

寺街人家  
◎彭常青

## 所有的大人开始都是孩子

◎洪丽琴

一不小心愣了神,又到“六一”儿童节了,许是,不当孩子已经很多年,差点忘了自己开始也是个孩子。童年,渐行渐远一场梦,穿越时空长廊汨汨而来。

那时,常撑一叶扁舟荡漾于水波渺渺,时光冲散了岸边的荇菜,灼灼了执篙的童心,静默了夜晚的月光。月光洒落湖面,执篙孩童立于岸边,望向彼岸,憧憬着岸上的风景,悄悄地在心底种下一个期许,以待时光收获美丽。

打开窗、打开春光,栀花素素开,少女轻轻来,一抹清风飘,花香盈满怀,邂逅这人间最美四月天。沐一场思念的雨,幻想有一个人,牵起手,悠然走过明天的雨季。

晚风拂来,微凉,唤醒自己对往事的聆听,醒来却是无处觅,梦境了无痕。时光浅浅淡淡的,却有着让人捉摸不透的魔力,它可以实现孩提时代苦苦期盼长大的梦想,可在转瞬间又失去童年时的纯真无邪。我不想长大,长大就没有童话……繁杂的思绪,忧伤的旋律,皆因成长所带来。

拈一缕岁月的风,漫一曲山高水长,到达憧憬中的彼岸时,已然知命,光阴绵长,酸甜苦辣也随着春夏秋冬流转,纵然一颗心已染上尘埃,却依然坚信向阳善良的美好,望向无止境的彼岸,努力的坚强,学会在寻常日子里浅笑成歌。

美好的回忆是不忘初心的眷

顾,岁月映照出灵魂深处的本色,孩童时的天真,青春的繁华,细碎碎的光阴,总是能嗅到阳光的味道。时光,总是温暖着记忆里的美好,任四季轮回,却总记得,自己开始也是个孩子。

曾经月光洒落的夜晚,整个世界都是宁静的。而今,灯火阑珊明亮了夜色,也黯淡了月光,曾经的天真,已随着彼岸的繁华和喧嚣,镌刻上了深深浅浅的痕迹,成长的缩影倒映在月光之上,便与过去的自己展开一番穿越时空的对话,洗礼如春雨般洒下,所幸青山未曾改,往事如云烟,又回到那个月光洒落的夜晚,又回到此岸,又见那个童心未泯的执篙孩童。

## 擷麦

◎袁义平

如皋西乡有句农谚“立夏十,当头勒,没得勒,再歇十”。意思是立夏十天后就可以吃青收麦了,至多再等十天,一年一度的“火麦场”就要全面铺开。季节告诉人们“又到麦场擷麦时”。

收麦虽不复杂,但环节不少,虽经过拔、晒、捆、运、擷、扬等多套工序,其中擷麦是重头戏、突击活儿,最为紧张、热火、费力、污糟、邋遢。

擷麦沿袭了上千年,它是古老农耕文化的延续,也是人类进入农耕文明的表现形式。直至脱粒机问世,人们才告别了人工擷麦,进入农业机械化时代。

20世纪70年代,我到大队工作,亲身体会过擷麦的滋味,那种氛围、场景至今记忆犹新。遗憾的是当年那些生龙活虎的擷麦手,如今都成了满头银发的老头老太。

擷麦要有晴好天气,太阳越强越好。先是太阳出来后铺场,将捆好的麦把,穗头朝南交叉铺成人字形,让太阳曝晒麦穗,中饭前再翻一遍,尽量让穗上的颖壳张开,晒得越透越脆,擷时越是省力。中饭后,社员们人手一把麦撬子,扛着高板凳或者搬块石头来到生产队大场。只待小队长口中哨响,大家

争先恐后去争捧麦把儿。此时,一场擷麦大戏就正式开演了。

烈日下,男女们一个个精神抖擞,用麦撬紧攥麦把根部,高高举起麦穗,朝着板凳、石滚猛力擷打,擷打几下轻拍两次,麦籽儿齐刷刷地从颖壳中蹦跳出来,蹦在脸上生疼,蹦进衣内挠人。就这样,几十人不停地挥动双手,在空中舞着麦把,此起彼伏,虎虎生风。粗犷的“嗨——哟,嗨——哟”号子里掺着打情骂俏的说笑声,麦籽儿在空中翻滚落地,发出密集而又清脆的滴滴答答声,好似不断的雨线,一阵连一阵。空气中弥漫着灰尘和芒刺,也弥漫着汗臭与麦香。那扬起的灰尘伴着飞起的草屑让人有些眼花缭乱,可炎热中舞动的气势与姿态,不仅展现出擷麦手们刚劲有力,还凸显着劳动者勤劳无畏的精神之美,溢满了丰收的喜悦。

擷完一场麦,人人头上种满了麦籽儿,也插满了麦芒花,一个个大花脸,妆成一群京剧脸谱,难识庐山真面目。鼻腔里擷出的是乌黑的鼻涕,嘴里吐出的是带泥的唾液,转动的眼球透射着疲惫与兴奋。一个个喘着粗气、陪着笑脸等待队长检查有没有“毛猪头”(藏着麦穗的草把儿),陪着记工员清点

