

风光四季

拂堤杨柳醉春烟

张晓峰

一缕吹面不寒的风,吹醒了门前池塘边上的杨柳,枯褐的树枝渐渐泛绿,枝芽吐出了鹅黄嫩绿的细叶,长长的柳条随风摇曳,婀娜多姿,像纤细楚腰,秀发飘逸的舞女翩翩起舞,让人如痴如醉!

在地球上生息繁衍一万多年的柳树,实在是大自然对人类的恩赐。她以顽强的生命力,为人类送来了一抹春色,扮靓了广袤大地,寄托了缠绵悱恻的离情别绪,书写了动人动容的优美华章!

“绿杨烟柳晓寒轻,红杏枝头春意闹”,“草长莺飞二月天,拂堤杨柳醉春烟”,“碧玉妆成一树高,万条垂下绿丝绦。不知细叶谁裁出?二月春风似剪刀”,“两个黄鹂鸣翠柳,一行白鹭上青天”,“天街小雨润如酥,草色遥看近却无。最是一年春好处,绝胜烟柳满皇都”……你看,在早春二月,春寒料峭,当草木还在酣睡的时候,杨柳就悄悄换上了绿色的裙裾,展开细柔的丝绦,裁出嫩绿的细叶,随风起舞。黄鹂在枝头尽情歌唱,那随风飞扬的柳絮,如轻纱笼罩,似烟雾弥漫,如仙如幻,真是一个绝胜的风景啊!

“有心栽花花不发,无心插柳成荫”。柳树的生命力是极强的。不论平地山川,不论盐碱贫瘠,不怕严寒酷暑,不畏旱涝水涝,不需要精心培育树苗,不需要尽力平整苗床,那因风而起的柳絮裹着微如针尖的种子四海为家。但人们更多地爱用枝条扦插的方法,切一段带芽的插条,在冬春季插入土中,过不了多久就会冒出嫩绿的叶子,要不了几年就长成参天大树,树头如盖,引来鸟语蝉鸣,也为人们送来一片清凉。因此,也无论江南还是塞北,无论是雪域高原还是沿海滩涂,无论是杭州的西子湖畔还是新疆的大漠驿道,柳树的风景倩影无处不在,“苏堤春晓”“烟花三月”成为让人们流连忘返的靓丽风景。

千古以来,无数中华儿女,无论命运和机缘将他们带到何处,无论环境多么艰苦多么恶劣,他们都像柳树的种子和枝条,扎根大地,生根发芽,抽叶吐丝,干早旱不死她,水涝涝不沉她,狂风吹不倒她,贫穷穷不灭她,她始终保持着旺盛的生命力,始终保持着昂扬的斗志!杨柳,你何尝不是中华民族艰苦奋斗、坚韧不拔、自强不息精神的光泽写照!

千百年来,杨柳积淀着中华民族特有的审美情趣,体现着中华民族的性格特征,她激活了春天的盎然生机,寄托了人们的别离愁绪,唤起了人们对生活的美好联想,她坚强而柔韧的性格,蕴含着中国人的处世智慧,不胜枚举的杨柳诗词成为中国文学中一道靓丽的风景。

感谢美好的春天有杨柳伴舞,感谢我们的精彩生活中有杨柳相依,有柳诗吟唱!

风俗拾萃

鹤乡婚嫁习俗

冯小雨

合婚。男方在接到女方的庚柬以后,要将其置于中堂的香炉下压三天,待举行一种特定的敬神仪式之后,再用一张红纸写上小伙子的生辰八字,请算命先生合婚。所谓“合婚”,一看年庚是否可对,二看属相是否相克。俗有“自古白马怕青牛,羊鼠相逢一担丢,蛇见猛虎如刀绞,猪与猿猴死对头,玉兔逢龙难作伴,鸡犬面对双泪流”等属相相克的说法。合婚时根据“可对”和“是否相克”的程度把婚嫁分为上、中、下、差四类(上类叫“天衣婚”,中类叫“复德婚”,下类叫“中收婚”,差类叫“游婚”)。一般人看到合的是游婚也就不敢提这门亲事了。

换帖、过礼。“相亲”之后,要履行订婚手续,俗称“过礼”。“过礼”的第一步,是由媒人把男方的生辰八字送到女方,女方的生辰八字送到男方,有些迷信的父母,自认为是对儿女的婚事负责,往往在接到贴帖之后要请算命先生推算一下,看双方的“生辰八字”是否相合,如果不合,婚事就要重新考虑。“换帖”、“合八字”之后,媒人要选个好日子,带男方去“过礼”订婚。“过礼”是婚事,一般嫁娶的主动者(无论男女)要向另一方送一摞重礼,礼物至少要包括猪肘子一个、酒一双、鸡鸭各一只,给对方父母的衣料各一套,鞋袜各一双,包封一个,给姑娘的东西若干。包封里的钱,给姑娘一些订婚礼物,有的地方称之为“见面礼”。一般都在事先由媒人同双方分别协商好,不能由男方(或女方)给多少算多少。当然,男方或女方父母也尽量替对方着想,力求节俭一些,少收聘礼。

