编辑:顾遐 美编:刘玉容 校对:季秋刚 组版:蒋培荣

江海采风

风箱的记忆

□孙同林

去民俗馆参观,看到几个小青年站在一只旧风箱前发呆,他们正在“研究”这是个什么东西,是做什么用的。听他们的议论,我忽然觉得一个时代就像一阵风一样从身边“呼啦”一声就过去了。

上世纪的七十年代之前,农村中家家户户都有这种风箱,没有风箱怎么做饭呢?那时候人们烧饭用草用柴,有时候草不太干,柴有点潮,就必须借风助燃,风箱是农家一件必备的助燃工具。一转眼,年轻人居然就不认识它了。

我家的风箱是木匠祖父制成的。祖父照着一个旧风箱,依样画葫芦,做成我家第一个风箱:三尺长,一尺半宽,二尺高,一只纯柏木风箱。我家风箱一经出现,便成为村子里的一件精品。由于风箱用的是柏木,柏木的材质结实,细密,不仅风大,而且拉动时的声音轻;其次是制作工艺精致,风箱盖板顶头上还被祖父雕成一个龙头装饰,有了一点艺术的美感。特别是拉风箱的两根拉杆,用的是柏木的红心,表面且刨得油光光的,减少了推拉过程中的摩擦,相应地节省了拉风箱人的力气。正因为此,每到过年蒸馒头的时候,邻里不少人家都会到我家来借风箱。

农家一日三餐离不开风箱,使用时间长了,需要进行必要的维护和修理。当祖父维修或保养风箱的时候,我时常静静地待在一边,认真地观看。看祖父如何将风箱拆开,把风箱里面的风板退下来,摘去旧鸡毛,又缠上新鸡毛;给拉杆擦上一点油,然后再一件件装上去。在我心里十分神秘的风箱,居然就这样简单。我有点奇怪,也有点觉得不过瘾,为什么风箱一拉动就能出风?于是,便想自己再好好研究一下。一天,在祖父又一次保养好过年风箱之后,趁着家里没人,我悄悄地将其拆开,拉杆、刮风板、送风道、风口……就是这几件呀,为什么会有风呢,哦,在风箱的顶头,各有两个小窗口,小窗口上装着两只小拍门,当拉动风箱的时候,小窗口的拍门打开,吸进风来,推送拉杆的时候,拍门自动关闭,风被逼入风道。我总算理弄明白了风箱的工作原理,这个发现让我惊喜,由衷地佩服风箱发明者的匠心。

在终于弄明白风箱原理后,我急急地将风箱照原样组装起来,结果,重新组装起来的拉杆不知道在什么地方卡住了,想查明原因的时候,正好有人回来,我连忙把风箱放到灶台旁边。真巧,是有人来向我家借风箱的,他急急忙忙地就把刚才经我“整理”过的风箱扛走了。不过,只一会儿工夫他就又扛了回来,说是拉不动。祖父拉开风箱盖板只是瞧了一眼,忽然就哂笑起来,祖父什么也没说,卸下风箱盖板,把鸡毛风板退下来,转了一个角度重新装上去,试拉几下,“啪嗒啪嗒”,风箱又完好如初。看那人高高兴兴地扛走风箱以后,祖父朝我看了看,我以为他会狠狠骂我一顿,结果,他不但没骂我,还在我头上拍了拍说:“等人家馒头做好了,我们再把风箱拆开来好好看看好不好?”

