



故园梦

故乡的春燕

□戚思翠

故乡在盐城西乡。儿时,燕子像家人似的,与我们生活在同一屋檐下,和谐相处,其乐融融。

“燕子归来寻旧垒。”燕子是一种非常有灵性的益鸟,每年春天,燕子夫妻会陆续飞回原来的窝,齐心协力,没多大工夫,旧巢就被修葺一新。有时候,一屋有两对燕子同时来安家。它们叽叽喳喳,寒暄一番,便成了好邻居,和和美美,快快乐乐,热闹非凡。

在村里人的心中,燕子不仅是吉祥的象征,更被视作神鸟。老人们常说,燕子到谁家筑巢,谁家便会人兴财旺,阖家安康,幸福美满。每当此时,母亲总会老生常谈,“警示”我们说,燕子从不嫌贫爱富,它们勤俭持家,仅靠一张小嘴儿衔泥衔草造屋。而燕子颇有灵性,它们只到好人家垒窝。“好人家”就是:于外,为人和善,宽宏大量;于内,父慈子孝,家庭和睦。母亲说,燕子进屋,一年有福,一定要优待这些“贵宾”呀。

燕子寻到合适的人家之后,首先在此家的房前屋后周旋,然后与主人打招呼。它们会栖在门口的晾衣绳上,热情地与这家人呢喃细语,沟通一番,然后便开始衔泥筑巢,就像泥瓦匠一样,一层一层地垒。燕子非常聪明,一层垒完并不急于垒下一层,而是待泥土稍干再次开工。更令人惊奇的是,燕子具有人类建筑工程师的头脑,它们在造房时,还知道衔一些草棍、纤维“加钢筋”,使房子坚固结实。大约几周后,一个椭圆形的小巢便牢固而乖巧地卧在房梁上,里面全是松软的细小枯草,一个温暖的“小家”就这样诞生了。我们每天喜不自禁地呵护着这些“贵宾”。

在燕子筑巢孵蛋、繁衍后代之前,父亲就教我们早早编织好麦秸小护栏,安装在燕窝的下方,以防蛋打燕伤。没过多久,燕窝里悄然探出了几个毛茸茸的小脑袋来。刚孵出来的乳燕全身无毛,淡淡的红,肉嘟嘟、粉嫩嫩。它们紧闭双眼,轻语呢喃,不停地扑扇着稚嫩的翅膀,不安分地互相推挤着,伸长脖子,张开嫩黄的小嘴,发出“叽叽”的叫声,争抢着父母口中的食物,好像永远吃不饱。

母亲看在眼里,疼在心头。于是,她号召我们每天于田间菜地捉些小青虫,挂在门口晾衣绳上最明显的地方。疲惫忙碌而又聪明的燕子心领神会,立马将小虫儿一口口地衔喂到它们的孩子嘴中,然后在屋里一边低低地旋飞,一边叽叽喳喳,像在说:“好人家,谢谢你们!”

犹记那年初夏,一只雏燕不慎自窝里掉落,左腿受伤严重。母亲收工回来得知此事非常紧张,仿佛是我们兄妹四个中谁的腿跌断似的。她,连忙翻找出黄瓜种,捣烂涂到燕腿上,并用红布轻轻包扎好,把雏燕放在纸盒里小心护理。白天由我们轮流看护,夜里母亲带到卧室看护,唯恐被猫狗侵害。直至雏燕腿伤痊愈了,才安放到燕窝里。

燕子每年繁殖两窝,每次小燕子飞出时,母亲就说,其实我们兄妹四个就是她的燕子。当我们一个个成家立业离开老家时,母亲又说,我们就像一窝燕子飞出了家门……

如今,父母已离开人世,我们很少回到故乡。

地方风俗

大 酱

□单国顺

一种食品在同类家族内占主导地位,常常在食品的名称前冠以“大”,以显示其位尊和重要。比如说大豆、大糕、大油、大米、大瓜等,皆是如此。黄豆在豆类中肯定是“大哥”,故称大豆,有别于绿豆、红豆、扁豆、豇豆、蚕豆、豌豆等。糕类食品很多,在阜宁就有水糕、年糕等,唯有那“薄如纸、白如雪、甜如蜜”的阜宁大糕才称大糕。大米就不用说了,五谷杂粮里稻米肯定排位第一。

