

我是一个傻子

□南京 潘冬

我是一个傻子。小时候,老祖宗一直这么叫我,不管我是不是真的呆。那段时间父母把我交给她带,断奶。住在外婆家,南京的乡村。

我是她的重孙,不管人前人后,只要一开饭,她都焦急地满屋叫我:“傻子,怎么还不来?”晚辈孝敬她的好吃的,都是我的,睡觉前,她能从一个铜锁樟木箱里变出好吃的,桂圆、蜜枣、蜂王浆……每次的量恰到好处,老太太能精确地维持到下个节日,晚辈们再来看她,给她补充“库存”。

吃多了,也有坏处,几个小伙伴很妒忌我。另外,多了一口蛀牙。

老祖宗对我的溺爱不是一点

半点,就像贾母对宝玉的溺爱一般。只要老爹揍我,老太太定会用拐杖揍他。有半个西瓜,是老爹给她吃的,她留了给我,结果被老爹发现一气之下扔了。我因为没吃到,哇哇大哭,老太太又买一个。

有一次老太太在我睡着的时候,放了个柿子在我床上,我翻了个身把它压扁了。结果老太太进来急了一通,边洗边说:“你怎么在床上大便?”

老祖宗裹过脚,永远穿着蓝布斜襟的上衣。一脸慈祥,也透着一脸威严。她的娘家姓刘,金陵城郊的大户。四十岁守寡,因为是大嫂,管着一姓六七家。她出生在清末,历经中国最苦难的一段历史,育有三子两女,天一子一女。她和

我说起新中国成立以前的旧辰光,清末民初的时光还好,再后来就不行了,有一段时间还饿死很多人,吃得不如猪,靠她的一个本家兄弟用豆渣救了一家的命。

她是我母亲的奶奶,在家里是绝对的权威,我外公五十多岁还会挨她揍。即使挨了她的打,全家人也都尊敬她。我在她手里长大,也看着她离去,老寿星驾鹤。她确实很伟大,很温暖地陪过每一个人,最后也不拖累任何人。

后来,我经常叫我女儿傻子,她很生气,她不知道这个词所赋予的感情,以为我骂她。每一次去老祖宗那祭奠,我都会在烧纸钱时说:“我是一个傻子,今天来看看你。”

牛肉飘香

□南京 周世青

那天下午,偶然来到下关四所村,我曾经在附近的铁路中学教书,这里是骑车上班的必经之地,也是早晨吃早点和下班顺道买菜的地方。蓦然间,一张绿色的广告映入眼帘,这不是建新牛肉吗?在那阵阵飘来的肉香里,我想起了30多年前的往事。

1988到1989学年我在北师大脱产进修,家里会隔三差五让当列车员的学生传递衣物。有一次,包裹中多了一个印有红色路徽的白色茶缸,打开竟然是“我就好这一口”的建新牛肉,肉香扑鼻而来。晚上千里之外的牛肉和老北京的涮羊肉相得益彰,让我和同室室友美餐一顿。

到北师大进修,我犹豫过。妻子态度坚决:全省两个名额,机会难得,家中有我。妻子也是中学老师,她工作的学校在城南,还当着班主任。听说我要去北京,校长想给她“减负”,又担心班上几个“调皮大王”别的老师镇不住。这就苦了她了,每天天不亮就拖着女儿又步行又公交,跨越大半个南京城。女儿在妻子学校附近的一所小学上一年级,两校之间步行十多分钟,孩子自己来回。开学不久新生体检,要求家长到体检站接。妻子班上有事去晚了,女儿等不到人就自己摸着走,结果走岔了。天色已晚还下着小雨,妻子心急如焚。女儿还算聪明,又回到体检站门口。

处暑遍地黄

□四川巴中 李廷英

“天上双星合,人间处暑秋。”处暑,是二十四节气中的第十四个节气,也是秋天的第二个节气。我国古代将处暑分为三候:“一候鹰乃祭鸟,二候天地始肃,三候禾乃登。”

天高云淡,阳光洒在金黄的大地上,秋风吹响了丰收季节的号角。

田野里,轻盈的稻穗一点点沉甸甸起来,稻穗越满,越是低头,谦虚是一种姿态,一种睿智。金黄的稻子一天天迈向成熟,空气中弥散着稻香。

“春种一粒粟,秋收万颗子。”每一粒金黄的稻子,是大地的滋养,也是雨露的恩赐,更是劳动人民无数汗滴的浇灌。这个季节的田野,翻涌的稻浪,呈现出金灿灿的富贵和吉祥。当农人们用镰刀割下去的时候,汗水的淬炼,让稻子的金黄变得闪亮。珍惜每一颗粮食,尊重每一位劳动者,是我们最基本的素养。