拉风箱的日子我喜欢做饭。将米和水坐在锅里,然后坐到灶膛前,在灶膛里填上柴禾,一边拉风箱一边看书。拉风箱并不耽误看书。将小说书摊放在两个并拢的膝盖上,一只手拉风箱,一只手翻书,看完一页翻一下,看完一页再翻一下。当然,不知有多少回,锅里的粥顶起了锅盖,漫出了灶台,从灶台上往地上滴粥汤的声音把我惊醒,我不得不放下手里的书,停了风箱,去清理灶台上一片狼藉的“粥迹”。

炒菜的时候,母亲在灶上忙,我坐在灶膛前一边看书,一边拉风箱。“快拉几下,快拉几下。”“别拉那么快,别拉那么快。”母亲一边炒菜,一边指挥我,一会儿要快,一会儿要慢,此时的我正被书中精彩的情节迷住了,有点儿烦。母亲说:“算了,让我来吧。”我慌忙拦住母亲,推开书,又好好拉起风箱来。

风箱除了“民用”,乡间那些走街串村修锅钉碗的,挑铜匠担子的,炒炒米的生意人,挑子上也都会配个小风箱,炉子里的火不旺了,“啪嗒啪嗒”随手拉几下,炉上的铁水就熔化了,炒米机里的炒米就可以开机了。

资料表明,我国很早就开始使用风箱,冷兵器时代,铁匠炉锻打兵器就要用风箱助燃,因此,公元前4世纪就有了风箱的相关记载。两千多年以来,风箱伴随着人类,一路走来,日复一日,年复一年,它见证了年代变迁,见证了农家的沧桑岁月,更见证了无数代人的不同生活经历,聆听着乡里人家的锅碗瓢勺交响曲。

自从有了电饭锅、煤气灶、电气炉之类的炊具以后,农村人世代用柴草作燃料的年代宣告结束,风箱被迫退出了历史舞台。眼前,我所在农村正在铺设煤气管道,听说到时候那煤气罐也要退出历史了,曾经的旧厨房、灶台、铁锅以及与炊烟相伴的风箱只留存在人们的记忆里了。

我很怀念一边给母亲拉风箱一边看书的年月,母亲那时候还年轻,我呢,对未来还充满着各种各样的想象和向往。我也很怀念过年蒸馒头跟祖父一起坐在灶台后面拉风箱的夜晚,炉火把我俩的脸照得彤红,将一老一少两个身影映在后面墙上,一晃一晃……几乎是一眨眼工夫,风箱没了,祖父和母亲也没了,时光就是这样地无情。

岁月物语

乡村芦笆匠

□杨汉祥

俗话说:“三百六十行,行行出状元”。我想芦笆匠也是其中的一行。我的表叔就是一位乡村芦笆匠,当年在通东三余镇一带很有名气。过去我每次看望他,聊得最多的就是编芦笆的事。后来与他见面时,有关编芦笆的事逐渐提得少了。如今跟他提起编芦笆,这位八十多岁的老人只是一个劲地摇头叹气,脸上流露的全是惋惜与无奈。他常常感叹,这门手艺在他手里再也传不下去了,听着他那发自内心的痛惜与自责,似乎他是毁掉这门手艺的“罪人”。

现在说起芦笆,即使在农村也极少用这种物件了。所谓芦笆,就是用芦苇秆编成的一种板状物体,其外表虽然粗糙,但在过去用途很广,比如乡下人盖房子,房顶上架好桁料、钉上木椽,接下来就铺上一层芦笆,然后在上面盖上稻草或瓦片,这就成了很好的屋顶。过去有些人家穷,盖房买不起砖块、石灰之类的材料,就用芦笆代替墙壁,当然这样的墙壁根本挡不住稍大一些的风雨。至于用芦笆当作房内隔墙的人家就更多了,称之为芦笆壁。有的人家买不起木板做房门,就请人编一块芦笆,称之为芦笆门。过去农村人家用芦笆当床铺板、做菜园子芦笆墙、用于修建猪舍羊棚或者盖厕所的就更普遍了。

正因为过去芦笆用途广、需求量大,乡间编芦笆的人也多。他们平时务农,要是有人家雇请编芦笆的话,就过去干上几天。他们也像木匠、瓦匠一样,被主家雇去干活时,也招待吃喝,按工时或者按成品数目付给工钱,所以过去芦笆匠也属于能挣到活路钱的手艺人。他们手头的钱比一般人要宽裕一些,人也因为有了这门手艺变得很吃香,有的农村孩子成年后还专门拜师傅学这门手艺。我表叔当年也带过徒弟,而且因为手艺精湛在他家乡一带很受人尊重。

