



心灵深处

我的护士“妹妹”

兰崇美

病房里还有其他病人,阿珍挨个床位去查看他们的吊瓶,有时还询问病人是否好些了……瞅着小姑娘的敬业和热忱,我打心里敬佩不已。转了一圈后,阿珍回到了我的床位,问我怎么没有一个家属或朋友陪伴。我说我是来这边出差的,深夜发病,所以独自来医院。阿珍笑了笑说:“没关系,接下来让我照顾你吧!”望着她一脸真诚,我感动得差点落泪,在陌生的城市里遇到阿珍这么好的姑娘,是福分。

是姐姐。”
在这个形形色色的社会里,眼前的阿珍却是那么单纯善良。多么希望世上的人都如阿珍一样,那便是真正的人间天堂啊!我心里这样想,也就这么说。阿珍听了不以为然:“善良是做人的本分!”

阿珍人美,心灵也美。她不仅帮助了我,还帮助其他没有家属照顾的病人,倒水喂药,搀扶去厕所,深夜帮忙盖被子……细致入微,她把每一个病人当亲人去照顾。

出院的日子,我托同事买了一份小小的纪念品送给阿珍,这时,阿珍抱着一束花送给我。彼此交换礼物后,阿珍开心不已,打趣说:“难道我们真是失散多年的姐妹,送礼物这事都那么有默契。”

我说是的,我们就是姐妹。

窗外格外寂静,清冷的月光窜进房间,隐约看见书桌上的闹钟,快接近凌晨两点。我在床上痛不欲生,豆大的汗珠濡湿了前额刘海,可心里依然在挣扎,要不要去医院?

闹钟的嘀嗒声在夜里特别清脆,一次次撞向我的耳廓,肾处的痛感仿佛随秒针的转动有节奏地敲击着,越来越强烈。我在忍受不了锥痛,艰难地起床,

打车,赶去医院。

刚下车,一位护士奔了过来,扶着我走进急诊室。她叫来了值班医生,还帮我擦汗,缴费,接着我喝水,送我去做B超。一番检查之后得知自己患的是肾结石。护士给我打上吊针,慢慢地感觉没那么痛了。这时我才细看眼前这位热情善良的白衣天使,原来是个模样清秀的小姑娘,叫阿珍。



岁月留痕

辛劳的母亲

邱玲娜

这世上,有一种行业,付出最多却不求回报,这便是母亲;有一种爱,无声无息,平淡如水,却温暖了我们的一生,这便是母爱。然而生活中,我们总把母亲对我们的爱看得理所当然,也把母亲的忙碌当成了习惯的动作,因为这个给予我们生命的女人,从怀胎十月起,就炼成了铁打的筋骨。

我的母亲是普通的家庭妇女,高中毕业后嫁给了父亲,然而,若不是家里穷,母亲应该是另一种命运。母亲兄弟姊妹三人,还有一个哥哥,一个弟弟。少年时候的她,成绩是班级数一数二的,还考上了县城最好的高中。据说,当时家里穷得供不起她上学,外公跑去母亲的班级,想让她退学。老师说,如果我母亲考不上大学,那她们班就没人能考得上了。就这句话,让母亲得以继续她的高中生涯。然而高考前夕,她却突然发高烧,头晕眼花看不清考卷,最后几分之差落榜。尽管老师再三劝外公让母亲复读,可外公却铁了心。后来,在老师的介绍下,她回到老家做起了代课教师,结识了父亲。因为没人带孩子,生下我后,她便把我放在摇篮里带到教室,一边授课,一边照顾我。后来有了我妹妹,她就只能辞职回家了。

尽管带两个孩子已经很辛苦,但受过的教育使母亲不愿意依附父亲而活,等我们都上学了,她开了一个门市独自经营。

如今我们都已成家,可母亲仍然不轻松。每到周末,我便带着孩子回娘家。然而,到了家,睡觉却令人犯愁,家里就三张床,可我们四代人共十来口人,母亲让我们都睡床,她和父亲就挤在不到一米宽的发沙发上凑合。

可是,第二天早上,母亲同往常一样五点多钟就起床洗衣、做饭、做家务。有一次,我接着儿子一觉睡到了八点多,拉开被子正要给儿子穿衣服,才发现这小子前一天疯过了头,竟“画”了好大一幅“地图”,母亲听到我的嚷嚷声,赶紧跑过来,一把搂过憋着眼泪的孩子,连说:“没事没事,外婆马上再洗,快别哭。”