山坡上,“三春不如一秋忙”,丰收的玉米在秋阳的映射下闪着金灿灿的光,朴实辛勤的农人,以一颗虔诚之心,不停地穿梭在玉米林里面。他们的胶鞋上满是黄土,裤腿上粘满了草籽,衣服已被汗水浸透,肩上扛着一麻袋的玉米,布

母女见面后都吓哭了,懂事的女儿擦着眼泪说:下次我就认识了。

不久又发生了一件事。妻子班上有男生“恶作剧”被父亲打了,次日谎称上学却离家出走,三四天没音信,妻子和家家长同样焦急。那天循着蛛丝马迹,妻子带着学生干部终于找到这名学生。妻子返校时已是深夜,女儿早已在同事的家里睡着了。那些日子妻子忙了工作忘了孩子的事时有发生。然而,妻子虽忙还惦记着千里之外的老公,要不,捎带衣物怎么还会想起我喜欢的牛肉呢。

岁月流转,情怀依旧。我情不自禁地加入到排队买牛肉的行列,并和前后的人聊开了。有一位说上世纪80年代初他常去位于四平路广场西北隅的老店买牛肉,他还讲起这家牛肉经久不衰的秘笈,除了选料精良、烹制讲究外,最主要的是符合下关人的口味。下关历史上为水陆通道,受北方饮食习俗的影响,这里的人口重喜咸,于是店家在牛肉烹制前稍加腌制,在川味牛肉的基础上稍作改良,赢得周围市民喜好。这不,不少搬到外区的下关人和嫁出去的下关媳妇还会专程赶来购买,让建新牛肉的香味飘得更远。

一方水土养一方人。每一个地方的舌尖文化都与当地的民俗风情、生活习性息息相关,它们沉淀出了这座城市的特质,为这座城市烙上独特的印记。

看夜

□启东 沈晖

看夜,是启东方言,即在晚上当好卫士,做好财物的巡视防盗。但说起看夜的故事,还得把时光切换到四十多年前。

那年夏天,我高中毕业回乡不久。这天上午,生产队正忙着抢救麦子,下午机器脱粒,直忙到深夜。因为场上数千斤的麦子来不及分送到户,队长就安排我和小凌留下看夜。

看夜,要求在麦场四周巡逻。可半夜以后,我俩都感到疲倦不堪,小凌就蜷缩在屋檐下闭目养神,我躺在廊下的一辆拖车上,不一会儿都睡着了。大约凌晨四点钟左右,我被小凌推醒了。我翻身一看,惊讶不已,是谁将我连人带车拖到玉米地?害得我身上、臂上、腿上被蚊子叮了不少小疙瘩。然而也来不及细想,两人先将拖车悄悄拉回仓库场而不敢声张。后来还是被队长知道了,不但我俩看夜的3个工分泡了汤,而且遭受一顿训斥。我的父亲知道了又数落我一顿:谁像你

做事这么不负责任,如果粮食被人偷了怎么办?受到批评,着实难过了几天,心里充满了自责。

时隔两周,我又参加夜间棉田巡逻,正好分在大队民兵营长和海兵一组,主要负责中埭、北埭共12个生产队的棉田巡逻。七八十年代,启东素有“百里棉乡”之称,一到秋天,启东棉花遍地盛开,到处银装素裹。在这棉桃吐絮时节,各村都要组织民兵进行看夜、巡逻。

银盘似的月亮从东方升起,广袤的田野上盛开的朵朵银花与满天繁星交相辉映。通过一路上闲聊,张营长知道我平时胆小,夜间不敢单独走路,就笑着讲了一段他在部队当侦察兵的经历。他一开始参加夜间训练也有些胆怯,为了锤炼他的胆识,在一个漆黑的夜晚,连队紧急集合,连长命令他今晚秘密地到小海坟地3号墓去取情报,而且不许带任何照明工具。当时他一听吓得不敢吭声。领导就严肃地问他为革命怕不怕死?

