



又见那棵酸枣树(外一篇)

□陈汉忠

户都会熬点绿豆汤放在冰箱凉着,下班回来,美美地喝上一碗,那简直是神仙过日子。

可留在我记忆中的那碗绿豆粥却是特定条件下的特殊礼物。那天夜里,长江大堤九江段再度告急,南空某场站数百名官兵奉命死守14号闸门地段江堤。连续20多小时的激战,官兵们先后制服了十几个暗流喷涌的泡泉。子夜时分,大堤暂时平静了,又饿又渴的官兵们七歪八倒地躺在大堤上,由于洪水阻隔,送饭供水的车队受阻,大伙肚子饿得咕咕直叫。

“要是有碗稀饭喝该多好!”大堤上,一位战士冲着躺在旁边的场站政委杜志刚说。“面包会有的,面条会有的!”杜政委舔舐干裂的嘴唇,学着前苏联电影《列宁在十月》中的瓦西里的口气打趣。“哈哈,我看稀饭太单调,加点绿豆煮烂那才消暑呢。”政委身后一位长得白白净净的战士接过话头笑了起来。大家七嘴八舌玩起了画饼充饥的把戏,大堤上的气氛顿时活跃起来。

“叔叔,喝点绿豆粥吧!”一个稚嫩的女童声在班长丁勇的耳边响起。正眯着眼睛养神的他抬头一看,好家伙,橘黄色的灯光下,一位大约四五岁的小姑娘端着一碗冒着热气的绿豆稀饭往他手里送。小姑娘的身后跟着一位端着一盆炒菜的妇女和拎着一锅稀饭的男人,看得出这是一家人。见解放军叔叔不肯喝稀饭,小姑娘又开腔了。“这是我妈妈煮的,可香呢!”说着她朝身后的妈妈望了一眼,见妈妈微笑着,小姑娘更得意了。丁勇使劲嗅了嗅鼻子,一股绿豆的清香,沁人肺腑!也许是食物的引诱,他的肚子咕噜咕噜叫得更响了。

“吃吧,吃吧。”小姑娘的爸爸妈妈一



尝鲜了。这时一个叫田闻的志愿兵从地上坐了起来,他对同乡张成斌说:“挺香的,这叫铜铃子枣,是枣子中最甜的品种。我家后院就长着一棵,小时候,我常常摘枣吃,被我妈打了屁股。”他嘴里说着身子却没有动。这时,班长小周推了推他身边的战士小冯,笑笑说,三国时,曹操指挥部队望梅止渴,眼下大家口渴,不如我把枣子的滋味跟大家说一说,管保大家生津止渴,“好!”大伙鼓起掌来,小周伸手摸了摸白里透红的枣子,还用鼻子嗅了一下,他咽下一口水,连声说:“闻闻就知道酸甜酸甜的味道极了。”这时,不少闭目养神的战士也睁开了眼睛。大家把目光投向陈主任。陈主任清了清喉咙的嗓子说:“我给大家讲个毛主席讲过的故事情,解放战争时期,解放军攻打锦州时,宿营在一片苹果林中,正是苹果成熟的季节,果树下的香味馋得大家直流口水,可就是没有一个人摘苹果吃。冲锋号吹响了,战士们从苹果树下冲了上去……”

陈主任的故事讲完了,枣树下恢复了平静,战士们重新静静地躺在院子里。过了一会儿,大堤上响起了紧急集合的哨子,战士们一骨碌爬起来,小老虎般地冲上了抗洪大堤。或许,有人会说,都什么年代了,还那么墨守成规。其实,他们误会了,我们的官兵并不死板,他们信奉的是这支军队的宗旨,而这正是他们不可战胜的秘而不宣的锐利武器。

绿豆粥

你知道绿豆粥的味道吗?提这个问题,在今天的我们看来似乎有点可笑,难道谁还没喝过绿豆粥。是啊,绿豆是消暑清火的保健食品,每逢夏天,几乎家家户

边舀稀饭,一边夹菜,使劲把一碗碗香喷的绿豆稀饭往战士们手中推。

绿豆稀饭的香味诱惑得躺着的战士都坐了起来。“小姑娘,你家住在什么地方?”一位战士问小姑娘。“就在前面不远,家里被水淹了,晚上我们就睡在堤坝上。”小姑娘指指不远处的一个用塑料布架起的窝棚。“你姓什么,你叫什么名字?”转过身的杜政委问。“妈妈不让说。妈妈说,解放军叔叔保卫大堤吃不上饭,为的是让我们早点搬回家住,睡在大坝上,蚊虫可多呢!”说着,小姑娘把手中的稀饭碗使劲塞到了小丁的手中。