虽说编芦笆的技术含量并不高,但要做好做精并不容易。表叔常说起,他拜师傅苦学三年才正式出师,可以单独外出挣钱。表叔当年编芦笆的情景我也看到过多次,那时候的他精神格外抖擞,一到现场就摆开架势,随着一把把芦苇秆在他手中不时地飞舞,经过他的灵活摆弄,密实的芦笆就一段一段编成。一天下来,编三四块五六丈长对他来说不成问题。

编芦笆首先要精选粗壮挺直的芦苇秆当原料,要去掉枯叶,讲究一点的还要退壳。每次拿出七八根芦苇秆在手中铺平摆好,然后在两根架空的木头或毛竹上按“人”字形或“十”字形,芦苇秆摆放必须平坦整齐、编织必须紧凑密实,这样编出的芦笆才结实平坦。当芦笆编到需要的长度时就要收边。同编箩筐收边时一样,先在边上放一根粗壮笔直的竹竿或木片条,然后紧靠着竹竿或木片条把伸出的芦苇整齐地折过去并编到其反面,这样芦笆的侧边就编成了。这时候还要在紧靠芦笆上下边的位置上摆几根粗芦苇秆或一根毛竹片,然后用细软的青竹篾丝一段一段地捆扎牢固,最后将其上下边上不平整的芦苇头用铡刀铡平,这样就是成品。

芦笆虽然是一种很原始的生活材料,但在过去给居民群众生活带来很大的便利,可以说很多年以来,人们的生活离不开芦笆,作为芦笆匠在这方面也应该是功不可没。如今随着时代进步、物质丰富,芦笆逐渐淡出人们的生活,最终退出历史舞台是必然趋势。至于像我表叔那样一批芦笆匠为之恋恋不舍而且又耿耿于怀也很正常;他们为这门手艺被冷落并面临失传而倍感惋惜与失落也很值得理解。

情感驿站

一只手 一片天

□彭伟

每个人都有自己的一片天,只是撑起这片天的未必是自己。说起撑天的人,我想到“擎天柱”。作为英雄的形象,擎天柱必然是高大伟岸的,不过在我的心中有一位特殊的“擎天柱”——丁海荣。他高高瘦瘦,工作中的两颊中流着汗水,仅靠一只手忙碌着。他瘦削的背后,粗糙的手上,演绎出一段段爱的故事。

海荣是磨头新港人。我在那里走亲戚,便认识了小我6岁的海荣。他常常追在我后面,抓鱼捕知了。久而久之,我们在欢乐声中成为朋友。他的家庭很不幸,父亲罹患脑病,全靠母亲务农,养活一家人。人生的苦难,对于他来说,似乎没有尽头。2009年,年仅20岁的海荣南漂深圳,打工谋生。他在一家模具厂工作。一日夜班,“咔嚓”一声,冰冷的机器切断他的整个右手,热血洒满一地。海荣在剧痛中,泪如雨下。“失手”后的海荣又迎来了“失业”。父亲有恙,母亲年迈,海荣知道自己是家中的顶梁柱。他选择回乡创业。

我又见到海荣,望着他的右臂,心中有着莫名的酸痛。海荣很乐观,反倒笑着对我说:“还记得我们看的武侠小说吗?杨过不就是独臂大侠,更何况我只是少了一只手。”话音未落,他又拿起衣服在盆里搓了起来。“看,洗衣吃饭,我用一只手已经习惯。”海荣回头望着我,“生活上我已没什么问题,日后我还要尽孝,回报父母呢。”听完他的话,我倏忽明白人生的苦难是有尽头的——那就是乐观与爱心。

