



家访

□袁旭元

在寒暑假期间家访经济困难学生,不仅是我们学生资助工作者的责任和义务,甚至已成为一种习惯。蜡梅飘香时节,我与单位同事小徐随南京交通职业技术学院学生处的老师们,前往连云港市东海县进行家访。

数九寒冬的苏北平原一片宁静,时空如同凝滞一般。

“你怎能这样,怎么能同意俺孙子去干这事?”

我们在东海县温泉镇小周同学家刚坐下不久,小周的爷爷奶奶突然闯进来,对小周妈妈大声责骂。

我们顿时愕然,十分尴尬。我参与过几十次家访,甚至到边疆地区、内陆省份,都与家长相谈甚欢,家长都非常感动舒心,从没有碰到这样的情况。

爷爷冲动地吼叫,奶奶在一旁直抹眼泪。由于方言差异,尽管我们不太听懂爷爷奶奶的语言,还是能察觉他们的焦急与怨怒。

我和小徐一脸茫然,不知所措。南京交院的杨老师刚毕业入职不久,也未遇到类似情况,露出一丝慌乱与无措。

小周妈妈露出无奈的眼神,不停地对爷爷奶奶说:“你们不懂……你们别管……她们是孩子学校老师,来家访的,你们先出去嘛……”

“究竟是怎么回事?”我轻声地问南京交院的吴老师。

“小周同学兄妹两人,妹妹上高二,妹

妹尚在妈妈腹中时,爸爸不幸遭遇车祸去世。当时没有监控,肇事者也没找到。爷爷奶奶帮着妈妈拉扯两兄妹长大,非常不容易。”

东海县温泉镇和山东临沭县接壤,小周同学所在的村西边就是临沭县石门镇,经济相对落后,一家的生活依靠低保、妈妈打零工和爷爷种地为生。我们环顾四周,家中条件尽管不太好,但非常清爽整洁,家里人穿着打扮朴素大方、干净利落。

同行者向我们介绍小周家庭情况的同时,也讲述了此次选择来他家家访的原因。小周同学今年大学三年级,前年就加入中国造血干细胞捐献者资料库(中华骨髓库),去年与患者配型成功。今年一月,顺利完成280毫升造血干细胞采集工作,成为2024年南京市第一例成功捐献造血干细胞志愿者。南京市红十字会和学校方面都对小周同学进行了表彰,并颁发证书。但这些情况,小周同学好像只和妈妈商量过,听爷爷奶奶的语气,他们今天才知道这件事。

然而爷爷奶奶不懂捐献干细胞项目,也不理解小周同学为何要捐赠干细胞,传统认为献血、捐献造血干细胞必定会对孩子的身体带来一定的伤害。另外,他们还潜意识认为是学校动员困难家庭的孩子捐的,而且也认为受捐人应该当面表示感谢。

“爷爷奶奶,捐赠造血干细胞,从某种

角度上讲就是献血,安全、科学,对身体几乎没有任何损害,但是捐献的过程还是有点痛苦,小周同学表现得非常勇敢,奉献出无私大爱,成功地挽救了一个白血病患者生命,挽救了一个几乎破碎的家庭。救人一命胜造七级浮屠,小周同学必有后福、必有福报。”

“另外呢,国家有法律明文规定,血型匹配成功后,捐赠人和受捐人不得见面联系,由红十字会出面沟通,以免一些不可预知的纠纷。”

“经我校校长办公会研究,学校确保推荐三个以上优质就业岗位供小周同学选择。”吴老师拉着奶奶的手,不时地帮奶奶抹拭眼泪,温和耐心地劝导爷爷奶奶。爷爷奶奶的表情渐渐缓和起来。

“噢,怎么没看到小周同学呢。”我问小周妈妈。

“小周知道爷爷奶奶心疼,也害怕他们责骂,没敢回家,去浙江舟山做兼职导游了。”

了解到事情的来龙去脉后,我们一行纷纷宽慰爷爷奶奶,感佩于小周妈妈的质朴。正是有如此明理厚德的妈妈,才能培养出如此优秀的儿子。小周同学以他坚韧向上、互助互爱、低调务实的行为性格感染了我们所有人。

