



腌咸菜

● 张晓峰

腌咸菜,对大多数人来说并不陌生,这也曾是苏北农村乃至一些城镇家庭的必修课,尤其是家庭主妇们的拿手好戏。由于原料广,成本低,好吃实惠,在经济困窘的年代里,是斗小民饭桌上常见的主菜。外出谋生和出门读书的人,离家时妈妈总要往包里揣上几瓶。好多人就是吃着咸菜长大的。

腌咸菜的原料来源甚广,除了青菜以外,各种时鲜蔬菜均可,如大头菜、黄瓜、菜瓜、田头沟边野生的芥菜、小蒜、葵花半,应有尽有。咸菜一年四季皆可腌,但主要集中在冬初春末。秋天种的蔬菜到了初冬十分肥硕,如不收放会被冻坏。秋冬里种的菜进入春天后,气温升高,雨水充沛,长得特别快,不及时腌制眼看就串苔开花。至于其它的蔬菜瓜果,成熟了可以随时腌。

腌咸菜是一项费时耗力的体力活。到菜地里铲菜、洗菜、再晒菜、切菜、挤水、装坛、封坛等,都要花很多力气,特别是用手挤菜水,费时费力又不容易挤干。手浸泡在冰冷的盐水里,挤上半天手腕和臂膀难免酸痛麻木,滋味实在难受。有些人家为了提高效率,便采用机械杠杠原理,将盐渍后的咸菜装进编织袋里,扎紧袋口,放到长条凳上,一头绑上木棍进行挤压,确实省时省力。咸菜装坛后,为了使其充分发酵,讲究的人家还要用稻草拌黄泥,封闭坛口隔绝空气。

还有一种简单的腌法那就是腌咸菜肘子。将白菜铲起,放太阳底下晒蔫,然后用一口大缸,将菜摆放到缸里,摆几层撒一层盐,然后穿上干净的靴子踩实。一般装到八九成满为止,最后再撒一层盐,用木棒、磨盘或石头压实。过不了多久,菜肘子就全泡在盐卤里了,能起到防腐保鲜的作用。腌咸菜肘子放盐不宜多,要保持一股酸味,是做酸菜鱼的主要原料。

过去,乡亲们家里腌咸菜,唯独的调料就是粗盐,腌出来的咸菜基本一个味。尤其是咸菜开了坛,极容易生霉腐烂,让人伤脑筋。为了减少浪费,大家商定,谁家开咸菜,给左右舍都分送些,尽早将其吃掉。也有的是将咸菜倒出来晒干,后来有了冰箱冰柜,便通过冷冻来储存。可是怎样从根本上防止咸菜霉变的难题始终没有破解。

近些年来,我通过不断摸索,终于找到了窍门,就是利用大蒜的杀菌原理,将适量蒜末拌到咸菜里一起发酵,这样腌出来的咸菜再也不会发霉了。为了使咸菜更美味,我一方面试验加盐的比例,一主面添加些葱、姜、茭苣等一起腌制,果然口感明显不同。

咸菜经过一两个月的发酵,鲜香香酸酸辣辣,不仅可以生吃,也可以加油盐葱姜炒熟,更多的是作为配菜,也可以与猪肉制成馅料做包子等。不管哪种吃法,咸菜那独特的风味,沁人心脾,妙不可言,勾动着人们舌尖上的每一颗味蕾。

如今,随着人们生活条件改善,特别是保健意识增强,普遍认为腌制食品中含亚硝酸盐等致癌物,所以腌咸菜、吃咸菜的人越来越少。然而,咸菜千古以来,它帮助人们渡过漫长的艰难岁月,它珍藏着人们对童年的记忆,对家的记忆,寄托着人们无尽的乡愁。偶尔一尝,又有何妨!



