

兴化市人民法院拍卖公告

兴化市人民法院将于2016年4月16日10时至2016年4月17日10时止(延时的除外)在该院淘宝网司法拍卖网络平台上(网址: http://sf.taobao.com/0523/02, 户名: 兴化市人民法院)进行公开拍卖活动, 现公告如下:
拍卖标的: 位于兴化市联合居委会锦润嘉园8幢208室房屋(含装潢)。房屋所有权证号: XH003827、XH003827-1。房屋建筑总面积: 148.36平方米; 套内建筑面积: 137.43平方米。登记时间: 2010年1月19日。房屋所在层数/总层数: 2/6。平面布置: 三室两厅一厨两卫。有抵押。评估价: 719700元。
起拍价: 719700元, 保证金: 10万元, 增价幅度:

1000元(本次拍卖为第一次)。如未能成交, 则在前一次拍卖结束后七日内续行下次拍卖及变卖, 不再重复公告。
预展时间: 自公告之日起至2016年4月17日10时止接受咨询(限工作时间内), 有意者请与本院联系统一安排看样。凡具备完全民事行为能力的公民、法人和其他组织均可以参加竞买。
拍卖的详细情况请登录兴化法院淘宝网司法拍卖平台, 仔细阅读拍卖信息, 也可在“人民法院诉讼资产网”上查询(www.rmfszsc.gov.cn)。
电话: 0523-83329519(执行局网拍组)

2016年3月24日

望水周刊

生活

第5版

2016年3月25日 星期五
责任编辑: 房干森 郭亚群
组 版: 汪 翔

联系电话: 80259332 投稿邮箱 E-mail: 95287567@qq.com



美食

搜尽天下美食

梁 萍

我只是个偏安一隅的江南女子,也只爱在江浙一带徘徊,好像唯有这里的地气最适合我,这里的风土人情为我稔熟且能够把握,有一种亲切的喜悦。北京、大连、桂林等地也去过,即便是一家人同去,还是觉得孤独,总有独在异乡为异客之感,怎么也拂不去对江南的思念。

我爱去水乡古镇游玩,江浙一带有名的古镇差不多我都去过了。有一年盛夏,我和先生在西塘住了个把星期,写东西。我们住在高宅深院里,睡雕花床。通向阳台的那面墙其实由纱门、纱窗格子组成,傍晚时分夕阳斜斜地映进窗来,照着老式梳妆台上的妆奁和旧旧的水地板,很温馨,很宁静。再走过狭窄的天桥,就可以到阳台上去看主人娇养着的花草,看四周参差错落的旧屋。

西塘街上有一处面馆,曰:天下第一面。我们第一次与它晤面还很有些不以为然。很普通的门脸,两开间,一间下面,一间吃面。待进到里边,发现人已坐满,跑堂的阿姨指指楼上,说上面也可以坐。这才发现还有架极窄极陡的木梯通往二楼。大热天的,我们也只是想随便吃点填一下肚子,爬上爬下的,没这个必要。我们就候在一旁,等别人吃完。

我们要的是爆鳝面,8元一碗。面端上来,热腾腾的,熏鱼鳝丝撮在面上,油亮亮的很诱人。我们饿了,大口大口地吃,只感觉熏鱼外酥内嫩,鳝丝细腻顺滑,面里还有些腌辣椒,又鲜又辣,太对味了。我们吃饱了,就去看老板下面。老板是个60多岁的老头,打着赤膊,系个围裙,精瘦精瘦的。我们说老板你生意兴隆啊,老板笑眯眯地,兴隆倒是兴隆,可是人辛苦呀!我早上四点钟就要起来做熏鱼,青鱼黄鳝都是人家一早送来的,活的,要杀要洗的。我做好熏鱼还要划鳝丝,把作料准备好,蛮麻烦的。“你们的辣椒味道不错,在哪买的?”“买不着的,我们自己腌的,我们每年要腌脱四千斤辣椒,有辰光还不够用哩!”老板颇为得意。正说着,生意来了。只见老板看都不看就抓了一把面扔进滚水锅里,这边,掂着勺,爆炒鳝丝,关火。那边面起锅,盛在碗里,这一撮鳝丝立马浇在面上。再撒几块熏鱼,加一勺腌辣椒,跑堂的就把面端走了。前后不过一分钟,看得人眼花缭乱。

