



刊头摄影:杨国美
题字:赵守阳

心香一瓣

里下河村庄的冬天

李名洲

里下河平原村庄的冬天,比城里要来得早一些。北方来的风,到了里下河平坦的腹地,没有一点迟疑与不安,呼啦啦地扯下村庄的遮掩,褪去了树木的绿色,收割了田野的浓颜,那庄子,倏忽之间,就进入了冬天。天透明了,地清朗了,河消瘦了,只剩下树枝上的点点鸟窝,落脚在天空下。

里下河村庄的冬天,仍高高站立的鸟儿,大大方方地穿行于炊烟的缠绵与屋檐的氤氲,叽叽喳喳,传递着它们看到的暖味与欢愉。不需要什么压抑,透光敞亮,就是这冬日村庄应有的模样。就连埋在这里的先人们,咱们同样没有遗忘,跃动的火苗,透着思念的气息,倾诉着祷告和愿望,永远是村庄传承的抚慰与相望。

里下河村庄的冬天,峭拔挺立的白杨,伸长手臂,抚摸着远行的雁迹,努力挽留的模样,让人心疼,这蓝湛湛的村庄,用几根枝杈,便撑起了纯净,撑起了顾长。河畔湖畔的芦苇,卫兵一般,蹒跚于游走的北风中。乳白的芦花,低着头,托着夕阳的缓缓红晕,狭长的芦苇,倔强着,要把晚霞的绚烂,追上长天。

里下河村庄的冬天,其实也抵不过日头的渲染。坦荡荡的田野,绿已然悄悄冒进,只是大伙睁一眼闭一眼,太多的关注,反而坏了湖塘的雅意。望着吹皱的脸面,正在涂抹的枝杈,想起赶集的婆娘,此刻的发梢,应该甩起了春天,孩子们正在乡路上游荡,翻找属于他们的时光。

里下河村庄的冬天,因了北风的欢畅,日子变得悠闲。北风不是凶残与暴虐,酷热的夏,温情的秋,酝酿不出生活的酒,冷冷热热的反复,才是村庄的长久。北风的撕扯,才让棉的花、稻的香、豆的黄,变成被的暖、肚的饱、日子的香。

里下河村庄的冬天,媳妇们的声音,也跟着北风响亮。日上晌午,鸡飞狗跳了,老谷子们还在折腾,不吼两嗓子,都开不了屋的门。小孩子也不是省油的灯,东游西荡,不吼上几嗓子,指望不上帮你拔几根葱点两盏灯,打上三两酱油切半斤豆腐,烧火热的灶炕。还有那要孝敬的长辈,等着一去登门,这大小爷们,怎就不知道持家的辛劳、操心的煎熬,趁着这大好的日子,把热切的盼头仔细推敲?

里下河村庄的冬天,北风铺上厚厚的严寒,困住了河流,困住了屋檐,却困不住屋檐下那根斜立的扁担,通透的筋骨,自有用劳作酿成的时光,用一盅一壶或一碗,泼洒疲乏的额头,抚慰起伏的胸膛。严寒咋咋作响,河流铮铮开裂,穿喉的烈火啊,火苗不熄,生活不熄,屋檐下的村庄不熄!

里下河村庄的冬天,薄雾挂在凌晨的窗前,清霜躺在日暮的台阶,等待一场大雪的到来,里下河的雪总归要求的,虽是率性的,没心没肺的。会不紧不慢地铺满眼帘,会慌慌张张地穿林掠地不见踪影,多也好,少也好,早也好,迟也好,该有的音讯,不会缺席。满足或遗憾,都是时光的慢板,挑一弦哑哑,吼一嗓苍凉,都不及唢呐,一声天堂,一声洞房。

里下河村庄的冬天,北风吹不散屋檐下的串串腊味,五香和八角,开始把日子好好撮合,牵挂起舌尖上的种种辣和酸,辣得劲劲,酸得过瘾。生活不只二两酒,还有香和甜,踩着长长的路,村庄,始终有一处,扯起你心中的枝枝蔓蔓,日子,变得柔软。

里下河村庄的冬天,裸露的田野,不再遮掩时光的辗转,那些沟沟壑壑,已然分不清,是牛车还是收割机留下的气息,跃动其间的家雀们,和其他叫不出名字的鸟儿们,恰似时光的音符,把村庄的乐章悄悄演绎。

里下河村庄的冬天,阳光开始变得缓慢,懒洋洋地躺在庄前。北风吹不动屋后的草垛,生活便有了散漫的借口,就连炊烟,也飘得没有正形,一会儿东一会儿西地把丰盛的预言,添油加醋地到处传递,飘来飘去的日子哦,让村庄有点微甜,这是谁家的味道噢,竟然这么香甜!

