

登瀛

文荟

流年碎影

抬头看树

□刘珊珊

人到中年，常与父母聊起小时候的事。许多事已模糊，唯独他们单位宿舍区里的那棵泡桐树，在我记忆中依旧枝繁叶茂，轮廓清晰。

那树真大，粗壮得有些惊人，听说有些年头了。它长在邻居家厨房的外墙边，发达的根脉虬结着、拱起，连下水道的水泥边沿都被挤得变形了。树皮是灰褐色的，深深浅浅地皲裂，像老人手背上安静蜿蜒的筋络。枝叶却极茂密，蓊蓊郁郁的，仿佛一年到头都蓄着用不完的力气。夏天，叶子肥厚，绿得发亮，叶底藏着不少“洋辣子”；到了秋天，它会结出许多卵形的小果，硬硬的，像小实心球，噼里啪啦地往下掉。我曾暗自惋惜：这样繁盛的树，结的果子竟是不能吃的。即便是冬天，叶子全黄了、落了，它裸露着坚硬的枝干站在风里，也丝毫没有衰败相，只让人觉得它在安静地积蓄着什么，等待下一场勃发。它的根扎得那样深，那样牢，外面的风霜雨雪、四季轮转，仿佛都奈何它不得，不过是给它换身衣裳。

那棵大树下，几乎就是我整个童年的游乐场。从初夏到晚秋，左邻右舍总把家里的饭桌搬出来，在树荫下围坐着吃午饭。大树底下能摆开四五张小桌，谁家做了好吃的，都会搛一筷子给孩子尝尝，饭做得最香的，要数唐叔。大人们边吃边聊，谈笑风生，我们小孩子就在桌脚边穿梭。饭后，大人们回屋歇晌，树下便一下子空旷起来，只剩下无穷无尽的蝉鸣，把正午的闷热衬得愈发寂静。这时，我们几个玩伴才真正开始冒险：捉迷藏，看蚂蚁搬家，或者胆战心惊地观察树干上的天牛和螳螂。玩到兴头上，难免忘形地吵嚷起来，有时惹得某扇窗后传来一声不耐烦的呵斥：“吵死了！”我们就像受惊的麻雀，轰地散开。可要不了多久，又不约而同地悄悄聚拢回来，把先前的“警告”忘得一干二净。

那时爸妈上班，我放学后就在大树下等他们回来。我喜欢抱树，可惜，树干粗极了，我一个人展开双臂也抱不拢，非得两三个小伙伴手拉手才行。我还爱把背紧紧贴在树身上，粗糙的树皮硌着皮肤，传来一种坚实而恒温的触感，心里便觉得特别安稳。有时到饭点了，爸妈还没下班，我也不愁，叔叔阿姨会喊我去他们家吃饭，那感觉比在家里吃还香。

俗话说，十年树木，百年树人。它在我心里像一位沉默而慈祥的长辈，用它庞大的身躯，为我圈出一小片完整的、无忧无虑的时光。

后来很多年里，一想起童年，我就会想起那棵泡桐树。一次闲聊，我问妈妈：“那棵泡桐树呢？”妈妈略带惋惜地说：“早砍掉啦，要盖房子，嫌它占地。”我听了，心里蓦地空了一块。那样一棵树，狂风暴雨、严寒酷暑都不曾伤它分毫，它活得那样努力、那样蓬勃，怎么说砍就砍了呢？砍倒的，似乎不只是一棵树，而是我那片被树荫笼罩过的、色彩鲜亮的童年，我怅然了许久。

只是，从那以后，在往后漫长的成长岁月里，每逢遇见大树，我都会习惯性地抬头多看一会儿。看到枝叶茂密的梧桐，或是树皮斑驳的古木，心里便会悄然一动，仿佛有一股沉静的力量，顺着那挺拔的树干流淌下来，悄悄注入我的身体。这时我便觉得，那棵树不曾真的消失。它只是被砍去了地上的部分，却把更深的根扎进了我的心里。

