒，堂堂而之的与其他名酒并排而立了。

不久前，笔者一位沪上文友打电话给我，说是近日有几个同行将踏浪过江，为的就是品尝一下崇明米酒。他关照我酒要崇明酿制的，菜要崇明生产的。千万不要忙着到超市到菜场去购。

我自然顺应他的愿望，但我也多了一个心眼跟他说：“可千万不要说我招待不周啊！”这位朋友倒也快人快语，在电话那边说：“只要你按照我的说法去做，我们一定会满意的！”

其实，早在十一月下旬，我酿好新米后就请做酒老师傅做酒了。请到了这位姓施的师傅，在我们当地名气蛮响的。都说他做的酒香能溢满长江，闻到他做的酒香味后，用崇明土著语来说，真的是“打巴掌不放！”做酒之前乘忙着烧煮米饭，用温开水洗缸的间隙，我用请教的口气跟他“嘎起了三胡”。

这位师傅边忙边跟我唠嗑。他说，做酒一般说来，首先有上好的糯米，因为糯米做的酒，清冽、透明，这是为什么呢？因为用糯米为酒料，其淀粉含量高，出酒率高。它成酒糟后，变成团团浮在酒面上，即使你不经过干净的布袋

奈放弃入学资格。王医生托了关系，安排他在小镇的高中就读。那几年，说起这件事，王医生咬牙切齿，“等着吧，是金子到哪里都发光。”

我不知道小哥哥是不是金子，我只看见他日复一日地沉默。有时半夜醒来，他书房的灯还亮着。远远看去，像一颗孤单的星，升起在小镇寂寥的夜里。

知青子女陆续回到上海，过程并不轻松：户口、住房、学习方式都成了新问题，土气的穿着、偶尔暴露的外地口音也成为被嘲笑的理由。在外地，我们是上海小孩；回到上海，又被当成外地小孩。有一次，一位回沪的知青子女和几个上海同学发生争执，情急之下，他骂出一句“外地话”。那几个本地同学顿时笑作一团。他们捂着肚子，作出夸张的反应。战斗到此宣告结束。那位知青子女涨红了脸，极力地辩解什么。最后他放弃了，颓然坐下，听凭笑骂——“巴子”、“阿乡”、“哪里来的滚哪里去”。

不要问我是怎么知道这件事的。需要一些时间和勇气才能承认，那个落败的知青子女就是我。

知青子女普遍早熟敏感，很多人长成一副少年老成、心事重重的样子。他们大多成绩不错，数理化尤其好，毕业后工作也卖力，没几年就贷款买了房。大概跟长年憋着一口气有关。

他们有两个故乡，或者说，没有

故乡。和初来大城市的外地青年不同，他们知道自己本该属于这里，藕断丝连，又阴差阳错。这种若即若离、爱恨交加的情感，是知青子女的乡愁。

小哥哥后来考取重点大学，王医生很是扬眉吐气了一把。毕业后，小哥哥远走美利坚。多年后他出差回国，抽空见了我一面。三两杯红酒下肚，我问，他乡生活习惯否？小哥哥苦笑一声。我懂他的意思。如果说父辈们曾被连根拔起，我们则生来就没有根，走到哪里，都是异乡人。

没人再提什么“知青子女”了。时代造就了这个名词，随即被迅速地遗忘。

2009年我结婚，父母执意要求我回小镇办一场婚礼，虽然他们已经回上海居住多时。毕竟，小镇有他们的朋友，也留下了他们的青春。他们在这里度过了漫长的岁月。无端更渡桑干水，却望并州是故乡。

父亲说，你是小镇出来的孩子。那天来了许多人，我不知叫了多少声“叔叔”、“伯伯”、“婶婶”、“阿姨”。婚礼很简单，没有司仪没有抽奖也没有歌舞，父亲上台说了几句话，大家就开吃，然后新郎新娘挨桌敬酒。菜是实在的，酒是醉人的。叔叔伯伯们感慨着，怎样看着我一点点长大，看我离开小镇，现在又回来。他们干掉杯中酒，称赞起新娘子，说，好看忒好看忒。

笔墨贺岁



闻鸡起舞

（剪纸）

史 萍

崇明米酒满江香

张伟杰

能充分发酵。为增加与空气接触，做酒时要中间掏空，露出缸底，形成凹坑。这是很讲究技巧的，做得不好会在几天内塌掉，这样会影响酒的质量。老施老成持重地说，米饭同酒药拌好后，酒缸大约加盖，不能透气，让其充分发酵。大约三五天后再往缸里加水，米与水的比例一般1.5到1.8之间，水加多了会感到清淡，少了会影响出酒率。因此，必须适当。加水后一般9到12天，美酒就酿成了。在发酵过程做好温度控制工作很重要，温度高了米酒的口味会偏重偏酸，温度偏低会酿制不成米酒。因此，温度过高了应当掀一掀盖子；温度偏低应当及时在酒缸外面加一层保温衣……

