

人间物语

那年味,那地铺

| 孙明峰 文 |

外婆一家住在千年古镇上,青砖小瓦的老宅子,低矮、局促、破落,尽显百年沧桑。五十多年过去了,旧时的记忆依然清晰、甜蜜。

记得童年时,大年初一,我们兄妹几个虽有一两件新衣服,却没有与第一大节匹配的美食。我们嘴馋得能挂上油瓶。父母抚摸着我们的头愧疚地安慰道:“今天将就就将就,明天就有好吃的了。”好吧。那压岁钱呢?想多了,那些年正是我们家最困难的时候。“四体不勤,五谷不分”的父母奋力挣工分,勉强养活一天天长如狼似虎的三儿一女。真的难为他们了,不谈别的,谋个饱腹,难啊!

于是,外婆家就成了我们兄妹迫不及待想去的地方。每到大年初二,一家六口,风雨无阻,兴高采烈急切登上轮船,前往六十多里之外的外婆家,一是拜大年,二是打牙祭,还有“热乎乎”的红包等着我们拿。

外公是镇上数一数二的名厨,谁家奢办红白喜事,约到外公掌勺,方算妥妥的安排。跨进腊月,外公能一天几跑菜场,精心采买年货。外婆家也不算富裕,平日里也舍不得吃、舍不得穿,但疼起孙辈来毫不手软,大有把菜市场全搬回家的架势。硕壮的毛猪头两个,一手一个,外公哼唧哼唧拎弯了腰。到家先是烫后是刮再是镊毛,耗时一整天,把两只毛嘟嘟的猪头打理得粉白娇嫩。插朵鲜花其上,活脱标致的猪新娘。花椒、八角做伴,腌个十天起卤,挂在雨淋不到的屋檐下,任由风吹日晒,不久猪脸变色桃红,像极喝高老酒的猪郎信。年前炖一只,生姜、小葱、高度酒倾情加盟,煤炭炉上猛火笃文火煲,少许香气四窜。解刀装盘,有孩子一旁咽着口水不离不弃欣赏外公的刀艺,外公懂的,顺手挑一块上好的塞到他的嘴中,小馋猫抹着油嘴蹦蹦跳跳跑开玩去了。与孩子等身的草鱼两尾,鸡公四只,腌!对咸味的酷爱,大人孩子一如既往从未改变过。这些,虽不是主打菜,但摆冷碟既方便又快捷,还是上乘的下酒菜。老母鸡两只,猪蹄爪要买好几副,肚肺两套,大肠两刀……凡此,视情只增不减。起早带晚连续作战,外公的老腰累得直不起来,外婆、舅舅十分不忍,偷闲施以援手,确保不误节点。腊月二十八夜起,煤炭炉子二十四小时熊熊燃烧,煨好这个煨那个,歇人不歇炉。烂熟后,分门别类,大头盆盛装,一溜排在通风的条桌上,蔚为壮观,一大家子泼吃到闹元宵保定无虞。点刀烧百叶、慈姑五花肉,各备满满一脸盆;老母鸡汤百搭,打底烧杂烩,人见人爱,餐桌上尊居C位。它们是家常菜也是永恒的主菜。蔬菜若干。芋头丁儿汤必需的,吉

利菜,吃了遇贵人。

大早,起床的人络绎不绝,人丁兴旺生物钟不一也。排队洗漱过后,美好的一天从“皮包水”开头。外婆外公袖套、围裙武装以待。肚肺汤,大肠汤,蹄爪汤任选,也可兼选,喜欢就行。加个荷包蛋,扯几根粉丝,吱一声,大可满足。青蒜花儿,调味的极品,必不可缺。外婆三指并拢轻轻啄起,天女散花般往热腾腾的碗里一抖撒,筷尖上下翻飞几下,入肚沁透五脏六腑。春卷算不上大菜,但肩负压轴的使命。外婆家的菜谱上,贵菜从未缺席过。为的是我们啊,在远离城镇的乡下,此“君”可望而不可即。那时没反季节蔬菜,馅儿只有菠菜和豆沙,足够了!菠菜馅儿主打菠菜,与咸肉粒、猪油渣密切携手,堪称神仙配。“小心,烫嘴!”舅母吆喝着端上了金灿灿脆酥的春卷。春卷闪亮登场,孩子们眼睛泛绿,起立撸袖,弃筷动爪,咬着嚼着呼着,打嘴都不肯丢。两大盘顷刻风卷“馋”云,孩子们这才拍拍滚圆的小肚打着饱嗝去放炮仗。