红订。经过合婚,男女双方满意后即可“订亲”。这种订亲有的地方称之为“小订”,小订的第一步是“红订”,即男方用一张红纸叠成三折,一面写上“乾造(即男方)于x年x月x日x时生”,中间一面写上上联(如“苏才郭福”之类),再用红纸包好送到女方家,女方收男方的庚柬之后,则要专门请先生再配上“红订”,在“乾造”旁边写上“坤造”(即女方)于x年x月x日x时生,同时对好下联(如“娘子彭年”之类)。这样的行为称之为“红订”,有的地方又称为“穿庚束”。

下礼。即男方向女方送彩礼。过去的彩礼有事先议定的聘金,亦有礼品(一般为食品)和礼物,有钱人家还要送首饰盒,内装银镯、金圈、戒指、项链之类,并分别装进担子里。男方出发前还要烧香敬神,鸣鞭炮。

回好。女方迎接男方送来的礼物时,也要鸣鞭炮,招待果子茶,吃甜酒,并回赠礼品。一般是食物礼品留一半回一半,并加上糕、粽、团、圆(寓“高中团圆”)。另外还要专门给新娘买鞋、帽、围巾等,有的地方把此种礼的名目称为“上下龙”。像这样完成正式订婚的仪式过程,统称为“回好”。



时光流年

我家那座老屋

陈苏民

老屋,打我记事起就住在里面,感觉过了几个世纪。

老屋的外形不怎么美观。长12米,宽有六米,看起来就像身材短粗的胖子横躺在土地上。老屋的色彩也不美观,暗红的墙砖,配上黑色的瓦片,像一个蹲着不动的老鸚鵡。不过对老屋形象不满意,不代表不爱老屋,就像家长对孩子一样,嘴



地名故事

卢公祠内供着三神牌

唐修礼

很早以前,在新坝镇有座卢公祠,后来在日寇侵华期间被日军炸毁。

据历史记载,在卢公祠的最后一幢中间,供三个神位牌,中间是卢公雅雨,而左右两边呢?东边一位是南京按察使(别称臬台)丁恒甫。他与张謇是儿女亲家,丁的儿媳是张的女儿。张丁原来关系很好。

张謇是清末状元,而且这状元未经殿试,是慈禧太后口头点的。那年慈禧63岁,她闭目养神时,信口令主考官由上往下第六十三张卷就是状元。主考官到第63张,正好是张謇,所以便中了状元。张謇到射阳办大钢公司搞开垦,找人投资入股,当时他的亲家丁恒甫也投了股。后来丁大人发现了这地不能要,坑害北七灶灶民,灶民受不了。丁大人不仅退了

岁月留痕

给母亲一片春暖花开

崔向珍

春天,一望无际的田野一片新绿,河岸边的芦苇拔着节拍蹭蹭地往高里窜。炫彩的野鸭在水面上高一声低一声地唱着欢歌,伶俐的小燕子飞快地掠过青油油的麦田,这黑色的小精灵在尽情地享受故乡久违了的那份从容和自在。

漫步在这欢乐祥和的气氛里,我在寻找那些嫩嫩的野菜。毛茸茸的白蒿,顶着小黄花蒲公英,冒着暗红色尖芽的苦菜,散碎而馨香的荠菜等等,这些都是老母亲的最爱。

母亲腿脚利索的时候,经常自己拿个菜篮,在田野里挖取新鲜的野菜。她把那些柔软的白蒿洗净,裹上干面粉搅拌均匀,平铺在蒸屉上大火煮熟,我往往迫不及待地夹取一筷子人口咀嚼,那种感觉绵软糯香而味清爽醇厚。

嫩嫩的蒲公英和苦菜多用来做粥,母亲把洗净的野菜放在开水里焯一遍,去掉苦味,锅里放一点油盐调和滋味,焯开后加入玉米面咕嘟一会儿,这样做出来的咸粥,菜叶滑嫩,粥味鲜香,极吊人的胃口。

嫩嫩的蒲公英和苦菜还可以生食,沾豆瓣酱、甜面酱或者麻汁酱都行,母亲往往用大铁锅烙上几张薄薄的面饼,把野菜卷起来同吃,那味道苦香香香的,吃完一次想一次,真是齿间留香回味无穷。

这些野菜里,荠菜才是我的最爱。母亲仔仔细细地把荠菜洗净后开水焯一下后沥干水分,晾凉后细细切碎,适量的肉丁或者肉末加调料搅拌均匀后放入荠菜末,再次拌匀后即可使用。我们兄妹四个都是小馋猫,每次都喊着母亲多包

