



食物是有性格的。这并非故作惊人之语,而是我多年饮食生涯中一点真实的体会。

食物之于人,犹如人之于人,各有其脾气秉性,有的刚烈如火、有的温润如水、有的阴郁如秋、有的明朗如春。

我见过最刚烈的食物,莫过于川菜中的麻辣火锅。那一锅红油翻滚,辣椒与花椒在沸水中上下沉浮,犹如古代战场上的刀光剑影。初次尝试的人,往往被这气势所震慑,嘴唇发麻、额头冒汗,却又忍不住一筷接一筷地往那红汤里探。这火锅的性格,是典型的巴蜀豪杰,热情奔放、不遮不掩,大有“宁可我负天下人,休叫天下人负我”的气概。它不取悦于人,却自有人趋之若鹜。这便是刚烈食物的魅力——它能唤醒人心中沉睡的野性。

与之相对的,是江浙一带的甜食性格。苏州的桂花糖藕,杭州的西湖藕粉,上海的八宝饭,无不温婉可人,细腻缠绵。它们不似川菜那般咄咄逼人,而是如同江南水乡的女子,轻言细语,步步生莲。这类食物的性格是内敛的,需要静

下心来细细品味。一口下去,甜而不腻,香而不艳,余味悠长。我认识一位北方的朋友,初尝这些甜食时颇不习惯,觉得太过柔弱。然而久居江南后,竟也爱上了这份温柔,说是能抚平都市生活的浮躁。食物的性格,原是可以改变人的性格的。

粤菜的性格则更为复杂。它讲究原汁原味,却又在烹饪手法上极尽精巧之能事。一只普通的白切鸡,看似简单,实则对火候的掌握要求极高。多一分则老,少一分则生。这恰如广东人的性格——外表平和,内里刚强,讲究“和气生财”,却又不失原则。粤菜中的早茶文化尤其体现了这一点。一壶清茶,几笼点心,亲朋好友围坐闲谈,看似闲散,实则暗含礼仪规矩。虾饺该如何吃,都有不成文的讲究。这种性格,是历经商业文明洗礼后的圆融与精明。

西餐的性格又自不同。法国菜的浪漫、意大利菜的热情、德国菜的实在、英国菜的保守,无不与其民族性格相呼应。巴黎餐馆里的红酒炖牛肉,那牛肉炖得酥烂,酒香浓郁,配菜是几颗小蘑菇和胡萝卜,摆盘简单却别致。整道菜透着一种不慌不忙

的优雅,仿佛在说:“急什么?生活是用来享受的。”这与法国人对待时间的态度何其相似。而德国的猪肘子则大不相同,硕大一个,配着酸菜和土豆泥,实实在在,毫不花哨,吃下去饱足感十足,恰如德国人务实的精神。

日本料理的性格最为特别。它追求极致的新鲜与简约,一片生鱼片、一碗白米饭,都要做到尽善尽美。这种性格近乎偏执,却也因此成就了独一无二的美食艺术。在一家寿司店,看着那位白发老师傅手法娴熟地捏制寿司,每一个动作都精准如仪式,不禁肃然起敬。这哪里是在做食物,分明是在进行一场静默的修行。日本料理的性格,是意与心的结合,是“一期一会”的人生哲学在饮食中的体现。

我们本地的家常菜,性格则朴实得多。一盘西红柿炒鸡蛋,一碗白菜豆腐汤,虽不起眼,却饱含着家乡的温度。这类食物没有华丽的外表,没有复杂的工艺,却最能抚慰游子的心。我每次离家久了,最想念的不是什么山珍海味,而是母亲做的那碗清汤面。上面漂着几片葱花,汤底清澈,面条劲道,吃喝间整个身子都幸福起来。

这种食物的性格,是含蓄的深情,是“润物细无声”的关怀。

食物的性格,说到底,是人的性格。一个地方的水土养育一方人,也孕育了一方美食。湖南人嗜辣,因其地潮湿,需辣椒驱寒除湿;山西人爱醋,因其水土碱性大,需醋酸中和;广东人喜清淡,因其气候炎热,油膩难消。久而久之,这些饮食习惯便内化为了地方性格的一部分。

现代社会的快节奏,正在改变食物的性格。快餐文化的兴起,让食物变得越来越趋同,越来越失去个性。汉堡、炸鸡、披萨,这些工业化生产的食物,性格模糊,放之四海而皆准。它们满足了人们快速果腹的需求,却难以慰藉对美食渴望的心灵。我有时会想,当所有食物都变得一样时,我们的性格是否也会随之趋同?

