

紫菜

□盐城 陈卫中

烧开一锅水,放入一小撮干紫菜,打上两个鸡蛋,一碗紫菜蛋汤就可新鲜上桌了。紫菜的绿、鸡蛋的黄、汤水的清,透明的玻璃碗,像极了一幅立体的画。

日本人和韩国人,更喜欢用另一种方式食用紫菜。展开一张事先做成纸片状的紫菜,盛一勺煮好的米饭铺在其上,再将各种蔬菜、肉片、鱼片等放在米饭上,再卷成卷,就做成了紫菜包饭。若再将其切成小段,就成了寿司。

紫菜初品进行二次加工,开发出了开袋即食的海苔。再将花生碎、芝麻碎、坚果碎等夹在紫菜片之间,就做成海苔夹心脆,吃上一片,齿留香。

紫菜是一种海藻,营养丰富,蛋白质含量高,并含有较多的胡萝卜素、核黄素和碘,但其生长条件极苛刻。适合生长的海水温度在10~20度之间。而且既要有一定时间淹没在海水里,又要有足够的时间暴露在阳光下。

紫菜不是长在泥土上,而是种植在网帘上。网帘是用绳子织成的网,紫菜的根就吸附在一根根网绳

上。紫菜的收获类似于韭菜,一刀一刀地收割。当紫菜叶长到10厘米左右的时候,一刀菜就可以收割了。

老葛是紫菜养殖的老把式,在盐城的东沙沙洲上有一片养殖场,养殖条斑紫菜。东沙沙洲,涨潮时海水淹没成为海,退潮时沙洲露出成为滩,是紫菜养殖的绝佳场所。黄海东沙紫菜是地理标志产品。

老葛养殖紫菜,沿用着祖辈传下来的半浮动筏架养工艺。紫菜生长的网帘系扣在筏架缆绳上,缆绳两端固定在海滩上。涨潮的时候,筏架和网帘浸没在海水里,紫菜吸收海水里的营养。退潮的时候,筏架支撑着网帘暴露在阳光下,避免落滩烂菜,又能光合作用。

每年9月份,老葛家的筏架就出海了,先在海滩上布设好。待海温适合的时候,再把育好苗的网帘送到海上,在筏架上安好家。紫菜开始生长,一个紫菜养殖季就开始了。

前天,碰到从海上回来的老葛。他笑眯眯地告诉我:“今年紫菜苗长势不错。”我开玩笑说:“那你就等着数票子吧。”老葛长叹一声:“兄弟,哪那么容易,1000多台筏架在海

上,20多个工人在驻滩船上一住就大半年。那么多人吃住在海上,安全第一,一个人牵扯到一个家庭,老哥肩上的担子重啊,我每天都是悬着心提着胆过日子。”

老葛又接着说:“紫菜这东西,又娇气得很,不能受暖、不能挨冻,养紫菜这玩意就是靠老天恩赐啊。海上不时还会有马尾藻、浒苔来袭,谁晓得什么时候就会把筏架压垮。”

老葛停下来喝了一口水。我真后悔开错了玩笑。

“养紫菜苦啊,现在没年轻人愿意干这行,就我们一班老头还在海上拼命啊。现在种地都是机械化了,还用上了无人机。养紫菜要想有出路,也得走这条路,多用机械,少用人。兄弟,你在外面跑,也请专家想想办法。”老葛不光是诉苦,也还有一肚子新的想法。

筏架上海,老葛播种下了希望,也细紧了神经。收获了一刀刀的紫菜,也经历着一天天的辛苦。当我们喝一口紫菜汤,吃一块寿司,尝一片海苔,享受紫菜带来味蕾的满足时,是否又能体会到老葛们的万千辛苦。

南瓜情结

□浙江浦江 朱耀照

小时候,感到最不可思议的瓜是南瓜。

幼时的记忆里,村口菜地的靠墙一侧,有一种奇怪的作物。叶子像伞一样撑开。叶柄中空成长长的管子。花为红黄色,花瓣并不完全裂开,像喇叭一样。里面是细长的黄粉雄蕊。每天总有一些大蜂钻进钻出。在一些花的下面,有一个扁圆的球。它们青绿光滑,像顽皮的孩子,头上戴一顶皇冠,好看极了。

我问妈妈:“为什么这些花下面会有一个圆圆的球?”

