

兴化楚水医院 兴化楚水眼科中心 地址:兴化市英武北路258号 电话:17701430815(科主任) 17701430821(钱主任)



龙跃春田 杨峻峰 摄 建工杯 摄影大赛 市新闻信息中心 市建筑业协会 联办

美食 吸螺蛳

老家在苏北,水荡子,河沟纵横,螺蛳相当多,清明前后一段时间价钱极便宜。逛市场,拎回三四斤,不急着想,放在清水里养起来,等螺蛳吐尽了肚子里的淤泥,第二天便能吃了。吃之前用旧剪刀剪掉螺蛳的“屁股”,年纪大的手动差,则用厨刀“剋”,有铁钳子的就用钳子夹,一个二个,颇费功夫。剪好后,要用清水“哗啦哗啦”洗几遍,清理掉碎屑,然后下锅。作料不外是生姜葱、油盐酱,有可能放一点五香八角,炒过就放水烧,大火烧开了,翻几番就差不多了。起锅时洒一点蒜花,嘿,那香味满屋地引诱着你,用两手指拈一只放嘴里吸,肥呼呼的螺蛳肉裹着有滋有味的酱汁就滚到了舌尖上,鲜、嫩、香,美妙无比。记得小时候每年第一次吃螺蛳,大人们都要说出个谜语难住我们:“铜锅腔,铁锅盖,里面盖着好小菜。”孩子们则抢着喊出:“螺蛳!”然后就动手了。其实,这个谜语很形象地描绘出了螺蛳的样子,壳像“锅腔”,而且有着青铜般的颜色;盖子比作“锅盖”,很像暗红色的铁皮,当然关键是“好小菜”。为了这“好小菜”,只一会儿,饭桌上吸螺蛳的声音就响成一片了。

回味 立夏往事

立夏的风俗众多,至今在我们这儿仍然保留着吃鸡蛋的习俗。母亲说了,这叫吃鸡蛋那叫“补夏”。小时候每年立夏的这天早上,母亲总不忘打开家神柜最西面的那一扇小门,手伸进那个盛着鸡蛋的小篮子里,小心翼翼地数出5只圆溜溜的鸡蛋放到锅里煮着。不一会儿,那热乎乎的鸡蛋就分发到了我们兄妹5个的手上,捧着这只热乎乎的鸡蛋,幸福一整天。在那个物资匮乏的岁月里,一年也就为数不多的到了亲戚能吃上几次鸡蛋。立夏这天,我们兄妹5个以后每人享受到一只鸡蛋,足以让我们欣喜若狂了。当时鸡是家中宝,父母每晚从大集体忙碌归来,问我们的第一句话:鸡窝门关牢了吗?因为那时期的黄鼠狼多。那时候从家中每日油盐酱醋到父亲抽的烟到我们兄妹几个上学所需的费用,都是鸡屁股里一只一只生下来的鸡蛋积攒起来,日后拿到集镇上换成钱。但,家中再穷再没钱,母亲也会在立夏日当天的早晨为我们兄妹煮上一只鸡蛋。“立了夏,桌子板凳往外拉。”立夏后,就算正式进入夏天了,以后的天下就交给孩子们了。瞧!天刚一转暖,半大的孩子,卸去身上的衣服,轻松奔走在乡村的路上,连蹦带跳。此时的河水虽然还凉嗖嗖的,但乡村野味的诱惑和往事难忘。

闲品 文无第一

一不小心,居然在文和武两个圈子里混出了点小名声,文者,写文章;武者,玩石锁。免不了有熟悉的人问我:你觉得,这两个圈子,哪个圈子里的人更好玩?这个问题,不好回答。是个“两难”,无论我怎么回答,都要得罪其中一个。可我哪一个圈子里的朋友都不想得罪。前者,我爱了几十年,差不多是一辈子,如同结发夫妻,不能说它不好,喜新厌旧的事我做不来;后者,是我的新欢,真正投入其怀抱才几个月,新婚燕尔,新鲜劲儿还没有过去,说它不好玩,或者不太好玩,是昧良心的话。见我迟迟不肯回答,对方催得更紧。那天,在座的多是文友,我不正面回应,大家可能就要想歪了。索性响亮地告诉大家:说真心话,许多时候,玩石锁的人比写文章的人更好玩!我的回答,有的人觉得在意料之中,有的人觉得出乎意料,我不管,话已出口,如同泼出去的水,是收不回的,“自圆其说”即可。我说,石锁协会的人,每天下班后都能自觉地聚在一起,不精疲力竭不想回家,而作家协会的人,一年到头很少有机会坐下来正儿八经地谈文学,饭桌上偶尔谈起,也以炫耀为主,很少关乎文学本身。有人的地方就有矛盾,石锁协会的会员之间有了小矛盾,我们能“以文化之”,通过讲道理化解,而作家协会的会员之间有了小矛盾,我们常常束手无策,多说半句话都是火上浇油,更不要指望通过武力解决。我连说带笑,一口气数落了文的许多不是。身在文人堆里,享受文的好处无数,不说文的好话便要,还吃肉骂娘,是何道理!大家知道我是在开玩笑,在夸大其词,故意贬低文人形象。有人替我总结说:你的意思,古人早表达过了,叫“文无第一,武无第二”!