乡愁悠悠

村边那条小河

江正

“村边的小河涨水了。”一个从地里薅草回来的老乡说。听到这句话,我也想去看看这条依偎在村边的小河。

小河是射阳河的支流,流经我们老家的这一段,穿越两个行政村后,转个小弯向北直通八大河,小河滋养着家乡两岸一代代子民。南有射阳河,北有八大河,几乎年年不缺雨水。因此,在30多年前,村边这条小河也总是一年四季哗哗流淌,从没有断流过。冬春季节,水位虽有下降,但是清澈见底,水中鱼儿嬉戏,忽上忽下,惹得孩子们沿水流而追鱼。村民们都把纯净河水挑回家里饮用,那甘甜的小河水似母亲的乳汁让人喝得津津有味。夏秋之季,只要一降雨就是沟满河平。雨过天晴,孩子们三五成群到河里戏水游泳——踩水、凫水、扎猛子;还有胆大顽皮的孩子从高处的河岸上往深深的河里跳。那赤条条的身影好似鲤鱼,扑通一声钻进水里,瞬间又不远处露出水面。游泳的同时,孩子们还在河边的柴根上摸螃蟹、捉鱼、掏黄鳝;偶尔捞起飘浮在水中的水草,还能捕到活蹦乱跳的河蚌。河蚌和小鱼炒一碟,一家人吃得津津有味。

然而,从20多年前开始,小河岸边的树木没有了,就连河边芦苇青草也不见了,人们把河边开垦成“梯田”,在小河两岸喷洒农药,愤怒的老天爷随之干瞪眼不下雨。干旱的日子,一年接一年,小河先是断流,后来干脆没水了,成了一条干沟。近10余年出生的小孩印象中,家乡是没有河流的,他们只知道村边有一条扔满秸秆和生活垃圾的沟,沟内弥漫着臭气冲天的味道。曾在河里游泳、捉鱼的我们这一代,每每路过小河,心里会默念着:什么时候河里才能有水呀?什么时候能再到河里游泳?

近几年,随着综合治理生态环境的加强,老家人种的树木花草多了,人们不再往河里扔垃圾了。去年入秋以后,老天爷发了善心,连续下了几场及时雨,干透的田野吃饱喝足后,多余的水流出田地,汇入小河,干涸多年的小河终于涨水了。

人说金山银山,不如绿水青山。但愿这次流动的小河不断流,但愿村边这条小河能够天天与射阳河相连,川流不息通向黄海,小河两岸的人民世代代幸福生活。



家乡味道

独爱家乡雪里蕻

江初昕

雪里蕻,又称之为霜不怕,一年生草本植物,芥菜的变种,叶子深裂,边缘皱缩,花瓣黄色。雪里蕻平时是不吃的,通常到了冬季的时候,用来腌制咸菜或晒成干菜吃。

初冬时节,是制作雪里蕻干菜的时候。从菜地里砍来雪里蕻,洗净后,还保持完整的一棵,晾晒在门前的竹篱上。家家户户赶着好天气都在晒菜,一眼望去都是碧绿的一片,也算是乡下的一道风景了。一般要晒两三天时间,用刀切碎。切好以后,用饭瓢装好,放在大灶上大火蒸熟,随着蒸汽的飘散,四处弥漫着一股清香。蒸好以后,放在竹垫上抖散晾晒。经过蒸晒,之前碧绿汪汪的雪里蕻渐渐变成了黑褐色,馥郁芳香。等晒干后,用手轻轻一抓就碎了,就说明完全晒干了,香喷喷的雪里蕻干菜也就做成了,放入密封的陶罐里储藏起来,以备日后方便食用。

在各地的菜肴中,我独爱用五花肉做成的雪里蕻干菜扣肉。雪里蕻干菜用温水发开,放在碗里,把整块五花肉放入开水中焯一下,去除血末。捞出过冷水后,再上案板切成薄片,沾上黄酒、酱油、食盐等佐料,整齐码放在雪里蕻干菜的上面,放入蒸笼大火煮熟。出笼后,香气扑鼻。五花肉吸收了雪里蕻干菜的香味,肉质枣红,油润不腻,肉烂味香,咸鲜美味。而下面的雪里蕻干菜吸收了肉片的油脂,变得尤为润泽芳香,最能下饭。

雪里蕻干菜除了能做美味的扣肉外,还能做成一样家乡的小吃,那就是雪里蕻肉末饼。取出雪里蕻干菜,温水润开后,将肥瘦相间肉末制成碎末,和雪里蕻干菜拌匀。面粉揉成团后,用湿布盖上醒一段时间,就可以制作雪里蕻肉末饼了。把面粉剂子擀薄,往里面填入雪里蕻干菜,收口包拢后,压成扁状,放在平底锅中,小火油煎。两面煎至焦黄后,铲出冷却。雪里蕻肉末饼吃进嘴里,满口浓香。就连外表的面皮也在雪里蕻的浸润下,酱色的油脂渗透到面皮里,吃起来同样津津有味,回味无穷。