生活滋味

采藕人没有冬天

□陈文祥

采藕人的冬天，不是在采藕的路上，就是在采藕的田里。

皮衩，是他们的铠甲，水枪，是他们的武器，一块块藕田，是他们施展拳脚的舞台。

他们如一群不知疲倦的蜜蜂，采完东家采西家，采完南庄采北舍，斗严寒，战风霜，一浪东，一浪西，风风火火。

这是一群特别能吃苦的小老头，年纪都在六十岁左右。冬天采藕，一点不亚于俗话说的世上三样苦：撑船、打铁、磨豆腐。所以，一般人不愿干这苦差事，故，水乡人尊称采藕人为大师傅。

前不久，田大爷的六亩藕田，好不容易才与外地一个罐头厂谈成“亲事”，约好今天人家开货车来“娶藕”，人家定金都付了，这可不是闹着玩的。

不巧，这两天寒流来袭，刀子似的西北风发疯一样吼叫，刮得人冷颤直打。藕田上冻了，冻成一面闪着寒光的镜子，上面东倒西歪着一根根枯萎的荷梗残秆，在瑟瑟发抖。

田大爷心里直打鼓，这么冷的天，采藕人会不会嫌冷不接活？采藕工会不会坐地涨价？

忐忑中，打电话联系采藕人，人家二话没有，田大爷千感谢万感谢。

凌晨，六辆电瓶车裹着寒风，如约来到田大爷藕田，六名采藕人下车，摘下头盔，搓搓手，跺跺脚，脱下厚厚的外套，只穿着一件薄薄的衬衫，别以为人家这是嫌热，而是衣服多了累赘，不方便采藕。然后，从车后架上，取下冰凉的皮衩，套上。

事先运来的采藕机，像个“伴娘”，早已静候在藕田里。采藕人各就各位，随着采藕机“突突突”声响起，采藕人右肩搭上水枪管，右手持喷水的水枪头，像个冲锋陷阵的战士，大步奔向藕田。

高压水枪所到处，薄冰立马被冲碎，烂泥水溅起半人高，采藕人将整个身体蹲入水中，冷水没到肩头。水下采藕，纯凭手脚感觉，类似开盲盒，是个技术活，劲轻了，不行。劲重了，也不行。不吃两年学徒饭，是出不了师的。

采着宝贝后，采藕人右手将枪头朝下伸入水下，左右前后横扫一番，将埋在藕身上的厚厚烂泥冲成泥浆，左手则像个跟屁虫，随着枪头在水下摸索，一支支白生生、胖乎乎的藕，便被采藕人提出水面，手一放松，藕就躺在水面上了。

不难想象，一个人在藕田里走几步都举步维艰，藕田淤泥，像吸铁石一样粘人腿脚，加之荷梗残秆绕腿，抬脚如拔河，举步似拉纤。何况，采藕人还得穿着厚重的皮衩，拖着长长的水枪，手要摸，脚要踩，片刻不闲。其辛苦程度，可想而知。

藕田边，田大爷手不动脚不动，还一个劲喊冷得吃不消。藕田水里，采藕人一泡就是半天，寒气透过皮衩，直往人骨头缝里钻。你问他们，冷吗？他们说，冷，真冷。你问他们苦吗？他们会异口同声笑呵呵地说，只要赚到钱，就不苦！

将浮在水面的藕归拢归拢，再用水枪冲洗一下，藕洗过澡后，大多数清爽了。采藕人一人拖来一张大丙纶防水布，铺在水面上，将一支支藕放上去，发现还有泥的，再用戴着胶手套的双手，搓搓洗洗，确保每一支藕体面面、干干净净地“出阁”。

待藕装到自己在水里拽防水布角前行为宜，采藕人便使出吃奶力气，拖着小山似的藕堆，向田边货车靠拢，过秤，装车，自然也是采藕人的活计。大概，干到这一步，采藕人身上已是湿津津的了。

一直忙活到傍晚，田大爷家的活儿才告一段落。田大爷掏出一包香烟，一人一支，犒劳采藕师傅。

我更关心采藕人的辛苦钱几何，便向领头的打听，老头笑呵呵地告诉我，他们采一斤藕，工钱三角。各人归各人算，正常人采一天，得采一千二百斤左右，收入四百多元，高手也能赚到五百多元。说完这话，我看到老人一脸满足。