因此,我格外珍惜那些仍保持着鲜明性格的食物。它们不只是营养的来源,更是一种文化的传承、一种生活态度的体现。每一口有性格的食物,都在提醒我们:在这个日益标准化的世界里,保持自我是多么可贵。

食物的性格,终究是人的性格。我们吃什么,就是什么。

## 打会

□苏学勤

“打会”又叫“请会”。网上查询,原来用如今的话来说叫“集资筹款”。时过境迁,如今的年轻人可能都不晓得这是啥回事。

经济落后的当年,不少老百姓穷得叮当响,每当遇到诸如婚丧、生病、孩子上学之类的事,要想拿出个几块钱都相当困难。当时有工作的人,月工资也只有15~30元之间,遇上特殊用钱的时刻,常会愁得团团转。那时,工作单位里是借不到钱的,即使是临时借钱,也只能是几块钱的范围,而且必须在下月发工资时扣掉。同事们之间借钱也不是件容易的事,养家糊口的微薄工资,谁能借几块钱给你?救急不救穷,在那个家家经济条件都不宽裕的年代,打会,就成了人们相互帮助的一种办法。

所谓打会,是同事或朋友之间的一种急救形式。发起人一般都是在人群中信誉良好、有一定权威的人。而参与者,大都是有固定工资收入的对象。十几个人参加,每个人每个月的“会钱”一般为2元或3元钱,5元钱一个月的就是高额。因为一旦加入“打会”,每月发工资时,必须雷打不动地交“会钱”,不能以任何借口拖欠。而发起的人,也要考虑当月“得会”的期盼,不辞辛苦地去收会钱。

打会的发起人,一般热情善良、在人群中有一定威信。当知道某个同事或朋友遇到特殊困难,借债无门时,便会发起“打会”活动,得到“头会”的人,就是眼前遇到难处的人。也有个别同事之间,会因特殊情况互相调剂“得会”顺序。

“打会”是没有利息的,只是民间互助的一种形式,当时,在一些工厂、企业单位里,不少中层干部也参加这一活动,领导们知道也不会干涉。不少人都是节衣缩食、省吃俭用、积少成多,为以后办一些“大事”做好准备。

“打会”能解一时之难,试举几例。

笔者的老伴当时在友谊服装厂车间里当工人,班组里的姐妹们都蛮有团结心的,一旦谁家有急事或难事,同事们都会互相帮助。上世纪70年代末期,无锡电视机厂的“红梅”牌电视机搞促销,400多元钱的12吋黑白电视,先交100元便可到手,余款每月交10元。我家想买,但凑不齐这先交的100元钱。同事们知道后,让我妻子得了“头会”,60元钱。家中又凑了40元,让我家有了电视看,全家人的高兴劲不用提了。

王师傅的姑娘考上了外地中专学校,是“会钱”为她置办了上学急需的东西。张师傅乡下的老人过世了,是“会钱”帮他解决了丧事急用之款,可谓雪中送炭。刘师傅家的母亲生重病住院,是“会钱”帮了大忙,为母亲治病尽了子女的孝道。还有的人平时夫妻俩都会打会,两年后积了“会钱”修了房子。在那个时代,人们有限的一点工资,都是这么筹划着用的,谁敢去搞什么高消费啊!

本来,参加打会的人应该恪守规矩,到时向发起人交会钱。但也有人在得了钱应了急后,竟然要赖不再按时交会钱,甚至还会玩起躲猫猫的游戏,让发起人很为难。笔者以前当过会计,就遇到过有人跑来请求代扣某人会钱的事。还有的发起人在发工资时跑到车间或工地上追要会钱,甚至发生口角争吵,闹得很难愉快。这些赖会钱的现象会引起其他人的反应,不讲信用的人,往往不再被请入打会行列。

改革开放后,随着工资收入的提高、生活条件的改善,加之许多单位都有了“互助储金”的制度,搞打会活动的人少了。作为时代的印记,“打会”之说,已被人们淡忘。



## 准提庵

□陈正言

准提庵,位于如城东北隅,唐代建筑,清道光年重修。这座庵不算太大,它在如城不如定慧寺出名,但却是如皋最大的尼姑庵,历史悠久,是如皋古建筑之一。它曾香火旺盛,是善男信女朝拜之地,但后来逐渐没落。

前几天游览水绘园,经过准提庵的大门前,发现旧址修复一新。仔细阅读该庵历史演变说明,特别是看到大门上方一块匾额上的“新四军华中野战军第一师师部旧址”字样,更感觉历史的庄重感。新四军华中野战军第一师在此成立,师部就设立在庵中。本来一个小庵并不起眼,但因为有了历史的这一页,让它名垂青史。

