

回家的路上,父亲载着母亲,母亲则愉快地哼着歌。他们穿过街道、树林和农田,在风吹树叶的沙沙声中,不时说说笑笑,亮灿灿的阳光如眸,随人影凝望。

红红的日头

红红的日头,赤诚的情怀。

连日阴雨,气温起伏不定,父亲和母亲愁得睡不着觉。“希望太阳早点出来!”母亲瘦了许多,种完花生的手残留泥土味。“是啊!不能再下雨了。”父亲瞅着院里的深水坑,叹着气。

当初,他俩费尽心思种了六百多的小棚西瓜。育种、打营养钵、埋地膜、插竹子、包外膜,等瓜苗长大,立刻移到小棚里。每日敞风,查看藤蔓。花落瓜结,继续敞风。那一个个漂亮西瓜,全是父母的汗珠泡出来的。

南来北往的大货车,早在四五月份到村里光临了若干趟。那是大棚西瓜贩卖的好时节啊!父母一遍遍回想帮忙运瓜的热闹场景。村子不大,谁家有事,其他人都会搭把手。大棚西瓜采摘堪称村中盛事:大人们站成长龙,流水线似的,一个一个传递。父亲和母亲参加过无数次,尽管他们干着最苦最累的活——父亲在难走的棚间小道挑瓜,母亲在闷热的棚子里摘瓜,但毫无怨言。

就是这样对土地虔诚、勤劳朴实的农人,却深受天气的煎熬。小棚西瓜上市的时间略显尴尬——恰逢梅雨季节前后,夏天阴晴不定,想一直晴空万里,难!

“无论如何,一定要在三天内把瓜卖掉!”父亲与母亲共同商定。因下雨,气温不高,人们买瓜的热情寥寥。瓜贩收购的价格一降再降。若错过成熟期,瓜瓤会变质,价格更卖不上去。

卖吧!两天过后,雨停了,久违的太阳挂在空中。父亲联系了瓜贩,以极低的价格卖掉了一万多斤西瓜,那一天,他看着太阳无声地扯开嘴角。从那以后,父母再未种过这不逢时的瓜。

什么时候才算逢时呢?前年起,母亲到外乡学了种扁豆的技术,从选种到搭架、整藤,全不必担心下雨。扁豆抽芽开花时,反而需要雨水的滋润。

扁豆可摘两季——入伏的夏、凉爽的秋。大多是晴好天。朝暮间,父亲和母亲腰系围兜,身挎塑料桶,在整齐宽松的行间采摘。扁豆架有一人多高,从上到下长满了花和豆荚。叶宽,豆荚大,花成串成簇,一色的紫红和紫绿。像一道道屏障,隔着炙热的阳光。父母在其中从容地采摘,不多久,几个桶就冒出了小“山尖”。趁早凉,把扁豆运到镇上的收购点。当场结算。母亲总是笑眯眯地把钱放进小包,和父亲一道逛逛旁边的超市。出来时,太阳刺目,天湛蓝。

回家的路上,父亲载着母亲,母亲则愉快地哼着歌。他们穿过街道、树林和农田,在风吹树叶的沙沙声中,不时说说笑笑,亮灿灿的阳光如眸,随人影凝望。

夏晴似有情。古人云:“雨阶长苦夜,晴谷似逢春。”在年过六旬的父母眼中,每日的晴空,映照他们的心情,磨灭曾经的坎坷。

明日炎炎,挡不住对生活的热爱。父母如开辟疆土的将士,执着地守着田地,不负土地的回报。天高地厚,日落人间,处处有情!



