

风光揽胜



湿地捉蟹

吴明

浩瀚的大黄海奉献给沿海人的不仅仅是美丽如画的海涂芦苇,也不仅仅是在阳光下熠熠生辉的堆积如山的白盐,常年在那涛声依旧的海涂上随着潮涨潮落不断衍生出来的滩涂小蟹,总能给沿海人带来几许乐趣,几多美味。

黄海滩涂上盛产小蟹。每当麦子成熟的季节,是捉小蟹的最佳时节。小蟹,我们这里叫“黄蟹子”,是海边人给起的一个俗名,学名叫螯蟹,亦称“螃蟹”“相手蟹”,似蟹而小,种类较多,常见的为红螯相手蟹,色红,步足有毛,穴居海边或江河口泥岸边,味道鲜美。在大黄海边,这黄蟹子还有一个名字叫“强蟹”,过去人们用“日见芦花点头,夜里强蟹翻楼”来描绘滩涂的凄凉与贫瘠。

这螯蟹体态虽小,倒也十分机灵,没有经验的人一般很难把它捉住,在那还没有开发的滩涂上,常有密密麻麻的小洞穴,那就是螯蟹藏身的地方,一有风吹草动,那八条小腿奔跑如飞,转眼间便不见踪影,一个个都钻进了洞穴。

可赶海人自有绝招,他们在滩涂上挖出一个个大洞穴,在每一个洞穴里都放一只瓦缸,夜里螯蟹出来觅食时一不小心便跌落缸里,这些可怜的小家伙纵使使尽浑身解数也逃不出缸外。第二天一早,赶海人挨个儿将缸内的螯蟹悉数倒入囊中,再运至市场上销售。

家乡人食用螯蟹的方法主要有三种:一种是磨蟹渣,取鲜活的螯蟹洗净后,放在罐子里,然后用水棍捣碎,加上一些食盐,腌制一段时间后,随取随食,这是一种最原始最简朴的吃法。另一种叫醉小蟹,是目前比较流行的,就是用料酒、白糖、食盐、花椒等调料,将干净鲜活的螯蟹腌制封存一周左右,再佐以姜片、味精、蒜泥等,便是一道美味佳肴,还有一种特色小吃叫蟹豆腐,制作比较考究,就是将新鲜的螯蟹捣碎榨汁,再加热使其凝聚成固体,然后配以火腿、笋片、韭黄等,味道十分鲜美,是餐桌上不可多得的一道美味。许多客人食后知其味而不知其为何物,连连叫绝称奇。大诗人白居易在《和微之春日投简阳明洞天五十韵》中赞曰:“乡味珍螯蟹,时鲜贵鹧鸪。”

在美丽无垠的黄海滩涂上,在数以千百计的海产品中,小小螯蟹是名不见经传的,还有那软黄金之称的鳗苗,像潮水涌入一般的海蜃,汤白似乳味鲜无比的文蛤,名扬海外的对虾,更有那特带、鲳片、马鲛……

不过,如果你有幸来到这有着“东方湿地”之都美称的黄海滩涂,还是别忘了尝一尝那小小螯蟹的美味哟!

乡俗拾零

生日吃碗“长寿面”

陈延

在射阳有个习俗,每个人在过生日那天都要吃面条,并且把面条称为“长寿面”,这一习俗是怎么来的呢?

相传西汉时候有那么一天,汉武帝闲来无事,跟文武百官闲聊起来,说到高兴时,他说:“《相书》上讲啊,人鼻子下边那个人中长一寸,人就能活上一百岁。”

当时在场的侍中郎东方朔一听到这话,便“扑哧”笑出声来。大臣们都奇怪他嘲笑皇上,太无礼了。

东方朔辩解道:“我哪里敢嘲笑皇上,我是在笑彭祖的脸该有多长啊!大家知道,彭祖是传说中的人物,生于夏代。刚才皇上说,‘人中长一寸,能活一百岁’,那么彭祖活了八百岁,人中得有八寸长呀!大伙想想,那彭祖的脸有八寸长的人中该有多难看呀?”汉武帝和文武百官都被逗乐了。