妈妈对我说:“这是雌花,圆圆的是南瓜,将来会长得很大!”

接着,她庄重地告诫我:“南瓜很有灵性。如果你用指头朝它指一下,它就会萎靡!”

几天后,南瓜上面的黄花枯萎了,留下一个肚脐般的伤疤。此后,南瓜会像孙悟空一样,一变再变。先是南瓜嫩黄,渐渐变大。然后,颜色转为黑色,表面变得不再光滑。最后,黑色变成黄色,表面更凹凸不

平。此时,南瓜成熟了。

南瓜是四时蔬菜。青色的嫩南瓜摘下来,可以用刨子刨成丝,炒起来吃。颜色黄中带青,味道咸中带甜。黑色的南瓜可以切成小块炒熟,也很好吃。现在饭店里总有一道名菜,叫蛋黄南瓜。黄熟的南瓜焖熟则可当作主食或零食吃。小时候,妈妈将一锅南瓜焖熟,总让我挑一块南瓜吃。原先,我最喜欢的是带瓜柄的正方形那块。因为它拿起来方便一些。我可以手握着瓜柄,一边吃,一边跑出去玩。稍长大些,我不再选择这方方正正的。因为我感到带柄的筋很粗很硬,不如周围弧形的香甜可口。

黄熟的南瓜剖开来,里面是红黄色的瓤丝以及饱满的南瓜子。挖出来后,放在面盆上。我把水倒进面盆,小手浸进水里,将瓤丝与南瓜子一一分开。瓤丝被丢进猪食桶里,南瓜子则尖头朝上,在水里旋转着。像春天池塘里成群的小蝌蚪一样。洗干净后,将南瓜子拿出,放在小竹篮盖子上,散开,放在太阳底下晒干。

二胡声声

□陕西安康 向冬梅

有诗人说:生活里不缺少美,只缺少发现美的眼睛。平日里我们总是急着赶路,追赶着尘世里的功利与收获,总是想要探寻山那边不曾涉足的风景,可曾想忽略了身边多少不经意的美好?其实向前多走一步,转过这个街角,说不定就有不一样的风景,不一样的人。

就如同昨日黄昏。在清凉的晚风中一家三口出去散步,一路都是熟悉的朋友,随性地打着招呼,看着孩子欢快地在身边奔跑。霓虹将山间的廊道演绎成一条盘旋跳跃的长龙,成为这小城里夜间最闪亮的一张名片。轻柔的音乐婉转在空气中,散落在清风里。有不知名的花儿坚强地开放在这个凛冽的季节,让我情不自禁靠近她嗅了嗅,嗯,有一种

清澈的冷香呢。心里顿时也变得香甜起来。生活的美,就是这样的吧。

回家的途中,忽然听到一阵阵悠扬的二胡声。驻足寻去,在路边一处建筑工地旁,一位老人正坐在一堆杂乱散落的石块上,自得地拉着一把二胡。老人衣着朴素,甚至还有些褶皱和陈旧,戴一顶小帽,半眯了眼一段段地拉着。曲子大都简单,都是些红歌或者老曲子,但他的脸上却全是世事沧桑后的怡然与知足。

这样的一位老人融合在这座小城的夜色里,竟然如此的契合与浑然。或许他也是这工地里的一个农民工吧,收工后自己的小日子里不仅是怨天尤人与劳累奔波,也有对生活的一份爱意与释然;或许他会是这街后一个老居民吧,艰辛养大

了几孙,老来终于有自己的一点空闲拾起年轻时的爱好,了自己一生的愿。

轻轻地走过他的身边,我没有询问他,我不愿侵扰他的世界破坏这一幅景致,我只献上了我真诚的笑容和由衷的赞叹。再回首时,老人还在那里,二胡声依旧悠扬,但老人忽然给了我一个回应的笑容。这个笑容那样爽朗,让我在昏黄的夜色里都能够感受到无比清晰。或许笑容就是世界上最能够沟通的一种方式吧,不需要语言,我们都已明白。