“你们留下来吃饭。”“不了,爷爷,我们还有一家要走访呢。”

此刻,落霞已染红了天际,乡村道路两旁的白杨树上栖息着即将北归的大

雁。“雪尽南坡雁北飞,草根春意胜春晖。”冬去春又来。

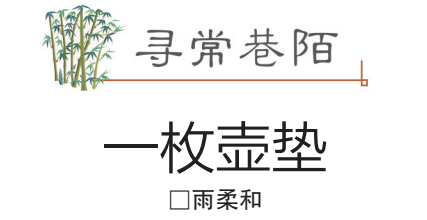
时常和同事亲友聊起家访工作,也时常有人问起,到困难学生家访访什么,和家長交流什么,带什么物质资料给困难学生;也时常有人质疑,花费人力物力精力去如此偏远的乡村家庭家访,也就待上半小时左右,能起到多大作用,能有多少效果,能有多少意义。

面对这些问题,我时常感到词不尽意。学生资助工作者的愧疚,在于无法真正触达被资助人的现实生活与精神世界。家访,可能是连接资助者与被资助入最朴素的方式。只有抵达被资助入真实的生活空间——那方倾斜的木桌、未劈的柴火、壁上的奖状……耐心平等地进行沟通交流,才能触碰到年轻人的心绪与老者的盼望。真情的沟通交流能穿透人与人之间的壁垒,给困难学生家庭成员的精神和生存空间带去抚慰和关爱。

小周爷爷坚持将我们送到村口。那日向晚的天空晴朗,橘色的落日在雁鸣中缓缓落下去,似是落入了老人心里。车已开出好远,他仍在余晖里挥手,直到村庄在我们视线里消失……



岁月物语



寻常巷陌

一枚壶垫

□雨柔和

当小院内的丝瓜藤上,绽放出第一朵金灿灿的小黄花,我内心就有了盼头。

我盼的不是能吃到鲜嫩的丝瓜,更不是能将丝瓜拿到集市上卖个好价钱。我盼的是能有几根又长又重,丰满而肥硕的丝瓜,沉甸甸地挂在枝头。那样,我会将它们从夏天留到秋天,直至青翠的身体变成焦黄,再小心翼翼地将它们一一摘下,轻轻剥掉脆生生的外壳,抖落满腔瓜籽,经过精细挑选后留种。此时,它们摇身一变就成了浅咖色的丝瓜筋。

我举着丝瓜筋,透过阳光,眯着眼细细端详。虽说肌理粗糙,纹路纵横,但从那些不规则的孔洞,可看到散落于各个网状缝隙间的星点,透着低调而富有质感的光芒。

对于丝瓜筋最普通的做法,就是剪成一段一段,多用于洗碗刷锅。当然,整条的丝瓜筋还可以被当成“擦身刷”,特别适合皮糙肉厚的大男人,一刷一层泥,刷过几次,皮肤洁净光滑,觉得浑身无垢一身轻。

于我而言,丝瓜筋最大的妙处,就是用于做壶垫。

每年此季,剪壶垫是我的必修课。我珍藏了一把别致的银质剪刀,剪刀口是凤嘴,随着凤嘴的一张一合,丝瓜筋被剪成了一个薄薄的圆。要想圆而不碎,必须挑纤维紧密的地方剪,剪得越薄越好,每一个圆都不尽相同,就算纹理零乱,也是零乱得千姿百态。

很多时候,不管怎么修剪,这枚小小的壶垫倔强得如同正在闹脾气的小姑娘,茶壶怎么都摆不稳,急煞人。此时,你可不能嫌弃她,想让这个小姑娘服服帖帖的,就用茶壶压身,用茶水冲洗,时间会带给你惊喜。

每次泡茶时都会有很奇妙的感觉,壶垫被茶水浸湿时会很厚,干透后又会变得非常轻薄,放上茶壶,既稳妥又好看,就像被施了魔法。原来一片很不起眼的丝瓜筋,经过时间的煲烫,几个月后,就成了一枚真正的精巧壶垫,也就成了茶席上最抢眼的小物,不仅自带手工温度,还具有观赏的价值,能赋予泡茶极大的仪式感,增添诸多情趣。

