

生活
百味

坐看沧海桑田



行

周末,到启东圆陀角寻访“万里长江至此入海”碑。碑旁上,一张有些朽烂的木椅勾起了我的兴趣。这是何人何时所留?彼时的他又看到了什么?时空交汇之处,一些画面如放电影般在脑海闪现。

圆陀角本是个宁静的普通乡村,因处于江苏最早看到日出的地方,加上东海、黄海、长江三水交汇,渐渐成了旅游度假区、网红打卡地。入海碑早在1998年便在此矗立,当时面朝大海,遥指东方;可如今,看似水波不兴的长江,裹挟着大量泥沙奔涌而来,给这里送来一块广阔的冲积平原。江海远去,石碑渐渐被人遗忘,只剩下焦枯的芦苇荡和这张旧木椅。

我本以为,“沧海桑田”是历经成千上万年才有的巨变,却未曾想到,仅仅几十载的光景,就足以重塑我们脚下的土地。25年,足以使懵懂的稚童摇身一变成为稳重的大人,也能让背井离乡的青年步入解甲归田的暮年。这把木椅经历着风吹日晒,见证着斗转星移。从笑看潮起潮落,到坐看沧海桑田,想必也是一种旷达超脱的浪漫。



本版投稿方式:

邮箱 jhwbpq@163.com 或扫二维码(如下)。投稿时请注明“投晚报‘朋友圈’版面”,同时附上微信名、头像图片和通联方式。一经采用,稿费从优。



老与小

建筑师 61319.
郭俊

路遇问了下。
老人:小家伙今年幼儿园小班了。
我说:你对她是“含着嘴里怕化了”。
老人笑了……

行行
摄影微微一笑
很倾城

楼下小超市装修了一下,本月初又重新开业了。店里经营生鲜蔬菜的是一对安徽小夫妻,男的卖猪肉,女的卖蔬菜水果。

昨天去超市买菜,一个年轻母亲带着个六七岁的小姑娘也来买菜,小姑娘对卖菜的女人说:“阿姨,你们店现在变得比以前漂亮多了!”女人一下子来了兴致:“是吗?哪里变漂亮了?”也许她只不过是随口一问,小姑娘却认认真真说开了:“这个放蔬菜的架子,以前是木头的,现在换成塑料的了,是我喜欢的绿色;以前



孩子的眼睛

微微一笑
很倾城

墙面上白白的,什么也没有,现在和我们幼儿园一样贴了好多水果蔬菜的卡通画;以前蔬菜和水果是摆放在一起的,现在蔬菜在这边,水果在那边,这边绿绿的,那边红红的,都整整齐齐的;以前地面上好脏啊,有时候还有烂菜叶和污水,现在好干净呀,都看到人影了……”小姑娘在说着,我也在一旁听着,奇怪,这些变化我竟然一点都没觉察到,也许我每次只关心菜的价格和新鲜度。好一双孩子的眼睛!能纯粹而敏锐地观察着世界,感知到点滴变化。

小姑娘接下来的话,就更让我惊诧了。她说:“阿姨,最大的变化是你变得比以前漂亮了,叔叔也变帅了。”

“我下意识地重新打量了一下夫妻俩:没错,女人不仅换了发型,而且换了一身光鲜亮丽的衣服,男人也不再胡子拉碴的了,就连围裙也换成新的了。女人笑容可掬地对孩子母亲说:“你家小宝贝眼力真厉害,上个月我俩趁店里装修歇业回了趟老家,出来几年了,当然得收拾得像模像样些回去。我现在算是想明白了,回来也要注意形象,不能因为咱是卖菜卖肉的,就整天邋邋遢遢的,把自己捯饬得好看一点,顾客看了舒服,自己心里也舒坦啊……”

年轻母亲牵着小姑娘的手离开了,小姑娘调皮地回头看了看我,我发现她的眼睛好大好明亮!

“锅上漂”馄饨



我不会用手机

去高邮踏春,当地朋友一定要带我去吃一碗虾籽酱油馄饨,他的理由是:“汪曾祺都对这家馄饨店赞不绝口呐!”

馄饨店的地方很偏,若不是当地人带路,很容易错过那被灶火熏出包浆来的门脸。进门一看,光是忙着包馄饨的阿姨之多就把我惊到了——8个阿姨头也不抬,捏拢馄饨,大约一分钟就可以包20只,那你追的速度像是参加劳动竞赛。而两个大灶台上水汽氤氲,每只大铁锅里,几十只馄饨像水上漂的小鸭

子一样载浮载沉,更奇妙的景象出现了:直径起码一米的馄饨锅里,还漂着四五只搪瓷盆,在热力的催动下,肉眼可见搪瓷盆里的猪油在融化。

朋友说,这就是高邮地方特色:“锅上漂”馄饨。高邮老百姓讲究“一烫抵三鲜”,只有盆烫、汤烫、馄饨烫,才能激发出汤水中猪油的荤香、虾籽酱油的鲜香、青蒜叶和黑胡椒粉的冲鼻辣香,否则,虾籽有腥气,加过猪油的汤水也会口感油腻。为让盛馄饨的碗也变得滚热,馄饨店选用了分量轻且导热快的搪瓷盆,洗碗工会把碗底也反复清洗,直至雪白清爽,这样,投进大锅里才能得那些讲究干净的婆婆婶婶们没话说。



我们的馄饨端上来了,尝一口,就能感受到粉嫩的肉馅中还夹杂有笋的味道,没错,这里的“锅上漂”馄饨,要用上好的前夹肉,剁碎后做馅心,春天还要在肉馅中加少许斩碎的春笋,冬天会加斩碎的荸荠,这是高邮大地上季候的味道,它滋养过汪曾祺,也滋养过百来年在这方水土上讨生活的渔人、农夫与商贩。

乐活
人生

“姜老太太”



幽默之余

老婆特爱吃生姜,家里几乎没断过。前不久买了一块生姜带回家,正准备用它做菜时,无意中看了它的外形,这一看不要紧,简直把我给惊呆了,因为从侧面看,就是一位老太太的上半身剪影,尤其头部的自然造型,将老太太的发型及眼、鼻子等部位完美展现出来。

看“姜老太太”这姿态,像是在思考着什么。真是没想到,买姜买回一个“姜老太太”,这意外惊喜让我兴奋了好几天,才终于让“姜老太太”发挥了它应有的作用。



吃山芋



丁维香

从乡下老家带了山芋回来。是去年自家地里收获的,婆婆精心收藏,一个冬春下来一点也没有坏。山芋刚从土里挖出来时虽然新鲜,但不是最好吃的时候,摆放几个月山芋会“返糖”,口感更好。

山芋是粗食,却是对身体大有益处的好东西。《本草纲目》就说它:“补虚,益气,健脾,强肾。”艰苦年代用它来充饥,现如今已不当主食,吃的是健康,是情怀。

我是一个比较简单的人,吃山芋通常是洗净、去皮、切厚片,放在米饭上闷蒸,饭熟山芋熟。蒸出来的山芋,色泽金黄,软糯可口,甜如蜜糖。尤其是那种我们叫“黄大头”的山芋,更甜。

有的山芋时间放得太长了,春天里会发芽,就不宜食用了。但也不要扔掉,置于案头,当小盆景欣赏,有田野和泥土的香气。