“叔叔不饿,给那边的叔叔吧。”小丁把碗递给另一位战士,“不要,不要,我刚吃过!”那位战士又把碗推给了旁边的战友。一碗碗香喷喷的绿豆稀饭,在战士们一双双沾着泥巴,带着伤痕,留着汗渍的手中传递着,谁也没有喝一口。

“嘟嘟嘟”急促的哨声响起。“有情况!”杜政委一声大喊,战士们一骨碌从大堤上跃起,箭一般扑向事故地段,浊浪中迅速卷起一道绿色的人墙。

捧着那碗绿豆稀饭,小姑娘和她的爸爸妈妈,望着激流中舍生忘死的解放军官兵,眼眶里盈动着晶莹的泪花。

20多年过去了,弹指一挥间,当年往战士手中送绿豆粥的小姑娘想必也长成了大姑娘,她还记得那个夜晚吗?还记得那碗冒着热气的绿豆粥吗?反正,我不会忘记,永远不会忘记!



清凉乐园 许开源摄

寻常巷陌

□黄晖

市里老城区的一条街上有一家开了近三十年的砂锅米线馆。

不过一二十平方米的小店面,隔出厅堂和操作间,老板和老板娘在一个门口开票下单,一个在操作间煮米线,几个帮工端米线,收碗筷,他家营业时间超长,你可以用米线过早,也可以当中饭和晚饭。他家的米线极有韧劲,煮出来透明Q弹,也就是海带、虾皮、酸菜和米线一起在砂锅里炖着,就能炖出令人牵肠挂肚的味道来,成为许多游子心念念的那一口家乡味道。

我和女友几乎每次去都要一碗素米线,我不要香菜不要葱,她不放酸菜。即便是很长时间不去,再去时在窗口喊一声老板娘,她忙碌的间隙抬头看我们一眼,就会说:“一份不要香菜和葱,一份不要酸菜。”如果哪次要的是三鲜米线,不煮,她就会说:“又带去上海啊,煮汤,带生米线。”

奇怪的是这些年来前后也装修过几次,但他们一直就是这间小小的铺面,连门上的招牌都很没有创意,简单的“米线馆”三个字,仔细看才能看到左上角还有“盛云”二字。不过招牌写什么似乎并不重要,因为大家都习惯说“某某米线”。这么多年他们也不开分店,曾经有人说自己的米线店是隆康路的分店,味道完全不是那么回事不说,老板从来都没有承认过。

前些时,在我家附近的商业街上看到新开一家名为“×煲记”的米线店,居然明目张胆标明自己是我常去那家的分店,进店打听,才知道是他家儿子子承父业,自己和几个朋友开店创业。

这个店名自然是比“米线馆”少了随意、直白,更有店名的味道,似乎不经意间还透出了儿子内心的品牌理想。也有“盛云”标识,用在厅堂通往操作间的半门帘上,斗大的两个字,显示着自己的历史传承。米线品种也和父亲的店里差不多,菜单却比父亲店里讲究多了,米线、小吃、饮料分门别类,整齐排列在窗口上的电子招牌里。

和父亲店铺差不多大的店面,收银开票都在操作间内进行,不同的是老店服务员以中年妇女为主力,新店则是一色的小伙子。小小的厅堂摆了6张餐桌,桌面上贴着有点餐二维码的彩印纸,上面还写着:加老板微信好友,转发朋友圈,立减2元哦。想起进门时看到店门两边的玻璃窗上关于营业时间的说明文字:“正常结束20:00,有美女21:00,美女多22:00”,我差点笑出声来,这就是年轻人的风格了。

我还是点一份素米线,不要葱不要香菜。砂锅底下有隔热盘,放在一个塑料托盘里由一个帅哥端上来。迫切地尝一口,我暗想,以后不用穿过半个城区才能吃上这一口了。只是不知道多来几次后,他们能不能记住我的口味要求呢?

