

深秋时节,金黄满地,瓜果飘香。在秋的喜悦下,沉甸甸的稻谷弯着腰展示着秋韵风情,颗粒饱满的玉米捧着胡须脉脉,低矮粗壮的黄豆被秋撩拨得“吱呀,吱呀”地张开了笑嘴。独处僻静的山芋田被秋浸染得绯红含黛,沉埋于地下的山芋禁不住秋风的诱惑顶破泥土的封锁,将丰满的身子骨裸露在龟裂的缝隙中。走进农田,感受到了秋的热烈与豪迈。望着一垄垄高耸成龟裂状的山芋行,思绪随着秋风飘进了记忆中的童年时光,唇齿间也泛起了儿时留在味蕾中的那甜甜淡淡的山芋干的味道。

山芋是我们老家的统称,又有蕃薯、红苕、地瓜等别称。山芋易种植,不娇气,产量高。春耕时,田多的人家会腾出一块空地来栽种山芋,叫做“春茬”山芋。正常大面积栽种山芋要等到四月底大麦收割结束。插一棵苗,生长出一大片藤,埋在泥土里的根须会结出一串串山芋。一垄垄的山芋经历了四季阳光风雨的沐浴滋润,刨出来个个硕大无比,粉嫩脆甜。山芋生长时虽然泼皮,但却耐不住冰天雪地寒的侵袭。霜冻天气要来了,农村人便会摆下手中的活,忙着刨山芋并干起山芋干来。

山芋干,首先要去掉山芋的表皮,平时没注意摔坏的锅碗瓢盆的碎片是刮山芋皮的最好工具。一家老少齐上阵,一大堆山芋被脱去了外衣,露出了洁白粉嫩的身子骨。山芋干开始了,有的人家图省事,直接将砧板放在



山芋干的记忆

季学军

簸箕里把山芋切成薄片状,讲究一点的人家左手拿着山芋,右手拿着刀将山芋切成不脱落的长长条状。切成片的山芋干晾在门前的农田里晒晒,丫成条状的山芋干挂在两棵树之间的细绳上晾晒。经过几天晾晒,山芋干水分逐渐干涸,变得软软的,在空气中散发出一股诱人的味道。掰两片放进嘴里咀嚼,那种风干的甜味沁人心脾,让人回味无穷。就连天上盘旋的鸟儿也会寻着味儿,争相下来啄食品尝。童年记忆中的冬季村庄俨然成了山芋干的海洋,远远地望去给人一种“田间一片白,树间开满花”的乡村田园风光。

在那个物质匮乏,生活饥馑,吃一顿小米饭都成奢望的年代,山芋干成了家里的主粮。每天喝着能照见人影的稀粥撑不到天中就饿了,煮粥时放几把山芋干锅里,吃了既当饱又能顶饿。因此,父亲称山芋干为“硬货”。小时候上学,母亲每天都会早早地起床熬山芋干粥给我们吃。父亲害怕我们上学饿着,总会叮嘱母亲多放点“硬货”下锅。熬山芋干粥,得有耐心,直熬得山芋干在开水里上下翻腾,水蒸气氤氲四溢,待水泽成黄褐色时,揭开锅盖便能闻到一股清

香甜甜的味道。用勺子舀上一点吸一口,绵绵爽口,口齿生津,山芋干汁顺着喉咙流进肚子,给蠕动的胃肠平添了些许安慰。在这个火候撒入少许玉米面,一锅粥就熬制成功了。母亲熬的山芋干粥稀溜溜的,好得透烂的山芋干与玉米面有机融合沉在锅底。拿一个碗,舀一点稀粥,捞出山芋干,双手捧着盛满山芋干粥的碗,一股暖流从手暖到心。喝一口甘甜的粥,嚼一根熟透了的山芋干,攥一块母亲腌制的小咸菜,母爱的味道顿时在唇齿间弥漫开来。