登瀛

一池水墨 舍舍摄
刊头书法 藏科书

夏日酸菜滋味长

家乡人叫酸菜,并不是这么称呼,而是叫作酸齏菜,主要原料是以青菜为主,大白菜等为辅。

每到春末,制作酸齏菜的最佳季节,家家主妇都忙着焯酸齏菜。妻子是个勤快人,每到三月下旬,一些青菜实在吃不了,就把它挑起来,一棵一棵地扒开菜梗,认真择干净,用水把菜洗干净,放在柴箔子上晾干。

晚上,为不耽误白天地里的活儿,她就开始忙着焯酸齏菜。厨房的灯光亮堂堂,灶膛里架起木柴,火光熊熊,映照着妻子瘦削的脸。大锅里的水沸腾后,把在柴箔上晾干的青菜放进沸水里,盖上锅盖,烧开,用铲子翻一翻,再用手捏一捏菜熟了没,有时还用嘴嚼一嚼,如果有七八成熟了,用笊篱捞起青菜,放到早就洗干净的缸里或者坛子里。接着再来焯下一锅菜。待到坛子满了,用铲子压实,然后盖上缸盖或者在坛子上扎一层薄膜,任由青菜发酵变酸。

几天后,焯熟的菜经过发酵,室内弥漫着一阵阵酸酸的味道,妻子揭开缸盖或者坛口,用嘴尝一尝,一阵酸味扑鼻,直酸得她皱起了眉头,可她脸上却露出了笑容,今年的酸菜酸味浓浓,成功了!

选择一个春光明媚的好天气,拿好凳子,放好木棒,摊好柴箔子,妻子小心翼翼地将酸齏菜捞起,一把一把用刀切碎,然后晾到柴箔子上,薄薄地铺上一层,酸菜黄黄的,待太阳慢慢把它们晒干,酸菜颜色由黄色变成了黑褐色。庄户人家的老婆都是会过日子的。夏天,蔬菜少,烧汤的菜全仰仗酸齏菜当家了,农家妇女都会提前在春天把酸齏菜焯好。

酸齏菜晒干,妻子找来一个食品袋装好,放到冰箱冷藏保存好。

夏日到了,酸齏菜是最好的下饭菜。善于烹调农家菜的妻子,早早抓起一把干齏菜,用开水泡着,中午烧汤时,用菜油和小葱一炸,将酸菜放进锅里炒一炒,把豆腐块、蚕豆瓣放进锅里一起烧开。酸菜上桌了,那酸酸的鲜鲜的味道直扑鼻

腔,待冷透后,喝上几口,那汤的味道酸鲜爽口,消暑解腻,开胃下饭,用本地方言说:“吃了打嘴巴子都不丢。”

酸齏菜伴随农家人一夏,这期间叶类的蔬菜因高温难以生长,酸齏菜成了农家餐桌上的主要汤菜,将一直吃到秋菜上市。

如今,酸齏菜还成了农家馈赠亲友的佳品,每年焯酸齏菜时,她们都算计着要为城里的亲朋好友和儿女们带上一份。家乡的酸齏菜汤,已经成了乡愁的代名词,并且登上了大雅之堂。前几年,一位乡友在省城开了“真滋味”餐饮连锁店,家乡的酸菜竟然成了店里的招牌菜,好多在南京工作的乡友从普通的酸菜汤里吃出了乡愁,找到了儿时的感觉。他动情地说:“我就是吃着家乡的酸菜汤长大的,从军多年,就是为了在外的乡友记住这份家乡菜,莫忘乡愁。”

前几天参加一次晚宴,最后客人要求主人上一道酸菜汤。汤上桌了,一位来自盐城某公司的老总率先喝了一勺,咂咂嘴,夸赞道:“不错,酸酸的,鲜鲜的,这是妈妈的味道,家乡的味道!”不一会儿,一大碗酸菜汤被大家全部“解决”,主人只好再上一碗。

酸菜并非家乡人的发明,它始于北方。《菽园杂记》载:明朝初期已“盛生于燕”,当时“京师每秋末,比屋腌藏以御冬”。北方酸菜制作方法于家乡也不尽相同。《食味杂咏·北味酸菜》记载:“寒月初取盐菜入缸,去汁,入沸汤淪之,勿太熟。即以所淪汤浸之,决旬而酸。”“与南方作黄韭法略同,而北方黄芽白菜肥美,腌成酸菜,韵味绝佳,入之羊羹尤妙。”

由此可见,家乡酸齏菜与北方酸菜的制作方法异中有同,同中有异。其制作的季节、材质和吃法都不尽相同。家乡的酸齏菜还可以制作酸菜鱼、酸菜烧粉片等菜肴,但人们更喜欢的还是酸齏菜汤。