初冬,也是品茶的最佳时节。一个好

茶席,不在于有多奢华,而在于细节。茶承,一个在淘宝城无意间淘来的冷青色小盘,垫上素雅的丝瓜筋,以免盘与壶发生摩擦或磕碰,同时,也显得古朴质感,老味十足。再用“文革”时期的紫砂壶,泡上老白茶,香味四溢。用“文革壶”,是因为改革开放后大量紫砂壶在生产中被掺进了化工原料,只有“文革”以前的紫砂壶才是采用的传统工艺制作,无污染,原汁原味。

一壶芬香十足的冬日暖茶,提神又醒脑,给每位小友倒上一杯,闻着清香,品完清茶,心情愉悦。很快,他们的目光都集中到了壶垫上,一个个赞不绝口,大有占为己有之势。



悠悠三十年棉花情

□关立蓉

上世纪50年代,父亲从师范学校毕业回到东老家工作,分在一所乡村小学当老师。那时的乡村小学,教学条件艰苦,教师没有单独的宿舍,白天是教室,晚上两张课桌一拼,就是自己的床铺。到了冬天,寒风顺着破门的缝隙灌进来,薄薄的被子根本不顶用,寒冷像一根根针刺在骨头上,狠命往骨髓里钻。晚上冻得睡不着,只好穿上所有能御寒的衣服,点亮煤油灯,在昏暗的灯下读书。长期在湿寒环境中生活,父亲得了严重的肺气肿。后来,他只得离开教育岗位,调到县城供销系统下属棉麻公司工作,从此,开启了与棉花打交道的30年漫漫时光。

那时,如东是著名的植棉大县,以年产“皮棉百万担”而在全国闻名,是鼎鼎有名的棉花之乡。如东棉花的质量也属上乘,全国各地的棉织厂慕名而来。记得当年棉麻公司的办公室是一排青瓦砖房,门廊碗口粗的圆木柱上刷有红漆,院落里铺着水泥方块砖,一圈矮冬青修剪整齐,靠近大门的角落里还有一口大口井。办公室中间有会议室,那儿总是人声鼎沸,聚集着来自全国各地棉织厂的业务员,凭着单位的介绍信,千里迢迢来购皮棉。父亲文化程度高,分配在调度室工作,这是棉麻公司最忙碌的部门。我在掘港小学读书,放学后,独自一人走到他的单位,父亲看见我进来,一手拿着电话机,一手握笔在纸上做记录,用眼神示意我去他身后的办公桌上做作业。父亲办公桌上的那台拨号电话机不停地响,稍微停息一会儿,父亲还要填写各种汇总表格。那时候没有现成的打印表格,都是自己打格子,用复印纸一式三份,表格的封面,父亲用小槽端端正正写下表格的用途。父亲剧烈地咳嗽,办公室的小王叔叔往他的搪瓷杯里续上热水,来不及喝一口水,电话又响起来……

省外的棉纺厂将采购款汇到市棉麻公司,父亲承担着及时收回款项的工作。若通过银行汇票承兑,有一个时间

差,会损失不少利息。父亲常常乘坐最早的班车去南通市区,取好支票,当天下午赶回。寒暑假里,父亲会带我一同前往,那就是我快乐的旅行。一路匆匆,繁华的街景一掠而过,但中午能在市棉麻公司食堂吃一顿午餐,让我至今念念不忘。午餐盛在一个不锈钢圆盘子里,里面有好几种菜,甚至还有肉丸子。一个餐盘只配一双筷子,父亲给我买了一把不锈钢勺子,勺子的另一端是一把可以收缩的刀具,这把多功能的勺子,我保存了40多年,一直锃亮。而那些美味,也长久地留在记忆里。经常往返市里,父亲结识了几位朋友,我记得有一位冯伯伯,还有一位张伯伯,他们也是教师出身的文化人。吃完午餐,冯伯伯会带着我们去他的宿舍休息片刻,我看他写毛笔字,一笔一画,铁画银钩。张伯伯会拉小提琴,我目不转睛地看着他拉小提琴,琴声悠扬,心里暗暗惊叹,原来,人还可以这样优雅地生活着啊!