小时候上学总觉得是特别的能吃。早上喝两、三碗母亲熬制的山芋干粥,撑不到放学肚子就开始唱“空城计”。母亲常笑着调侃我,说我的肚子里有与常人不一样的“化骨丹”。其实在那个长身体的时期,由于肚里缺少油水,吃再多的“硬货”也无济于事。为了防止我们放学饿着,细心的母亲总会在我们的书包里放上一把山芋干。山芋干不仅是主食,也成了我们上学时的零食。中午放学饿了,嚼两根母亲放在书包里的山芋干,饥饿的胃顿时得到了缓解。在吃上,女孩子总是高人一筹。就连山芋干也能吃出花样来。她们将母亲涂完的

百雀羚铁盒盖子上密密麻麻的小孔,然后变着法地拿着山芋干在小孔上研磨,不一会儿便会收获一盒子的粉末。喝着白酒瓶里用萝卜干沏的凉茶,舔吃着研磨出来的山芋干粉末真是别有一番滋味。山芋干的味道充斥着我们的童年味蕾,这种味道融进了我们的血液和体魄,以至于我们长大后连说话的声音中都带着硬朗的山芋腔调。

咀嚼着韧劲十足的山芋干,似乎也品味到了老家的曾经过往。上世纪六十年代初的三年自然灾害,粮食大面积减产绝收,一场饥饿席卷全国。面对灾情,我们村及时调整农业产业结构,大面积改种山芋萝卜瓜蔬菜等高产农作物。这一举措,让村民们免遭逃荒之苦。改种的瓜角蔬菜勉强维持着全村人的生计。当时,有很多的灾民跑到我们村逃荒要饭。过着紧巴巴日子的人们,毫不吝啬地伸出援助之手,拿出了珍藏在家里的山芋干和逃荒的灾民一起共渡难关。后来,这些逃荒的人为了表示对我们村人的感激,特地从老家运来了条台、八仙桌、橱柜等家具以作酬谢。听父亲说,我们家当年也曾收过一张八仙桌。灾情过后,这家人带来了一口袋的山芋干说要拜八仙桌桌回去。我们家说什么也没收下他们带来的山芋干,连同山芋干和八仙桌一起让他们运了回去。父亲说,都是穷苦人家,谁没有个难处,帮并不是要图回报,而是要让他们懂得感恩社会。



手擀面

齐凤池

崇礼的手擀面馆,很有名气。每天顾客爆满,来这里吃面的,大都是北京天津滑雪爱好者。尽管这里的手擀面十块钱一碗,但坐在桌前等着叫号的客人,还是很有耐心。

崇礼的手擀面,确实是人工擀的。雪白的面条,筋道细白如丝,下锅煮,不面糊,更筋道。吃起来光滑有咬劲。擀汤的卤有六种,有普通的西红柿鸡蛋卤,榨菜肉丝卤,蒜薹肉丁卤,木耳鸡蛋卤,豆角肉鸡蛋卤和口蘑肉丁卤。这些卤,盛在六个不锈钢的长方形盒子里,客人想吃哪个随便点。打的卤很稀,卤里的食材很少。

我听当地老人说,崇礼的手擀面很有历史,可以追溯上千年。据史料记载,面汤,最早不叫汤,叫饼。刚开始实际就是面片汤,将和好的面团,托在手里撕成片,下锅煮熟。汤饼又叫煮饼。据《齐民要术》记载:先揉搓到筷子粗细的条,切成一尺长的段,在盘里盛水浸着。再在锅边上揉搓到韭菜叶那样薄,下水煮。

今天我们吃的面条,古时候称汤饼。据宋代马永卿《懒真子》所载:“汤饼即今长寿面。”清人俞正《癸巳存稿》记载:“面

条子曰切面,曰拉面,曰素面,曰挂面,曰汤面,曰白素饼,亦曰水引面。”汤饼因用刀在案上切面,不再用手托,故称不托,汤饼需用水煮,故称水引饼,亦有称水饼。汤饼色白如玉,故又称汤玉。