他只好硬着头皮说不怕。领导于是命令他去取情报,两个小时必须完成。

听着张营长的故事,我觉得自己胆子也大了起来。月亮西行,星光黯淡,我们三人边走边聊,不觉来到北埭。营长看一下手表,说还有3只埭没到,我提议接下来3人分开走,然后到大队粮库才碰头。

当我来到3队一家农户宅后,那是片10多亩的棉田。突然发现田野东西两侧各有一人影弓着腰向北急速步行。“谁,偷棉花?”我的神经顿时紧绷起来。就三步并作两步,想看个究竟。

谁知,两人走到大田深处迅速向中间靠拢,然后不见踪影。为了不打草惊蛇,我慢慢靠前,蹲下一看,哟,原来是一对热恋的男女。见状,我悄悄地离开。后来我在大队粮库汇总提及此事,还受到营长的表扬呢,他夸我胆大心细,责任心强。这是我参加看夜以来第一次听到领导表扬,心里甭提有多高兴了。

咸瓜炒毛豆

□张家港 丁东

炎炎夏日,汗流浹背,胃口锐减,鱼肉荤腥不招待见。如此,一盘咸酸笃笃、脆嫩爽口的咸瓜炒毛豆成了“下饭神器”,既熨贴了脾胃,又抚慰了心灵。

咸瓜炒毛豆,其食材和做法非常简单。食材即咸瓜和毛豆;做法即将剥去外壳的毛豆和切成碎丁的咸瓜,倒入滚烫的油锅中,大火翻炒片刻。然后,添加少许清水,煮透出锅。

咸瓜是一种腌制品。用于腌制咸瓜的原材料,大多以皮薄肉厚、质地细密、水多味淡、嫩而带脆的青皮生瓜、新鲜黄瓜为主。当然也有腌茄子、萝卜、葫芦瓜、佛手瓜、莴苣笋的……把生瓜、黄瓜掐头去尾,对半剖开,用勺子将里面的瓢刮干净,再切成条状。洗净后搁在竹帘子上沥干水分。然后,一层瓜条一层盐地堆砌在咸瓜缸内。用竹片盖住,并在上面压一些“重量级”的石块、砖块等物。

老法腌咸瓜,讲究“三头卤”。第一天腌下去叫“一头卤”;第二天,将咸瓜缸内腌渍出的水倒掉,将瓜条取出来,再一层瓜条一层盐地堆砌好。不过这次要把原先压在下面的瓜条换到上面,原先铺在

上面的瓜条压在底层。这样腌制出的咸瓜,其成色咸淡才会均匀。此谓“二头卤”;第三天也是同样的步骤。“三头卤”过后,便可以把腌好的瓜条盛在合适的容器里,在上面撒一层厚厚的盐保存。由此,瓜条“华丽转身”为人人爱吃的咸瓜。即食、炒吃均可。不同于卤腌的另一种腌法是酱腌。其腌法是把沥干水分的瓜条直接埋进酱缸里,并把酱缸搬到太阳下暴晒,让瓜条充分吸收甜面酱中的盐分,让瓜条自带的水分、鲜味与甜面酱的酱味、香味深度融合。这样,咸淡适中、风味绝佳的酱瓜便腌成了。

用于炒咸瓜的毛豆,以新上市的新鲜毛豆为最佳。毛豆,实为新鲜连荚的黄豆,因荚上长有细毛而被叫做毛豆。我国以黄豆为主的大豆种植,起源于南部地区,距今约有5000多年的栽培历史,深得南方农民喜爱,几乎家家播、户户种。毛豆是菜肴的“百搭”,也是夏秋时节的主打食材。青青嫩嫩的毛豆可与茄子、丝瓜、茭白、冬瓜、菜椒等搭配成营养丰富、称谓各异的菜品。其中,那一盘中和了咸瓜和毛豆多种营养成分的咸瓜炒毛豆,尤其招人喜欢。吃进嘴里,咸

丝丝、酸溜溜、鲜笃笃,顿觉元气满满,能量十足。

我老家江南,在儿时的记忆中,每至夏日,家家户户都要腌咸瓜,卤缸、酱缸是农家的标配。我家那只矮壮、实沉、盖着防虫帘的咸瓜缸,像一位忠诚的卫兵,日炙风筛、披星戴月,日复一日、年复一年,在门旁的屋檐下寂然无声,岿然不动。仅在暴雨来临时,才被我们手忙脚乱地搬入屋内。那自由母亲精心打理的咸瓜缸,新故代谢、从不断档,取之不绝、源源不断。

自上世纪九十年代起,随着生活条件的日益好转,我家与其他农家一样,不再腌制咸瓜了。咸瓜缸藏形匿影,成了风干的记忆。但吃着从菜场、超市买来的咸瓜或酱瓜,总觉得不如儿时的咸瓜好吃。

人间有味是清欢。在我们每个人的生命旅程中,总有一款滋味牵扯神经、占据舌尖。那积淀了难忘记忆、深厚情感与无限乡愁的老味道,让我们时不时地与过往的岁月、曾经的美好瞬间重逢,撞个满怀。就像音序索引查字典,迅速翻找到相应的人生页码,进而直抵人间的烟熏火燎、生活的细枝末节。

青石街

839号

NEW SUPPLEMENT

投稿邮箱:xinfukan@126.com