都市里的文友在周末带了几位同事，真的从长江隧桥过来了。毕竟交通方便了，不用了一个半小时，驱车到了寒舍。妻子是驻内能手，见朋友来了就示意我去陪他们聊聊天，自己系上围布，套上假袖走到厨房间忙乎了起来。陪朋友聊天，也得有素材。今次他们来主要为喝崇明米酒，自然我把米酒作为主要话题。我把平时积累的对崇明米酒的认识毫无保留地跟他们聊，看到他们全神贯注地在听，我越发讲得兴奋了。我说，崇明米酒是岛上产的一种风味独特的酒。刚酿成时呈乳白色，存放

了二十来天后，米酒会变成琥珀色。米酒一般13至14度左右，香味醇厚，后劲足。据史料记载，崇明米酒已经有七百多年历史了。

有位朋友问：崇明当地人对米酒喜欢到什么程度？我接着话回答说：“崇明土著居民对米酒喜欢程度就像外国人喝咖啡一样。全岛一千二百平方公里的土地上，大大小小数十条集镇上，到处可以看到卖米酒的身影。有句老话说得好，‘江南的茶馆，崇明的酒店’。早年，崇明酒店大凡是前店后工场。就是前面卖酒，后院加工。前店不大的门面房里，置上几张小方桌，四周摆上四条长凳，当时很少有小方凳之类坐凳的。那些上镇卖完像鱼啊、蔬菜啊、树菜啊、芋艿等农产品的农民，进店来把家什往桌旁一放，买上一碗米酒、一两个小菜，就会兴高采烈地小啖了起来。有些农民酒念头是有的，又怕花钱，就用几个小钱买了碗酒，问酒家要几粒粗盐，喝一口酒，舔一下盐，吃到咸味就行了。有的农民干脆只买碗酒，钱一付，仰头‘咕咚咕咚’不消几分钟一碗酒喝光了。先前，崇明岛上谁家建房，谁家娶媳妇嫁女儿，事前都会酿上几大缸米酒。到开工时，主人家会端上大碗的菜肴，斟上满满的米酒，高喊着：

我始终不知道豆腐是怎么做出来的，大人们忙忙活活，是不会让小孩子靠前的，何况豆腐又是皎皎者，藏不住一丝灰尘。我只是不断地听大人说“卤水点豆腐”，什么是“卤水”呢？不知道。但是小孩子的想象力是乱闯的马驹，很长一段时间，我都认为，卤水就是蜈蚣晒干了研成粉末泡出来的水。我看到大人这么做过，其实，那是治病用的。

蜈蚣，是一种昆虫，深褐色的身子，大肚子，长相怪怪的。夏天乘凉，它会傻乎乎地飞向电灯，嘭的一声，摔在地上，装死片刻后，翻过身子慌忙要逃。哪个熊孩子能够容忍这样的挑逗，一定会在它振翅飞翔之前牢牢逮住。不过，这东西实在也没有什么好玩的，不像蜻蜓，用线拴着，像小飞机在飞。它就知道傻爬，没头没脑地瞎钻，又那么丑，不大招人喜欢。我有时候也怀疑，又白又嫩的豆腐，怎么能跟这个丑八怪有关系呢？

在中国人的生活中，豆腐的角色是很暧昧的。它毫无阶级意识，是素的，又像是改善生活的肉菜，然而，小葱拌豆腐又是那么平民化。国宴大席，大摆大摆走进去，寻常百姓家，它也能小家碧玉般心安理得。含着“福”字儿，豆腐可是过年时少不了的。“年”是农家倾尽全力精心准备的一场大戏，在“老规矩”的一手导演下，乡亲们从不怠慢，一刻也不闲着都在隆重迎接它，年豆腐自然也是其中的要角儿。

孩子时的枝枝节节记得很牢，除了那是人生最初的印痕之外，还因为那个时候，“时序”对人们的生活有着强大的统治力。到什么时候，该做什么事情，要吃什么东西，老天规定，毫不含糊。端午吃粽子，中秋吃月饼，过了这个村就只得看那个店，需要一年的念想才能再次达成现实。哪里像现在，管他春秋冬夏、天南地北，掏点钱就召之即来挥之即去，这反倒降低了“物”在人心