西塘还有一种甜糕,用米粉、糯米粉加少许糖水搅匀,干干的,盛进长方形的木屉子里,糕的中间一层还撒上些核桃肉,压实之后上笼蒸。蒸熟后将木屉子拆了,在空气里晾一小会儿,就用一把锃亮的大刀将甜糕切成薄片,像云片糕的样子。这种糕吃起来糯糯的有嚼劲,还有核桃的油香,我很喜爱。但做得最好的,是过了迎秀桥那边街巷的倒数第二家。每天从高宅深院里出来“放风”,我总要买上一方块带回去,躺在雕花床上“独雅”。

在南浔,也是夏天吧,我们在百间楼转悠。这里青水白屋的,是南浔最可看的地方。在廊棚底下,一位老妇人正慢条斯理地拣着一堆藤蔓。我好奇地问她这是什么,做什么用?老妇人答道:这是南瓜藤,清炒一下很好吃的。我就馋了,赶紧打听在何处可以吃到它?老妇人显得也很开心,热情地说:你到××街上去,那边的饭店多呢,你一

家一家寻,总归吃得着的。我就兴冲冲拉了先生去找××街,风景也不再看了。

在××街,我们终于问到一家有南瓜藤的饭店,就进去了。小姐正为我们点菜,忽然老板来说:南瓜藤用完了。大失所望,我站起身就走。老板倒不生气,追在后面说:明天有南瓜藤,我给你留着。明天一定来啊!明天再走进去的时候,老板笑眯眯地说:今朝有南瓜藤,一定让你们吃了还想吃。南瓜藤端上来,碧绿的一盘,煞是好看。夹一筷子尝尝,鲜嫩爽脆,满口清香。

南浔还有家饭店做一种酱爆螺蛳也很有味。螺蛳在清水里养过,吐了沙的。热油一爆黄酒一焖,起锅时加一勺豆酱搅拌,再撒上少许葱花,就成了。因为鲜活,只需用力一吸,螺蛳肉就滑入口中,用不着牙签。一盘螺蛳消磨掉我们不少时间。

去周庄玩,住在“一间客栈”。店里的老板娘是位60多岁的大娘,很热情,也很健谈。我们玩累了,坐在一楼的厅堂里歇脚,大娘就给我们泡上茶,非要我们一边喝茶一边品尝她自己腌制的阿婆菜。我们走时,大娘还送了一瓶阿婆菜给我。回家后,按照大娘的吩咐阿婆菜炒鸡蛋,味道好极了。这样我就去菜市场买了一大堆菜苔回来,洗净之后放在阳光下晾晒,只需半日,菜苔就软塌塌的,失了水分。这时候将菜苔放进沙锅撒上盐紧揉慢搓,只一会就出了汁水。后两日再如此这般地揉搓一番,第四日即将出水的菜苔拧干纳进瓶罐里密封起来,放入冰箱。过了十天半月可以吃了,就拿阿婆菜炒鸡蛋。满满一盆,就着现煮的香糯浓稠的稀饭,吃得是口齿生津、鲜美无比。

香榧,许多年前吃过,是一种奇异的香,也不算贵,但后来不知怎么南京就再也买不到了。后来在网上查了,香榧为诸暨特产,每年十月十一月陆续上市。去年冬天,出发去诸暨,我甚至连一篇文章的名字都想好了,就叫《诸暨有香榧》。因去诸暨要在绍兴转车,当天就在绍兴住下了。满街飘着油炸臭豆腐的香气,我没有动心、倒是一只大铁桶里正在烤制的东西引起了我的食欲。看周围人吃得香,我也来两块。做饼师傅揪了两坨面团,麻利地捏成饼状,往里放些肉末梅干菜,再合拢来,搓圆压扁,往炉膛里一贴,不消一分钟,饼就出炉了。问师傅,这叫什么饼?师傅答:黄米饼。我就记住了。下次再来绍兴,一定记着来老街吃黄米饼。

