

# 秋浦河边镇

□安徽池州 叶志勇

小镇是典型的南方小镇。四野阡陌交通,青青黄黄的作物摇曳生姿。有一些低矮的山横亘在视野中,这是大自然对安徽池州这个名叫殷家汇的江南小镇的馈赠。

小镇太小了。但你无法忽视它,就像你无法忽视它街道两旁的门铺。门铺并不高大,一律木板门拼搭而成,白天洞开,也不显得光亮,只有走进去,才发现别有洞天。站在布匹或瓷器中间的人一律不显山不露水,憨厚地笑着,但笑里藏着精明,藏着骄傲。

我在上个世纪90年代初跟在父亲后面,第一次走过这条街道。当时熙攘的人群中有人向父亲打招呼,恭敬而谦逊。然后我发现他退回到一大堆布匹中,用黄色的大木板尺徐徐拂过青蓝色的布匹,又继续他的生意。也只是在那时,我才注意街道两旁的门铺。那些显得

很有些年头的建筑,陈旧、低矮,散落在一些水泥筑成的现代建筑中。

求学的三年中,我不断走过这条水泥街道。这些门铺之间有一座新华书店,我们三五成群来这里,静静地浏览新书。书店一侧有一书摊,摆摊的是一个女子,年岁不大,脸色苍白,但神情平静庄重。她不大说话,一说则轻声细语,如流水潺潺。我们常去,书摊上有多种诗刊,迷上诗歌的我们自然欣喜若狂。后来,书摊和女子一起“失踪”了,我们怅惘了许久。

再后来,我们发现了一家私人书室,藏在一座徽式建筑风格的大木房子里。房子高大、深邃,门壁用显出岁月的木头做成。一走进书室,悬空的木地板“咚咚”作响,让人如在云中。走出大房子,一眼望不到边的是青石板铺

成的街道。两旁高大的青砖木房如历史剥落的碎片,静穆地排列着,隔开了尘世的喧嚣。走在石板上,我觉得自己如此渺小,脑中纷飞的,是古人的才子佳人、商贾弃妇的韵事,是文明前行时纷扰的哭泣与寂静。

在这条街道的背面,是一条蜿蜒而行的长河,名叫秋浦河,从高山一路而来,投入滚滚的长江。汛期潮如奔马,摧枯拉朽;枯季,河床裸露,金黄的沙砾泛出夺目的光彩。我或在大堤上踱步夕阳,或在舟上极目四野,这条流淌着诗仙风韵的大河让人浮想联翩。

应友人之邀携家人重返小镇,是在一个风和日丽的秋日。旧门铺已逝,老街尚存。唯大河未变,在小镇旁静静地流淌,河边有妇人浣衣,有小孩嬉戏。站在大堤上,阳光洒满我全身。

## 塌棵菜炒年糕

□上海 龚敏迪

开了春,吃塌棵菜的时节就渐渐结束了。老一辈人讲究“讨口彩”,所以春节总要吃塌棵菜炒年糕,因为吴语中“塌棵”与“脱苦”相似,是“好口彩”。亲友以及邻里中,数我外婆做的塌棵菜炒年糕最好吃。江南不是每年会下雪的,但只要下了一场雪,她一定会去采购塌棵菜,储备着到过年的时候,做塌棵菜炒年糕给我们吃。

塌棵菜又称塌菜、乌塌菜、踏地菘、太古菜、油塌菜……早在南宋时,塌棵菜就受到文人们青睐了,比如范成大的《四时田园杂兴六十首》就说:“拨雪挑来踏地菘,味如蜜藕更肥醲;朱门肉食无风味,只作寻常菜把供。”塌棵菜的品种因地而异,主要有黄心乌、黑心乌、宝塔乌、紫乌、白乌、麻乌等。江苏宝应黑桃乌、如皋黑塌菜等,都是比较知名的。上海的乌塌菜呈深绿色,叶面皱缩有光泽,叶簇紧密,层层平卧,根据植株大小及外形,还可分为大、中、小叶三个品系,其中以小八叶菊花心为最优。