汤饼起源于汉代,已有2000多年的历史,宋元时期面条制法渐多,北宋市场上的面条名品有十多种,其中有素面、插肉面、大煨面以及桐皮熟烩面。明清时期出现了抻面、刀削面等品种。

崇礼的手擀面,起源于哪个年代,我没有考证。我关心的是面和卤。我来崇礼,经常品尝尚品的手擀面和卤。

崇礼不产小麦,尚品的面粉是从外地引进的上等粉,早上到尚品来一碗手擀面,点一勺口蘑肉丁卤,搅拌均匀,再来两瓣大蒜,吃的是有滋有味,到了中午,我还没有饿的感觉。

有人说崇礼的手擀面10块钱一碗太贵了。如果你站在柜台,看到厨房窗口里,那位弯着腰煮面的老头,你就会想到,这里卖出的碗碗面条都是他亲手擀的。当你看到他腰弯的站姿,你就会觉得10块钱一碗手擀面不贵了。

月湖见闻

余海洋

淮安三湖胜境之一月湖,民国前古时又称万柳池。万柳池畔建有天妃宫,天妃也叫妈祖,是中国乃至东南亚海神信奉的神祇。

淮安是大运河漕运要津,明清时期去天妃宫祈福的船工、商人、游客络绎不绝,整个宫殿更是香火缭绕。如今月湖犹在,天妃宫则被历史的尘埃埋没了。月湖水如镜,菱角映水。湖中有“三宝”,即蒲菜、莲藕和草鱼。“三宝”中最出名的当数蒲菜,上世纪八十年代,淮安人把月湖生长的蒲菜注册为“天妃宫蒲菜”。10年前,央视四套在海峡两岸节目中,对准扬州的食材“天妃宫蒲菜”有过专题报道。从此,淮安人情有独钟的“蒲儿菜”名扬海内外。

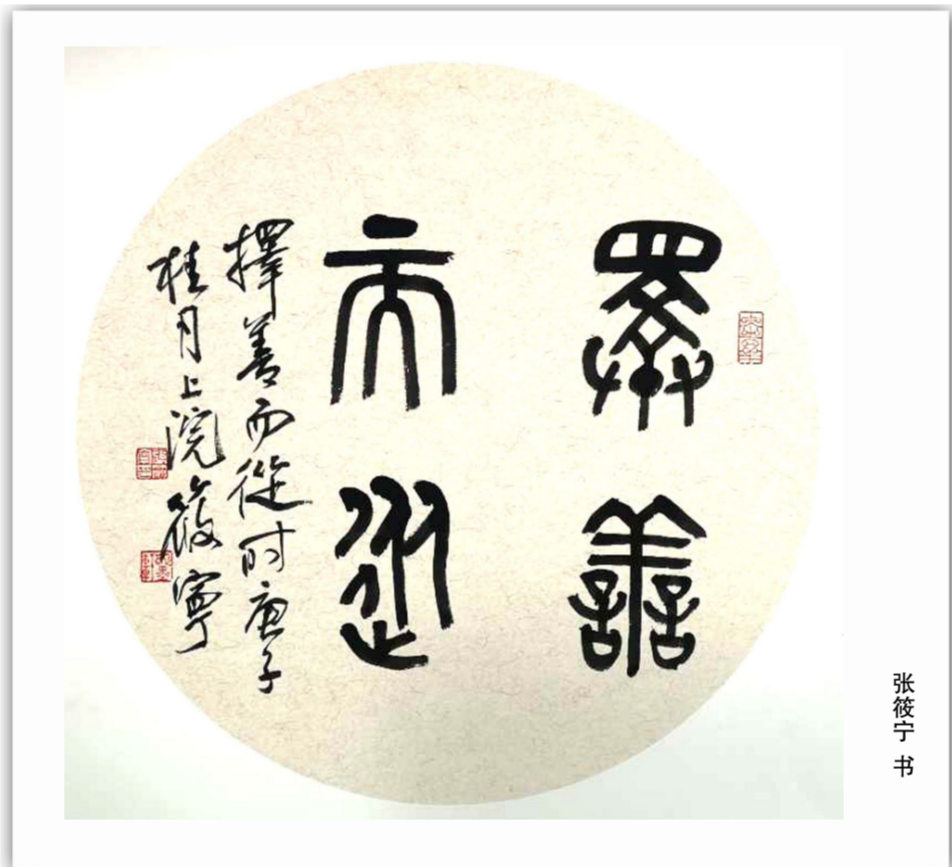
仲秋正是采莲藕的时节,只见采藕人从舢板上鱼跃入水,不一会又浮出水面。上上下下,好似“浪里白条”,不时引起游人驻足观望。湖滨蔬菜园的大姐与我们闲聊,告诉我们采蒲菜的时候女人不宜闲看,因为采藕人在作业时历来都是一丝不挂,以避免被一种毒虫蜇入不治身亡,这种说法有待考证,但裸体采藕倒是事实。年青时大姐刚嫁过来就闹过笑话,她在岸上一边干活,一边与湖里采藕人唠嗑,整得人不能上岸,后经别人提醒,才恍然大悟。