中的分量。

那时候，人们平时很俭省，过年却放手奢侈。比如豆腐，就不是平时买一块两块的，而是背上半麻袋上好的黄豆，到豆腐房去，要做出一米见方的一两铁盒。那简直要开豆腐宴了，豆腐也真是万能菜，炖鱼炖肉炖白菜，样样都灵。我奶奶非常喜欢吃鲚鱼炖豆腐，除了这两样之外，再加上萝卜丝，炖烂了，有浓汁，似汤非汤。鲚鱼，我们《庄河县志》上是这么描述的：“鲚子鱼，体扁平，形似鲚，故名。两眼生于背面，两旁有喷水管。口鼻生于腹面，头尖尾长，无鳞而滑，多黏质，冬时最肥。”（1934年本，万卷出版社2012年10月新刊本第288页）看这描述怪怪的，是的，它的眉眼和口鼻乍一看，像个老大爷。后来我才知道它学名叫鲻鱼，近两亿年前，是鲈鱼的同类，长期将身体隐藏在海底的沙子里，才进化成今天这样子。这鱼体型很大，切一半炖豆腐，就有半小锅。“冬时最肥”，吃得正应时，喝点鱼汤，吃口豆腐，美味，美味。

在北方，寒冬腊月，天地间就是大冰箱，冻豆腐也是少不了的。它本身没有什么味道，跟肉片，酸菜，海鲜放在一起，则把别的食材的味道都吸来了，吃火锅时，它便大显身手了。刚端上来时，冻豆腐还带着冰碴儿，硬邦邦的，扔进沸汤中，搅锅有声，吃起来仿佛多了好几分豪迈。豆腐块儿，油炸过，再炒菜，也是一种吃法。做豆腐剩下的豆腐渣，跟雪里蕻炒着吃，就着玉米粥喝，别有风味。豆腐还可以腌着吃，切成小块。腌出的豆腐，不是那么嫩了，但是放点油，放点葱花，一蒸，另有一种鲜味。过了年，二三月，青菜没有下来时，这也是度过荒荒时节的好菜……套用一句现成的话：豆腐，简直浑身都是宝啊。北方人粗犷，菜蔬吃食，基本上是保持原生态的，像汪曾祺笔下虎皮豆腐、菌油豆腐、文思和尚豆腐等等，即便有这种做法，也不会这么文绉绉地叫着。我们最简单最粗暴的吃法就是，刚做出来的豆腐，来一大块，蘸着大酱吃，好吃，大大的好吃！

关于年豆腐印象最深的记忆，还不是吃豆腐，而是去豆腐房取做好的豆腐。我们屯子没有豆腐房，邻村小屯也有一家，冬腊月，大家都要做豆腐，那里整天忙个不停。那一年，我大概十岁吧，爷爷带着我去那里取做好的豆腐。清晨八九点钟，爷爷推着独轮车，我跟在后面。天很冷，哈气成霜，好在仅有三四里地的路。豆腐房在院子的一角，矮矮的，很简陋，热气腾腾。刚出来的豆腐，装在大铁盒里，上面盖着一层蒸布，豆腐还淌着水，冒着热气，浑身带着清香，味道很辽阔。大约是大人们鼓励，加上我必不可少的逞强，我提出往回走，我来推车，爷爷居然也答应了。

直到那一天，我才发现独轮车是最阴险的发明。它不像两轮车，掌握好方向，就算平平稳稳。独轮车，掌握平衡就需要力气和技巧，特别是在运动中的，稍微不慎偏向一边，就有人仰车翻的危险。一个小学生，肩膀的力气尤其没有长性，刚开始还好，到后来，路的起伏已经让脚步慌乱。我推着两个车把，两臂酸酸，歪歪扭扭，一路向前。车子走起来不由人，到后来，我觉得是它在拖着我去走，越走越快，不一会儿就气喘吁吁。那真是小心翼翼外加胆战心惊，我深知这车豆腐的分量，要是把它翻在地上，那可不得了。一种男子汉的尊严似乎又命令我，不可能放下车向爷爷求救。爷爷已经被甩在后面很远，我前面的路，绝对不是一马平川。我们村叫小曲屯，不仅是姓“曲”的人多，而且，在所有屯子里，没有见过一个像我们屯子的路那么曲曲折折的。有一个大坡，我用蛮力上去了。有一段路，是从田地中穿过的，车轮在垄沟间跳舞，我的心也七上八下的。没有支持，没有依靠，我只有狠下心来，一条路走到黑，直到看见熟悉的街巷了，还来不及高兴呢，一个大下坡没把我折腾散了骨架。想不到，下坡比上坡还难，控制平衡，控制方向，还得控制好速度，刹不住车，那可是直奔沟底……

太阳升得很高了，然而，我已经不需要它的温暖了。手心都是汗，感觉身上也像豆腐一样冒着热气。我记不清那天到家后的情景，我自己已有瘫倒的感觉。大人们似乎没有觉察到这一切，除了赞扬几句外，生活如常。是啊，屯子里那些坑坑洼洼的路，一辈辈人，谁不是这么走过来的？

2017年1月19日凌晨两点于竹篱居