再往前走,看见一家土特产商店,店名很奇怪,叫什么“隔墙有耳”,就进去了。无非卖些地产黄酒、笋干、茶叶之类。我转身出来,到门口随便问了句:有香榧吗?没曾想老板娘热情地应道:有!今年刚上市的。真是大喜过望。我兴奋得一口气买了25斤,街也不逛了,也没法再逛,大包小包地直接上了黄包车,回宾馆去了。接下来的情景可想而知——我在宾馆里大快朵颐,拿香榧当饭吃。直吃到失去了味觉才打住。而且我吃出了经验:香榧壳上有一小眼,你只要使劲捏住这小眼,咔哒一声,壳就开了,很省事呢!

回味

踏 碓

黄德高

老家方言中,只有di(帝),没有dui(对),所以,我从小只听说“踏di”,而不知是“踏dui”。但是,这一点都不影响那样一种劳作方式在我头脑中留下印记,只不过,这种印记轻快中夹着沉重,温暖里却有凉意。

字典里说:“‘碓’,舂米用具,用柱子架起一根木杠,杠的一端装一块圆形的石头,用脚连续踏另一端,石头就连续起落,去掉下面石臼中的糙米的皮。”这与老家的“碓”似乎有些出入。在老家,早有一家隆隆作响的机器负起了将稻碾成米的责任,碓则是专门碎米的工具。用顶端带有凹槽的圆锥状石头作基础顶起一根粗木段(我没有用字典里的“木杠”,因为我觉得“木杠”终究是“杠”,家乡碓上的木段要粗重得多;杠子可以操在手上,这木段沉重得两个大男人也不一定抬得动)。木段的一端装一根垂直向下的木棒,由人用力连续踏起另一头,这一头的木棒就连续起落,将下面石臼中的米捣碎。足够细的碎米就成了米粉,是蒸团蒸糕的最主要食材。

在早晚只能以粥裹腹的年代,有几个团在粥锅里“翻滚”,那是一件让人惊喜的事。当时,做团的粉不像现在这样将米往机器里一塞,几分钟时间就扛着粉回家了,而是要经过淘、浸、沥、捣(舂)、筛等一系列过程,最后才进入做团的程序。而在捣(舂)的过程中,最费力的就是“踏碓”了。

“嘎吱,啪哧。”“嘎吱,啪哧。”先是石杵与木段的摩擦声,后是木棒与臼里大米(或糯米)的碰擦声。初听,似乎有些意趣,但就与坐火车一样,那种“咔哒,咔哒”的声音让初次与这种交通工具打交道的人深感好奇与兴奋,但时间不长,兴奋与好奇

挚情

从没有忘记爱你

孙 荔

她老了,80岁的人了,脸上布满丝瓜瓢般的皱纹,清瘦得像一枚风干了的树叶,似乎风一吹,随时都会折断。

她一直没有结婚,一辈子就这么一个人走过来了。

她16岁那年,一位远房的亲戚因为需要帮手,就带她来到苏州。亲戚家是大家族,二房太太添了一个丫头,叫小米,她的任务就是带小米,一起玩,一起吃饭,一起睡觉。那时她很美,乌黑的发辫,乌黑的眼神,一笑起来嘴角往上翘,像弯弯的月牙儿,大家都叫她阿梅。大太太的儿子和他的同学木楠,回家时喜欢逗小米玩,一起带她们去看昆曲戏《牡丹亭》《桃花扇》等,一起听留声机,阿梅常做好吃的招待他们。