这当然是讲的笑话,但笑话是如何流传到今天的呢?古时候,人们称脸为“面”,脸长就叫“面长”。所以那些想长寿的人们,都想让自己的“人中”长一些,但这是不可能的,所以用“面”来代替脸,流传下来就有了过生日吃面条的习俗。

脸长寿就长,生日吃面也叫“长寿面”。

姓氏寻宗

“杨”姓的来源



杨姓,中华姓氏之一,隋朝国姓,是一个典型的多民族、多源流姓氏,主要源自姬姓及少数民族改姓等。杨伯侨为得姓始祖。在宋版《百家姓》位列第16位。至2015年2月,杨姓总人口约有4270万,是中国人口第6大姓。

“杨”是太阳的意思,由“木”和“易”组成。“木”指扶桑,也称杨树,生长在东方大海上的汤谷(在今连云港云台山),“易”是“日升汤谷”的形象描写。以此为图腾的始祖就是古老的杨氏族,由此形成了杨姓族徽,最终形成了姓氏。

杨姓来源有三:一是出自黄帝之后西周周族。据唐代林宝的《元和姓纂》和宋代刘樵的《通志·氏族略》记载,杨姓出于姬姓,源于晋地之杨国(今山西洪洞县东南)。二是周宣王(姬静,也作靖)儿子尚父,幽王时封为杨侯,为晋所灭,其后为氏焉(古代“杨”通“扬”)。三是秦汉以后播迁全国各地的杨氏宗支,许多均源自关西(潼关以西)弘农、华阴。杨姓始出于晋国,春秋末期晋国六卿逐渐强盛,公元前4世纪中叶(前368年)晋国被韩、赵、魏三卿(诸侯)瓜分,韩、赵、魏三国地盘,史称“三晋”。故有杨姓“源于三晋,显出弘农”之说。但儿说均可证明杨姓出自姬姓。

且不论哪一说,其源均为黄帝后裔,周朝王室。姬姓杨氏占有所有杨氏的主流。

往事如烟

盐场的风车

胡海宽

风车,盐场的中老年人并不陌生,它在八十年代后期,便逐年渐渐离开盐场人的视线,但现在想来并不遥远。在依稀的记忆里,一排排风车矗立在滩中央,在或快或慢的转动,那吱吱呀呀的声音犹如一道永久的音符时常在耳边回响。

风车的部件材料都是用木料制成,大架由两根一样长的粗木组成,分别卧立底部,可移动。另一个主件是大杆,盐工们称为“六轮干”,六轮干上部有六轮盘,上面有六个洞以便插上六面风帆,可放可收,有绳子控制和调节风向,使其最大限度的受风。大杆下头,有类似齿轮的十六齿狗头,与站轮狗头交错,站轮狗头再带动水狗头,通过水轴,带动水车转动。

风车运转的时候,领滩手便悠闲自得地在滩上提回放水,闲暇时,维修待用的零部件,当然,领滩手会密切地注视风力和卤塘里水的多少,随时做出相应的调整,每当见到清澈的卤水流到滩面上,仿佛也流进领滩手的心田,他们的脸上也自然露出无限的喜悦。

在风车管理上,领滩手十分用心,24小时要看护,并根据风力大小确定篷布的数量,风车工

作时,领滩手根本不准其他人靠近,因为怕受到伤害。夏季是风车使用的高峰期,有的滩上风车整夜都不停地工作。有时,遇到突发的大风等自然灾害时,往往滩上的风车会损坏一大片,这时,可忙坏了工区里的木工,他们顾不上吃饭,起早带晚维修风车,及早为滩上供卤,恢复生产。

随着盐场的发展步伐加快,曾经的风车被现代化的机械代替,那一排排的风车变成了一排排机房,随着机械化的普及,风车渐渐消失在人们的视野。亲切的吱呀声也被轰鸣的机器声所代替,大大减轻了盐工的劳动负荷,也提高了出卤速度,曾经朝夕相处的风车渐次退出历史的舞台。

