

四代人的百年住房梦

□ 姚广明



房子是建家立业的安乐窝,是过上幸福生活的不动产。以前流传着“城里人住公房,花钱少,有钱就有油肠子。乡下人住私房,只有聚钱起房子,有套称心如意的房,一生一世幸福生活不用愁”的顺口溜。选房子对于一个靠种田、做工的家庭来说是多么不易,更是多么向往:只有起了好房子,才能过上好日子。这是我一个普通家庭四代人的百年期盼,更是我家四代人的百年住房梦。

小时候家里穷,爷爷和奶奶住的是用芦苇和稻草盖得很矮的土墙草房,过的是起风拿绳、下雨就拿盆的艰难日子。可奶奶常对我说:“孙子呀,爷爷奶奶现在没钱,等田禾收成好了,有了钱,就盖大瓦房给全家人住。”可他们种了一辈子田,还是过着吃不饱穿不暖没好房住的穷日子,还没来得及盖大瓦房给全家人住,就带着想住大瓦房的梦去了天堂。

我父母亲八岁进大生纱厂做工。他们白天黑夜拼命干,想多挣点钱盖房实现爷爷奶奶的梦想。可挣到了盖房的钱,却没盖房的土地,仍然盖不了房。新中国成立后,我家分得了土地,母亲先后生下了我们兄弟姐妹七人,只好弃工回家种地、带孩子。这以后,全家人的吃穿上学等生活费用全靠父亲一人的工资来维持,哪还有钱盖房呀。

等我和大弟初中毕业、大妹小学毕业后,响应党和政府的知识青年上山下乡、建设社会主义新农村的伟大号召,我和大弟、大妹都回乡务农。由于我家劳力多,挣的工分多,年终有了分配,每年都有一些积蓄,再加上我们全家人接连几年省吃俭用,终于聚了一笔盖房钱。父母亲拆了爷爷奶奶分给我家的旧草房,起了三间朝南的砖木结构的大瓦房,实现了爷爷奶奶让我们住大瓦房的梦想。

未能免俗

□ 云璽

六月考试季。鄙人所在单位治学严谨,在这考试季,自然也成为输送学子走向更进一步成才的接力场。

近水楼台,踊跃报名。我承认,除了作为一个教育者的责任担当之外,我还为了一点劳务费。

《晋书》本传里有一则记载,说竹林七贤之一的阮咸在梅雨季也跟大家一样,挑起一根竹竿儿晾晒衣物,不过寒碜的是人家晾的是绛罗绸缎,他却晒的是粗布麻衫,人家就问他,这有点儿不好意思啊,阮咸回答道:未能免俗,聊复尔耳。

我以此慰藉自己,没什么不好意思的。匈牙利作家马洛伊在《伪装成独白的爱情》中,安排主角的父亲说,“一个人到四十岁还没赚到糊口的钱,那他要不是个懒汉、懦夫,就是个无赖。”

我不是懒汉懦夫,更不是无赖,所以未能免俗,挣点儿小钱贴补家用,倒也光明磊落。不过话说回来,每一件事都不便宜得当,你要获得相应的报酬就须要有相应的付出。

其中就包括时间,全不可自由,清晨七点到,六点到就得昏昏然起床洗漱,化个淡妆,虽戴着口罩,形象仪表却还是不能马虎的。这个时候,天还是蒙蒙的,尤其在这梅雨季节,老天更是不愿醒。

偏鄙人睡眠浅,只要有件事情悬于心头便不能沉入睡,直到要早起

搬进新房那一天,父亲深情地对我们说:“今天我们住上了新房是多么来之不易呀。以后我和你们母亲还想住楼房呢。幸福的晚年生活呢,就看你们的本事了。”父母亲就这样向我们提出了以后盖楼房的奋斗目标,来实现住楼房的梦想。

1973年,我结婚后,父母亲分了大瓦房的东房间给我们住。烧煮、吃喝、睡觉、洗澡等都在仅20平方米的房间内。后来我们有了两个儿子,日子更难过了。我们只有盖新房来改善生活水平。可当时是计划经济年代,买建房材料都得用计划,我只好到处打报告批条子,千方百计想办法,才好不容易搞到建一层房的材料。本想盖楼房的,可材料不够,唯一的办法,只有分两步走。先盖一层,待以后有了材料再加层,就这样我起了两间60平方米的水泥结构的大洋瓦房,改善了住房困难。

两个儿子长大成人结婚需要房子,没办法,我只好给两个儿子在唐闸和城里各买了一套房。而我们仍和母亲住在老家的房子里(父亲没等到我起房子,就因病去世了)。我们仍过着春、夏、秋被蚊子咬,夏天热得没法睡,最怕刮大风下大雨,走的也是烂泥路的艰苦日子。

2013年5月23日,因造大生路,我家拆迁。母亲已90高龄,得到特殊照顾,当年就安置了住房。她高兴地搬进了三室一厅一厨一卫的高层楼房。她种了一辈子的田,真想不拿到退休金,实现了她九十多年住楼房的梦想。她逢人就说:“还是共产党领导的人民政府好,让我这老太婆住上了高楼房,没有共产党就没有我这老太婆的今天,我要感谢党,叫儿女们永远跟党走。”

母亲住上高楼房三年后,我家也拿了两层三室一厅一厨一卫的大楼房。两个儿媳妇看到房子后都说想不到能拿这么大的高楼房,不仅比我们原来的房子大而且还有电梯。我住进了小儿子精装的房子里,过的是吃穿住行都不愁的舒心日子,走上了小康之家幸福生活之路,实现了我家四代人的百年住房梦。这充分说明了一个颠扑不破的伟大真理:只有听党的话,跟党走,才能实现中华民族伟大复兴中国梦。