木楠生得清秀,戴一副眼镜又多了一份儒雅,木楠年轻的身影常在这个家里晃来晃去,他们的眼神有时碰触在一起,阿梅就羞涩惊慌地躲开。每次出门,阿梅和小米像他们的小尾巴,小米是个孩子,一份米糖就打发了,这时木楠就会在阿梅面前唱几句昆曲,“梨花似雪草如烟,春在秦淮两岸边;一带妆楼临水盖,家家分影照婵娟……”他问阿梅:你说我唱得像不像呀?他的声音有着江南小雨一般温润甜丝丝的感觉。阿梅笑了,说,像,穿上戏衣更像。

就这样他们走得越来越接近,有时木楠会骑上自行车带阿梅去看风景,

就变成了枯燥和乏味进而演变为最好的催眠曲了。粉坊是个连稷草都没有的地方,更不用说会有板凳和床铺了。为了赶去瞌睡,我自称“好汉”,换下爷爷,尝试踏碓,但任凭我双腿如何用力,那粗重的碓就是一动不动。爷爷手一挥:“下去吧,再吃十年饭去!”我脸一红,嘴上却硬:“下去就下去,我去筛粉!”然而,走到母亲或祖母身边,那一上一下不断撞击石臼的木棒似乎在向我提出严正声明:“离我远点,否则后果自负!”我只有站到木段上,通过跨在石杵前后腿的交替用力来减轻踏碓者的负担,增加木棒撞击米的力量。但是,要是与后面的爷爷踏得不一致,要是木段太滑,三两下就手忙脚乱又回到了地面。没办法,只好悻悻然,顾不得外面的黑暗,回到自己的被窝做梦去了!至于大人们何时结束,何时休息,我全然不知。

现在回想起来,当年踏碓制粉的过程在大人们眼里一定不是件轻松的事。那个用大树制成的木段既粗又沉,那个负责踏碓的人只能咬紧牙关用尽力气,持续不断地踏下又提起;那个筛粉的人,只能埋着头,捞一捧筛几下再捞一捧筛几下,还得时时集中注意力,别让木棒砸下来伤着自己的手臂。如果不是一份要让全家改善一下伙食的责任作支撑,白天已经累极了,又怎能在寒冷的冬夜熬到深更半夜?

因此,提到这踏碓,我的确写不出多少快乐多少诗意,因为提到这两个字的,脑中往往是这样的一幅画面:摇曳着的暗淡烛光、枯燥机械的撞击声,以及第二天大人们疲惫至极的身影!

有时教她识字,有时会买糖炒栗子给她吃,幸福的时光是绵长的。风吹来,吹乱她乌黑凌乱的发,他用手帮着她梳理,如水的眼神荡漾着柔情。他说,阿梅,可不可以等我三年,等我工作后来娶你?然后她紧紧牵住他的手,生怕她一不小心会被风吹走。阿梅说,我等你。她低下头,脸是突兀的红,心如春天融化的冰河喧腾不止。

后来亲戚因工作需要,搬往了福州,阿梅也回了老家。

在村子里,有人给阿梅介绍对象,阿梅会说:我有对象呀,这是他的照片,他的信。村里的姐妹都艳羡阿梅好福气。可后来木楠的信如冬天的树叶,越来越少了。某一天,有人对阿梅说,你不要等了,那人已经结婚,是门当户对的大小姐。阿梅头摇得如风中的花儿,说:也许他家中有变故,但无论怎样他会来娶我的。

时光一天天过去,一年又一年,杏儿绿了又黄,黄了又绿,她一直在等,一直等到她的发丝如秋天的芦花。

她确实很衰老了,像秋天的草,随时会被风带走。后来,她失智很严重,有一天从深柜里翻出年轻时绣的红嫁衣,丝绸在漫长的岁月里,依然泛着如水的光晕。她说,我见到他了,昨天,他来寻我了。原来她上街时遇到一位玉树临风的年轻人,操着一口吴侬软语,问她玉树胡同怎么走?

母亲说这些时哭了,母亲叫阿梅小姨。