麦把个数记算工分。然后各自跑向河边,捧一捧水漱口,再捧一捧咽下解渴。

紧接着,男人们一头扎进水中来个裸浴,踩水、游泳、扎猛子、放松身心,顺手捞上几个河蚌回家小酌。女人们在水边以水为镜,理着秀发,清洗面庞。清澈的河水中晃动着一个个倩影,一串串银铃般的笑声贴着水面飘向远方。引得汉子们在水中跃跃欲试,泼水挑衅,打起了水仗。泼辣的女人索性拎走了男人的裤衩,逼着男人举手认怂投降。多少年后,我总一直在想,那时的人们哪来的那种冲天干劲和拼命精神,那河水怎么就那样神奇地洗去了人们的疲劳,滋润着这些黑皮肤,留下了满满的轻松和惬意。

随着联合收割机开进了广袤的麦田,承担了收麦的全部环节。擷麦,这种简单的劳动方式就相形见绌,费力落后了,但从人类刀耕火种到工业革命这段漫长岁月中,它和数以百计的种养方式一样,成就了农耕文化的历史辉煌。我们的年轻一代,可别忘了,这是一代农耕人永远抹不去的记忆,因为,这当中最为宝贵的是农民的勤劳勇敢与艰苦奋斗精神,也是灿烂的中华农耕文化之魂。

## 反其道而食

◎安铁生

江海  
风情

曾经因工作需要我去二十多个省市开会采购中药材,吃过多地的奇珍异味野菜,但活到80岁,古来大名鼎鼎的熊掌没吃过,因为黑熊(狗熊)棕熊同属中国二级野生保护动物,管得特严,故见不得、吃不得也。前不久,受曹顶文化中心之邀,品尝到向英雄致敬而仿古制作的缸爿、和菜、南通头菜、佛跳墙等的同时,我还品尝到新创制的、以猪蹄果仁发菜等制作的“假熊掌”,由于系手工细心制作,故形状神似,下有五颗爪印,上有发菜表现的黑色绒毛,猪蹄之皮酱色油亮肥厚,味道当然渗沁入里,颇为可口。它是模仿满汉全席的经典而复做的硬菜,当年只有皇亲贵族才可吃到,而今传统佳肴得以现代演绎,在我有生之年能有此等口福亦满足矣!

不由想起几年前,我一位移居加拿大多年的表姐的儿子告诉我那儿附近森林是允许狩猎野熊的,其朋友赠给他四只熊掌但不知怎么烧吃,发来照片微信询问。我也不知其制法,好在我有一些老菜谱,记录有昔日烹饪细则,找出来拍下清晰书页发给他们参照,亦只能帮此小忙了。据说,他们单单去净其黑毛就花了两天时间,还小火炖烧了许多时间才变软熟,珍稀之物要做成合口之美味,谈何容易?

“鱼,我所欲也,熊掌亦我所欲也;二者不可得兼,舍鱼而取熊掌者也。”单从孟子的这句话推算,中国人把熊掌当佳肴的历史至少有两千三四百年了,且他们只可二选其一食之。而这次我们在曹顶文化中心还将假熊掌与南通古典名品“酥鲫鱼”同食。南通市档案馆藏民国时期,通城《饮食同业公会公议价目》表中的菜单,排在鱼类菜品之首的就是鲫鱼,并且有“烧鲫鱼、荷包鲫鱼、干烧鲫鱼、溜鲫鱼、清蒸鲫鱼、余鲫鱼、芙蓉鲫鱼”等多种烹制方法。早在元末明初,就有韩奕在《易牙遗意》里提到鲫鱼酥制法,其中以出自南通的“酥鲫鱼”最出名,曾是食界无人不夸、引得乾隆年间袁枚《随园食单》点赞。在其“水族有鳞单”关于“鲫鱼”里,就记有“通州人能煨之,骨尾俱酥,号酥鱼,利小儿食”,意思说通州人做的这鲫鱼,连骨头带尾巴都酥得不得了,小孩吃都合适,可见名声之大。昔日孟子不可兼得的二者,这次我们假熊掌与酥鲫鱼同上桌,反其道而行之,鉴别其不同形态、不同口味,真是条件好了,物质丰富后才可并食的呀。

记得2022年10月,我作为江苏省老年营养餐大赛的老年评委,去扬州忙了两天,见到我崇敬的烹饪大师、扬州淮扬菜厨师协会执行会长徐明。他特地为我们讲课,其中提到一个案例,淮扬菜以其“清淡平和”的特色著称,按传统烹调习惯,要尽力去除食物里的臭酸涩苦。而今,从南京等地推出“金陵双臭”——臭豆腐烧肥肠(我在南通的小饭店也吃过几次),还说是大厨化腐朽为神奇的杰作,这是违背淮扬菜传统规范的。但市场上就这么反其道而为之,以臭上加臭出奇引客,大师也无可奈何,只有连声叹气了。

夜明珠投稿邮箱地址:  
wyhappy781@163.com