记得父亲还有一位在连云港棉织厂工作的朋友。有一次他到如东出差,正逢我因伤寒住院。叔叔买了几瓶橘子罐头,赶到医院来看我。那些罐头,一瓣瓣橘子,漂浮在水面,橘络相连着,缠绕在一起,好像在水中漾开的花朵,随着水的波纹颤动……父亲按照商店的价格,我记得有两元多钱,一分不少地给了叔叔。他说叔叔家有三个孩子,生活也很困难。父亲就是这样,从来没有动用手中调度的权力,为自己谋得一分的私利。

轧花厂在棉麻公司附近,靠近如泰运河。轧花厂的主要工作是把棉花分等级进行加工,根据棉花的质量可以分作7个等级。那时棉花分拣的自动化

程度很低,挡车工完全靠手工劳作,在飞絮弥漫的车间加工棉花,把蓬松的棉花压缩如铁板一样坚硬,大约100公斤一个包装。我姑母在轧花厂做缝包工,把加工好的棉花打包。缝包工是季节工,工作也很辛苦,一天缝制下来,一双手伤痕累累。装卸工人再把包装好的棉花,一袋袋运上船。他们扛着捆扎好的棉花包,步履稳健地走在连接码头和货船的跳板上,他们的身体随着跳板的颤动,微微上下跳动,他们已经游刃有余地掌握好这种节奏和跳动。这些棉花包顺流而下,运到南京中山码头,根据指令性计划,发往全国各地。父亲去南京出差,赶赴江边,指挥工人装卸棉花。父亲至今都为之自豪:滚滚长江边,巨大的吊车,成吨的捆扎压缩成条状的皮棉,凭听他调度指挥,运送上更大的巨轮。

上世纪90年代,父亲退休,一直居住在棉麻公司宿舍楼。这栋80年代建成、曾经风光无限的建筑已经陈旧衰败。阳台的围栏经过40年的日晒雨淋,水泥变得黝黑,甚至掉落,西面墙壁爬满一壁爬山虎。但宿舍楼前的小花园,依然一年四季繁花盛开。在繁弦急管的城市,还有这样古旧的建筑,并不显得突兀,反而让人感受到幽静和亲切。常看到有年轻人背着画架到这儿写生或拍照,感受这个城市里留存的古意。小花园里有一株不知名的山花,那是很多年前父亲出差带回的。春天的时候,它会开出一树白色花朵,那形状像极了开放的棉花。

每当寒冬来临,父亲还是喜欢盖一床新棉花弹的棉被。父亲始终认为那种软和、温暖和清香,任何一种高级时尚的新型保温材料都比不上。

栀子香、桃儿红、枇杷金黄,墙角里的青苔半寸厚,芦荡里蛙声一片。元麦、小麦进了仓——做甜面酱的季节到了。

元麦是粗粮,粗中有细。元麦粉筛下来,可以擀短面条、包厚饺子、炒焦麦屑、拍麦面饼,就是不能蒸白面馒头,黑硬不发,但可做甜面酱。

元麦面拍成饼,放大铁锅里煊熟,用蒸汽蒸。煊熟的面饼掰成小块儿,放竹匾或芦苇匾上“发”——让它上霉。

“发”的地方也有讲究。柴屋里老鼠多,碗橱顶上“灶鸭”(蟑螂)多。把床底下的盆盆罐罐移出来,把竹匾推进去,竹匾底下垫几块红砖头,黄梅天的潮湿也不会烂了匾底。

在它们尚且鲜活的几天里,花猫想面饼,老鼠们也想面饼。奶奶不出工,看见花猫窜进房间里,就用小竹竿追赶。

晚上听得床底下吱吱的声音,看见长长的灰褐色尾巴和亮晶晶的眼睛。这时就使劲拍打芦笆门,弄出很大的声响。它们并不甘心,到处乱窜,故意顺着芦笆门攀援到粗布蚊帐上向你示威。

