



一个村庄的黄桃蜜

(组诗)

◎澜波

人生的甜

生活催生出的艰辛
时常在汗水淋漓里
跟着风的起伏
来回翻涌

这阵风刚刚路过大海的磅礴
随后轻轻覆在
桃子好看的橙黄表面

风是深深懂得的
每个果农的人生脊背
浸染千般辛劳
又在这个夏天热流如滚

是呀,谁能无缘无故
在这人世间
一层递进一层地
酿出比桃园更辽阔的甜蜜

生长的甜蜜蜜

一场哲学的讨论
在黄桃的成长期热烈进行
就以时光在流动的速度
慎重向前

一颗颗傲然于世的桃
在烈日里自然成熟
露出最美的色泽与笑靥
等待着某一日某一刻
与树枝轻声告别
去看看向往已久的果园之外
去传递饱满的甜

多少春夏秋冬已来去
又经过多少果农辛勤培育
是啊,通向四面八方的甜桃
是无数汗水聚拢的曾经与现在
郑重颁给范龙村一个新地标

黄桃给予了这个村庄
足够的
甜蜜蜜的生命力

一直甜下去

黄澄澄的果香傲然飘过
寓意丰收的这些炎炎夏日
一天比一天浓郁
一天比一天甜润
在树与树的热烈阳光中回荡

与舌尖再次相遇的甜
从记忆回到现实
回到相同的甜蜜度

黄桃,自有她专属的骄傲
从成熟离枝开始
新鲜桃甜的时间是短促的
但没关系
农民期望的目光很长
一直甜下去

南通夏日旧忆

◎蒋春昇

20世纪60年代初的夏天,南通城如同一幅生动的画卷,缓缓展开在我童年的记忆里。那时的天空似乎格外蓝,阳光也带着几分温柔,将濠河两岸染上了金色光辉。

尤其是那夏日的热烈与喧嚣,至今仍在心头萦绕。

那时的濠河,是我们的欢乐源泉,大家亲切地称其为“城河”。河水连通着长江,随着潮起潮落,仿佛也带着这座城市的心跳。那时的我恰好正值小学三年级,懵懵懂懂却又天真无邪。与一群同样活泼好动的小伙伴在河边尽情嬉戏玩耍,那无疑是夏日里最为快乐的事情。友谊桥的南北两侧,河面显得无比宽阔,这里无疑是游泳的绝佳之地。尤其是那北部区域,由于紧紧地依靠着木材厂,众多的木材漂浮在河面上,竟奇妙地形成了独特“通道”。大人和小孩们在其中灵活穿梭,一路抵达河中央,而后便无所顾忌地尽情畅游。孩子们就像那欢快无比的鱼儿,自由自在地从河东迅速游到河西,又兴高采

烈地从河西游回河东,心中毫无畏惧,鲜少有家长在一旁陪伴。游完泳后,大家纷纷回家换上干净衣裤,再扑上一点爽身粉,瞬间又恢复成活力四射、精神饱满的模样。

傍晚时分,友谊桥的西北两岸摇身一变,呈现出截然不同的另一番景象。熙熙攘攘的人群不约而同地聚集于此,热闹非凡,他们汇聚在此的目的只有一个,那便是观赏那扣人心弦、惊心动魄的跳水表演。那些勇敢无畏的跳水爱好者们毅然决然地站在高高的桥栏之上,而后毫不犹豫地纵身一跃而下,瞬间在水面上激起了层层叠叠、晶莹剔透的水花,这精彩一幕引来了两岸观众那一阵又一阵的热烈掌声与激情欢呼。在那一刻,夏日令人难耐的炎热似乎瞬间消散得无影无踪。

当夜幕降临,金通路便成了另一个热闹舞台。我家所在的地方是友谊桥东首的灰地巷内,巷口的金通路在夜晚时不通车,自然而然成了大家纳凉的绝佳好去处。每当傍晚来

临,邻居们便纷纷行动起来,有的带着长条凳子,有的扛着门板,甚至还有搬来的舒适的竹榻。将两张条凳稳稳放置好,再把门板往上一搁,一个舒适无比的“床铺”便搭建完成了。从友谊桥一路往东,一直延伸到北街居委会14组的漫长路段,挤满了前来纳凉的人群。大人们有的轻声低语,彼此交谈着家长里短;有的悠然摇动着手中的芭蕉扇,驱赶着恼人的蚊虫。孩子们则在一旁尽情追逐嬉戏,那欢快笑声此起彼伏,从未间断。那份简单至极却又纯粹无比的快乐,时至今日回想起来,依旧让人心生无限的向往与眷恋。