记趣 立夏斗蛋

一早,侄女送来一篮子草鸡蛋;楼下的邻居又问我蛋网的编织方法,才知道二十四节气中的立夏到了,不禁想起了小时候每到立夏时节许多习俗。立夏,顾名思义就是一年中夏季的开始,从这天起就进入夏季了。立夏这天早上挂鸡蛋,中午会吃上一顿豌豆饭,午后秤人,晚上母亲还会给我们煮一顿“八宝粥”。母亲说:“这天起麦子灌浆,瓜秧扯藤,农作物最旺盛的生长季节来到了”。这当然都是大人们的事情,我们自不会多管,我记忆最深的还是斗蛋了。每到开春母亲便会把鸡蛋存起来,说留着立夏时候煮,母亲说“立夏胸挂蛋,孩子不挂夏。”荡里的亲戚会在立夏前几天送来自家养的鸡鸭蛋,有时候还会有几只大大的鹅蛋,据说荡里散养的,蛋壳硬膘足蛋黄肥。立夏时候母亲便会把这些蛋煮了分给我们。我们兄妹几个更是早几天前就偷偷编好了蛋网,我是妹妹中的巧手,我编织的蛋网好看又结实。那时候我们兄弟姐妹多,不可能天天煮鸡蛋吃,就等着过节时候能解个馋了。再说更重要的还能“斗蛋”,那可是一种很有趣的游戏。母亲照例会在河边打来芦苇的叶子,包上几斤的粽子,因为粽子与蛋同煮更好吃。没到端午,这时候的苇叶小而嫩,炸出来的粽子清香扑鼻,跟着一起煮的蛋会染上黄绿色,很好吃,吃起来还带着有一股粽叶的清香。立夏那天,母亲一早便会用大灶炒出了包好的粽子和蛋。当然鸡鸭蛋都有,我们齐刷刷地扒在锅台边等着。我们的眼睛都会盯着锅里大一些的蛋,青壳的鸭蛋会争着要,母亲当然明白这是要拿出出去比了,便会嘱咐我们不要跟同学起冲突,其实是说给哥哥听的。往蛋网里放上大大小小的蛋,急忙往学校跑,那半天的心思全在蛋上了。到了学校便会急不可待地瞅瞅别同学的蛋网,暗自在心里比试。等到了下了课,那就热闹了,不等老师离开教室,急性子的皮猴男生便会掏出蛋来,相互比试斗起蛋来。斗蛋没有什么规则,但多数人都会在斗蛋之前口头协议一下,斗坏了自负什么的。一般是鸡蛋斗鸡蛋,鸭蛋斗鸭蛋的。只见斗蛋的男生各自拿出自己认为皮壳最硬的那个,蛋头对着蛋头,拼命地相互挤,都想看把对方的蛋给挤破了。有谁拿错了空头的那是必输无疑的。胜负很快便会有结果,赢了的那个自会兴高采烈,迎接下一个挑战,直到决出蛋王来。输掉的也不沮丧,干脆笑眯眯地消灭掉手中的蛋,继续观战。女孩子们自是文雅了许多,除了看男孩子斗蛋以外,更多的是相互比一下大小,看看谁的蛋网更好看,然后在一起叽叽喳喳的笑着。且大多不会吃掉所有的蛋,中午时候蛋网里还剩蛋的大多是女孩子,男孩子一般只空空蛋网在面前甩来甩去。中午放学的时候都会知道今天谁是蛋王,那个男生自然会很神气活现的。如今的孩子不会有我们那时对过节甚至对吃上一个鸡蛋的期盼了,也不知道还有没有斗蛋这种游戏了?



