

秋水有痕

秋水常用来形容人的眼神,可想而知,秋水本身就着有了一种很神秘的如梦幻般的韵味,让人说不清道不明的一种心理感受。

在我们村庄的前边,就是浩渺的大湖。远望去,尽头如烟雾一般,细细地看,可以分辨出岸边高高的树木和矮矮的房屋。在目力可及的范围里,就是一汪大湖。湖水显得迷蒙,就像岁月深处流过的一片光影。深秋的湖边到处是衰败的草,它们身上的枯黄为这样的季节准备了最后的颜色。

我陪着朋友从大堤上下来,一直向南往大湖中心走去。好在现在的大湖除去景区外,全都围成了一块块养殖场地,不需要船只,我们就能到达湖中的任何一片水域。

大湖还是几十年前的大湖吗?我在心底一遍遍地问着。

还是看看面前的水吧,清澈的如丝绸般的,隐隐的还有些微凉。天空中的白云映照在水中,缠绵着,有一丝风吹拂,就像轻轻的一吻,湖水才有了荡漾,就像心微微一阵颤动。每个生命都有自己的感知方式,秋水也是,它在怀抱着所有美好的时候,总是处于很安静很自在的状态。灿烂的朝霞或者热烈的晚霞,向它投怀送抱的时候,秋水依然如是。

还记得小时候,有一阵子,湖里多了好多条渔船,水面之上忽然热闹了好多。白天,渔民们联合起来,选择一片水域,一般是浅水区,并且有低矮、枯萎、倒伏的水生植物。凭他们的捕鱼经验,这里肯定潜伏着好多鱼儿。于是他们将水面四周围成了一堵“墙”——四周用竹篾做的长方形渔具,一个接一个围起来。然后几只渔船在中间赶鱼,手脚麻利的渔民手上用竹篙,脚上拼命踩着船板发出响声,嘴里一并发出吆喝声。这样的阵势很快吸引了好多庄上的村民,他们从远处赶来,站在大堤上,注视着眼前的一切。阳光映照在秋水之上,被那么多的动静所震颤,发出粼粼的光。很快,渔民伏在船头,从一只只渔具里倒出好多白花花的鱼儿,此时的水面暂时得到了片刻安宁,湖水也渐渐清澈起来。

有几只渔船靠岸了,他们笑容满面地看着岸上的人,一个劲地喊:“大米换鱼哟,小麦换鱼哟……”有人匆匆地往家赶,不一会儿就有人跨上了渔船,用量好的小麦或大米换成了活蹦乱跳的鱼儿。母亲也总是在这个时候,来改善我们的伙食,给我们增加营养。

夜晚的渔火闪烁,给宁静的秋夜和秋水增添了许多神秘和乐趣。有人坐在大堤上,眼着远处的光亮,耳听秋天里的天籁,想象着湖水在盈盈之间往返流逝。

在这样的季节里,水面迎来了好多客人。码头上常常停靠着小木船,安静地栖息在秋水之上。他们常常是来各个村做媒的,他们挑选这样的季节,促成一对对男女前世今生姻缘。也有常走动的亲戚,还有摇晃着的落叶、欢快的小鸟,以及匆匆而去的光阴……



登瀛

初冬印象 李陶 摄

刊头书法 臧科书

纵然时过境迁,诸多往事渐次模糊,可外婆、妈妈亲手做的吃食,却历久弥香。究其原因,不只是一道饭菜的味道,更是一段永不再来的时光和一缕渗入骨髓的乡愁。

岁寒又闻菜饭香

如果说冬天有什么味道能让人心心念念,大概是一碗香热四溢的咸肉菜饭了。所谓“记忆深处的咸肉菜饭,只需一口就能温暖整个冬天。”一入冬,新米上市,家家户户就开始“洗手做菜饭”。冬日里,吃上一碗咸肉菜饭,成了江南人的特定习俗。

美食家陆文夫说:江南人善于把平常物做得精巧,菜筒朴并不马虎,经济实惠,精心制作,这是苏州人的特点。咸肉菜饭的原材料看似简单无奇:大米、咸肉、青菜,可每一样都很考究。米,是江南本地刚起的新米,清甜滑糯,稻味十足;江南素有“小雪腌菜大雪腌肉”的习俗,选三精三肥猪肋条,用粗盐和花椒将鲜肋条反复搓揉,石板压制后挂太阳底下晾晒至表面出油;至于青菜,当选江南一种叶多梗少的霜打“矮脚青”。民间有谚“霜打后的青菜赛羊肉”,历经风霜洗礼的“矮脚青”肥嘟嘟、滑糯糯,吃起来更有一股清甜回甘。

材料备齐后,青菜摘去老叶,洗净、沥干、切碎,咸肉切成小丁,那红白相间的物什,自带咸香散落案板。在炒锅中放适量素油,先炒咸肉丁到断生,然后加入青菜一起煸炒,最后加入淘好的新米,撒适量盐拌一下,加上盖开始焖饭。咸肉菜饭,最好在砖砌的农家土灶头上用柴火焖,柴火“噼里啪啦”作响,帮助米饭吸取香气,冷却后的米粒,连麻雀都落下枝头,一粒一粒啄着吃。我外婆家在城郊,那里设有专用的老灶间,我曾不止一次看外婆抱柴烧火