清人秦锡田的《周浦塘棹歌》说:“塌科菜,俗称‘堆雪河豚’,言菜经霜雪味尤甘也。”秋后九、十月间,拔去棉花秆,就可种塌棵菜了,塌棵菜不怕寒,等到霜降雪盖后,就会柔软多汁,糖分增多,品质尤佳。其他还有安徽乌菜,全株呈暗绿色,叶柄宽而短,叶片厚,叶面上有刺毛,代表品种有黄心乌和黑心乌。安徽农谚有“雪下塌菜赛羊肉”之说。

塌棵菜一族的还有南京瓢儿菜,也是江南蔬菜中的美味。其代表品种有菊花心瓢儿菜,一种外叶深绿,心叶黄色,长成大株抱心,株型多高大。另一种外叶较绿,心叶呈黄。《江宁府志》说:“瓢儿菜,郡城特产,出冬月者味甘美,冠于他蔬。或取其种,植于他邑,则味变而质粗矣。”按照塌棵菜的生长特征,可分为两种类型。其一为塌棵菜类型,特征为顶芽不发达,不形成绿球;品种有上海塌棵菜、常州油塌菜、无锡雪里青、成都乌鸡白等。其二为瓢儿菜类型,特征是

顶芽发达,顶叶可合抱成松散的叶球,叶尖向外翻转呈黄色。良种有南京瓢儿菜、安徽黄心乌菜等。

清末民初徐珂的《清稗类钞》说:“塌棵菜之烹法,须加醇酒浸之,多油而火候久,屏去百味,细细咀嚼,乃得真味。国初平南王尚之信最嗜之,凡饮饌,须先一簋,烹治极精,出自爱妾谢茶儿之手。”《粤东琐记》说:“粤东乏霜雪,菜逊江南。茶儿谕播种法,畦中菜叶森茂,寒暑不匮,善承意旨,藩下人因名曰茶儿菜。”谢茶儿和尚之信都是辽东人,所说的“茶儿菜”,应是瓢儿菜的变种,与杭州人徐珂所说的塌棵菜就不完全是一回事了。

如果没有正宗的乌塌菜,拿瓢儿菜、茶儿菜炒年糕,虽然味道不同,但也还是可以的。塌棵菜炒年糕,要放点肉丝、冬笋。放多少是有讲究的,我一直记得外婆说,好东西都是有性的,所以陪衬一定要恰到好处,不然就俗了。

## 恩师

□常州 季恒利

上世纪70年代初,我随父母由南京来到大别山区的军工厂支援“三线”建设,厂坐落在山坳里。我们就读于“三线厂”办的子弟小学。由于师资力量不足,学校勉强办到初二就停办了。我们这些孩子也就失学了,那时我才只有15岁,被分配到厂里的汽修车间当修理工。

我的师傅叫陈国义,是个年轻人,他的修理技术是很棒的,在我的记忆中,凡是经他手修理过的变速箱都不曾有要返工的事。陈师傅对我要求还是很严格。

陈国义师傅工作起来非常认真,手把手教我钳、锉、钻、锯子、拱丝孔等钳工基本功,各种工具的使用,我从来没见过陈师傅对谁发过火。师傅也是一个很有趣、幽默的人。那年,厂里放过一场香港电影《唐伯虎点秋香》,厂里上下班广播里会经常播放这部电影剪辑片段,听得多了大家都能哼上几段。在干活的时候,总会遇到些锈