然而八斤重的棉花被,洗起来谈何容易。被子过了水,重得拎不起来,母亲只好脱了鞋站进盆里用脚踩。隔壁奶奶经过看见了,忙说:“你这刚做完手术的,能碰水吗?当心老了落下毛病。”母亲笑着说:“没那么娇气,没事。”“手术,什么手术啊?”父亲告诉我,你妈前几天自己去医院检查,胃里有一块息肉,直接手术切除了,没有告诉你们。

我心里一颤,赶忙脱下了鞋,踩进水盆里……

记忆碎片

奶奶的豆瓣酱

陈苏民

现代人的经济富裕充足,商品选择余地广,对于手工制作餐桌佐料这事,会因生疏其技而觉麻烦。不过手工制作餐桌佐料的一些方式方法,在80年代时的苏北地区广为流传。豆瓣酱制作便是典中之典。

商场里有豆瓣酱销售,其种类繁多,口味千差万别,但总是缺少一种味儿。我童年记忆里,奶奶是比较爱弄小吃的,水饺、水糕、麻团都会做,而制作豆瓣酱更是她拿手绝活。奶奶制作的豆瓣酱酸味醇厚,酱香绵绵,吃粥时舀上一勺,细嚼其味,便有舌尖和上颚的融合感,食欲大增,欲罢不能。

在老家,农历8、9月份,人们便把成熟的黄豆收割完毕。在黄豆收割后的几个星期内,奶奶便挑选一些颗粒饱满的黄豆十几斤,用中号的柳筐在河水里去杂淘净后,便放进一个盛满井水的瓦坛里浸泡;瓦坛口用薄膜封好,浸泡一天一夜后,用漏勺取出,放进大盆,再用水清洗一遍;然后再次取出,放进大锅里,加进可以掩盖住黄豆的水,盖上锅盖,等上五分钟,在锅架上木柴急火猛烧。

火候是整个豆瓣酱成型的关键一步,整个加热过程,不可以有低温火的出现,否则就会出现黄豆烂硬不均的现象,制作出的豆瓣酱原料发酵就快慢不均,自然影响口感。当时农村的锅灶上都架着双锅或三锅,由大到小从内往外排,分别被称为“里锅”“中锅”“小锅”。奶奶家的里锅直径一尺六,能装十几斤的黄豆,配上木柴在炉灶内猛烈加热,7小时左右取出黄豆冷却。

奶奶制作豆瓣酱时,把烧透的黄豆捣烂,搁置在敞口容器中,让其在透光处自然发酵;然后,把冷却的黄豆放进一个半透气的口袋里,用盐拌匀,扎紧口袋;最后,把口袋放进一个小口瓦瓮里,封上塑料纱,放避光处,瓦瓮四周还护上稻草。一个星期左右,打开瓦瓮,酸酸的味道带着独特香气,每次都吸引我用勺子先尝几口,那种酸醇感对味蕾刺激留下的印记,至今还让我满口生津。

奶奶在豆瓣酱制作好后,都要给邻居分发一点。豆瓣酱的醇厚酸味,就像当年农民对待人生的态度一般——略带酸楚的生活,需要的就是粗狂的心态和醇厚的品质。



时光流年

母亲的扁担

江正

曾记得,母亲年轻时时的扁担仿佛是一支永远也压不弯的竹笛,奏着悦耳的歌谣。

孩提时,我总爱随着母亲进进出出,来来去去,尾随聆听她肩上扁担吱吱呀呀和谐而有韵味的声调。

母亲走时,扁担跟着母亲歌唱,年年岁岁;母亲停时,它跟着母亲歇息,岁岁年年。夏挑酷暑不觉累,冬挑三九不畏寒,挑出母亲一辈子的幸福,又挑出母亲一辈子的辛酸,演绎着母亲一生的故事。

母亲在土地上的所有倾注与收获,都与扁担密不可分。母亲用过的扁担有十几根,有一根很小也很短。母亲小小时就和外公外婆干农活,这根扁担就是外公根据母亲的身高定做的,使用起来很方便。在日常劳作中,它成了母亲形影不离的搭档。上世纪七八十年代的农村,生产力低下,搬运货物全靠扁担背扛。我的老家在一个偏僻的农村,当年没通公路没通自来水,生活十分的不便,母亲就靠着扁担挑起了一家人的生活。那些年,父亲在外工作,家中只有母亲一个主要劳动力,家里的大小事都落在母亲身上。别看母亲身材瘦弱矮小,干起活来可利落劲了,有股倔脾气,不服输。记得那时农村的用水都靠一口水井,每天天刚亮,母亲就和乡亲们挑水去了,挑完一担又一担,