忙碌了一天的外公外婆,每到这时,终于可以屁股挨到板凳喘口气了。叨支烟,笑嘻嘻,眯着眼瞅瞅你看看他,满腔的怜爱。

酒足饭饱,母辈们负责拾掇。锅碗瓢盆各归原位,方桌、凳子一律靠边,泥土地面扫得瓦亮瓦亮。收稻时精挑细选出来的几捆干草靠墙站立候场已久。解开,厚厚铺平垫底。为防不安分的稻草四溢,委屈张张长凳倒下,四脚朝外围成“方池”。两条方正柔软的蒲席,从橱底请出,直接铺在上面;晒得崩干的三条被子远远一摞,地铺立就。我们像发现了“新大陆”,蹬掉鞋子,一跃而上,又是翻筋斗,又是竖蜻蜓,又是哈胳膊窝。大的带着小的玩,主动俯下身,让小的当马骑。欢声笑语不绝于耳,赛过任何一家娱乐场。宽敞的地铺本来为大人定制的,我们这些孩子却兴奋不已,不肯撒退,“鸠占鹊巢”的闹剧诞生了。疯得不可开交,必有“惊喜”,各家的大人心中有数。几枚尿将级外甥,要大显身手啦。嘻嘻,睡梦中,众尿手不约而同一通酣畅,蒲席都快漂浮起来。晨曦中,尿香盈堂,叹为观止。此情此景,父亲张口即来:“外甥尿舅家,舅母生带把。”亲们哄堂大笑,齐叭叭山呼:“上红包!上红包!上红包!”外婆皱巴巴的脸灿若鲜花,放下手中的活,没打盹,小脚颠颠地奔向大姑爷,秒上!那一年舅舅新婚,此鸽(子)金贵。

……

时过境迁,云卷云舒。“丰衣足食”过去可是奢望,现如今小菜一碟。然而,外婆家那年味,那地铺,那蒲席、稻草的芬芳,永驻我心!

忆林

十样菜

| 谢建骅 文 |

春节期间,总会想起家乡的年味“十样菜”,这也是母亲和乡下人家过年必做的菜。

“十样菜”,顾名思义,里面应当共有十种食材。过年的这十样菜,可花费了母亲不少精力,早在夏秋之际就着手筹备了,如挖马齿菜,摘扁豆角,把茄子切成条块,将其洗净,用沸水焯熟,晾干后贮存好。腌制的苏州青白菜,也是十样菜里的一分子。其他原料则是到家里有啥用啥,通常有藕、芋头、慈姑、黄豆芽、百页、胡萝卜丝、水芹、黄花菜、荠菜、茶干、花生米、荸荠、青蒜等。说是十样菜,其实多多益善,并无上限,年景好的时候,十样菜里的花样自会丰富一些。

十样菜是乡下世代相传的传统菜,有着深厚的乡土文化底蕴。乡下人过年图个吉利,十样表示十全十美,各样食材也都“巧立名目”。母亲在食材选料上有讲究,像“芋头”,吃了芋头来年遇好人;藕是路路通,新年好运连连;长长的水芹,寓意幸福日子长又长;母亲选用荠菜,则是音似“聚财”;慈姑在水乡是人们最喜欢的食物,慈姑在我们这里还有一个别称“吉祥”,在年味十样菜中,这是母亲首选的一种食材,意即来年的生活幸福美好吉祥如意;“荸荠”与“福气”谐音。在二十世纪六七十年代,家家日子都过得拮据贫困,但人们对美好生活的向往一刻都没有停止过。

