

年少时光马兰头

◎杨晓杰

马兰头别名多,如马兰、路边菊等。它生命力顽强,遍布大江南北。无论是田野边缘还是山间小溪旁,皆可见其身影。春天来临,马兰头便迎来了生命的旺季。它或许只是不起眼的野草,但在我心中,它却承载了我的年少时光。

老家坐落在宁静的乡村,小学时期,班主任总会在每年的春天带领全班同学前往田野和小河边剪马兰头。我们沿着乡间小路,感受着春天的气息,寻找着马兰头的踪迹。正是大自然最美的时光,有花瓣在微风中轻轻飘落,飞入我们的篮子里,增添了几分

诗意。阳光慵懒地洒在我们这群学生身上,虽然不热烈,但足够温暖。我时而抬头仰望湛蓝的天空、时而低头寻找马兰头的踪迹,阵阵花草之香游走在鼻尖。

马兰头是穷人家的美味。我将剪好的马兰头带回家中,母亲总是耐心地告诉我:“晓杰,一定要记得先焯水。”焯水的过程不仅能去除马兰头的一部分苦味,更能赋予它滑嫩的口感。马兰头豆腐干炒春笋出锅了,我迫不及待地夹起一筷子细细品味,那淡淡的清香就是我生命中代表春天的味道。

岁月流转,我逐渐长大,学业繁忙,很少再有机会去剪马兰头。母

亲知道我爱吃,我每周回家时,她总会为我准备好,有时清炒有时凉拌。随着母亲年龄的增长,她的腿脚逐渐变得不那么灵活,但她为我准备马兰头的劲头却从未减少。马兰头是一种神奇的植物,剪去上面的部分后,过一阵子“伤口”那边便会重新冒出鲜嫩的叶子。于是,我特意去田间地头挑选了一大片马兰头,连土挖出,种植到家门前的菜园里。

马兰头是我年少时光里的点点星辰,在岁月长河里静静闪烁。前几天我回乡时,采摘、清洗、焯水,第一次给母亲炒了一盘马兰头。看着母亲吃的那一刻,我仿佛穿越时空,回到了少时岁月。



养狗促使我运动

◎吕桂芸

我家陨石边牧利奥两岁半了,出落成健壮的成年狗,每天有使不完的劲儿,喜欢的运动项目尤其多。

利奥小时候最爱接弹力球,我用零食训练它慢慢学会了把接到的球放到我手上。长大一点后喜欢玩带绳球,这种球带绳子,既可以玩抛接又可以玩拔河。它使出吃奶的劲儿、撅着屁股全力以赴的样子,真是笑煞人!

每天早晨,我会陪它散步,偶尔小跑一会儿。下午下班后,时间比较充裕的话我会带它到无人的草地上玩飞盘、踢足球。玩飞盘时它眼观六路、耳听八方,灵活敏捷、跳跃轻盈。有时我故意逗它,改变方向扔飞盘,它会转个圈儿飞奔过去接住。据说它妈妈是飞盘冠军呢!

目前,众多玩具中利奥最喜欢趣味互动足球。球面黑白相间,周身镶嵌着绿色的宽扁绳扣,很方便狗狗叼起,结实耐用、易清洁。利奥每天一出来就会迫不及待地寻找足球,有时抬腿小便时球也叼在嘴里不放下,那呆萌的样子真像贪玩的孩子!玩这种球时它可以自己遛自己,时而巡回放飞奔跑、时而甩球,不亦乐乎。若是和它踢足球,它会像守门员一样,盯准了对手,灵活移动。球被踢出去的一刹那,它就像离弦的箭一样飞奔追球,捡到了球,它衔着球的绳扣奔跑回来放在我脚边,等待球再次被踢起。利奥每次玩过的玩具我都要彻底洗净晾干。

利奥也喜欢玩水,每天我都会带它到小区的荷花池周边散步,它会把两只前脚搭在栏杆上,低头看鱼、抬头看鸟。夏天天气炎热,我试着让它玩水,先是拉着牵引绳在池边走了一圈,后在无人的情况下,让它到水中央玩,水不深,刚好没过身体。它嗅嗅荷叶、扑扑水,玩得很开心,只要唤一声“回来”,就乖乖回到我身边。边牧天生会游泳,但要注意安全,特别是要让它时刻带着牵引绳以便控制。玩过水后回去得帮它再洗洗澡,免得生皮肤病。