蚀难拆的汽车螺丝,陈师傅总是会情不自禁地一边拆卸着,一边哼唱着“叫一声小奴才呀,你不要太猖狂……鞭子呀,板子呀,叫你先尝尝……”我总是在一旁偷偷地乐。当修理工是又脏又累,那股新鲜劲过了,我还是喜欢上学读书。一次,我对父亲说了说自己的想法。父亲听了以后沉默了好一会儿,对我说:“人生的路还很漫长的,无论做什么事道理都是一样的,万事同理,要善于动脑筋,尊重师傅,多学习,艺多不压身。你想读书可以自己在家学嘛,遇到困难可以问以前的老师。”我默默地点点头。

后来我考上了医学院,结束了两年汽车修理工的生活。在当临床实习生的时候,我的带教老师是马晋,他也是个年轻人,少言寡语,做事干净利落。他多次带我上骨外科手术,骨外科手术少不了要用大量的手术器械,如手摇钻、锤

子、大力剪、钢丝、钢针等等。一次做膝关节髌骨骨折复位手术,需要在髌骨打孔,再用钢丝穿过孔进行对位固定。髌骨半球状,表面是骨密质,里面又是骨松质,加之关节腔内有少量液体,很滑而又坚硬,手术中还不能损伤到膝关节里的十字韧带和髌韧带。手摇钻很难打孔,在手术台一边站着的我主动地要求试试。在现场医生和器械护士怀疑的目光里,我接接手摇钻,垂直对准位置,轻轻匀速摇着钻,凭借手感用力,很顺利地打好了孔。

手术结束后,我们回到换衣间,马晋老师问我:看你使用手术器械还挺娴熟的,怎么着,你做过骨外科医生吧?我笑着道:没有做过,我以前当过汽车修理工。

四十多年过去了,我再也没见到过陈师傅,也没见过马晋老师,可我还是会经常想念陈国义师傅和马晋老师。

## 麦蚕

□启东 沈晖

天刚蒙蒙亮,我就被窗外一阵叽叽喳喳的小鸟叫声吵醒了。一时没了睡意,我就干脆穿衣起床来到小菜场,却买到了多年未见的稀罕物:麦蚕。

其实麦蚕不是蚕,而是一种小吃。谷雨至立夏,是制作麦蚕的好时节。人们将熟而未黄的麦穗摘下揉碎,然后把带壳的麦粒在铁锅里炒熟,再揉去壳,放入石磨里磨,磨出来六七分长的麦面条像一条条蚕宝宝,故称之为麦蚕。

麦蚕,在我孩提时代并不稀奇。有人说,暮春时节,江南有青团,苏北有麦蚕,虽说食材有别、制作各异,但都是春天的时令佳品。

然而,随着人们生活水平的提高,现在启海人都吃上大米,几乎很少看到麦田,尤其是现在孩子们需要的食品应有尽有。因此,当年的麦蚕也渐渐淡出人们的视线。

记得上世纪五六十年代,每到春夏之交,许多人家青黄不接甚至揭不开锅,有些农户只好割下青麦做麦蚕以度饥荒。常言道:春早麦半熟,收成仅八分。因此,大部分有粮的农户是舍不得摘穗做麦蚕,有的只是稍做一点尝尝新而已。

记得10岁那年,我上三年级。一天课间,看到同桌晓海吃麦蚕吃得津津有味,我两眼发直、垂涎欲滴。等到第二天,恰巧是周日,等父母上工干活,我就拎着篮子带着剪刀走向麦田。

暮春四月,阳光灿烂。广袤的

田野,微风吹拂,麦浪滚滚,沙沙作响。我钻入麦海,开始剪下那些穗长、粒满的麦穗,大约忙碌了一小时,我看到篮子满满的就准备回家。谁知父亲恰巧路过,看到麦埭旁的棉苗被我踩坏,就将我训了一顿。回到家里,母亲看到我眼里滚动着委屈的泪水,就连忙哄着我,好了好了,以后做事小心一些。