1 “偷”师学艺, 19岁与糖担儿结缘

或许是经常与孩子打交道的缘故,朱宝良的身上总是散发着随和、热情的气息,特别是提起吹糖人这门手艺时,老人兴奋地向记者讲起自己年轻时的故事。上世纪50年代,19岁的朱宝良与上海籍的爱人一同到沪游玩。当时爱人的哥哥正在向高邮的糖塑师傅潘强云学习吹糖人,潘强云不慎将腿跌断,正在上海养伤,朱宝良便有幸与他相识。在此之前,朱宝良对吹糖人可谓一点兴趣都没有,在他看来这只不过是哄小孩子的把戏,根本不值得一学。可在接触到潘强云后,他多次看见潘强云通过挑、断、揉、盘、拉、包、捏、摔、吹等技术,在短时间内就能吹出惟妙惟肖的动物、人物,满心都是好奇。于是朱宝良就趁着潘强云教徒弟时,假装漫不经心地走来走去,偷偷地瞧上几眼。没想到短短一个多月的时间,潘强云的3个徒弟还没学会,却让朱宝良先看出了门道。扁担、木箱、炭炉、小锅,铜锣……朱宝良开始置办起吹糖人的家什,准备踏上走街串巷的卖艺生活,可就在这时,一个“邪门”的事情发生了——朱宝良在家练习时明明吹得很好,可到了外面却屡屡失败,让他丢尽了颜面。无奈之下,朱宝良再次找到潘强云,向他请教其中的玄机。潘强云听说后哈哈大笑,他告诉朱宝良吹糖人可不是表面看的那么简单,就拿熬糖稀而言,必须根据当天的气温情况将火候拿捏到位,热了不行,冷了也不行;稠了不行,稀了也不行。朱宝良顿时觉得吹糖人还有很多诀窍自己没有把握,便找了个机会正式拜潘强云为师。

2 念念不忘, 成为糖塑非遗传承人



前,朱宝良糖担儿的敲锣声在钓鱼集镇再次响起,吸引了众多路人驻足围观拍照,一些人更是惊喜地表示,找到了尘封几十年的回忆。围观者中一一对说着普通话的夫妻与众不同,他们除了拍照外,还详细询问了朱宝良学吹糖人的经过,并要了他的联系方式。没多久,文化部门的工作人员就打电话过来,请朱宝良去泰州体检并参加非物质文化遗产传承人考试。吹糖人的祖师爷是刘伯温,至今已有600多年了,朱元璋登基建立明朝后,为了自己的皇位代代相传,造“功臣阁”,火烧空道士。军师刘伯温被一个挑糖担子的老人救下,二人调换服装,刘伯温才得以侥幸逃脱。此后,便隐姓埋名,挑着担子走街串巷,在卖糖的过程中创造性地把糖加热变软,制成各种糖人儿,小孩子们争相购买。刘伯温还将该手艺向人们一一传授,于是就传到了现在……”说起糖塑的历史,朱宝良滔滔不绝,他告诉记者,在当年的非遗传承人考试上,他因为多年没有吹糖人,手法有些生疏,技艺考核只拿到第5名,可由于糖塑的相关知识了然于心,知识问答得了第1名,拿到泰州、兴化两级糖塑非遗传承人证书。

在今年的民俗文艺展上,一位老人坐在一个木箱子前,娴熟地从锅里抠起一块粘稠的糖来,迅速用手指捏出一个小洞,拉出一条细丝,朝着细丝边吹边转着圈,同时双手又捏又扯,糖块便像气球一般渐渐胀了起来,不到2分钟,一只活灵活现的小鸟便“立”在手上……这就是上世纪80年代常见的“吹糖人”手艺,如今在车水马龙的城市,想见到这样的绝活还真有点难。这位吹糖人的师傅是钓鱼镇檀孙村的朱宝良,从60年前就开始吹糖人,虽然如今他已年近古稀,却依旧乐此不疲。4月26日,记者专程找到朱宝良老人,听他讲述

吹糖人的甜蜜人生

□本报记者 张雯雯 郭亚群

3 坚持传承, 只为留住记忆中的那份“甜”



“以前,吹糖人是一门养家糊口的技术,可现在大家生活都富裕了,学这一门技术的人也越来越少。”朱宝良说,所有子女中只有大儿子对吹糖人感兴趣,早年曾教会他其中的技巧。近几年来,也有一些人登门拜师学艺,可是能坚持下来的寥寥无几。“做糖人时,糖浆必须熬成粘稠状,温度一般在70度以上,摸起来很烫手,但必须快速地捏,要不然糖又会变硬了。”朱宝良向记者摊开双手说,刚开始学的时候会被烫伤,但经过这么多年的锻炼,他早已练成“铁砂掌”,拇指和食指上的螺纹几乎都被烫没了。如今,朱宝良会吹的糖人数不胜数,从简单的十二生肖到复杂的游龙、盘龙、二龙戏珠,甚至孩子们喜欢的孙悟空、猪八戒、奥特曼他都信手拈来。“不过现在的孩子都喜欢光头强、喜羊羊等卡通人物,我最近还专门看了这些动画片,琢磨着怎么吹出来。”朱宝良说,因为糖人大部分是卖给孩子的,材料的安全是所有家长最关心的,他熬制的糖稀都是采用的葡萄糖浆和玉米糖浆,色素也是可食用的,绝对安全。