里下河村庄的冬天,维系着长河的流淌,维系着大湖的浩荡,村庄却依然日子平常。日子平常,岁月才能悠长。我躺在村庄的角落,听雪断裂的声音,听雨跌落的声音,听风拂过的声音,等候着清寒的月光刺穿窗棂,等候着薄暖的霞光闯进门庭,生活自有他的算计,就像草草温暖了脚窝,炊烟温暖了眼窝,灶膛温暖了心窝,手里捧着一团日子,这里下河的村庄,自会有着放浪无边的自由!

盐阜风物

盐渎宴席

刘雅清

以数字为单元呈现美食的情况在全国其他城市常常可以见到,热情好客的主人示客以侈,座客复以盛饌。如山东博山“四四席”,一般多配备四押桌、四千果、四鲜果、四蜜饯、四点心为“预席”之仪,“预席”结束,先上四味时令平盘凉菜,即“四冷盘”,然后是“四大件”“四行件”“四饭食”等。因各地食材不一,因而菜品也有所不同。承德地区的八大碗为柴鸡炖蘑菇、白汤羊肉、干豆角炖肉、炖牛肉、炖带鱼、白汤冬瓜等八道菜,用黑铁锅、山柴火烧制。河北正定八大碗则由方肉、酥肉、扣肘、肉丸子、海带、粉条、农家时令蔬菜和豆腐组成。除此之外,天津八大碗、安徽八大碗、滕州八大碗、临清八大碗、徐州八大碗、合肥八大碗等也各有特点,口感甚美。

传说中盐城八大碗的创始人是孙权的父亲孙坚。也有传说米芾曾吃过美味的八大碗后,提笔写下这三字。招待米芾的主人之后以此为招牌,开起了酒家。盐城位于扬州和徐州之间,兼具南北特色,仍属于淮扬菜系。所谓盐城八大碗,其实就是以前盐城百姓招待客人的八道土菜。第一道菜,叫肉皮杂烩,号称“江北头道菜”。正所谓无腥不成席,以猪皮作主料,土肥膘也就是炸猪皮,佐以青菜、咸肉等烩制。半汤半菜,食材还有鸡肉肉蛋、河鲜海珍等。红烧糯米团,也叫斩肉、肉圆,制作方法是肉糜、蘑菇、葱香、生姜剁碎,加淀粉粉,打三个鸡蛋,淋酱油盐,搅拌均匀,用一把瓷汤匙,从碗或盆里挖一匙肉糊,在手中团好放入锅中油炸。萝卜烧菜中的“淡菜”是海鲜贝类,青褐色的外壳,贝肉鲜橙色的。由于煮时不放盐,故称之为“淡菜”。涨蛋糕,顾名思义以鸡蛋为主材,辅以少量青菜或非菜,具有节节高的祝福寓意。芋头虾米羹,主料虾米、芋头丁、肉丁、豆腐丁,用淀粉勾芡,芋头有“遇贵人”之意。古时先民以捕鱼为生,渔民们将小虾晒成虾米。晒干了的小虾保留了原有的鲜味,还掺杂着咸味,鲜而不腻。红烧肉与红烧鱼,则要色泽鲜亮,浓油赤酱,肉质紧实鲜嫩又不垮塌,方为上乘。

许慎《说文解字》言:“盐,卤也,天生曰卤,人生曰盐”。盐城具有丰富的海盐文化,海产品丰富,又水系发达,餐桌上常见各种河鲜海鲜,尤其是黄鱼、带鱼、条虾、乌贼、泥螺、小蟹等。

盐城传统美食有着淮扬菜的特色,刀工精湛,造型别致新颖,注重原汁原味,咸甜适中,浓而不腻,淡而不薄,酥烂脱骨不失其形,清淡爽脆不乏其味,选料严谨。与古之“千叟宴”相较,口味或不遑多让。



暗香

郑春蕾 摄

生活素描

那年冬天,我心情沮丧到了极点:相爱的女友因父母反对离我而去,工作单位因效益不好濒临破产,我独自一人租住在小城外隅,整天无所事事,生活很是艰难。

房东刘大妈是位退休教师,慈眉善目,心直口快,每天做完家务,就到后面院子里侍弄花草。

时值隆冬,院子里的花草大都凋谢了,只有月季花傲然怒放,顽强地展示生命的壮美。

一个冬日的午后,我百无聊赖地在院子里散步,看到刘大妈正在修剪月季花,我惊奇地问她:“这么好看的月季花,为什么要修剪掉呢?”