夏日酸齏菜酸酸的、爽爽的滋味,犹如乡愁绵延在人们的心头。

夏风徐来,蒜泥飘香,此刻,人世间的小美好,都悄然来到。

迎风一阵蒜泥香

要问夏日佐菜的灵魂是什么,那非蒜泥莫属了。

蒜泥,是农家早晨喝粥小菜的首选。夏吃瓜,除了吃黑籽红瓤、生津止渴的大西瓜和脆嘴酥甜的小香瓜,少不了时不时腌制当咸的黄瓜、小瓜。瓜儿削皮、掏瓢、切丁、抽汁后,拌盐,淋上麻油,再将几瓣蒜头拍碎撒上。一刻钟后,一盘腌制的瓜咸被端上了桌,瓜色泽翠绿,蒜洁白亮眼。咬一口瓜块,脆、嫩、鲜,再辣而不腻,入口、到喉、下胃,舌尖、食道、肠胃都一齐感受到夏日清晨的味道。无论喝白粥、糝子粥,真乃小菜佐粥,三碗不丢,的确确有凉风吹过的滑润滋味。

梅里雨来时里豆。过了夏至交了时,忙完了夏收和夏插,正是可以悠闲品尝新鲜蚕豆的时候。在梅雨季节连日的阴雨天气里,掏出瓶罐里晒得咯嘣干、翠绿的大蚕豆,锅里搂熟了,青翠里夹着焦黄。可以放在口袋里当零食,想起来掏一粒扔进嘴里,咯嘣一声咬开,再慢慢地放在口腔里咀嚼,蚕豆的清香缓缓地在味蕾上晕开、交融。更多的时候,炒熟的豆子会被滚烫的盐水一焯,再拍上蒜泥,魔法般变成了又一道喝粥的佐料。搬个小凳小茶几,看着屋外绵绵的雨,捧着粥碗,就着豆咸,不紧不慢地喝着。此刻,梅雨和时光一样悠长,交时的豆和生活一起归于平静与安详。

蒜泥更是中午炒素菜的灵魂。戳个茄子、炒个空心菜、来盘红苋菜,上道紫果叶,或者爆炒一份丝瓜青黄豆,统统少不了蒜泥“甩褂”上阵,灵魂出场。虽说一时手指间蒜皮横飞,却正是夏日厨房里烟火之气的场景展示。单说三伏天,正是爆炒马齿苋消食行滞、调节肠胃的绝佳时令。拍上蒜泥的马齿苋,才找到了它的灵魂所在,色香味才真的汇聚到了一起。马齿苋深绿色的叶和暗紫色茎透着清晰脉络,洁白的蒜泥点缀其间,互为映衬,相互交融。本来你会觉得马齿苋酸得掉牙难以入口,但一块味辛、性温的蒜泥入口,瞬间散发出独特的香而纯正的美味,马齿苋的酸也变得温柔含蓄,不再那么张扬泼辣。其他炒素菜,无不如此,唯有添加了蒜泥,蔬菜上了桌,才有了硬气的筋骨。摸着素菜,也吃出了荤腥的滋味和感觉。不过,蒜泥总要等到素菜出锅前才好放入,锅中一焯即可盛盘。否则,蒜泥便不再是活的灵魂了。

蒜泥更是傍晚下酒菜的必备。夕阳西下,三两好友,大树底下,矮凳低桌,闲来小酌。端上辣酱白肉、熏烧冷碟、炆黄瓜片、拌凉干丝等,无不配以蒜泥。大快朵颐之余,幸福地咪一口高度白酒,不忘撮一瓣蒜泥“压阵”,说说笑笑之间,酒的火辣和蒜的温辛在口中相融。夏日的晚霞渐渐隐去,口中的滋味和朋友间的友情,却在小酌间不断涌起……

夏风徐来,蒜泥飘香,此刻,人世间的小美好,都悄然来到。

6 姓生活

盐城/顾仁洋

地方食俗

东台徐良观

生活滋味

东台/邹娟娟