夏日荷花美，冬月莲藕鲜。农夫冒霜雪，采藕淤泥间。

用采藕人的话说，采藕人没有冬天。是呀，再冷的冬天，也是采藕人挣钱的“春天”。

地方风俗

十香豆

□赵济宇

十香豆，里下河地区家喻户晓的餐桌上的一道佐菜，在食物稀缺年代曾扮演举足轻重的角色。家中祖辈说，在过去农村人口中，它和萝卜干、豆腐咸菜统称为“就粥三件套”。十香豆也常与盐阜地区人家传统的六大碗、八大碗宴席搭配食用，吃六大碗、八大碗的席，六碟或八碟凉菜中大多有一盘是十香豆。

虽说十香豆不是山珍海味，但三餐四季，老少皆宜，看似简单的十香豆，制作起来也需要一定工夫。

据老人讲，过去多用黄豆来制作十香豆。只是物资匮乏年代，黄豆大多用来卖钱或换取食用油，农村人家不大舍得，有时会用换油淘汰下来的黄豆或者卖不出去的黄豆制作十香豆。这种食材做出来的十香豆难免颗粒小，夹不上筷子，有时还有虫蛀过的坏豆子，吃到嘴里发酸发苦。不知什么年代，颗粒大、产量高，且价格要比黄豆低的大青豆这个品种培育出来后，里下河地区人家基本都用大青豆制作十香豆。

制作十香豆，首先得根据配比抓取适量的大青豆和生花生，去掉品相不好的小豆子、坏豆子、放进水中就浮起来的被虫蛀的豆子，淘洗干净后，加入适量清水把它们泡开。也有讲究的人家搭配一些黑豆，还有自家地里长的花生仁一块泡制。熟练的老年人凭借多年来的经验，拇指搭着食指轻轻一碾，能碾出豆皮来，便开始下一步的煮豆环节了。

将泡好的豆子、花生等倒入锅中，并将几粒事先掰好的八角放入锅中，或撒入足量的五香粉，加足盐，加入没过食材的水，便可开煮。据老人们讲，过去农村煮豆子都是用铁锅大灶，现在煮豆子一般不用铁锅，铁锅煮出来的豆子容易发黑。

煮豆时一屋子的豆香味，外加五香八角味，确实诱人。记得小时候，闻到厨房里飘出来的豆香味，常有意无意地溜进厨房，偷偷掀开锅盖，拿小勺捞上一勺豆子，着急慌忙地吹几口就往嘴里塞，哪怕是烫得满嘴快起泡了，出来时还得装作若无其事的样子。只是刚煮好的豆子只有香味还没有调味，吃到嘴里也没啥味道，不能叫地道的十香豆。

煮熟出锅的豆子，连着汤水倒在塑料或金属容器里晾凉。印象中，乡下的爷爷奶奶常用搪瓷脸盆盛豆子，据说这样能凉透。最初是放在通风处自然凉透，后来有了冰箱也可以把它放到冰箱里冰镇。冰镇后的十豆香会更加精致饱满，利口耐嚼。

凉透的豆子，一次性加入各种配料，也有人家临吃才会拌一些，完全看自己喜好。譬如要放入蒜的，放早了浸泡时间长，有时会有满屋的蒜味。配料大多是切碎的青蒜叶、芫荽、麻油、白酱油、味精，或放入自家磨的辣椒酱，也有加入芹菜丁、香干丁、榨菜丝的。所谓十香豆，如今远不止十种调料。一次性搅拌到位、随吃随取的十香豆，放置时间长、入味时间久，吃起来咸味十足，满口余香。

寒冬腊月，气温极低，拌好的十香豆不用放进冰箱，放置在碗橱里或餐桌上就可以存储好长时间。小时候，我常见乡下的爷爷奶奶用搪瓷盆盛着十香豆，靠窗口通风处放置在堂屋条台上。上面常用纱网罩着，既防止落灰，也防止馋嘴的猫跳上条台偷吃。

十香豆曾陪伴我度过一段童年时光。年幼的我身体抵抗力差，常生病挂水，肠胃也不好，嘴里常吃不出味道来。每到此时，外公外婆就做一些十香豆，再煮上小米粥、菜粥之类的来调节我的胃口。

一年一度的春节即将来临，或许在筹备过年的食物名录中，大多数家庭已经不再制作十香豆这个简单而寻常的食物，但十香豆这道佐菜一直在我脑海里，成了我至今挥之不去的记忆。