行远自迩,登高自卑。海荣几近花光手中的存款,购入一台小铣,就家开办小作坊,加工机械配件。天才蒙蒙亮,鸡刚咯咯叫,海荣已起床,喝完两三口昨晚的剩粥,便开工了。在吱吱的机械声中,他总是目不转睛,全神贯注,小心翼翼地紧盯着配件。加上价格便宜,他的小作坊有了大名气,周边许多散户,都爱请他加工配件。日子迎来了转机,丁海荣创办了小微企业——诚海机械配件加工厂,又娶妻生子,真是发财致富一手忙,家庭事业两不误。

日子越过越好,不想“晴天”还真有“霹雳”——母亲发生意外,需要大量的医药费。一边是厂房的扩建,一边是母亲的治疗,花光积蓄的海荣,只能借债度日。他的心,饱尝艰辛;他的手,日乾夕惕——不论阴晴,不分日夜,辛勤地劳作着。海荣对家人的爱,像雨后的池水,日日渐长,而债务也日日渐少。最终,他仅凭“一手之力”,拨云见日,还清几十万的债务,过上新生活。海荣在我的心中,也是一位“擎天柱”——他的一颗爱心,一只左手,为家人撑起了一片天。

童话世界 许聪摄

“不时不食”的智慧

□老九

钟南山院士在谈到个人提升身体免疫力的时候,强调要加强营养。他说,要讲究饮食中的营养,不是指吃美食,而是摄入含优质蛋白的食物。

我非常赞同他的提法。优质蛋白的食品,与所谓的“美食”不是一个概念。美食强调色、香、味,即看着颜色悦目,闻着气味芬芳,吃到嘴里味蕾兴高采烈,滋味很好。至于其中的蛋白质和脂肪,完全不在考虑之列。也就是说,传统的美食更多的是讲究文化含量,注重外在;营养食品,更多地注重内在成分。有些食品,可能味道不错,但无营养可言;有些食品,滋味平平,于身体大有裨益。

鸡头米,则是兼二者于一身,味道好而营养佳。

食品鸡头米一上市,我身边的江南吃货们眼睛亮了。一粒豌豆大小的鸡头米,如同双龙戏珠的那粒珠子,挑逗着江南人的舌尖记忆。

关于鸡头米,我最先的记忆,是从孩提时代看现代京剧《沙家浜》得来的。敌伪势力要搜捕隐蔽在阳澄湖芦苇荡里的新四军伤病员,封锁湖面,企图使得伤病员得不到百姓的帮助而困死在湖中央。叶排长有了发现,手拿短棍短棒告诉指导员,说:“指导员你看,这芦苇根根、鸡头米不是可以吃吗?”指导员欣喜应答:“是可以吃呀!只要我们大家动脑筋想办法,天大的困难也能够克服!”从剧情的发展来说,这区区鸡头米,也成了芦苇荡火种不灭的关键之一。

三十年前我到了苏州,夏天里,看到菜场和上下班路边有人卖一种豌豆粒大小的黄白色食材,一小袋一小袋,像春天买卖碧螺春新茶,一问,是鸡头米。原来鸡头米是这么个样子,鸡不是鸡,米不是米,更不见有红冠啄喙的鸡头。

鸡头米学名叫芡实,从北方的黑龙江到南方的广东,都产,是著名的药膳品种。它健脾祛湿,《神农本草经》《本草纲目》《中国药典》和《畲医药》《傣医药》等,均有记载。苏东坡就极爱此物,是其养生的宝物。而且,他还是口嚼含服,投一粒干芡实在口中,慢慢咀嚼,含津吞咽,不像苏州人当作时令美食小吃。

我特意到城南的黄天荡种植场看过,水中采出的所谓鸡头米,离我们吃到嘴里的鸡头米,还有不少的距离,完全是此鸡非彼鸡,此米非彼米。所谓鸡头米得先有鸡头,就是那个从泥水里采出包藏丰富的“鸡头苞”,然后,经过一番加工,从“苞”中取出带壳的籽,再一粒一粒手工剥开籽壳,才“千淘万漉虽辛苦,吹尽狂沙始到金”。这个“鸡头苞”形同长在水里的莲蓬,要像采莲蓬剥莲蓬一样,最后才得到“米”。鸡头米,就是从这个“鸡头苞”里剥出的“米”。