故乡的爬山虎

● 何森玲

秋冬之交,盘湾的老屋的爬山虎如期转为深红色,给稍有些凉意的初冬平添一抹亮色,增加几许温暖。

爬山虎几乎占满老屋堂屋西墙,密密匝匝,层层叠叠,充满生机。爬山虎到底何年所生,何年所长,不得而知。但从它的生长速度和目前展现的规模看,至少近十年了。它与老屋黑黝黝的屋檐、斑驳的墙体相和相谐,浑然一体,像一幅古朴的画。

还是小孩子的时候,我会常在炎夏夏季的中午,喜欢和小伙伴到老屋的堂屋里乘凉。堂屋高大空旷,背靠一大片竹林,不时有清凉的风穿堂而过。徐徐清风夹杂着滴滴的蝉鸣,但丝毫不觉刺耳,大家玩着玩着,就各自在竹床或木椅上香甜地睡着了。偌大的堂屋,只有风声、蝉声和蝉鸣声交织回荡。

那时候,我对那片爬山虎没有丝毫印象,那时我们眼中只有快乐,根本不会去关注它。发现这片爬山虎的存在大概是在18岁那年。那年从城里回乡下度假,屋前屋后地转悠,走到堂屋西墙时,才猛然发现爬山虎覆盖了三分之二面墙。当时心里嘀咕了一声:噢,这片爬山虎是什么时候长成一大片的?似乎它在一夜之间长成。

从那以后,我开始每年关注这片爬山虎了。只要一回乡老家,必定好好去看看这片爬山虎,摸摸藤蔓,梳理梳理叶片。而且,春夏秋冬四季,我会如期拍四次照片。春天,它悄悄萌生嫩芽,带来春的信息;夏天,它长势繁茂,咄咄逼人;秋天,它把整面墙染成一幅红色的画;隆冬,它叶片尽脱,只留下秃秃的藤紧贴被风雨剥蚀的墙壁。

每年拍完四次照片,我就知道,一年又快过去了。冬去春来,寒来暑往,时间飞逝的节奏越来越快。天地转,光阴迫,一万年太久,只争朝夕。人生发出这样的浩叹,大抵是要在上年纪之后。

这些年在外生活工作,难免身累心累,无法排遣时,我会想到故乡老屋那片爬山虎,于是立即驱车数十公里直奔故乡,只为好好端详这片爬山虎。它还是深深地扎根墙脚的泥土,静静地贴在墙壁上,依然以自己的节奏顺应四季的轮回。风雨侵蚀不了它,骄阳烤干不了它,冬雪冻伤不了它。此时,它就像一个无言的老者,安静而坚定,幻化成我心中力量的图腾……

魅力无限广场舞

● 俞亚君

夕阳下,来往于小洋河边散步或锻炼的人群,经过恒隆广场,听到音乐的旋律,一个个都会不由驻足,跟随音乐节拍,与广场舞队伍一起摇摆起来,连蹒跚学步的小娃,也会有模有样地跟着摇摆起来。

魅力无限的广场舞,也让从小五音不全,四肢僵硬的我,每天晚饭后赶着去跳广场舞成为一种习惯,连我自己都觉得有点不可思议。

那时,还在上班的我,从没想到自己会成为其中的一份子。当这股风吹进我们单位,单位里几个大妈级的同事利用午休时间学起广场舞进行健身娱乐时,参与舞动的同事们热情邀我加入,当时,我脑回路想也不想,直接了当地拒绝了,理由很简单:我腿脚不灵活,没有舞动的细胞。是啊,小时候跳舞慢一拍的我,就舞不起来,更何况天命的年纪。过了一段时间,单位里不仅几个大妈级的同事相继被吸引加入运动队伍,还有几个年轻一点的也加入了队伍,唯独我依然是个旁观者。活动发起者邵大姐,不相信拗不过我,再三动员我加入队伍,“不要在意跳得好不好,而在于强身健体。”邵大姐抓住我经常发痧弱体质,动之以情,晓之以理。最终,我说服了自己,学起了广场舞,迈出了学跳广场舞的第一步。从此,我的人生里多了一种乐趣——跳广场舞。