月湖东南隅有个小岛,早年有人登岛曾经发现有瓦砾残骸。我想,这或许就是有关古籍中记载的万柳池水中的“万柳

亭”遗址。大姐告诉我们,月湖有两条百年巨蟒,经常栖息在小岛上,是月湖“三宝”的保护神,传说旧时在采捕前,人们都要焚香叩首,否则就有祸事。时至今日,人们还是敬畏月湖,平常一般人不敢造次下水。月湖蒲菜之所以声名远扬,主要依赖于它的生长环境得天独厚:月湖淤泥深厚,土壤中有丰富的微生物;循环水源取之于里运河,那是南水北调的通道,经过治理,达到国家Ⅱ类水质标准,一般池塘的静水与其比较当然相形失色。

月湖的使用权归“城中村”两个组所有,而月湖水体的治理则由淮安水利局负责,随着城市化进程的加快,客观地给“天妃宫蒲菜”产业的开发带来了一定的困扰。如今,老一辈采藕工已经相继去世,年轻人重收获,轻培植,造成现在的蒲菜种植面积被蚕食。物以稀为贵,现在“天妃宫蒲菜”的价格高得令人咋舌,空运到北京的蒲菜达到400元/斤。

冬天穿下水裤采摘的嫩芽价格还要翻倍,堪称月湖水下的软黄金。尽管“天妃宫蒲菜”价格昂贵,但上市季节还是供不应求,于是,一些不法商贩动起了歪脑筋,他们用拖拉机装运涟水、宝应等地的蒲菜直接在月湖附近卸货、剥皮,然后再包装成月湖特产“天妃宫蒲菜”到外地销售,从中牟取暴利。当然,淮安区市监管部门打假也是雷霆出击,现在市场秩序已经明显好转。



张筱宁书

赞骑电瓶车戴头盔

邱以钧

省府出新规,全民要执行,无论何理由,若有侥幸者,一旦被拦下,耽误上下班,争做好公民,出入无烦恼,平安永相随!

