

情趣·健康桥

与蛇同居

| 浦学坤 文 |

龙年过,蛇年就来了。人们常把蛇雅称为“小龙”,以示尊崇。自然界的蛇,有毒蛇和无毒蛇之分,也有野蛇和家蛇之别。在农村,家中常有蛇出没,人与蛇同居,是习以为常的事。由此,也就生发出许多奇闻趣事。

| 大蛇横卧房门口 |
小时候,家居农村,老屋里常有蛇出入。记得有一天夜晚,我和弟弟准备睡觉,当手举煤油灯走到房门口,突然发现一条蛇横卧着,足有三四尺长。只见它吐着舌头,两眼发出绿光。它看着我似乎在说,我等着同你们一起睡觉呢。

我弟弟一声惊叫,祖父听见了跑过来。他轻轻地对蛇“嘘、嘘、嘘”地吹了几口粗气,然后说:“你走吧,别吓着我的孩子!”可那蛇一点也不在乎,岿然不动,似乎它才是这里的主人。还是祖母厉害,只见她拿了一把锄头,跑过来吼道:“你要我们的命,我叫你没命!”说来也怪,那蛇也是欺软怕硬的家伙,嗖地一声不见了。祖父说:“家蛇不可打,它会给我们带来好运。”祖母说:“我也是吓唬吓唬它的,如果它咬人,我们也不能手软。”

| 与蛇共眠 |
有次回家,大哥说起“与蛇共眠”的趣事。

那是村上的顾君有一次睡觉醒来,觉得身旁有股寒气,用手一摸,凉冰冰的不知什么东西。随即开灯起身,将被子掀开,只一看,直惊得三魂吓落两魂半,一条火红色的赤链蛇盘曲在床上。赤链蛇虽然无毒,但它的一副模样也会把你吓得够呛。还好,顾君和它同眠,一宿相安无事。

其实,赤链蛇也是家蛇,而且是国家二级保护动物。在自然界,有许多蛇,只要你不伤害它,它也不会伤害你。有些伤害是误伤,有些则是因果报应。

| 别墅里的蛇群 |
我有一位老乡,买了一幢山脚下的别墅。他在装修的第一天,发现大厅里有一群蛇,集聚在墙角里。还有几条蛇盘踞在房间。老乡在农村见蛇多了,虽不怕但也感到疑惑:新宅还没住人,怎么会有那么多蛇来光顾呢?他没多想,就点燃柴火,让它们在烟雾中慢慢撤离。
我对老乡说,那里一定是蛇窝,别墅建在蛇窝上,侵犯了它们的居住权,它们当然要回迁。它们集聚在一起,一定是在商量何日举行乔迁之喜呢。

老乡呵呵笑道,你别说得那么玄乎,我才不在乎它们呢。但话又说回来,蛇有自己的地下王国,据说里面有无数宝藏,说不定我还靠它们发财呢!

想不到老乡胸怀豁达,充满善念,还那么幽默,如果地球是一个自然村,人与蛇,人与其他动物一起,都能和谐共处,那一定是长满智慧树的“伊甸园”盛景了。

| 蛇鼠大战 |
农村的老屋里,不仅有蛇安居,老鼠更是昼夜出没。老鼠在家中偷吃粮食,乱咬衣物,而且随处撒尿拉屎,还相互打闹,吵得家中不得安宁。
如果听到剧烈的“叽叽叽”的惊叫声,那肯定是家中的灵蛇出现了。这时,站在房门口,或睡在床

上,如听见“叽叽叽”“哒哒哒”连续不断的声音,毫无疑问,这是老鼠在乱窜,而后面一定是灵蛇在追捕。一场蛇鼠大战,往往少则几分钟,多则半个多小时,直到鼠落蛇口才告结束。蛇是鼠的天敌,即使鼠入地洞、墙洞,蛇亦能跟踪入洞,将鼠逮住,这比猫可招高一着。每当灵蛇捕鼠,我总会为蛇的机智灵动而叫好!家中有蛇是吉兆,这也是家蛇得到敬畏的缘由吧。

| 蛇盘蛤蟆谁胜出 |
大哥说,有次他在老屋的隔水门塘里,发现有一条赤链蛇盘着一只癞蛤蟆。只见那蛤蟆不时鼓腹而后收,并发出“咕咕咕”的声音。过了一会,那蛇已不见踪影,而蛤蟆却伏在原地。可见蛇已领教了蛤蟆功之厉害。