等到水缸满时,母亲擦了擦汗,又开始准备一家的早饭。早饭做好,又挑着竹筐去地里干活。挑粮、挑水、挑土、挑柴……春夏秋冬,寒来暑往,日复一日,年复一年,扁担几乎没有离开过母亲的肩膀,挑进挑出的不仅仅是一担担重物,更是挑起了一家人的衣食住行、柴米油盐,生活保障。

母亲的扁担,一头挑着悠悠远去的时光,一头挑着渐渐长大的我。母亲的背越来越驼,肩膀被磨出了厚厚的老茧,扁担不堪经年累月的负重,变得越来越弯。扁担弯了,母亲老了,家乡通路了、通电了、通水了……家里的生活也越来越好了。母亲也由外主内,每天含饴弄孙,悠然自得。陪伴母亲七十年的扁担,也完成了它的使命,彻底退出了母亲辛苦劳作的生涯,静静地躺在家中,无声无息。

虽然母亲去世多年,但只要看到浸透了斑斑汗渍,浸润了母亲一辈子血汗的扁担,我就禁不住泪如雨下,泪眼朦胧中,我似乎看见母亲佝偻着腰,挑着沉重的担子,一步一步一个脚印地走过来……

母亲的扁担啊,你见证了历史的变迁,在我的生命里,总有母亲和她的扁担奏出新时代悠悠的歌。

家乡味道

蓬面疙瘩 蓬面饼

刘百生

蓬面,是我们盐阜地区的人对大麦芽的通称。用来加工蓬面的主要是大麦,也有用滚麦,也就是元麦的。后来,我们这里好像早就种不种滚麦了。蓬面的加工与小麦一样,是连同麸皮一同春或是磨成粉的,粗,而且黑。在我的记忆中,蓬面做出来的吃物东西是最难下咽的了,戳嘴,不好吃,又没其他东西可吃的日子里,也只好用它来做吃的啊。

炕蓬面饼 蓬面通常不用来煮馒头,多用来炕饼。这也不是经常吃的,平常人家难得做一回。做出来了没人喜欢吃。蓬面饼的做法倒也和干面饼的做法相似。先要发酵,和好面,攥进酵子,揉好了,放在一边胀一个时候。

蓬面饼不是两面都炕的,做好了的饼剂子贴到锅壁上,锅底下也是要放些水,盖上锅盖——上头一面蒸,锅底上头炕。如果两面都炕,那就更硬,咬不动的。热的蓬面饼还能稍微吃两口,冷掉了的简直就啃不动。

我在家里是最小的一个,这不好吃的蓬面饼,我吃的极少。倒是在我们的方言系统里,有许多关于蓬面的词汇。说一个人肤色

黑且粗,就会说:“你看那个脸,跟蓬面饼一色!”更刻薄一些形容是:“他那个脸,活脱脱就是在一张蓬面饼上戳了七个眼子。”就连说一个人的个子矮,也会用这蓬面饼来形容:“十三块蓬面饼高!”(相似的一种说法是:“十三块牛屎饼子高!”)可见,这蓬面饼的地位之低。

夹蓬面疙瘩 蓬面的另一家常见的吃法,就是夹蓬面疙瘩。田里拔两棵青菜,洗一下,烧半小锅菜汤。大碗里和好蓬面,汤开了,拿一双筷子,沿着碗边转动着,将蓬面夹到锅里去,不能夹得太粗。盖上锅盖,再煮个时候,就能盛到碗里来了。

蓬面疙瘩粗粗,却又没什么咬嚼。大概也是与这蓬面的筋韧性不够有关的吧。

时过境迁,如今反而有些怀念那蓬面饼、蓬面疙瘩的滋味了。大超市的杂粮柜台也有大麦芽面粉出售,我也买过几回,与玉米粉、荞麦粉一起掺在面粉中煮馒头。但,那是现代工艺生产出来的,不是全麦,已经没有过去的蓬面那么难以进嘴的感觉了。



节日溯源

一路走来的母亲节

冯小雨

母亲节的传统起源于古希腊。在1月8日这一天,古希腊人向希腊女神之母瑞亚(英文:Rhea, Cybele, 希腊文:宙斯、波塞冬、哈德斯、得墨忒耳、赫拉和赫斯提亚的母亲,故称众神之母)致敬。到古罗马时,这些活动的规模就变得更大,庆祝盛况往往持续达三天之久。