五天后,花猫不来了,老鼠也不来了,面饼上长出细细的白毛。白天不觉得,俟夜深人静,屋子里,头发根子里、汗毛孔里,一股子霉味缭绕。霉味有点儿甜,有点儿膩歪,想象白毛正在一分分地往上长,心里便安逸,一觉睡到大天亮。

忍不住把竹匾拖出来偷看,果然,惨不忍睹——腿答答、霉扑扑,狗都不吃。

去河沿折几把鲜嫩的芦尖,去瓜棚摘几片番瓜圆阔的大叶,小心地盖在惨不忍睹的面饼上,给它遮遮羞,让它睡一觉,又生怕压弯了它的胎毛、惊乱了它的好梦,祷告它长出的美发像芦苇一样青翠、像番瓜叶一样碧绿。这样又忐忑地过了几天,霉味儿慢慢地消失了。

挑一个大晴天,把竹匾拖出来看看,黄、绿、黑,三色俱全,酱黄就成功了,并没有梦中的青翠碧绿。

把酱黄晒个三五次,下雨天收进来,黑黝黝地放着,像一堆干牛屎——看到这副尊容,老鼠也不来了,不敢吃。

下酱的时辰选在涨潮时。这是谁定的规矩,也查无出处,都这么做。平则好,满则溢,溢则亏,海上平潮前下酱,也许有什么生活的道理藏在里面也未可知。

大铁锅里放上盐,加水煮开,倒进陶缸里凉透,把酱黄倒下去,放到大太阳里暴晒,日晒夜露。初时清汤寡水,缸面上一层青黑的毛。

半夜里听得轰隆隆的雷响,闪电从蚊帐里钻进来,赶紧起床把酱缸罩上。盖子都是坏掉锅沿的大铁锅,大珠小珠在铁锅上敲打,像铜墙铁壁,任你风大雨大也掀不开。

也有偷懒的人,一到夜间就把酱缸扣起来,让它看不到月亮,见不到星星,也沾不到露水,做成的酱就没有这么甜。

每天的早晨,酱缸都要搅拌。两三尺长的小竹竿做成筷子,把酱搅透,要不停地搅,把绿毛黑毛都搅下去。中午不能搅,酱油正晒得暖乎乎地舒服着呢,一搅它就酸涩。

太阳越来越矮人,月亮圆了又弯了,蛐蛐在丝瓜花上整夜地唱;酱缸里的汤汁稠了,颜色越来越好看,先是淡青,后来黄红,慢慢红紫;接着香味飞出酱缸,原来的模样儿全变了。

早上,从田间出工回来,来不及做饭,舀一勺酱,麦面饼从井里提出来,一块烧饼一勺酱,又鲜、又香、又甜,成为搭档,相逢在那个初秋的早晨。

甜面酱熬熟了放半匙油,封在陶瓷罐里,可以吃一年。

可做辣酱、花生酱、咸肉酱……吃面条、吃馄饨、过年红烧羊肉……放上一二甜面酱,味道就是不一样。

把小黄瓜盐渍了扔下去,第二天就拖出来大嚼,又嫩又甜又脆。腌菜瓜、腌茼蒿、腌茄子、腌茄茄、腌辣椒、腌冬瓜皮、腌西瓜皮,酱缸里百花齐放。

这个霉扑扑的东西晒成的酱,竟然能让瓜儿皮儿脱胎换骨,大约渗进了太阳、月亮和人间的甘露吧。

万物都会衰老,甜面酱也会老,秋风萧索,落叶纷纷,甜面酱就苦了、“馊”了、老了、孵虫了。

揭开酱缸,有白花花的东西在蠕动,奶奶戴着老花镜把它们一条一条地挑出来,红冠大公鸡在旁边候着,脑袋一伸一缩地等着,白花花的东西还没落地,已经到了它的嘴里。

奶奶挑一条咕咚一句,咸虫多补啊,把你饿煞脱了!