风车是盐业历史变迁的一个见证,与盐场人走过了风风雨雨,它留给盐场人的记忆实在是太多了。如今,在海盐文化基地未来的规划建设,旅游景点里将架起原始的风车,让游人在感觉浪漫风情和盐场古老的盐田气息的同时,充分领略具有浓郁地域特色的盐场文化遗产。

风车,你是盐工心中永远的情结。



家乡味道

香甜藕粉圆

梁晨

有一则电视广告,广告里一个老华侨模样的人,端着一碗藕粉圆,对着镜头很煽情地说:在外漂泊那么多年,最想念的就是家乡的藕粉圆。这藕粉圆就产于盐城,也是我们射阳的特产。

“藕粉圆子”的做法比较复杂。首先要制馅,馅料要求特别讲究,取松子仁、瓜子仁、核桃仁炒熟碾碎;金橘饼切碎;芝麻酥饼碾细。将以上各馅料连同桂花、白糖、猪油一道拌匀,揉成面团,再搓成一个个小球待用。藕粉用面杖碾细成



面,取一小竹,将小球放进,洒上藕粉,滚匀,下沸水锅烫一下,立即捞起再下到里,洒上藕粉滚匀,再下锅,这样连续三至四次,藕粉圆子便做成功了。食时,放清水锅里慢慢煮至浮起,加白糖、桂花即可。

藕粉圆圆滑透明,富有弹性,柔软细嫩,呈咖啡色。细嚼余香不绝,营养丰富,有健胃益血之功能。我们地方办筵席宴请亲朋,常不缺少此菜。1958年江苏省省菜名点评比中享誉全省,经济学家费孝通品尝后,在报刊上撰文评价,称之为“珍品”。

在苏北农村人家有个喜事或寿宴,图个吉利,因藕粉圆子是道甜菜,亦可充作主食,人们都爱讨个口彩,喜成双成偶,喜团团圆圆,而“藕粉圆”有之谐音和兼备此意,故喜庆和寿庆的筵席上都要上藕粉圆子。农家的宴席七大姑八大姨,左邻右村沾亲带故的一摆就是几十桌,所以主家在秋天鲜藕上市价格便宜时,或是从自家荷塘里起出鲜藕做起了藕粉。门前场子上摆起了几只大缸,将泡净的藕段在大缸里捣碎,用洁布滤去杂质后将沉淀的湿藕粉捞起,在自家门前的场子上摊上干净干燥的秸秆,再在秸秆上铺上干净的细白布晾晒湿藕粉。也有的人家不为请客办事,而是为了自家过年过节吃。也有的是做藕粉及藕粉圆子专业户,做的藕粉更多了。所以一到秋末冬初,水乡农家门前农妇们头扎蓝花布头巾,腰扎带荷叶边的围腰,忙碌捣藕和晾晒藕粉。

地名溯源

刀杆树

梁晨

在阜余镇东侧与陈洋、通洋毗邻处,有个叫“刀杆树”的地方。说起这个地名的由来,还有一段故事呢!

早年间,阜余的大多地域都是荒草滩。有个姓顾的大地主,见这一带土壤肥沃,便广招长工伙计为他除草垦荒,播种庄稼。在众多的长工伙计中,有个叫王小二的小伙子,生得粗壮结实,无论砍草翻地都是一把好手。他使用的砍草刀杆是一丈六尺长、酒杯粗的柳枝做成的,一刀下去草倒一大片。顾老财看他老实能干,为了能拴住他,就将家中的一个小使唤丫头给他做妻子。从此,王小二夫妻更加卖力地为东家干活。

转眼又是一年,王小二的妻子身怀六甲,她挺着大肚子,仍坚持每天为丈夫送饭。因滩里草高难见人,每天晌午时分听到妻子呼叫,王小二就将刀杆往地上一插,妻子就能看着刀杆而找到。

这天,王小二的妻子又提着水罐往滩里去送饭。当她来到刀杆跟前,丈夫却不见了,只见附近苇草坍塌了一大片,像是打斗的痕迹。妻子喊哑了嗓子,哭干了眼泪,始终未见丈夫的身影。就在这天晚上,妻子生下了一个男孩。