北方的鸡头米主要是干货,有野生的,可机械加工,也便于保存运输。苏州的鸡头米为“南芡(苏芡)”,完全人工种植,过程异常烦琐艰难,每剥一粒,起码转换三四个角度。超市里的干货芡实以北芡为主,也价格不菲,四五十元一斤。苏州出产的刚从水中捞出剥开的鲜鸡头米,无法机制,所以价格高出一倍多。现在有冰箱,还可以将鲜鸡头米速冻存放。如果晒干存放当然也可以,但价格就与“北芡”差不多了。北芡烹饪先要水泡发,再文火炖煮,营养估计也与南芡差不多,但吃口要差很多。苏州鸡头米贵就贵在剥米的纯手工上。这让我想到范仲淹那首《江上渔者》:“江上往来人,但爱鲈鱼美。君看一叶舟,出没风波里。”这里有对打鱼人艰险的无限同情哀叹。转看小巷中大妈老太剥鸡头米,拇指上都戴着铜指甲套,我也不由感叹,这大约是天下最美最务实的美甲!

在鸡头米面前,苏州人的价值取向出奇地英雄所见略同,众望所归认可它。三十多年前,鸡头米的价格是十多元,让我惊叹贵过了肉价。但精工依附其上,算得上物有所值。苏州人也很捧场,像对待新上市碧螺春一样,再贵也要买一撮尝尝。不买贵,只买对,买鸡头米就是贵而对,因对而不嫌其贵,不觉其贵。如今涨价到120多元,依然知音众多,抢手依旧。钱多者吃,钱少者也吃,此物人缘最好。反正也无人将其当饭,情调难得。

地产时鲜鸡头米与地产明前碧螺春还真是大可一比。碧螺春是阳春白雪,连茶杯和水温都大有讲究,品饮也更是有道道,最忌讳的就是“牛饮”。夏天里,许多人家中备有小茶缸,这缸中茶绝对不是碧螺春。碧螺春不耐泡,淡得快,不适粗喝只宜细品。就像古琴古箫,有绝尘的神韵。吃鸡头米也不是图饱肚,如果图实惠,半碗鸡头米能换一大筐肉馒头。吃鸡头米是吃情调,是对造物主的感恩,是会过日子的标志,是对生活的热情。

饭店里请客,热炒上来前先每客半盏桂花鸡头米,立马清香四溢,虽然盏中才十几粒,但此温润妙物却几乎颗颗会说话,暗示本宴的不同凡俗。这就像二胡转轴调音准,或者干脆就是琴杆与琴弦间的千斤。鸡头米讲述的是吴人“不时不食”的典型案例,诗性阐释。合时才最佳。

江南水乡物产丰富,只需尊崇,并且精致地接受恩赐。如果要折腾,你大棚种出反季的碧螺春试试看,能吃吗?你再违反节令,炮制出来另类的鸡头米或大闸蟹,一定会收到市场的制裁。

美味又营养丰富的鸡头米,能给食客们增添智慧。

寻常巷陌

白切羊肉与生炝红虾

□关立蓉

时令到大雪,风渐渐凛冽起来。晚上下班回家,途经热闹的街口,四周繁华,市声悬浮,抬头望去,路边又新开了一家小饭馆,小店招牌上,斗大的“羊”字,诱人的鲜味似乎带着一股蒸腾的热气,顺着“羊”字四处飘散。饭馆邻间,是家海鲜店,门口装有一只玻璃展示柜,一只海龟,几尾海虾,悠闲地游来游去……猛然间,我想到了故乡,想到故乡的白切羊肉,还有另一道神仙美味——迷醉味蕾的生炝红虾。

故乡如东,位于长三角北翼,隶属南通。南与通州为邻,西与如皋接壤,西北与海安毗连,东面和北面濒临黄海。得天独厚的地理位置,成就她别具风味的饮食文化,海陆合鲜,集于一城。外地人来如东,一口“鱼”鲜、一口“羊”鲜,让你瞬间领略汉字造字之精妙。