用老了的酱糟喂猪,猪不嫌“馊”,也不嫌补,拌在山芋藤里,吞得丁点儿也不剩。



江海采风

把谷雨过出新味道

□尹画

谷雨,是春天的最后一个节气。

此前刚收到北京同学快递过来的一盒“谷雨椿芽酥”。同学说,这个时节,香椿树顶芽初长,正是最嫩,所以北方人有谷雨吃香椿的习俗。这盒点心,也是京城老字号“稻香村”别出心裁为谷雨节气特制的。我打开盒子,椿芽的香气便扑鼻而来。每只椿芽酥上还画有一棵萌萌的小嫩芽,真是叫人喜欢。

以前我对节气并没有特别关注,是入至中年后才渐渐对传统文化发生了兴趣。家里有本名为《光阴——中国人的节气》的书,作者这样写道:“二十四节气,不只是传统中国人生活方式的诗意呈现,更体现着他们的哲学思想。今天来写节气,是对那些已经远去的田园牧歌的追忆,也是想把我们现代人被钢筋水泥囚禁的心,放飞到天人合一的自然之中,还我们以自由与智慧。”书中讲述了二十四节气的来历,并将每个节气及相关民俗演变为一个个动人的故事,引领读者重游中国农耕文化的历史趣味。

翻到《谷雨》一章细细品味。原来牡丹又叫“谷雨花”,因为谷雨时节正是它开花的日子。此时,城里的人们赶赴牡丹花会,而乡间的女子则忙于采摘桑叶——谷雨也是采桑的好时节。

“谷雨”之名还有一个传说:仓颉于“谷雨之曰”造出了象形文字,“仓颉造字,而天雨粟,鬼夜哭”。上天为民生贺喜,降下谷子;因为有了文字,鬼从此不再能愚弄民众而在黑暗中哭泣,所以这一天就被叫作了“谷雨”。每年的这一天,人们也会来祭祀仓颉。由于仓颉造字,谷雨这天还被联合国固定为了“世界中文日”。

我也在书中看到了谷雨节气食香椿的风俗。“雨前香椿嫩如丝”,谷雨食椿,又名“吃春”,人们借此来表达内心对春天的依依不舍。

补习了这些知识,我在网购平台上买了10枝油画牡丹,还有一把红香椿,分两顿炒完。头天晚餐一道家常菜“蛋炒香椿”被我赋予了一个新的名字——“谷雨椿芽酥”,顿觉有了意趣。次日晚餐做了一道“一箸入口,三春不忘”,是照着汪曾祺的文字做的:“香椿拌豆腐是拌豆腐里的上上品。嫩香椿头,芽叶未舒,颜色紫赤,嗅之香气扑鼻,入开水稍烫,梗叶转为碧绿,捞出,揉以细盐,候冷,切为碎末,与豆腐同拌,下香油数滴。一箸入口,三春不忘。”

10枝油画牡丹,被我分插两个花瓶,一瓶摆客厅,一瓶放书房。饭后,临摹几页《颜勤礼碑》,背景音乐切到童星版的《谷雨》,单曲循环,权当是对仓颉的一种纪念仪式。

今年的谷雨,便过出了一种新的味道。

沙地甜面酱

□田耀东

栀子香、桃儿红、枇杷金黄,墙角里的青苔半寸厚,芦荡里蛙声一片。元麦、小麦进了仓——做甜面酱的季节到了。

元麦是粗粮,粗中有细。元麦粉筛下来,可以擀短面条、包厚饺子、炒焦麦屑、拍麦面饼,就是不能蒸白面馒头,黑硬不发,但可做甜面酱。

元麦面拍成饼,放大铁锅里煊熟,用蒸汽蒸。煊熟的面饼掰成小块儿,放竹匾或芦苇匾上“发”——让它上霉。

“发”的地方也有讲究。柴屋里老鼠多,碗橱顶上“灶鸭”(蟑螂)多。把床底下的盆盆罐罐移出来,把竹匾推进去,竹匾底下垫几块红砖头,黄梅天的潮湿也不会烂了匾底。

在它们尚且鲜活的几天里,花猫想面饼,老鼠们也想面饼。奶奶不出工,看见花猫窜进房间里,就用小竹竿追赶。

晚上听得床底下吱吱的声音,看见长长的灰褐色尾巴和亮晶晶的眼睛。这时就使劲拍打芦笆门,弄出很大的声响。它们并不甘心,到处乱窜,故意顺着芦笆门攀援到粗布蚊帐上向你示威。