做饭,家乡有俗语“外婆家的灶头分外香”,大概香就香在一锅咸肉菜饭吧。耐着性子等灶内柴火一点一点变成暗红的热炭,所谓“心急煮不了好饭”便是这个道理。记得小时候,我一边守煤炉一边翻小人书,当灶头飘出诱人的饭菜香味,余烬将熄未熄之际,再赶紧添上两把稻草,当锅盖揭开的一刹那,米香混合着菜肉香飘满整个灶间,就可以开饭了。迫不及待盛上一碗,咸肉嫣红油亮,米粒吸饱了咸肉中渗出的油脂和鲜咸,就比普通白米饭多了一层金黄的光泽油润,“矮脚青”经蒸煮颜色由碧绿变成金黄,原本清爽甜糯的菜叶中混合着咸肉香。端上桌案,趁热掘一勺刚熬好的猪油入饭,搅拌均匀,借着刚出锅的温度,油融入饭,此时整碗米饭都泛着光,看起来活色生香,就像一个略施薄黛的天然美女,令人眼前一亮。

此刻,用筷子夹起一大块送入口中,咸肉肥肉丰腴,入口即化;瘦肉细嫩,醇香鲜咸,裹着饱满香糯的米粒,拌着荤油鲜香,无需配菜就能直接下肚,苏州文人包天笑专为咸肉菜饭作了一首诗:“咸肉菜饭香又醇,难得姑苏美味真。年年盼得霜打菜,好与新米作奇珍。”在中国人的记忆地图里,吃最为敏感直接。纵然时过境迁,诸多往事渐次模糊,可外婆、妈妈亲手做的吃食,却历久弥香。究其原因,不只是一道饭菜的味道,更是一段永不再来的时光和一缕渗入骨髓的乡愁。

趣腌萝卜干

晚上到家,只见老婆在厨房里挥刀奋斗着,进去一看,水槽里已堆满了萝卜片,怎么,要腌萝卜干?从未干过此事的夫人,何来如此雅致,要把咸菜端在自己的手上?

细一问,才知道,单位里搞活动,来了个下乡一日游,帮农民伯伯拔萝卜去了。原来想帮帮人家田里的劳动的,不知谁提议道,这萝卜看上去多水灵,当下正是腌萝卜干的季节,干脆帮人帮到底,去的人不仅把萝卜给拔了,而且每人一袋给买了下来,才有了开头的场景。

凡事都有一个流派,在吃的问题上,更是门派林立,流派众多。就如何腌萝卜干的问题上,我家有岳母派、夫人派。面对一地切好的萝卜片,一个说要腌原味的,一个说要腌五香的,望着一辈子都没有腌过萝卜干的母女俩,纸上谈兵半天争论不定之际,我和了个稀泥:一代更比一代强,这个萝卜干,就让老婆来弄,弄好了您指导,年轻人给培养。弄不好,您明年再弄,来日方长,也不影响,才使得母女俩互勉言欢。

从未腌过萝卜干的夫人,一点也不吃怵。世上无难事,抖音来帮忙。那洗好切好的萝卜片,用盐渍起来,超市里买了五香八角,小姐妹那里寻来了晒萝卜干的笆子,几个小时的脱水静置后,搁阳台上的晾衣竿上晒起来了。

夫人的一气呵成之后,我提醒道,看看天气预报啊,腌萝卜干,最好连晒三个日头才好,不要中途下雨啊。老婆看看华为,看看苹果,手机上显示的预报均为连续三天晴,百事皆宜,大喜。可惜天有不测风云,第一天夜里,窗台上就响起了下雨的滴滴答答声,恼得夫人一夜没睡好。

只要思想不滑坡,办法总比困难多。本着办一件事就要有始有终办好的精神,本着开弓没有回头箭的韧劲,沮丧了半夜的夫人,第二天清晨又豪情满怀地应对天气的变化了。

老天不帮忙,自有帮忙的家伙什。环视厨房一圈后,空气炸锅映入老婆的眼帘,就它了!既然能炸食物,用它来脱水定是小菜一碟。未经考证的,腌萝卜干用电器来脱水的创新举措,在我家诞生了。既然是创新,就会有失败,但没有关系,可供试验的物品管够。在经历了连续三次的烘焦了、烘糊了、烘好了的小批量试验后,连续的、稳定的、大批量的萝卜片,终于被剥去了水嫩嫩的腰肌,变成了一张张饱经沧桑的脸庞,去接受五香的迷离,八角的微醺和黑芝麻的点缀。

往年到了初冬,连空气里都是腌萝卜干的味道。今年,终于在我家扎扎实实地闻了个够。以往不是嫌人家腌咸了腌淡了,就是抱怨超市里的人工香料太多了。今年好了,自己动手做一回,开心过了,和别人分享过了,好吃不好吃倒在其次,切身体验过的,才是生活的真滋味。