生活里这些点滴的瞬间啊,都是记忆里不可或缺的美。这些瞬间也让我知道,生活不仅赐予我们艰辛,更给了我们这么多的温暖与美好。

霜打萝卜

□南京 徐楠

“熟登甘似芋,生荐脆如梨。”当厨房飘来萝卜炖肉的香味时,我才想起又到了萝卜上市的时节。

萝卜肉质直根,顶端长一丛碧翠长叶,有如发辫,它以土层深厚、土质疏松、保水、保肥性能良好的沙壤土最为适合,培育出的萝卜极鲜嫩,有甜味,富水分。宋代刘子翥有诗云:“密壤深根蒂,风霜已饱经。如何纯白质,近蒂染微青。”生动地描述了萝卜的一生之旅。

清代著名植物学家吴其浚在《植物名实考》中,极其生动地描绘过北京人争购水萝卜的情景:“冬飀撼壁,围炉永夜,煤焰烛窗,口鼻臭黑。忽闻门外有卖水萝卜赛如梨者,无论贫富毫稚,奔走购之,唯恐其过街越巷也。”

萝卜吃法众多,各有特色。李时珍曾说萝卜“可生可熟,可瀝可酱,可豉可醋,可糖可腊,可饭,乃蔬中之最有益者。”将脆而多汁的萝卜切成丝,稍用盐渍,配以香油、芫荽,搅拌处理后,就是大道至简的“家常菜”;或切成片腌渍,食时浇上生抽,堪称上乘酱菜,无论是佐酒还是伴饭,毫无违和感。秋天的萝卜最水灵,腌制后晒干制作成萝卜干,嚼起来嘎嘣脆,绝对是美味的开胃小菜。

萝卜也能与其他食材配件做出美味佳肴。老饕袁枚专门推介了“猪油煮萝卜”:“用熟猪油炒萝卜,加虾米煨之,以极熟为度。临起加葱花,色如琥珀。”真是色香味俱全。当清脆香甜的萝卜丝与面粉缠绵后,铁勺舀起放进热油锅煎炸,待成型后轻轻地用筷子将其脱模,继续在锅中煎炸翻身直至两面变成金黄色,萝卜丝饼便新鲜出炉,一口咬下去香气四溢,酥脆中带着萝卜丝的清香软糯,油而不

指尖上的乙方

□山东青岛 胡春华

前些日子,脱口秀演员杨蒙恩的一条微博冲上热搜,大意是:你有“文字讨好症”吗?一时间引来众多网友的共鸣。

还看到一篇描述“文字讨好症”的文章,叫做《笑死,我已经是火炉火纯青的乙方了》。读完这篇文章,情不自禁地对号入座了,不知你平时有没有过这种“乙方”的感受呢?

那就是当你跟对方用文字交流的时候,会不会格外考虑对方的感受,从而反复掂量你在手机屏幕或键盘上输出的每一个文字,未了还会用心极苦地甄选表情包,甚至还会加上一些别出心裁的符号……这一切极力讨好对方的小心翼翼,像不像是职场上的乙方?

细想我平时,能令我更加“乙方”的时候,往往都是跟孩子隔着屏幕对话的时候。

孩子平时住校,虽然学校在本

市,但是由于特殊原因并不能够经常回家,遇到什么烦心事也只有靠自己解决,学习生活一日三餐都要独立去面对,所以我每次跟孩子微信聊天的时候,都会格外注重孩子的感受。

有时候跟利益相连的对方聊天的时候,我会言语谨慎地礼貌应对,避免措辞不当过于造次,否则会对方留下不好的印象,万一让对方以为你并不尊重他,那你们之间的合作估计就会泡汤。

只有跟走心的知己闲聊的时候,内心是最放松的,有啥说啥,不用斟酌字句,有时候忙得顾不上打字,就随手发过去一个贴切的表情包,对方就能瞬间想见到这边的情境,这时候的我不用讨好,也不用过于“乙方。”

隔着屏幕跟他人交流的时候,能够顾及对方的感受是很难得的,纵然有些时候过于“乙方”,那又如何呢?

青石街

NEW SUPPLEMENT 926号

投稿邮箱:xinfukan@126.com