只要自身强,就不怕对手的围困;即使是强者,也不能到处逞强,毕竟强中还有强中手。

| 墙洞里伸出蛇头 |
记得我在外地工作时,有次回家,发现米囤旁的墙洞里伸出一个蛇头。那家伙瞧着我一点也不惧怕,似乎对我说,别害怕,我是帮你家逮老鼠的。我没伤害它,让它安居在墙洞里。

我离家后担心妻子看到后会受惊,会不敢住那间老屋,于是给她写信,告诉她,米囤旁可能会有蛇出现。一旦发现,别害怕,那是家蛇,帮我们看家护院的。

事实真是这样,家中常有蛇出入,从未伤人。有时发生蛇鼠大战,也是让我们免费看大戏。

众生·人民路

老白酒

| 陶晓菲 文 |

秋深了,家家在问,做酒吗?
我不喝酒,但我的外公和大伯喝酒的,他们喝的酒没有多么名贵,是家常酿造的“老白酒”。装“老白酒”的瓶子普通,不过是一个容量大的透明拎桶;盛“老白酒”的酒杯也普通,握着吃饭的瓷碗就可碰杯;做“老白酒”的人,也都是普通随常的人物,家家做得“老白酒”,家家喝得“老白酒”。每到逢年过节家里人团聚时,外公或是大伯总会问一句“要带酒吗”,常是得到肯定的答案后,就会毫不吝啬地拎上一大桶,将这个节过得更圆满些。

但我总觉得“老白酒”太过于费力,每次见外公倾倒时,都把一桶酒举得齐桌高,此时酒桶晃荡着却能不洒出点来,真是神奇。又常觉得“老白酒”粗糙了点,颜色是浑浊的白,不似酒品广告中的“茅台”“五粮液”般澄澈透明,仍旧带着“米”的印记,让人一眼就知了来处。但长辈却都爱这一口,一年四季,不嫌自家米酒浑,推杯换盏间尽是寻常之乐。

傍晚时分,大伯娘来喊我妈妈,说家里在“做酒”了,我见过喝酒的,但没见过做酒的,也跟了过去瞧瞧新意。

大伯家100斤的糯米在前一天就已经清洗干净,泡发了一夜,涨得滚圆了些。第二天搭了灶,把锅往上一安,就在那里蒸。过了一个时辰,米蒸好了,成了饭,摊在大扁子里,冒着热气,就等着慢慢变凉好做酒。大伯母随手捏了一团米饭,在手里来回滚了几下,就成了一个新的饭团,她笑着将饭团送给我跟前,我咬将下去,糯米是黏乎而扎实的,毫不松软,乍一口没啥味道,可刚咽下去,那股子清淡的香味就在嘴里漫溢了出来,浅浅的,又很久不散。邻居家借了大伯父的灶,也在蒸米,他蹲在那里,盯着跃动的火焰,不说话,时不时往里添着柴火,搅动一下火堆。火光映红了他的脸,火苗也在他的眼里摇曳着,空气里是沉默的因子,只有木柴的“噼里啪啦”声舞动几下。听说,做酒时不能够说话的,要尊重酒仙,才能酿得一年的好酒。

终于,糯米沾染上了这深秋的温度,终于可以开始做酒了。大伯将糯米铲了三盆,倒入缸里,均匀撒上一层酒药,再倒入三盆糯米,如此循环反复,直到将100斤的糯米和1斤的酒药倒入缸里,普通而简单的操作,在沉默不语的大伯手中,变得仪式感十足,他没有那么

庄重坚毅,但又带着些许的期待和谨慎,一步一步,熟练而小心。这米是极寻常的江南糯米,这水也是极寻常的长江之水,就是这酒药,有些许的不寻常。要做成酒药,就要在白露时候煮酒药草,沥出汤水,倒入由粳米浸泡后碾压成的面粉里,混合起来,再揉成一个个小团圆大小的面团,排列在已经铺好的一层稻草上面,发酵并晒干,直到长出霉菌,再碾成粉末,就成了“酒曲”。再寻常的酒里,也需要这精妙的重要一点,酒的好坏不仅跟手法有关,也干系在这酒曲之上。