我这里要说的是“大酱”,是过去农户家要做,也都可以做,必须做的大酱,不是现在超市里卖的品类繁多的酱或酱油。

寻常百姓人家,开门七件事,柴米油盐酱醋茶。酱在其中扮演一个不可忽视的角色。20世纪七八十年代前,百姓人家盘餐无兼味,一碗大酱摆上来。那个时候,逢年过节吃猪肉,平时难得吃一顿。蔬菜也不怎么丰盛,唯有山芋、番瓜、萝卜充饥。常吃这些,觉乏味。大酱是好东西,能下饭。大酱,黑面孔,看上去亲切,吃起来香,口感特别好。如果要谈“黑文化”的话,大酱是对“黑文化”的一种丰富。

大酱是普通人家百食不厌的调味品,无论烧、炒,还是炖、烩,烧荤炒素,都少不了它。“大酱调味,好吃养胃。”老百姓都这么说。

大酱的制作主原料是粮食,是小麦仁或大麦仁。阜宁人做大酱,俗称“焐酱”。首先把小麦仁烀熟,熟到开花的程度,捞起,晾到半干,然后均匀地将此摊在柴帘或芦席上,放在室内,上覆青植物叶(瓜叶或高粱叶、芦叶),以保证温度只升不降。此为“焐”酱的开始。“焐”实际上是发酵。先是生出较长的白毛,然后化成“黄子”(菌)。等“焐”到一定的时间,上足了“黄子”,便收起,拿到日光下暴晒。晒得很干后,拿到粉碎机上粉碎,成为土黄色面粉,也可以称它酱粉。将酱粉兑上冷水,揉成半干半湿状,不必成团;再将半干半湿的酱粉放进瓦缸里,其上覆以青植物叶,再进入“焐”的过程。这时酱粉装在瓦缸,里面的温度很高,手伸进去感到烫手。酱粉在“焐”的过程中转成黑红色。“焐”到一定程度,再取出,放到正式的酱缸里,兑上溶解了盐的凉开水浸泡。这时还不能搅拌,但可以放到室外太阳下暴晒。充分泡透,需一个星期,这时可以搅和成糊状了。每天日晒夜露,每天都要搅和,但每次搅和都必须在清晨,不然会把酱搅酸。这个日晒夜露的过程较长,必须是在大伏小暑天。大伏小暑的日光最宜晒酱。其实酱是被长时间的烈日晒黑的,能够晒得乌亮。我记忆中的美味,是每天早上酱缸里浮起的酱油。这种酱油,从酱里泛起的,掺着露水,是真正意义的“头道鲜”。酱缸日晒夜露不能遭雨。每逢雨来临,抢雨,首先抢的是酱缸,要保护好酱缸不被雨淋。打上雨水,酱缸容易生蛆。所以我们家乡有“酱缸里添把盐不嫌多”的说法,喻指事情并非多余。有的人家直到深秋才将酱缸搬回室内。

印象中记得祖母和母亲做酱的大致情形,过程和细节已不甚了然。前年编著《阜宁民俗》这本书,我觉得必须有农家做大酱这一段。为此,我请教了谙熟民俗并擅长制作面食的宗叔正付,他向我详述了过去农家制作大酱的过程以及相关民俗。他说,过去农家做大酱是很慎重的事,家里办喜事、办丧事以及乔迁,三年内不得做酱。

现在想起来,浓黑的农家大酱不仅蕴含着乡愁的味道,更饱含着亲情。它使我们想起了曾经生活过的农村以及左邻右舍的张张面孔,想起了已经逝去的做大酱的亲人们,现在很难吃到农家做的大酱了。