玲珑玉·白马湖重阳菊展

张艺华

王母仙葩,被移到百姓人家。兰心蕙质,纳清风恋云霞。每到重阳更媚,引来天涯客,高手行家。尤夸,陶潜翁,诗韵最佳。白马湖心会友,举杯情共怀,诗酒年华。远望嫦娥,正梳妆、鬓插黄花。休嗟秋无春色,问崔护,桃花粉面,敢比寒花?且沉醉,卧花丛,蔷薇为家。



“重阳”菊花酒

张新文

爷爷是个退休教师,古人于重阳节里的那些雅兴,到了爷爷这里保留的虽然不多,可是每年的重阳节爷爷还是带有仪式感地要做一件事:泡制菊花酒。

爷爷退休后喜欢遛弯,遛弯的去处多数是拆迁区,空手出去,回来往往满载而归,有时搬不动了,还叫我开车过去搬运。其实,尽是别人遗弃的盆盆罐罐和花草。爷爷独爱菊,其他花草他一个也没带回家,很快这些“老弱病残”的菊花,在爷爷的精心调理下重又焕发出勃勃生机。

一到秋天,爷爷的小院便成了菊的世界,黄菊花开得很有些嚣张,一副舍我其谁的模样;白菊花也不示弱,鲜嫩的瓣儿,似少女温柔的臂膀,向你含情脉脉地召唤着;唯有桃红色的菊花开得内敛、摇摇晃晃地开得有些胆战心惊的样子……重

阳节还没来到,爷爷就开始采摘、晾晒菊花,他要准备好泡菊花酒的材料。每年爷爷都要用当年自家产的菊花,泡上两瓶菊花酒。爷爷泡菊花酒会选择上档次的白酒泡,菊花则会选择多种干菊花混合在一起,放进白酒里,封好口的同时,会在瓶子上贴个标签,署上年月日。重阳节那天,爷爷穿着打太极的一身白装,手里提着布袋子,我知道他又给我们送菊花酒来了。有时他还会把唐代才子王勃的《九日》诗,改后朗诵给我听:“九日重阳节,开门有菊花。不知来送酒,若各是张华。”爷爷的菊花酒他会拿五年前泡制的,也只有父母去喝,很呛,我受不了。爷爷说孙子闻闻就可以了,保准祛病保平安,健康康成长的。

我觉得和爷爷过重阳节很有意义,一些认知、感悟和感恩使我终身受益,刻骨铭心。

怀念我的母亲

陈伟

母亲18岁时与父亲结婚。1955年父亲参军去沈阳,1958年转业在内蒙古阿尔山市林业局工作。母亲随父亲一起在阿尔山市林业局工作,1962年因家庭困难向组织提出回淮安老家。

母亲生活很简朴。身上的衣服有好多补丁,有件新衣服藏在木箱里,只有走亲戚时才拿出穿一下。平时,借邻居东西,哪怕是一根针,用完了就还给人家,说时间长了怕忘了,给邻居添麻烦。父亲常年在外做瓦工不在家吃饭,母亲经常煮一顿早饭吃到晚上。母亲有个很大的“坏习惯”,每逢家里做好吃的或来客人了,她总是等我们吃过了,才吃剩下的。长大以后我才渐渐明白,母亲从旧社会过来,每次吃得迟,是把好吃的省给我们孩子吃,说我们正是长身体的时候,需要营养。后来我们长大了,母亲也没改掉这个习惯,我们理解她的儿女心重。

打猪草,对于现代年轻人来说是个遥远的故事。每逢到了春天,中午我放学回家,母亲叫我出去到麦田埂上打猪草回来,母亲告诉我平时要勤劳,多弄猪草给猪吃,到过年时家里才有足够的猪肉吃。

母亲闲下来很少串门。她喜欢收拾家里,家里看不到蜘蛛网,窗户虽然小,但很亮堂,屋子前后杂草铲得干干净净。母亲很乐观,待人也和善,就是到晚年时见了陌生路人也都笑呵呵的。

母亲中年体弱多病。平时感冒了,为了省钱实在受不了才去看医生。去年她不慎摔倒,股骨颈骨折和脑部五分之一面积梗塞,一直没能治好。母亲对我们子女很严格,教育我们要做好人,做好事,让好家风继续传承。

母亲已离开我们一年有余。可我常常想起母亲忙碌的背影,她的话语时常在耳畔响起。她的勤劳、俭朴、善良、真诚的品德深深印在我的脑海里。