一开始,我还是比较害羞的,怕同事笑话我对舞动的迟钝,站在队伍后面,束手束脚,根本舞不起来,也扭不起来。大姐们拉我站在队伍的前面,手把手慢慢地教着她们自己电脑上学来每一个动作,我动作僵硬地跟着“画葫芦”,很多时候跟不上节奏合不着节拍。一旁观的同事看到我硬邦邦的舞姿,笑话我像在削六谷草,

母亲的瓜田

● 杨好利

老家西边有一块空地,母亲说空着甚是可惜,还不知利用起来。那年春天,母亲和父亲拉来几架子车土,用耙子把地平整好,点上几窝南瓜,浇水,施肥,天天去查看。南瓜发芽了,抽须了,爬蔓了,南瓜叶铺满了地面,先是从叶子底下托出一个个金色的小纺锤,小纺锤慢慢变大,爆开一朵朵金灿灿的花儿,可好看了。

一入秋,南瓜就像被吹了气似的,一个劲地往粗了长,南瓜蔓把地面铺得严严实实的,像一大片翠绿的荷塘,风一吹,摇曳生姿。早起,母亲开了大门,总是先去看一看她的南瓜。她弯腰扒开稠密的叶子往里看,一张脸笑开了花儿。她说里面可结了不少南



老屋房顶的草

● 李国固

老屋矮矮的,土坯墙,小窗户,灰色的瓦片,早就废弃不用了;也不知从哪年起,从瓦片的缝隙里,长出了一簇簇的草。

屋顶的草,以狗尾巴草居多,还有蒲公英等。也许是“高处不胜寒”的缘故,春天,一株株的小草,附在瓦片上,透出朦朦胧胧的绿意,就是那种“草色遥看近却无”的感觉。这个时候,自然分辨不出是什么草,一个人也没有闲情逸致去研究它们;偶尔春寒料峭,就是那抹若有若无的绿,也似乎被扼杀了。

此时,总让人想起孩童时代,懵懵懂懂,弱不禁风,在地里捡麦穗,在路边用竹签扎起一串串的白杨叶,凡是能和生存扯上关系的,该做的都做了。很多时候,看着屋顶灰色的瓦片,望着远方蓝蓝的天空,还有一朵朵优越游戏的白云,很出神,忍不住想象将来生活的样子。

“春脖子短”,寒意刚过,夏天就来了。一簇簇狗尾巴草,争先恐后,从瓦片松动地方挤出来,长出了毛茸茸的穗子,在微风中摇曳着。蒲公英,按说花期也过了,“长恨春归无觅处,不知转如此中来”,在背阴处,墨绿的叶子附在瓦片上,簇拥着几朵黄黄的花儿,低调得很。寥寥瓦松,也开出了白里透红的花儿,这儿那儿,点缀在灰色的房顶上,煞是好看。

在外求学的日子,我憋着一股劲,抱着“鲤鱼跃龙门”的念头,拼命地学习。闲暇之余,我用铅笔画画狗尾巴草,“人不能选择命运,但可以选择追求”,用铅笔描描蒲公英,“好男儿志在四方”;想想瓦松的样子,



吴贵民 摄

但我还是坚持了下来。

几周下来,我慢慢地放下心中的顾虑,放开手脚,跟上了音乐的节拍。有一天,能跟着队伍完整跳完一整支舞蹈时,我很兴奋。终于有一天,我有了加入其他广场舞队伍的勇气,在众多的群众前,抛头露面跳起广场舞,遇见熟人亦很泰然。几年后,同事在广场看见我的舞姿,刮目相看,说我整个人都柔了。我很幸运给了自己机会,体验“世上无难事,只怕有心人”这句话的含义。