中国人喜欢酱香型的食品,包括佳肴和美酒。

流年碎影

村庄记忆

□刘凤斌

村口两排小树抽芽的时候,大约快到清明了。灰褐色的枝丫撑开油纸伞状稀疏的绿云时,整座村庄便浸在若有若无的苦香里。树皮皴裂的纹路像老人脸上的褶皱,风过时,铜钱般的叶子叮叮当当敲着晨昏,将村名敲进县志,敲成几代人唇齿间温润的乡音。

河湾里的油菜花总比别处开得早。惊蛰刚过,薄霜还蜷在麦苗尖上打盹,鹅黄的花苞已悄悄顶破地皮。待到梧桐树抖落最后几片残雪,漫山遍野的金色便如春潮漫过堤岸,从南坡涌向北坡,把整个村庄托在波光粼粼的海上。蜜蜂驮着日头穿梭花间,翅膀振落的金粉随风飘散,沾在晾晒的棉被上,落在老牛反刍的草料里,连井台上挑水的木桶也浮着细碎的光斑。

奶奶说早年有游方道士路过,见多道河流如蛟龙入海般聚向村口,断言此地必出文曲星。老人们深信是油菜花的灵气养人,年年清明都要在田埂插柳,说是柳枝能让远行的游子记得归家的路。

我童年的春天是用油菜花丈量的。棉袄刚换下夹衣,便猴急地往花田里钻。花茎高及腰间,密密匝匝织成金色的迷宫,蝴蝶是飘忽的引路者。有时追着粉蝶跑得太急,裤脚扫落的花瓣积成小丘,惹得看田的老蒋头举着烟袋杆追骂:“小兔崽子,身上沾了花蜜,看蜜蜂不蜇你!”话音未落,自己先被横斜的花枝绊个趔趄,惹得我们躲在花丛里咯咯笑。

婶婶采花薹的身影是春天最美的剪影。她总穿那件靛青布衫,竹篮挽在臂弯,手指翻飞如蝶。晨露未晞时掐下的花薹最水灵,焯过滚水拌上蒜末,能解一冬的荤腥。一年,我贪玩误了时辰,日头晒蔫的花薹入口发苦,叔叔却笑着说:“苦味入心,清明本就不是该吃甜的日子。”

恍惚记得那年春旱。村里的树迟迟不肯发芽,河床裂开龟甲似的纹路。眼看花苞蔫头耷脑,村里连夜请来淮戏班,在大会堂前支起白布幔。铿锵的锣鼓声里,老班主沙哑的唱腔穿透夜色:“花神娘娘开恩哟,降下甘霖润苍生。”戏到三更,东南天忽地滚过闷雷,雨点子砸在晒得发烫的瓦片上,腾起白茫茫的雾气。第二天推开门,漫山遍野的油菜花喝饱了水,金灿灿地朝着日头鞠躬。

后来去盐城读书,每个清明都像有根金线牵着心尖。急匆匆的回家路,三轮车颠簸在石子路上,远远望见村口团团绿云,鼻腔便泛起一阵清苦的气息。奶奶照例备好艾草和菖蒲,沉默着往背篓装纸钱。穿过花海去大河南岸祭扫时,发现田埂的柳枝愈插愈密,有些树已长成碗口粗。风过时千丝万缕的柳条拂过墓碑,恍若先人们温凉的手指。

近些年清明归乡祭扫,外地牌照的汽车塞满停车场,戴草帽的老农变成管理员,指引着车辆停靠方位。我在如织的行人里寻找熟悉的容颜,却只觅得几根白发在花海中沉浮。

暮色四合时,避开喧闹往河东走。早年荒僻的沟坎竟还藏着油菜,星星点点的金黄隐在茅草丛中,像遗落的金纽扣。忽然听见细微的“咔嗒”声,转头看见两个小儿正在掐花薹,靛青布衫的妇人提着竹篮跟在后面。斜阳给她们的轮廓镀上金边,宛如二十年前的时光掠影。

夜雨悄然而至,雨滴轻叩窗棂的声音,与童年时一般无二。檐溜在石白里叮咚成韵,恍惚又是奶奶在灶间翻炒花生。我知道明日放晴后,被雨打湿的油菜花会开得愈发热闹,只是不知那苦涩的芬芳里,是否还酿着当年的月光。