夏荷

王小燕

一捧紫苏幽香远

□ 江初昕

在我们老家,各家菜园的角落里都会种下几棵紫苏。紫苏在我们乡下,既是一种做菜的香料,又是一副上好的药材。一到春天,菜园里蔬菜翠绿欲滴,亮生生的野花也分外妖娆。而菜园的角落里,几棵紫苏闪着紫色摇曳于草丛之间,如翩翩的紫蝴蝶。再一瞧,大片大片的紫苏正生机勃勃,摄魂夺魄,紫色的轻雾氤氲其上,可谓卓然超群。

到了夏季,紫苏长成了半人多高,分枝开叉,原来还是不起眼的几棵紫苏已经占据了地头角落,紫亮色一大片。这时,倘若母亲在厨房烧鱼,鱼已经下锅了,就不时传来阵阵扑鼻的香味。母亲在厨房里冲我高声喊道:“赶紧到菜地里撸把紫苏回来。”我听完,飞快朝菜园跑去。打开菜园门,我来不及赏阅菜园里的景象,从紫苏的枝头撸下一把最嫩的叶子。刚撸下紫苏叶子,便有一股浓郁的香味直抵肺腑。回家把手里的紫苏叶交给母亲,母亲在水里洗净,就投入到锅中。顿时,一股浓郁而厚重的香味在厨房里弥漫开来。紫苏的特殊香味融入鱼肉当中,祛除了鱼肉本身的腥味,烧出来的鱼味道更加鲜美。

小暑黄鳝赛人参

□ 周祖斌

“夏令之补,黄鳝为首”。越好吃的美食越讲究时节,夏天黄鳝肥美之时,正是进补最佳时候。

黄鳝,又名鳝鱼、长鱼、游龙、田鳅等。黄鳝虽为鱼,像蛇却无鳞。江海平原滨江临海、河网密布,是典型的鱼米之乡,黄鳝是家乡众多河鲜中重要一员。尤其是小暑前后的黄鳝,经过了冬天的养精蓄锐,春天的激发活力,加之初夏的丰富食源,吃口最是肥美,且有一种特殊香味,民间有“小暑黄鳝赛人参”之谚语。黄鳝属雌雄同体,先雌后雄,传闻黄鳝以避孕药催肥的说法肯定是假的。

黄鳝栖息于水岸泥窟之中,白天藏穴蛰伏,夜晚出洞觅食。俗话说“狡兔三窟”,黄鳝通常也有三个洞口,一进一出,中间还有一个通气口。农村里捕捉黄鳝的办法很多,或钓或放笼等等,我印象最深的是和父亲一起照黄鳝。夏日夜晚,父亲拿着手电筒在沟河边寻找黄鳝的踪迹,我拿着鱼叉紧随其后,发现黄鳝时,父亲让我拿着手电筒照着黄鳝,黄鳝在手电筒的照射下,基本不会动弹。父亲拿起鱼叉直接叉向河里的黄鳝,往往是一叉一个准,无须多久,便能满载而归。

紫苏气味芳香,有很好的除腥之功,用紫苏炒河螺风味俱佳。从河里摸回河螺,将河螺放在清水中,滴上菜油,漂养过夜,彻底将河螺的腮胃、肠体内的秽物排漂干净。河螺吐纳干净后,用钢丝钳剪去其尾部,放在小眼的篓子里上下反复冲洗。将锅烧热后,放入食用油,尔后加点豆瓣酱、辣椒油、葱、姜、红辣椒,爆出香味后,把河螺投入锅中。随着“哗啦”一声响,锅中的火苗蹿了起来,河螺在锅中翻炒片刻,喷下料酒,盖上锅盖略微焖上分把钟,揭开锅盖,查看河螺的前盖是否脱落为标准,一旦前盖自行脱落了,就说明可以出锅了。

在快要出锅前,抓起一把洗净的紫苏叶投入锅中,稍微翻动,就可以出锅了。紫苏叶在锅中遇热后,释放出一种特殊的浓郁香味,出锅后的河螺香味四溢。河螺历经油与火的历练,通体变得透亮而富有光泽,加上紫苏叶紫红色的衬托,看着诱惑,嗅着芳香,让人食欲大振,欲罢不能。

紫苏除了和荤腥搭配外,还能和其他蔬菜混搭在一起。这里最让家乡人津津乐道的就是

清蒸茄子了。当地所产的茄子多为圆形茄子。将茄子横刀剖开切成若干刀,根底下留着不切断,呈帘状。再把糯米粉拌入肉末、辣椒、食盐、味精,将鲜嫩的紫苏叶切碎,和糯米粉掺和在一起,均匀搅拌后,塞进各个切开的茄子片中,等各茄子片间都塞满后,就可以码放在蒸屉中,放在锅中大火蒸至半个小时,就可以出锅了。蒸熟的茄子表皮皱巴巴,萎缩于一团,软绵的米粉紧紧地包裹在一起,紧凑而富有弹性。吃时,用竹筷子轻轻拨开,茄子里面呈玉白色,温润如脂。夹起一块放入嘴中,米粉中的肉末油脂和各种调料经过高温蒸熟,慢慢渗透到茄子当中,促成了茄子美味。绵软的茄子带有紫苏的芳香,食用起来格外的酣畅淋漓。

只要是夏季回到乡下老家,行走在田间小路上,鼻翼间会不时飘来紫苏淡淡的芳香。寻寻觅觅,一棵棵紫苏悠闲地长在菜园里,仍浸润着紫色的意蕴。走近紫苏,一棵棵紫苏正在向着蓝天舒展自己的紫色,守护在固有的那份执著和最初的本色,也让外出的游子多了一抹紫色温馨的记忆。

玉兰一瓣

芬芳一叶