17世纪中叶,母亲节流传到英国,英国人把封斋期的第四个星期天作为母亲节。在这一天里,出门在外的年轻人将回到家中,给他们的母亲带上一份小礼物。

1876年,美国还在悲悼南北战争的死者。安娜·贾维斯夫人(Anna Jarvis)在礼拜堂讲授美国国殇纪念日的课程,讲到战役中捐躯的英雄故事后,她进行祈祷时说:“但愿在某处、某时,会有人创立一个母亲节,纪念和赞扬美国与全世界的母亲。”

贾维斯夫人为她的礼拜堂服务超过25年,当她在72岁逝世时,41岁的女儿安娜贾维斯,立志创立一个母亲节,来实现母亲多年前祈求的心愿。安娜先后写信给许多有名望的人物,请求他们支持设立母亲节,以发扬孝道,初时反应冷淡,但她不气馁,继续向各界呼吁。

地名故事

花园头:

射阳第一个中共党支部诞生地

陈德忠

民国13年春(1924),上海“日商棉纺五厂”射阳籍工人郑永寿因组织工友抵制资本家剥削而遭厂方开除后,回到故乡花园头(今海河镇花园村)。回乡后,郑永寿仍与远在上海的工友姜维新等保持书信联系,上海工友不断将工人与资本家斗争的情况,向家乡的亲友和穷苦青年王富生等人进行反馈。同年冬,郑永寿重返上海,王富生等青年结伴同行。他们在同乡顾正红、钱福海等人影响下,投入了火热的工人运动。

翌年春,郑永寿、王富生先后加入了中国共产党。震惊中外的“五卅惨案”后,郑永寿、王富生多次以书信方式,号召家乡人民支持小顾庄(顾正红烈士故乡、滨海县正红镇小顾庄,与射阳县花园头仅隔一条射阳河)群众声援上海工人的斗争。

1927年11月,中共江苏省委根据中央“八七”会议确定的实行土地革命和武装起义的方针,决定派王富生等人由上海赴苏北开展党的工作。1928年2月,王富生在故乡花园头

成立了射阳境内第一个中共党支部。当时为地下党组织,隶属于地下党阜宁县委委员会。王富生同志为第一任党支部书记。后王富生同志在对敌斗争中光荣牺牲,上级党组织又派王云同志来到花园头开展工作。王云同志来到花园头后,积极发展地下党员,重新建立发展壮大花园头党支部。他们走村串户,发动群众,武装群众,组织民兵武装,开展对敌斗争,发展地下党员。到了上世纪30年代,党组织的力量已逐步壮大,人数逐渐增多。那时,日寇乘小汽艇经常沿射阳河上岸实行烧、杀、抢,十分猖獗,花园头党支部的同志经常组织民兵武装,埋伏在射阳河南岸柴滩中打击敌人,取得了一次又一次的胜利。打得盘踞在阜宁县城的鬼子不敢轻易下乡扫荡。

建国后,花园头党支部带领人民开展了社会主义经济建设。1958年,花园头更名为“花园大队”,1983年花园大队更名为花园村。2001年4月撤村并组,原大柴、新河、花园三村合并为“花园村”。

1907年5月12日,安德烈卫理教堂应安娜之邀为母亲们举行一个礼拜仪式。隔年,此仪式在费城举行,反应热烈,终于获得维州州长的支持,并于1910年宣布在该州设立母亲节。1911年,庆祝母亲节的活动已经开展得非常广泛,不仅席卷美利坚合众国的每一个州,而且连加拿大、墨西哥和南美的一些国家也都开始庆祝这个节日。

1913年5月,美利坚合众国众议院一致通过决议,号召总统以及内阁、参众两院和联邦政府的一切官员一律在母亲节佩戴白色石竹花。1914年,美利坚合众国国会正式命名5月的第二个星期日为母亲节。此后,母亲节便在各国开展。

母亲节在胸前佩戴石竹花颜色是有讲究的。那些母亲已经去世的人佩戴白色石竹花,而母亲健在的人则佩戴红色石竹花。这一天,人们总要想方法使母亲愉快地度过节日,感谢和补偿她们一年的辛勤劳动。最普通的方式是向母亲赠送母亲节卡片和礼物。但最珍贵、最厚礼的礼物还是把她们从日常的家务劳动中解放出来,轻松地休息一整天。