母亲开始做十样菜之时,我们都围拢在一起,扳着指头帮母亲一一盘点食材,生怕忘了什么。母亲将十样菜的食材全部凑齐洗净放在篾篮里,等锅里的油炸好,将篾篮里的食材全部倒入锅里,“扑哧”一声,顿时锅里腾起了一团烟气,灶屋里,漫满了菜油的清香。俗话说:“油多不坏菜。”这话现在很多人不以为然,现在

生活条件好了,注重养生保健,菜肴越是清淡越好,可在那个年代,物质匮乏,菜里多放油才觉得真好吃。

母亲挥动着大铜铲,在锅里不停地翻炒,最后加一些清水,盖上锅盖焖一会儿。揭开锅盖时,十样菜,清香扑鼻,令人垂涎欲滴,我对着盛在菜盆里的那个带嘴的慈姑伸手即拿,母亲立即递来双筷子。临上桌,母亲将十样菜里再淋上少许麻油,则愈加清香四溢,入口润滑,脆中带嫩,咸中有甜,红黄黑白青五彩缤纷,可谓色香味俱全。

除夕的年夜饭上,母亲总会盛一大盘十样菜放在餐桌上供一家人品尝,这时,母亲会让我们兼十样菜吃,她告诉我们说:“新年吃十样菜好着呢,来年身体胖胖,精神旺旺。”父亲在一旁,边咪着米酒,边微笑着,我们本来就喜欢吃十样菜,听母亲这么一说,吃得更欢了。

年初之时,正是三九、四九的寒冷天气,十样菜吃上十朝八日不成问题,一日三餐,餐桌上都少不了这十样菜,我们就是喜欢。芋头吃在嘴里黏滋滋的,荸荠、河藕咀嚼有声,甜津津,口齿生香,慈姑酥酥的,难怪它的别称叫“吉祥”,这正是我们的如意菜。年味十样菜,透着水乡地域特色的菜肴,氤氲着水乡气韵清香,这样的年味怎能不叫人喜欢呢!

年味十样菜,对于生活条件有了巨大变化的今天来说,是算不上什么,今天的餐桌上,鸡肉鱼蛋成为日常生活中的常菜,海鲜也不足为奇。但这种深入骨子里的年味十样菜,使我至今忘怀不得,每年回乡过年,母亲都会烧一盆十样菜,等烧好的那一刻,我首先拿来筷子和碗,盛上一些抢着尝个鲜,这才是家的味道,年的味道。

片羽

红果冬青树

| 陈宝明 文 |

在我的眼里,红果冬青树是大自然恩赐在宜兴市湖洑孟峰山的奇珍异木。夏天满树浓荫给人享受清新;冬月枝叶茂密,满树红果,清香四溢。最为美妙的是,树叶闪着绿幽幽的光,在微风中,绿叶与红果轻轻摇响。

记得在1995年,张公洞恢复古景观——洞灵观。特请当地专业绿化人士,将孟峰山上这株高大挺直、分外秀美的红果冬青树,移植至洞灵观大门左侧。据当地老农介绍,孟峰山上的红果冬青树,是野生的。多少年前,一粒成熟饱满的种子,落在孟峰山坡上,这里的土壤松软、湿润、肥沃,种子就很容易发芽、成长。值得一提的是,孟峰山的红果冬青树,结籽初为青,渐转紫黑,最终呈红色,被称为神仙子。万历《重修宜

兴县志》、嘉庆《增修宜兴县旧志》等,均有红果冬青树的记载。

20多年过去了,移植至洞灵观门口的这棵红果冬青树,高大且枝叶茂密,树冠广展,生动鲜亮。它从不与那些五彩缤纷的花儿争香斗艳,披着青绿,红果显得那么火红,始终坚强挺立在寒风当中,坚韧不拔,葆有一种爱意和温暖。尤其在白雪的映衬和阳光的照耀下,满树一束束红色果实深绿的叶丛中,晶莹剔透,仿佛一簇簇红色宝石,闪闪发光。如果走近细细去闻的话,就能似有似无地闻到一股淡淡的清香。

红果冬青树就像它的名字一样,越到冬天越青翠,更有那冬日的红果,引得来往游客驻足观赏,争前恐后在树旁摄影留念。



春天的猜想

摄影 苗青