五天后,花猫不来了,老鼠也不来了,面饼上长出细细的白毛。白天不觉得,俟夜深人静,屋子里,头发根子里、汗毛孔里,一股子霉味缭绕。霉味有点儿甜,有点儿膩歪,想象白毛正在一分分地往上长,心里便安逸,一觉睡到大天亮。

忍不住把竹匾拖出来偷看,果然,惨不忍睹——腿答答、霉扑扑,狗都不吃。

去河沿折几把鲜嫩的芦尖,去瓜棚摘几片番瓜圆阔的大叶,小心地盖在惨不忍睹的面饼上,给它遮遮羞,让它睡一觉,又生怕压弯了它的胎毛、惊乱了它的好梦,祷告它长出的美发像芦苇一样青翠、像番瓜叶一样碧绿。这样又忐忑地过了几天,霉味儿慢慢地消失了。

挑一个大晴天,把竹匾拖出来看看,黄、绿、黑,三色俱全,酱黄就成功了,并没有梦中的青翠碧绿。

把酱黄晒个三五次,下雨天收进来,黑黝黝地放着,像一堆干牛屎——看到这副尊容,老鼠也不来了,不敢吃。

下酱的时辰选在涨潮时。这是谁定的规矩,也查无出处,都这么做。平则好,满则溢,溢则亏,海上平潮前下酱,也许有什么生活的道理藏在里面也未可知。

大铁锅里放上盐,加水煮开,倒进陶缸里凉透,把酱黄倒下去,放到大太阳里暴晒,日晒夜露。初时清汤寡水,缸面上一层青黑的毛。

半夜里听得轰隆隆的雷响,闪电从蚊帐里钻进来,赶紧起床把酱缸罩上。盖子都是坏掉锅沿的大铁锅,大珠小珠在铁锅上敲打,像铜墙铁壁,任你风大雨大也掀不开。

也有偷懒的人,一到夜间就把酱缸扣起来,让它看不到月亮,见不到星星,也沾不到露水,做成的酱就没有这么甜。

每天的早晨,酱缸都要搅拌。两三尺长的小竹竿做成筷子,把酱搅透,要不停地搅,把绿毛黑毛都搅下去。中午不能搅,酱油正晒得暖乎乎地舒服着呢,一搅它就酸涩。

太阳越来越矮人,月亮圆了又弯了,蛐蛐在丝瓜花上整夜地唱;酱缸里的汤汁稠了,颜色越来越好看,先是淡青,后来黄红,慢慢红紫;接着香味飞出酱缸,原来的模样儿全变了。

早上,从田间出工回来,来不及做饭,舀一勺酱,麦面饼从井里提出来,一块烧饼一勺酱,又鲜、又香、又甜,成为搭档,相逢在那个初秋的早晨。

甜面酱熬熟了放半匙油,封在陶瓷罐里,可以吃一年。

可做辣酱、花生酱、咸肉酱……吃面条、吃馄饨、过年红烧羊肉……放上一二甜面酱,味道就是不一样。

把小黄瓜盐渍了扔下去,第二天就拖出来大嚼,又嫩又甜又脆。腌菜瓜、腌茼蒿、腌茄子、腌茄茄、腌辣椒、腌冬瓜皮、腌西瓜皮,酱缸里百花齐放。

这个霉扑扑的东西晒成的酱,竟然能让瓜儿皮儿脱胎换骨,大约渗进了太阳、月亮和人间的甘露吧。

万物都会衰老,甜面酱也会老,秋风萧索,落叶纷纷,甜面酱就苦了、“馊”了、老了、孵虫了。

揭开酱缸,有白花花的东西在蠕动,奶奶戴着老花镜把它们一条一条地挑出来,红冠大公鸡在旁边候着,脑袋一伸一缩地等着,白花花的东西还没落地,已经到了它的嘴里。

奶奶挑一条咕咚一句,咸虫多补啊,把你饿煞脱了!

用老了的酱糟喂猪,猪不嫌“馊”,也不嫌补,拌在山芋藤里,吞得丁点儿也不剩。