刘大妈笑了笑说:“我是让她好好睡一觉。”

“睡觉?”我更加疑惑不解了。

“是啊,月季这种花对温度非常敏感,到了冬季,月季也应该进入休眠期了。”刘大妈顿了顿,接着说:“如果冬季不修剪,控制高度,到一定时期就会使枝条柔弱,花形瘦小,花色不佳,甚至树冠内枝条肆意疯长,通风不良导致虫害发生而危及生命。我这样修剪,是为了让她保持养分,来年长出粗壮的枝条,开出更加鲜艳的花朵。”

刘大妈娓娓道来,似解释一个严肃的人生课题。

想着刘大妈的话,我逐渐理顺了情绪,消除了忧愁,蜗居在屋里,“啃”着那些大大小小的书。

时光飞逝,寒冷的冬天倏忽而过。春天来了,万物复苏。这一天,我又来到院子里,暖暖的阳光洒向大地,满院的花草竞相开放,尤其是那蛰伏一冬的月季花,拼出一种生命的爆发力,片片翠叶舒展,条条新枝茁壮,一束束花朵那么明媚,散发出诱人的芬芳,点缀着我们多姿多彩的生活。我似乎从月季花中领悟了什么。

不久,我顺利通过国家公务员考试,找到理想的工作。此后,我又遇到诸多风雨,但我从气馁,从不言败,像寒冬里沉沉入睡的月季花,养精蓄锐,等待春天。

沉睡的月季花

张其金

休闲时光

姜汤面

潘建良

穿行在台州老街的巷弄上,实在燥热得很,偶尔会在青砖灰瓦白幕墙的遮蔽下,收获些许清凉。天色距离晌午还早,但已有充饥解乏的必要,在友人推荐之下,慕名来到“外婆家”。

拨开门帘,迈过一节石质门槛,踱步即可入室,屋内的装修布局比较简约。两张柚木四方桌,每张方桌簇拥着四条柚木长凳,古朴的桌凳安放得自然随性。起翘脱皮的墙面,玲珑高挑的飞檐,延续着明清时期的老式风格,见证着每一位食客与“外婆家”以面为媒的陈年往事。

“先生,怎么吃?”一位操着略显普通却又夹杂着江南吴语口音的妇人轻声问道。

“哦,一碗姜汤面,小份的。”我应道。

我又很认真地看了看妇人,年纪约莫六十,国字脸上方的那副老花镜,很松垮地架在鼻尖上。

她顺势拨了一通电话,方言难懂,后来方知妇人说话的大体意思,“老黄,

上客了,可得抓紧过来做面……”

妇人口中的老黄可不是别人,正是她的丈夫,也是“外婆家”的烹调师,更是台州姜汤面的非遗传承人。

老黄不老,身材匀称,眼睛大且目光深邃,头顶一只白色厨师帽,身着白色制服、灰色牛仔裤的他,显得精神抖擞,只是面色略显黯淡。

案台上摆放着数十种食材和作料,有几样是识得的,大多是叫不上名儿的。

姜汤面最重要的就是姜汤,需将加入黄酒烹晒干后的姜片,再放在水里熬上几个小时,这种姜汤的味道独特醇香。铜炉旁的不锈钢桶里,早已备好满满一桶姜汤,成色如同生油,油亮黝黑,气味浓烈刺鼻。

炉火很旺,铁锅被烧得咣咣作响,待火候已到,老黄抄起长勺舀起一勺食油,在锅里拨弄了几下,铁锅更加油亮,往锅内放入一把竹笋丝,来回上下翻炒,竹笋浸没在食油中变得油光闪亮。抓上少许肉丝,搅拌再翻炒,然后

是金针菇入锅,重复搅拌翻炒的动作。此刻,舀上几勺姜汤入锅,放入少许虾仁、香菇和几片煎鸡蛋,再用长勺不停地搅拌两分钟,让食材与姜汤完全融合。老黄左手握住锅柄,右手拿着长勺,若有所思地盯着铁锅,心里默念着,伴随着心脏的律动,准确地指着时间。