幸而我们有荷花

□南西

今年夏天,天气热得像蒸笼,人都快变成包子了。周末,我去妈妈家小住,带了朱天心的《初夏荷花时期的爱情》。淡绿色的封面,画着荷花和荷叶,一眼望去有清凉舒适之感。两三天时间,正好读完,喜欢这句——“我们已入中年,三月桃花李花开过呢,我们是像初夏的荷花”。

夏天有夏天的花事,虽不及春天绚烂,却也有独特的姿态和味道,无可取代。

我家附近有一个街心公园,面积并不十分大,却拥有一个宽阔而奢侈的荷塘。雨后不太热的时候,我就骑着共享单车去公园里看荷。层层叠叠的荷叶,像美人的情绪起伏飞扬。荷叶中探出一些娇妍粉嫩的荷花,摇曳多姿。红色和绿色,本是服饰色彩搭配的大忌,但放在植物界,红花配绿叶,却相宜契合,养眼怡情。

看到网上有卖荷花和莲蓬,各买了3枝,插在一只青花瓷的花瓶里,一方书桌就是一片迷你荷塘了。瓶插荷花,花朵其实很难开放。如果喜欢荷花盛开的模样怎么办?在网上看了一个教大家将荷花花瓣折叠起来观赏的视频,颇有意思。

爱花之人,折花之时大多心有不舍,每每引用古人诗句“花开堪折直须折,莫待无花空折枝”来宽慰自己。那么,将荷花花瓣拿来折叠,大概更有不舍之心。我亦如此。转而又想,设若一朵花凋谢之前能以最美丽的姿态存在,能被人欣赏,是不是也算不负一朵花的美好?

荷花有好几种折法。有一种是三角折法。花瓣向内1/2处斜折,以折线为基准,向内1/2处斜折,超出的1/3花瓣往回折成三角形,以此类推,直至露出花蕊即可。这两种折法折出来的花朵,极为逼真,像自然盛开一般。

三朵荷花,让其中一朵以花苞的形态自然生长,一朵以三角折法折叠花瓣,一朵用经典折法折叠花瓣,再配上三枝莲蓬,我便拥有了一个家庭式的荷塘。

好像还不够。

偶然刷到网上还有新鲜的荷叶卖,拍下四片。碧绿的荷叶阔大无比,竟有小阳伞那么大,怪不得从前孩子们喜欢拿荷叶来作帽子。丰子恺画过一幅《折荷图》,画面上两个孩子头上戴的就是荷叶帽。丰子恺给这幅画题的款识是:“折得荷花浑忘却,空将荷叶盖头归。”忘了荷花,玩玩荷叶同样开心,在孩子们的世界里,什么东西都可以成为玩具,无论贵贱。

我早已过了孩子的年龄。我买荷叶,不是用来做帽子,而是打算做一席消毒可口的荷叶大餐。《红楼梦》里香菱说:“不独菱角花,就连荷叶、莲蓬,都是有一股清香的。但它那原不是花香可比,若静日静夜或清早半夜细领略了去,那一股清香比起花儿都好闻呢。”荷叶的清香,使得它成为天然的好食材。

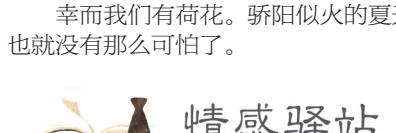
先来做一锅荷叶包饭。将一片荷叶,洗净,剪成四块,包上混合了胡萝卜丁、豌豆、玉米粒、虾仁、香肠丁的糯米饭,放入蒸笼里蒸,软糯的米饭沾上荷叶的清香,这是独属夏天的滋味。我家孩

子一向挑嘴,但荷叶包饭一下就可以吃掉两个,实在给足了我的面子。

次日清晨,起一个大早,熬一锅荷叶粥。荷叶粥没有什么技术含量。待到白粥快煮好时,将一片洗净的荷叶覆于粥上,荷叶的香气渗入粥里,粥也染上了荷叶的色彩。梁实秋在散文《粥》里,就留下这样的句子“若是粥煮好后取嫩荷叶洗净铺在粥上,粥变成淡淡的绿色,有一股荷叶的清香渗入粥内,是为‘荷叶粥’”。因为简单,我第一次做就成功了,煮出来的荷叶粥果真带有淡淡的绿色,开盖一股清香扑鼻而来。炒了一碟子毛豆萝卜干,再切开一只咸鸭蛋,配上一块玫瑰腐乳,就着一碗清热解暑的荷叶粥,彼时彼刻,恍觉身处公园,感受到临塘观荷的惬意之感。荷叶粥还能消烦止渴,益气润肺,实乃一道又好吃又健康的当季美食。