我们家1956年搬至如城大刘巷居住,这里与准提庵仅是一河之隔,小时候我常与小伙伴一起到庵里玩,沿着内城河不远,穿过玉带桥就到了。那时庵里的香火已很稀疏。庵门朝西,对着内城河,紧靠人民公园。拱形山门有三四米高,门的上方还有突出的瓦檐,上面有雕刻着许多人物、兽形的瓦当,颇有些威严的样子,但总体已显破旧,庵名也已模糊不清。门前左右各有两块石碑(现在不见了),进门即是门房,原是韦驮殿,理应是供奉着韦驮和弥勒佛,但上世纪50年代时已经没有了。左右两边还各有一个很大的房间,我记得当时玩要时只摆着几张桌子,空空荡荡的,是捉迷藏的好去处,那时我几乎跑遍了庵内的每个角落。出了门房往里走是一个很大的天井,没有树木,天井正对着大殿,大殿坐东朝西,南北两边各有一排厢房,每排有三间,大五架,显得很宽敞。那时大殿里的佛像已经不多,也比较小,只有中间的准提菩萨塑像高大一些,香火主要集中在里。从整体上看,如皋准提庵相当于一个比较大的四合院。

解放后,由于庵中再没有增加僧人,原有的尼姑有些去世、有些回原籍。到上世纪50年代中期,庵中只剩下一个尼姑,法号福安,40多岁,独自一人住在北厢房的西侧房间内。另外还有一个道人姓顾,50多岁,身材矮小,人称顾二爹,主要负责福安外出做佛事时挑经担、打杂,平时打扫殿堂等。这位顾二爹虽然其貌不扬,没有什么文化,但口才不错。有时我们在庵中玩闹,他就说:“不要调皮了,我给你们讲故事。”他对当年新四军师部住在庵中的情况比较熟悉,讲起新四军的事绘声绘色。据他说,当时有几十人驻扎,很守纪律。门口有人站岗,师部就设在大殿里,有电台、地图,还有枪支弹药等。看到军人们不断跑进跑出的时候,大家就知道要打仗了,不过究竟打的什么仗就不清楚了,这是保密的。当时的第一师师长是粟裕,师部过了大约一年就撤走了。我们从他开始讲述就肃然起敬,我知道的准提庵的历史,就是陆续从他嘴里听到的。

后来香火日渐变稀,形势也日益趋紧,经当地安排,福安去针织厂做工,学织袜子。她坚持不还俗,不结婚,仍穿僧服,念经吃素,每天下班仍住原房间内。顾二爹也被安排到人民公园做炊事员,负责公园内六七个员工的吃饭。福安在“文革”期间曾被批斗,被称为牛鬼蛇神,“文革”后期得癌症去世。顾二爹“文革”后从公园退休回乡,据说靠侄子生活,不知所终。

准提庵空无一人。当时如城住房紧张,房管部门将庵内房舍略加修葺,大殿隔开,让部分无房居民搬进居住,到20世纪90年代时庵内已有十几家住户,俨然成了一个大杂院。

2007年,当地政府规划水绘园风景区,将院内住户全部搬出另行安置,此时大院已经非常破旧,政府出资全面修缮,恢复原貌,并划归水绘园风景区管理。2016年准提庵被正式列入如皋文物保护单位和革命遗址,供游人参观。从古建筑到革命遗址,历经沧桑,准提庵依然屹立,无声诉说着变迁。

## 不蒸馒头 不争气

□江侠



无人机飞防作业

## 老算盘

□程太和

我家有几把老算盘,每把都有一段小故事。

第一把老算盘是我家1972年初买的,那时我上小学三年级,有珠算课,每个学生必须带算盘到学校上课。而我家经济很困难,买不起算盘。怎么办呢?总不能买不起算盘就不上学呀。母亲咬紧牙关,把家中珍藏了多年的两块银圆拿到李堡北街上的银行卖了。两块银圆卖了4元钱,然后又拿着钱到丁所供销社买当时柜头上最贵的算盘,正好也要4元钱。到了学校,我发现同桌许同学和我的算盘一样,而他家的经济条件是我们班上最好的。家庭条件很困难的我竟然用了与同桌上条件最好的同学同样的算盘,足见当时母亲对我学好打算盘的期待。