姜汤面当然主要指姜汤和米面,其他都算是配料。抓起一大把米面入锅,用筷子不停地搅拌,为的是让米面与配料更好地交融,也让米面变得更加丝滑。

起锅,将米面和食材均匀分配好,再往锅里放入少许豆皮和青菜,根据面汤的成色可以适时再补充些姜汤、食盐和味精。此时再换用漏勺起锅,将食材二次分配均匀,最后倒入姜汤。

一碗地道的姜汤面算是烹制完成,食材丰富、口感柔滑,味道实在鲜美得很。吃着姜汤面,听着妇人聊着关于“外婆家”的发展历程,我为姜汤面能被更多的人记住而叫好,为台州地区的传统美食能够得到颂扬而感动。

往事如烟

难忘的大学实习

陈树华

在我的大学生活画卷中,课堂教学似素雅底色,实习经历则如浓墨重彩的笔触,勾勒出最为生动难忘的篇章。我所学的水利工程专业,野外施工与现场实践犹如其跳动的脉搏,是专业发展的关键所在。有两段实习经历,如璀璨星辰般深深烙印在我的记忆深处,随着时光流转,愈发熠熠生辉。

1984年3月初春学期开学不久,学校安排我们乘坐大巴车,前往泰州溱潼镇进行测量实习。大家你一言我一语,热烈地讨论着即将开启的实习任务,纷纷憧憬着古镇的独特模样。

抵达溱潼,老街上全是古旧的青石板路,错落有致的明清建筑,空气中弥漫着淡淡的水乡气息,仿佛一层轻柔的薄纱。测量实习老师依据班级情况,将我们班分

成5个小组,每组7至9人,由成绩优异的同学担任组长,以确保实习任务的顺利开展。5个小组分别住在5个村部附近的农户家中,镇领导还特意腾出一个村部,专门供我们绘图、存放测量仪器和工具,为我们的实习提供了极大的便利。接到任务后,我们迅速行动起来。先是打桩定桩、精心布设导线,为后续的测量工作奠定坚实基础。而后,我们扛着水准仪、稳稳架起经纬仪,穿梭于古镇的大街小巷,不放过任何一个可能的测量点。蜿蜒曲折的道路、古老沧桑的桥梁、斑驳陆离的墙壁,都成为我们数据采集的重要对象。

每天清晨,当第一缕阳光温柔地洒落在大地上,我们便精神抖擞地撒开一天的工作。傍晚时分,回到住处,我们顾不上休息,便立刻投入紧张的计算绘图工作中。

大家相互交流采集到的数据,与相邻小组仔细拼接图纸,分享一天的收获与感悟。

实习之余,我们漫步在古镇的街头巷尾,感受着那份历经岁月沉淀的宁静与悠远。品尝当地的特色美食,聆听老人们讲述古镇的往昔故事,仿佛穿越时空的隧道,亲眼见证了古镇的繁华与沧桑变迁。经过28天的不懈努力,我们终于顺利完成测量任务。

第二次实习是1984年7月初,暑假的钟声悠然敲响,学校安排我们班前往葛洲坝实习。这对我而言,无疑是一次终生难忘的旅程——第一次出省,第一次登上游轮,第一次踏上如此遥远的征程。

在葛洲坝实习的十天里,实习老师带领我们深入葛洲坝内部,实地观看水轮发电机的运行和发电情况,感受那强大的电

力是如何在机器的轰鸣中诞生的。我们来到枢纽控制中心,详细了解发电、通航、泄洪及各种水文数据,仿佛揭开了这座水利工程的神秘面纱,窥探到它背后复杂而精妙的运行机制。我们还乘船进入船闸闸室,亲身体验大船过闸的全过程,仔细观察闸门弹簧止水的设计,感受其如何巧妙地保证几十米水位差的止水效果,每一个细节都让我们对水利工程的设计赞叹不已。我们深入二期施工现场,亲身体验各个工种的工作流程,目睹建设者们辛勤劳作的身影,感受他们为了国家水利事业默默奉献的精神。

这两次难忘的大学实习经历,让我深刻体会到,实习是理论与实践相结合的重要平台与桥梁。它不仅助力我们学习专业知识,更有利于塑造职业素养。

漫画



莫让健身变“伤身” 新华社发

- 心香一瓣
- 盐阜风物
- 休闲时光
- 生活素描
- 往事如烟
- 漫画