不多时,大伯就排好了糯米,撒好了酒曲,他又紧接着拎来了三桶的冷水,“哗啦”直接倒入缸里,把米激了一激。等水渗入了米里,他弯下身子,把糯米自下而上挖开,将紧致的米松散开来,再倒入剩余的酒曲和水,盖上盖子,层层铺上被子,还在缸的外面围着保温层。此时,一缸酒该做的流程都已完成,甚是短暂,剩下的,就交给时间这个大师去酝酿,直等两三天后开缸,再来细尝。

“莫笑农家腊酒浑,丰年留客足鸡豚”,最家常的酒,最普通的做法,却能喝着最真切的情!

忆旧·古运河

冬捕黄雀

| 胡建琛 文 |

寒露季节,是水稻成熟季节。记忆中,当年的黄雀成群,白天到处飞翔觅食稻谷,那时是无锡农耕生产的“害鸟”,让农人防不胜防。傍晚,黄雀像云朵一片,它们降落在附近芦苇荡里过夜。

黄雀和麻雀,都属于雀形目雀科。它们体型都较小,黄雀漂亮,比麻雀略小。黄雀肚子下面的毛是黄色,头顶是墨黑,雄鸟的羽色鲜艳,上体为黄绿色,雌鸟身体有灰绿色的斑纹。麻雀全身则基本是棕灰色的。

我母亲以前住在西高山的东面村庄,她说堰桥人有句名言:寒露黄雀霜降蟹。指节气到得此时,是黄雀及河蟹最肥美的时节,当地人捕黄雀是这里特有的一种景象。冬捕黄雀分业余的、专业的。母亲是长女,小时候带着弟妹去西高山、许巷等芦苇滩荡,张网捕黄雀,每有收获,可售卖到堰桥街上的酒店,用以给大舅交学费。

听老辈人讲,到堰桥胡家渡来专业捕雀者是扬中人,他们的船停在芦荡。每年,他们要向芦苇管理户交3斗大米,作为捕黄雀的许可呢。

这个专业捕黄雀行当,需棚船一条,捕鸟大网、竹篱环、长竹竿等,以及猫头鹰两只。傍晚时,看准成群的黄雀降落在芦苇荡的位置,待到黄昏后,一般晚上九十点,悄悄地把鸟网用竹竿撑起,树立在鸟群的下风处(看当晚的风向而定),靠近鸟网的两端各挂一盏桅灯,其作用:一是引导小鸟向光亮处逃;二是牵着竹篱的人能有方向感。两位壮汉拉着连接好竹篱环的两端,朝围网方向把芦苇压弯去赶小鸟,另两人各掌一根长竹竿,竹竿上结细长麻绳的猫头鹰,在空中盘旋鸣叫,压住不让黄雀高飞逃跑,赶到尽头即可收网。如遇到天黑小雨,必定高产,一网有40—50斤;如天晴月明,一晚上仅几百只了。

那时,黄雀捕来是吃的。幼时,在寄娘家吃年夜饭,每年能吃到炸黄雀,因人口多,这道菜总是被我们四五个孩子一抢而光,大人们慈爱看着。

堰桥当年有一道名菜,叫干炸黄雀。还有酱烧黄雀,以及香菇炖黄雀,均是以黄雀、香菇为主料的菜品。新世纪初,曾在本地某酒店品尝过黄雀(麻雀)塞肉,当然这道菜后来基本绝迹了。

不久前,随团去北方,晚上在农家乐吃饭,竟然又吃到干炸黄雀,不是整只,而是分为两小片,与红辣椒同炸。主人说,这个黄雀是专门养殖的。

黄雀羽色鲜丽,姿态优美,歌声委婉动听。如今,黄雀和麻雀都已被列入《国家保护的有益的或者有重要经济、科学研究价值的陆生野生动物名录》,有一定保护价值。我们大家都要保护野生动物,做一个有爱心、有责任感的人,有益于农林及生态环境哦。