母亲去年底去世了,我把这把老算盘珍藏起来,当作对母亲最好的怀念。老算盘就放在储藏室最显眼的位置,外框是红色花梨木,13档,其中两档是铜芯,其余的是木芯。

家中的第二把老算盘是1982年我上银行学校时学校发的。1982年我到南京上银行学校(现与南京审计大学合并),学

费缴了10元钱,每人除领取正常的教材外,还领了一把算盘。那年银行学校招了8个班,4个班学城市金融、3个班学农村金融、1个班学保险。学金融的毕业后分到银行,学保险的毕业后分到保险公司。不管是学银行专业的还是学保险专业的,都有珠算课。银行与保险相比,对珠算的要求更高,当时的老师教学也相当认真。珠算有定级考试,总共分为十级,一、二级是基础级,三级至七级是普通级,八、九、十级是能手级。学校要求达到六级才算过关。我们班是学保险的,由于大家对珠算的重视程度不够,水整体上低于银行班的那些同学。银行学校发的算盘是15档位的,酱红色外框,大家都一样,为了防止丢失或拿错,同学们都在算盘上做了记号。

家中的第三把老算盘是我爱人在供销社工作时单位发的。她刚参加工作时,正好赶上供销社收花部收购棉花。那时农村分田到户,棉花的出售都是以一家一户为单位的,收花部显得特别忙。供销社总共六七十人,竟抽了二十多个到收花部,我爱人也在其中,任务是开票核算。这项工作的基本功就是打算盘,她到办公室领

了一把算盘,复习了一下,就上岗了。爱人是个能干的人,刚开始速度慢一点,到了第三天速度就上来了,司磅员称重、报出棉花等级,她随即在发票上记下,接下来就将数量乘上单价,得出棉农应领取的现金金额,整个过程十分麻利。到了晚上还要将当天的所有发票汇总(行话叫“清方”),从未发生过一笔差错。由于工作出色,她工作没多长时间,就被调到会计室做现金会计了,用的算盘还是那一把。后来调到县城工作,算盘没移交,也算是给她的一个留念。

家中的第四把算盘是真正的“老算盘”,老到什么程度?老到有七八十岁了。这把老算盘是我爱人的妹妹从南京带来给我们的,是1949年之前生产的,算盘上有“扬州市算盘营社制”(文字从右到左排列)字样,算盘上还有当时的国徽。这算盘是19档位,红木框,四周及中间横档用铜条固定,算盘的长度为49.5厘米,宽度为17.5厘米。至于这把算盘的最初来历,谁也无法考证了。

算盘见证了中华民族在商业、科技、文化等多个领域的辉煌成就,也教会了我们耐心与细致。算盘已被电子计算器所取代,但它蕴含的智慧与精神却永远值得我们铭记。

## 爱吃秋葵

□文武

夏秋季的菜场里,总少不了秋葵的身影,翠绿色的荚果裹着细密的绒毛,顶端微微翘起,指尖碰上去,能摸到那些柔软的刺,不扎人,反倒添了几分朴拙感。

秋葵,又称黄秋葵、咖啡黄葵,俗名羊角豆;因其长相类似辣椒,也被称作洋辣椒。秋葵的来源暂无定论,大多数观点认为秋葵是外来物种,原产地非洲;也有人认为原产地在中国。秋葵引入南通只有十来年时间,如今不仅是农村里房前屋后栽种的寻常蔬菜,也是一些果蔬专业合作社大量种植的高产蔬菜,销往全国各地。它以脆嫩多汁、滑润爽口的独特风味受到喜爱。

秋葵是一年生草本植物,它不娇贵,往土里一栽就能扎根生长,风吹雨打也挡不住它拔节。三月把种子埋进土,五六月便绽出花朵,七月前后就挂起果实,一茬花儿

开了,一茬花儿谢了,一茬花又开了,周而复始,美丽的花朵孕育着鲜嫩的秋葵果荚,采收期有四个多月。

秋葵的茎是直立的,会分出枝来,上面有细硬的毛。它的叶子像手掌那样分成5片深裂,叶柄又细又长,而且是空心的。秋葵有绿有红,我们吃的秋葵一般是绿秋葵,花朵黄色,结的果荚形状像羊角,长度约8到20厘米,颜色有绿有红。秋葵果荚,外皮青色,里面圆润的籽像小小的芡实,吃起来有丝丝的甜蜜。

秋葵的吃法丰富多样,凉拌、煸炒、油炸、炖汤、烘焙等皆可。凉拌时,先将嫩荚剥开,再用开水焯烫,切段后加入蒜末等调味品便能享用。这种做法的优点是能最大程度保留秋葵的营养,而且色泽翠绿,十分诱人。

秋葵的吃法丰富多样,凉拌、煸炒、油炸、炖汤、烘焙等皆可。凉拌时,先将嫩荚剥开,再用开水焯烫,切段后加入蒜末等调味品便能享用。这种做法的优点是能最大程度保留秋葵的营养,而且色泽翠绿,十分诱人。也可用大火快炒,待秋葵变色后即可出锅,秋葵虽自远方而来,却已深深扎根本地。花开花落、果生果熟,不张扬却自有其珍贵,独特味道里藏着滋养身心的朴素力量。