西部乡村人家,有饲养山羊的传统。数百年前,句容周边百姓迁居崇明岛,并携白山羊上岛饲养。后来,南通一带沙地成陆,崇明人又率先来到这里垦荒,山羊跟随北迁,从那时起,肉质细腻香鲜、肥而不腻的山羊,在南通各地饲养开来。我从报上看到,如今,故乡的山羊饲养,已声名鹊起。有些小镇,年产出数十万只山羊,成为名副其实的“山羊之乡”,还被命名为“秸秆养羊示范基地”。

白切羊肉,也称冷切羊肉,是故乡独有的食用羊肉的方法。整块羊肉焯水去腥,放入生姜、料酒等调料,入大锅里煮熟,捞出搁于风口冷却,拆骨去杂,整成拳头大小的块肉,再用草绳捆扎,放入原汤慢煨。原汤里,不用再加任何佐料,只有羊肉的本味,这样煨出的羊肉,色泽清新,味道鲜美纯正。

十多年前,我还在故乡生活,冬天里,母亲去菜场买菜,知道我们爱吃白切羊肉,常常买回一扎熟羊肉。母亲刀功极好,羊肉被切成纸一样的薄片,积成宝塔状,盛在白瓷盘里,羊肉片边缘带些透明的胶状皮质,中间肉质筋络分明,母亲再撒上些切得粗细均匀的生姜丝、青蒜丝。顿时,羊肉片中有了明媚的柔嫩,如一件美轮美奂的艺术品。母亲还会准备一小碟自制的调味辣椒酱,用来蘸羊肉。天寒地冻、北风呼号的日子,有一盘白切羊肉,一壶自制米酒,如何不快意?

冬季,勤劳的海边渔民,又带来另外一种来自大海的美味——红虾。红虾不能人工养殖,这是纯野生的绿色食品。它在深水域越冬,捕捞何其不易。

在故乡,红虾最常见的吃法,是用葱、蒜、盐、糖、胡椒粉以及烈酒炝着吃,红虾壳薄肉嫩,舌尖抵着上颚一抿,软软又有韧劲的虾肉和着汁水,遂成口中之物,鲜味四蹿,直奔唇腔舌颌而去,如一只玲珑的翠鸟,转瞬消失在苇叶青草之间,无影无踪,可是那棵苇秆还晃动,鲜味并没有立刻散去,它还在撩拨着更强烈的食欲,于是,搛起筷子,再来一只,再来一只……上下两片嘴唇,被酒和调料腌渍得麻木,用舌尖舔舔,有咸有甜还有一丝辣味,但更多的,是沁人心脾的鲜啊!

故乡的人们,还喜食炝文蛤、炝蟛蜞、炝泥螺、炝蛏鼻、炝相思螺、炝梭子蟹、醉琵琶虾……炝,以酒渍之,所以一定要选用优质曲酒;二是货鲜,无论哪一种海味,均要鲜活。当然,海鲜的吃法很多,无论何种吃法,都是人们对于大海的领悟,对于美食的向往。

我知道,再过些日子,母亲将快递寄来真空包装的熟羊肉,一扎扎熟羊肉,如一个个胖墩墩的小娃娃,整齐依偎在一起,让人一眼就心生暖意;新鲜的虾,包在泡沫箱子里,放上冰块,也会一同寄来。但我的刀功不好,切不出薄如纸张的羊肉片;调虾的料汁,酒,不是倒多了,就是少了,总也调不出鲜虾的滋味。

我还是想回到故乡,看着母亲,从从容容地做一桌鲜味四溢的美食。

社址:江苏省南通市世纪大道8号 邮政编码:226018 网址:www.ntrb.com.cn 电话:办公室85519723 编辑部68218881 副刊部68218877 广告热线85118892 发行部85118867 广告经营许可证号:060001 国内发行:邮发、自办 零售价:每份1.55元