爱上广场舞的我,发现跳舞是一件让人愉悦的事

情。这些年来,跳广场舞不仅增强了体质,以前经常刮痧的我现在几乎很少刮痧,而且还认识了一群充满活力和爱心的舞友,结识了一批无私奉献,做好事的“活雷锋”,其中很多人是识人熟面但不知名,交情仅在舞友之间,但这些人热情奔放,无私奉献的精神和健身锻炼的毅力深深感染了我。

小河两岸,杨柳依依,草木盈绿,风景迷人,特别是夜幕降临时,华灯初上,流光溢彩,跟随广场舞舞动起来,把舞蹈的快乐、音乐的美妙与幸福美好的生活融合在一起,岁月也变得多姿多彩。

难忘炒花生

● 陈正国

在我的记忆里,射阳港的土地并不适合种植花生,但那时候几乎家家户户都要在菜园或地头种上一小片花生,收成自然不会太好。我家也不例外,每年都要在村头的菜园里种上两分多地的花生。从麦梢刚黄时播种,到金秋时节收获,其间除草、浇水、施肥、打药、治虫,一样也不能少。

父母辛辛苦苦忙碌几个月,收获并不多,付出的劳动、洒下的汗水绝对和收获不成正比,但父母的脸上却始终洋溢着丰收的喜悦和幸福。我曾不解地问父母:“才收这么一点点,又多是秕花生,为啥还要种它呢?”“你们什么时候不再眼馋别人家的孩子吃花生,我们就什么时候不再种它了。”父母说出这番话时,脸上依然挂着温和的微笑,但我却从父母的话语中和神情上,读出了一份爱怜、坚定、幸福和满足。

花生收获后,父母会第一时间精挑细选出颗粒饱满的花生,放在房顶上慢慢地晾干并小心谨慎地收藏起来,作为第二年种植的种子。然后就会煮一大锅秕花生,让我们一次吃个过瘾。秕花生虽然少了花生那种香味,但吃进嘴里却十分甘甜,我们依然吃得津津有味。其余的花生晒干扬净后则会放进粮囤里,作为我们平时零打碎敲的解馋零食。

每当我们闹着要吃花生时,母亲都会小心翼翼地打开粮囤,每人抓给一小把。那时的花生简直就是人间最好吃的东西。我常常想,什么时候我家才能拥有永远也吃不完的花生呀。有几次,我竟然梦到我家西屋屋,堆满了个大大粒粒的花生,我躲进花生堆上吃得肚子撑撑的。

平常的日子里,母亲不顾得,也不舍得给我们炒花生,但每年的二月二龙抬头的日子是必须要炒的。母亲像看护宝贝似的,将炒好的花生放进一个密封的坛子或罐子里,并费尽心思地藏到一个我们轻易找不到的地方,用母亲的话说就是怕我们几个馋猫一次偷吃个干净。在我们的心里,那时的二月二是正月十五元宵节还要令人期盼的节日。

我至今都难以忘记,自己第一次炒花生解馋是在上初中的第二年。离我们学校不远处的一座桥头,有一位卖炒花生的驼背老人。每天老人都从附近的村上准时赶到桥头,不声不响地往桥头的一侧一蹲,既不大声叫卖,也不连声吆喝,就像“姜太公钓鱼——愿者上钩”。每每经过老人的摊前,我都会馋得口水生津。有一次,我实在经不住炒花生的诱惑,就抠抠索索地掏出两角钱,买了一大把我垂涎已久的炒花生。老人的炒花生真是好吃呀!没等走回学校,就被我吃了个干干净净,一粒不剩。

如今,随着人们生活水平的普遍提高,人们吃花生的花样也在不断翻新。诸如水煮花生米、油炸花生米、糖醋花生米,还有超市里各种各样包装精美、风味独特的花生。什么时候想吃,就什么时候买,想买多少,就买多少,似乎想也不用想,挑也不用挑。但在我的心里,这些所谓风味独特的炒花生或花生米,绝对没有母亲那时的炒花生令人留恋和想念,甚至还赶不上桥头那位驼背老人炒花生的口味。