还剩两片荷叶,拿来做一个荷叶鸡。清蒸荷叶鸡是淮扬风味名菜,家庭制作也很方便。买一只雏鸡,在鸡的表面均匀涂抹好调味香料,腌制半小时,然后用鲜荷叶包住,放到蒸笼里蒸。蒸出来的鸡肉,脱骨酥烂,油而不腻,荷叶清香四溢,让人身心舒畅,好似蒸笼一般的天气突然降了温。

幸而我们有荷花。骄阳似火的夏天也就没有那么可怕了。



于细微处见品行

□郭齐赴

上世纪五六十年代,倪锦瑜同志曾任如皋人民政府县长和县委副书记,王飞岳同志在倪锦瑜调往南通市任职后,来如皋任县委书记。笔者在那段岁月里先后度过童年、少年,并在其间有缘认识了这两位县领导。

先说说倪锦瑜同志吧。

1949年农历八月,我出生在县城如皋人民大会堂(又叫如皋人民电影院)西侧南边的苏家巷2号院内。大院里常年住五六户人家,其中有位烈属身份的陈奶奶,儿子在南京军服厂工作,平日里陈奶奶和儿媳一起生活。一天,有人领着一位三十多岁的阿姨和一个两三岁的小女孩来找陈奶奶。来人走后,院里大人们问陈奶奶怎么回事,陈奶奶说:“县政府的人领着倪县长爱人来找我,帮她接送女儿上幼儿园。我岁数不算大,家务事也不多,我想我儿子能到南京军服厂工作就是政府帮的忙,我就答应了。”我听后问我妈,倪县长怎么不把女儿送附小幼儿园,母亲告诉我,女儿还不够不到幼儿园的年龄,但大人上班是不可以把小孩带到单位去的。上人民大会堂旁边的那家民办幼儿园,早点迟点都可以。第二天早上不到八点,倪县长爱人就把小女儿和她的早饭及一些零碎用品都带到陈奶奶家。看着院子里来来往往的大人及我等小孩,倪县长爱人大方地说:“你们就叫我女儿‘小倪’吧。”这个小倪倒也不怕人,淡黄色的头发,白皮肤,大眼睛。没几天,就跟院子里的我们几个比她大点的孩子玩熟了。通常傍晚时分,小倪妈妈来接她回家,但也有小倪爸爸来接的,只要听到大门外有自行车铃声响或者小汽车喇叭响(其实就是一辆简易型绿色军用布篷顶的吉普车),我们就知道是小倪爸爸来接女儿了。记忆中的小倪爸爸个子高高的,常穿深灰色中山装,走路不慌不忙,看见院子里大人,他就主动打招呼,遇上我们小孩子就叫小倪主动和我们小哥、小姐说“再见”,他还不止一次当我们小孩面向小倪有没有把水果、糖块和小哥、小姐们分享。时间长了,在院子里其他小孩的怂恿下,有一天我竟然在听到小倪爸爸的吉普车喇叭响后,把我从脑海里盘旋好长时间的一个念头,大胆说出:“小倪爸爸,我们想坐你的小汽车,只坐一会儿!”倪县长听了这话有点惊讶:“这小汽车是办公公用的,我和小倪都是走回家的。”我连忙解释:“你的小汽车反正往北开,我们坐到北边的‘万年青理发店’就下车。”又补充一句,不多烧公家的油,是顺便车,只坐1分钟。小倪爸爸不开腔,牵着小倪的手朝出门处走。我们几个小孩觉得有点希望,抢在他们父女前面就奔到小吉普车旁。小倪爸爸把情况向驾驶员讲了,问他怎么办?驾驶员倒也直爽,说行,就坐到巷子北头“万年青理发店”下车。驾驶员打开后排车门,我们几个小孩一下子涌上车。驾驶员又说,倪县长,你今天也被个例,你带小倪也上车,坐前排,帮我管住几个孩子。倪县长觉得驾驶员讲的话有点道理,就大声对我们说:“小朋友们,今天我犯错误了,公车私用!下次可不同意。”他吩咐司机同志开慢点。小倪站在她爸爸两腿之间,我们小孩咧开嘴笑着,好奇地盯着驾驶员发动汽车,沿着苏家巷向北开去。车子很慢,但毕竟路很短,一两分钟就到了“万年青理发店”,我们自觉下车,倪县长也拉着小倪下了车,接着我们齐声向小倪爸爸道谢!往回的路上,甭说我们几个多开心啦!