一晃又过去了十多年,王小二的儿子已长成了一个小伙子。这天,孩了见有一支队伍开过来,他们人人头戴绣着红五星的八角帽,身着粗布衣,肩扛着枪。队伍里走出一位身材魁梧穿着破壳枪的人向他打听人,这人正是当年失踪的王小二。原来,王小二那天正砍草,有一小队国民党匪军路过这里,将王小二强行带走。一次夜行军,王小二趁人不备,半路上跑了,后来他投奔了红军。经过了无数次战斗的考验,如今已成为一名出色的红军战士。

当天,王小二带着妻子儿子,又踏上了征程。当年他插在草滩里的那柄刀杆,如今已长成一棵枝繁叶茂的大树,当地的知情者便将其称做刀杆树。后来,这一带聚集了很多人家,形成了村庄,“刀杆树”便成了这里地名。就连新绘制的《射阳县地名图》上,还标志着“刀杆树”的地名哩!

记忆碎片

合德的味道

刘百生

浓而雅致香味的“老银行”

位于西朝阳桥南,二层小楼。曾经是银行,后来成为糖烟酒门市。人们习惯于称之为“老银行”。

这里曾是1970年代前后合德最奢华的消费场所。奢华,不仅是地方大,有一半的柜台是玻璃的,靠墙的位置也有柜子,玻璃的;货品也区别于其他小店。2分钱一粒的牛奶糖只有那几有,1块1毛8一斤的酒,只有那里有得卖,其他小店里只有7角8一斤的山芋干子酒。里排的玻璃货架上,常年都摆着那些五颜六色的瓶装酒。店门口还有“地方国营”字样的招牌,也是与其他小店不同的。

那里的东西,我买不起,也买不到。却特别喜欢走进去看看,闻闻,“辣辣辣”。

那里的味道都与其他地方不同——酒香混合着糖香,是小镇上独一无二的。

薄荷味道的收购站

收购站位于永胜街与兴南街之间。那里不只是收购废品,如骨头、牙齿壳等,也收购一些可以成为中药材的东西,如乌龟壳子,知了壳子等,还收购槐树叶、桉树果,更因为这里常年收购薄荷油,就构成了那个地方的一种标志性的味道——浓浓的薄荷香。

那年头,各家各户的废品产生量不大。不少的东西,是要在家里聚了很长时间才送收购站的,因而,收购站的气味并不恶劣。有了薄荷油味道的掩盖,就更不会有什么不雅了。

纸香墨香的文化商店

在西朝阳桥下,有一个文化商店是我喜欢呆的地方,喜欢那里的淡淡的漆味和墨汁味。怪呢,那里的墨是不臭的。

当年的小镇只有一个书店,位于东朝阳桥头上。一条小小的“东兴街”将邮电局与新华书店分隔开。当年的书店,书的品种并不多,装帧漂亮的是马列斯和毛泽东著作,有至少两三节柜台。那个时候不是开架售书,想看图书是不可能的事。

可是,在那里能闻到或者说感受到一种书的清香。

饭菜香的桥南饭店和迎春楼

桥南饭店是一个大众化的老饭店,经过那桥边上小河边的饭店,能闻到的是不好的味道——特别是在“搅猪肚”“倒大肠”,河边,小桥上,全是臭味;中午和晚上经过这里,则闻到的全是油香和菜香,还配合着炒菜的“吱吱”声。不久,在河的另一边又开了一家饭店,店员多是苏南下放回城的,既有油煎饼——这是以前的小镇没有的,更有羊肉汤,这是小镇上第一家卖羊肉的地方。老射阳人会提到朝阳饭店和射阳饭店。朝阳饭店在射阳率先在夏天卖冷饮,但一般人没钱,不进去“消费”。

1960年代末或1970年代初,合德有了化工厂,镇上的味道就有改变了。先是合德的东边有了农药厂,时不时会有“DDT(223乳剂)”的味道出来;接着,是合德的西边,有了一个化肥厂,时不时有氨水的味道传出;再接着,是油脂化工厂,“糠醛”的味道。合德不再有了自己原有的味道了。

