



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,深深浅浅地皴裂,像老人手背上安静蜿蜒的筋络。枝叶却极茂密,葱葱郁郁的,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,都会掇一筷子给孩子尝尝,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。我还要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,我也不会愁,叔叔阿姨会喊我去他们家吃饭,那感觉比在家里吃得还香。

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,为我围出一小片完整的、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,嫌它占地方。”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。

皮袄,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,只穿着一件薄薄的衫裤,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,取下冰凉的外袄,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外袄,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,寒气透过皮袄,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,确保每一支藕体体面面、干干净净地“出阁”。

待藕装到已在水里拽防水布角能前行为宜,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。大概率,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”。

地方食俗

## 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生活经验,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菜叶、茼蒿、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。一次性调拌到位、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。