小倪在陈奶奶家托管了三年多,后来她上附小一年级就不再来了。但倪县长在六十年代初调往南通工作时,小倪和倪县长夫妇曾专门来咱院子向陈奶奶告别,陈奶奶眼睛红红的,一直把他们夫妇和小倪送到院子大门外。

再说说我是怎样认识王飞岳书记的。

1964年左右,王书记调如皋工作。起初,已上如皋初中的我是从父亲的口中知道王飞岳这个名字的。听我父亲说,王书记烟瘾特别大,他虽是如皋最大的干部,但也常不得不私下找时任如皋百货大楼副食品柜长的我父亲,开“后门”买两三包香烟。我曾问过我父亲:王书记既然是县委书记,晚上熬夜又是为公事,县委办的人怎不找商业局为他多弄几条烟,此外公家用于接待场合的香烟也常有拆开抽不完的,就不能折价卖给王书记吗?父亲说老王厚道,他是全县干部们的头头,烟、酒、糖都是计划供应物资,他不能带头破这个例。就这样,王书记被“逼”着找上我父亲通融开“后门”了。父亲把这情况向百货大楼领导汇报后,得到上级同意,在极少数机动计划中给王书记留几包。王书记并不指定哪种牌子的香烟,“前门”“飞马”他都抽。王书记说,只要能帮我晚上办公提神提神东西就行。

光阴如白驹过隙。几十年后的两位当年如皋县主要领导,愿你们一切安好!念念!

基钰哥

□一丁

小镇上有各种小吃。它们来自全国各地,这里有陕西的特色面食,有山东的杂粮煎饼,有安徽的千层饼,有河南的胡辣汤,有云南的过桥米线,五花八门,各具特色,很好很美味。但我没想到竟然会有台湾小吃。于是,我想我们是不是可以这样认为:我们与台湾之间其实并不是隔着“一湾浅浅的海峡”,而是隔着“一种美味的小吃”。吃过了,我们之间便没有什么隔的了。台湾小吃就在我们身边,台湾人就在我们身边。我们在同一块土地上工作生活,我们一起用劳动创造并且实现着对美好生活的向往。

摊主叫谢基钰,我们按照习惯,称其为“哥”,他就是“基钰哥”。基钰哥擅长做各种台湾小吃,目前特别拿手的有“蚵仔煎、麻辣鸭血、神仙蛋、大肠包小肠”以及“柠檬冬瓜露、桑葚洛神花茶、冷泡高山茶”,当然,他还在不停地探索并尝试开发一些新品。我们第一次吃的是麻辣鸭血和蚵仔煎。吃过之后,感觉果然是仙人弹琵琶——不同凡响,的确很有特色。据说,周笔畅当年去台北,一行人去了那里最著名的小吃胜地士林夜市。那里上百家小吃店整齐排列,人山人海,热闹非凡。从卤肉饭到蚵仔煎到棺材板(也是一种小吃,名字有些怪),各种小吃让他们大开眼界。后来他们还去了另外一个叫通化街的地方并且把那里的小吃尝了个遍,留下了深刻的印象。周笔畅强烈推荐的正是麻辣鸭血,认为它“既实现了味觉上对辣的需要,又包含了一种特别的香味”。

“晚风轻拂澎湖湾,白浪逐沙滩……”我们这一代人从小就听过这首歌谣。我们还在小学时候的语文课本里学过关于日月潭的课文。所以我们那时候就期待着能亲自看一看、走一走。大约是在2022年的时候,台湾地图火上了热搜。网友们搜索后发现可以在其中看到很多“彩蛋”,比如那里有很多故乡的地名,人们还在南京路上发现了一家山西刀削面店。据说经营那家店的正是一位祖籍山东的老板。于是,人们找到了回家的路,看到了故乡的美食并且因此而感到兴奋不已。

基钰哥衷于制作台湾小吃,虔诚而执着,非常认真非常投入。我们对于基钰哥的了解其实并不多,但我们对于他的这种精神觉得可贵。比如,他一直在思考研究怎样让这种美食与当地人的味觉结合的更好,他是以工匠精神用心制作的。

为了更好地经营小吃生意,基钰哥在商业中心购买了店面房,安营扎寨。我相信,对于基钰哥而言,未来的舞台是无比广阔的。基钰哥说他目前对小镇是非常熟悉的,对其他地方不太了解,比如这里有掘井翁马五大镇,他目前只熟悉其中的第一个。所以,我们希望基钰哥在这里多走走,多看看,多听听这里的故事。当然我们也会努力讲好这片土地上的故事。