随着时代变迁,空调逐渐普及,室外纳凉场景已不多见。但那些关于濠河畔的夏日记忆,却如同被时间精心雕琢的珍珠,永远闪耀在我心间。它们是我童年最宝贵的财富,也是我对南通这座城市最深沉的依恋。每当夏日来临,我总爱闭上眼,让思绪穿越回那个纯真年代,感受那份来自心底的清凉与美好。

海味珍品——蟹子豆腐

◎林炳堂

蟹子豆腐,是通东地区一道独特的美食。立夏前后,籽蟹上市,蟹子豆腐香飘街市。不过,现在很少有了。回想起来,那橙黄的颜色、独特的鲜味,还是那么令人垂涎。

记得年少时,早市上卖蟹子豆腐的排成一长摊,筛子里、木盆里放得满满的。蟹子豆腐圆圆的,碗口大小,橙黄色的,中间鼓起,里面布满一个个小孔。虽叫它蟹子豆腐,但更像是蟹子饼。

我们街上有好几户做蟹子豆腐的,我看他们的制作过程。每年农历三月,籽蟹膏肥肉美,是大量上市的季节。这时的籽蟹也很便宜,一两元钱可买一篮子。籽蟹一般是蒸煮着吃的,如不把子弄下就白白浪费了。有心人就事先将蟹子收集起来,用于制作蟹子豆腐,这也成为他们赚钱谋生的行当。

说起蟹子豆腐,民间还流传这样一段传说。相传明代洪武年间,吕四附近海域发生地震海啸。一夜之间,

沿海村镇坍入海中。潮灾过后,百姓四散流离,民不聊生。官府不但不开仓救济,还强迫百姓朝贡海鲜菜,百姓有苦难言。一天,八仙之一的吕洞宾云游到此,动了恻隐之心。他来到一个渔民家中,随手从衣袍里拿出一串籽蟹,扒下蟹子,磨浆,加温,教会渔民制作蟹子豆腐。随后,其将橙黄色的蟹子豆腐配以菠菜,制作了一道海鲜菜,让人上贡皇上。皇帝品尝后,味道鲜美绝伦,便问菜名。上贡者回说,这菜叫“金香黄玉版,红嘴绿鹦哥”。皇帝听了大悦,连声称赞“好菜,好名”!从此,蟹子豆腐就在通东沿海流传下来。

蟹子豆腐的制作要有好几道工序。先用刷子将籽蟹肚脐处的蟹子慢慢刷下,聚集一起,拣去杂质,漂洗干净。然后用小石磨研磨,把橙黄色的蟹子舀入磨眼,慢慢转动石磨,并不时往磨眼加兑清水,这时,蟹子的浆汁沿着磨缝慢慢流淌出来,积聚在石磨下方的盆内。磨完后,将浆汁倒

入布袋,使劲挤压过滤,袋内剩余的蟹子可继续研磨。备好浆汁后,接下来最关键的一步是加热制作。先在锅里刷一层油,以防粘锅,然后舀上一勺浆汁,用文火慢煨,确保浆汁受热均匀。一会儿浆汁慢慢凝固发酵,中间微微凸起,溢出鲜味,这时蟹子豆腐就成功了。周而复始,不用多时,一个个黄澄澄的蟹子豆腐就呈现在眼前。

蟹子豆腐味道鲜醇浓郁,切开后里面布满小孔,很有弹性。它的吃法多样,可凉拌、炖汤、清炒。凡炒菜或煲汤中配上蟹子豆腐,其鲜美度陡升,可大大提高食欲。通东农村中最常见的是豆芽韭菜炒蟹子豆腐,色香味俱佳,堪称绝配,每年立夏、端午多吃此菜。

蟹子豆腐本是民间的一道传统菜,如今不少饭店宾馆为招徕顾客,也引入了这道特色海鲜,使其登上了大雅之堂。可惜,现在籽蟹产量大不如前。清明前后很少看到籽蟹上市。因缺原料,市场上蟹子豆腐已难觅踪影。