为了不影响邻居们在小区荷花池玩,也为了利奥的安全,我们后来特意买了个大充气游泳池放在院子里,电动充气,一会儿就充好了,上水、排气、收纳也都很方便。

养宠物虽然耗费很多精力,尤其是因为边牧酷爱运动,更是得花费时间。但利奥也倒逼着不爱运动的我带着它一起亲近自然、感受运动的乐趣,开启更健康的生活方式。



春食小河鲜

◎田耀东

河鲜总敌不过人,人总敌不过自然。

河蚌

河蚌,半只浮在河底的淤泥里,半只露在淤泥外面。如果下河摸蚌,大的一斤多、小的三四两,一摸就是一提桶。

劈开刮下蚌肉,小心别把肚子劈破,刀剜进蚌壳内转一圈即打开。取木棒把河蚌的硬边放砧板上敲软,用细盐轻打一次,去掉河蚌体表中的蚂蟥,切块沥干水待用。

锅内加油,将蚌肉煸炒,放黄酒、生姜煮沸,将雪里蕻青腌齑倒入适量,煮熟后放小葱,汤鲜肉美腌齑青。

蚌肉煨咸肉,汤白如牛奶,又香又鲜,别有风味,最佳搭档。

田螺

河沟里最常见的是田螺,吸附在芦苇上、水草旁、水桥边,一大把。

清明前,田螺用扒网扒捕,半天总能扒到十多二十斤,运气好时,有鱼、有虾、有憨厚的蛤蟆。

盆里放清水养一昼夜,滴几点食用油,让田螺吐尽肚中秽物,用钢丝钳或菜刀去除壳上的螺尖,清水漂净后再放盆里养半天,待肚中秽物吐尽,冲洗后放热油中煸炒,放黄酒、生姜、酱油、盐,煮熟后勾芡,放小葱。吃时用嘴吸螺肉,吸不出便用针挑。汤汁鲜美、螺肉嫩滑,这是我们启东农

家最常见的吃法。亦可把田螺煮熟后,用针尖挑出螺肉,加盐揉搓去掉肠子。螺肉炒春韭或韭芽、煨咸菜汤,是家常待客的佳品。

清明后,田螺怀孕产卵,初时螺卵嫩白可食,夏初小螺壳成型,嚼之喳喳硌牙,螺肉也变得瘦涩,风味大不及清明前的田螺,但仍不失为乡间美味。

黄蚬

黄蚬在通江通海的潮汐河里最多。20世纪70年代,我们老家那边的通海界河、头兴港河、蒿枝港河以及与之相联通的大河小河,手伸下去就能抓起一大把。现在用扒田螺的耙子在头兴港河里仍可扒到黄蚬,只是稀有了。

黄蚬一元硬币大小,细巧文静,壳比文蛤薄,煮熟后蚬壳即开,肉呈淡黄或金黄色,无泥沙,细嫩,小如青毛豆。可连壳与削成薄片的青茄子共煮沸,加葱花即食用。汤鲜肉嫩,青茄子碧绿。亦可煮熟剥肉炒咸瓜。咸瓜切得极细,黄蚬肉金黄,下饭佐酒,皆是美味。

黄蚬不入大雅之堂,酒家没有它的客位,只是平民所爱。

蚬肉性寒,林黛玉吃不得。乡人佐以黄酒暖胃,桌上堆满一桌子蚬壳。

因环境变化,现已不多见。

水草虾

启东的水草有杨叶子蕴草,有乱丝状的水藻,还有浮萍和水葫芦,

乡下统称为蕴草。

水草虾喜欢在杨树叶子水草间游戏,那种扁平身子的,肉少壳多,体型又小,黑黝黝的,在水草间乱啄。

村妇在饭筲箕里剩几颗米粒,或放上半个吃剩的麦面烧饼,吊在淘米的水桥柱上,待会儿轻轻地拉出来,总有几只水草虾在里面蹦跶。

扁平身子的不惹喜,有时就随它去了。只挑青壳圆身的鲥虾拣出来,半天可捕到十几只。孩子用几根芦苇做成七八节钓竿,铁丝弯成圈,穿上青蚯蚓,用线吊在苇节子上,随便搁在水桥上,牵连不断地取出来,小桶里便不断有虾“卜卜”地跳起来。

秋后的鲥虾一肚子籽,极鲜肥,原先不当回事,现酒家用它煮汤,搁几叶香菜,珍贵异常。

现今捕鲥虾都靠竹簖和笼子,垂钓和沉下饭筲箕早就不见了。

扁平身子的,都叫它蕴草虾,因为出身低贱,早先谁也不理它,后来干脆隐身了。

20世纪80年代末,启东的小龙虾还只是被养在金鱼缸里欣赏。忽然有一天,大家都开始吃龙虾了。可赤手捉,可用网抄在水草头上捞。至于用芦秆钓,效果就更好了,总是满载而归。

那几年,家家都在吃龙虾。鸡鸭吃多了龙虾壳,下的蛋蛋黄红得像熟透的柿子,还生双黄蛋,力道足。

家家的宅沟里都放满了笼子,走三步就有一只,龙虾馆也不断地开出来。后来,吃着吃着,龙虾就少了,十笼九笼空。