“来,我俚做麦蚕啰!”说着,母亲拿来1只布袋,麦穗装进袋后,她攥住袋口在板凳上连连甩打了10分钟,然后把甩碎的麦穗倒进畚箕,拿来竹编,在风中扬尽麦芒,接着在柴灶上添柴烧起火,再将一粒粒圆润饱满的麦粒倒入铁锅中用铲子轻轻翻动,当闻到香味即可倒出晾干,用手揉搓麦子进行脱壳,再用竹筛筛尽麦壳。中午时分,我家三口又来到西队哑巴大叔家借用石磨。我父亲先将磨片抬起,并用湿布擦拭上下磨片,然后我和父亲一起拉动牵杆转动磨片,母亲十分娴熟地用手舀起麦子喂入磨孔。于是,随着磨片的隆隆转动,四周吐出一条条形似蚕宝宝的绿色面条纷纷滚落于石磨下的竹筛之中,一股清清的麦香也随之而来。

做麦蚕,母亲也颇为讲究。到家后,她又将麦蚕倒入锅中,加入少许猪油、糖,用文火慢慢炒上几遍,这样做出来的麦蚕,吃起来香糯可口。

当年的麦蚕今天仍有一定市场,因为它是一种传统小吃,麦蚕飘香,散发着春天独有的味道。

## 野蒜飘香

□宝应 陆金美

“布谷,布谷;布谷,布谷……”谷雨前,在老家漫步田野,一阵轻风拂过,从不远处飘来一阵沁人心脾的蒜香味,循味观望,只见一处杂草间有一撮绿叶在春风里轻舞,并散发着一缕浓郁的香味。我走近一看,原来是野蒜。“兄弟七八个,围着柱子坐,兄弟若分开,衣服就扯破。”这是大人给小孩出的谜语,谜底就是这野蒜。

野蒜又叫小蒜、山蒜,属百合科多年生草本植物,主要生长在田间或柴滩上的草丛中,它们喜欢数株一窝,相依而生,它们抱团生长,在乡村是很普通的,如野草一般随处可见。

我抑制不住喜悦,走上前,蹲下身来,小心翼翼地杂草分开,左手紧贴着根部轻轻攥住,然后稍稍用力往上一拽,一小撮野蒜就被拔上来了。只见它上截绿,下截白,样子比家蒜明显细瘦而翠绿,气味明显比家蒜多出一股天然的野蒜香。闻着手中的野蒜香,想起小时候,每到春天,放学后我就拎着篮子到田间地头、柴滩上去寻找野蒜。回家后,母亲把野蒜去须、掐黄、洗净后,切碎,加入水、面、蛋、盐、香油一起搅拌,放少许菜

油,用铁锅摊成一张张薄饼。等放学回家,刚进家门就闻到扑鼻的清香。揭开锅盖,用筷子夹起一块野蒜饼,轻轻咬一口在嘴里,鲜嫩咸香、回味无穷。

我最爱的还是野蒜炒黄鳝。老家在苏中水乡,黄鳝较多,谷雨过后,我捉几条黄鳝回来,这时母亲就会把黄鳝宰杀洗净。添柴烧旺火,把鳝片入锅爆炒,顿时新鲜鳝肉香气扑鼻。再将野蒜倒入翻炒,须臾,放盐、姜,盖上锅盖,少许时间揭开,翠绿野蒜充分吸取了鳝肉肉香。夹一筷子野蒜炒黄鳝,吹掉热气,小心翼翼地放入口中,直呼好吃!

野蒜吃法很多,素有“荤素百搭”之称,可和香菇、荠菜一起剁成细末,包成饺子或包子吃,鲜香味美。还可用它炖蛋、拌豆腐、炒卜页、炒肉丝,不管是哪一种吃法,都让人口齿留香、回味无穷。

在田间寻摘了一大把野蒜,用草把它捆扎好带了回城里。晚上,我用野蒜炒肉片,炒好装到盘子里,整个房间里都香味扑鼻。吃饭时,一家人围着桌子,有说有笑,香香甜甜的滋味在唇齿间释放出春天的味道。

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 751 号

投稿邮箱:xinfukan@126.com