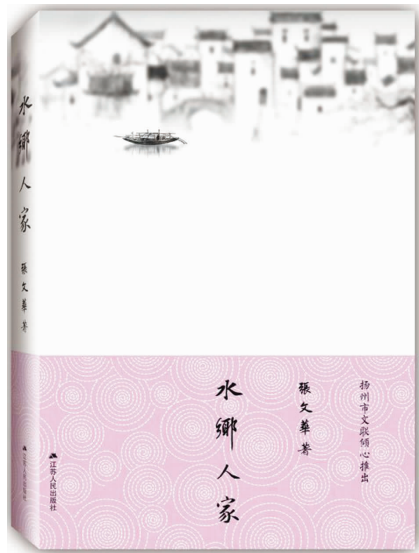




案上的故乡

——读张文华长篇小说《水乡人家》

□ 周荣池



作为一个写作者,这些年对我来说,读书竟然成为一件很痛苦的事情,因为我越感觉到无能和畏惧,尤其是面对故土的时候。而越来越多的关于故乡的优秀文本,也在外部让人感觉到压力和焦灼,我们是在担心甚至在纸上都拯救不了故乡。城镇化和车轮以及工厂一起已然逼近,一边回望又一边往前张望的人是痛苦的,这就是农村题材写作者要面临的心理煎熬。我不知道张文华在写《水乡人家》这本书的时候有没有这种煎熬,我也没有问过她,但是我看过她先生在微信里得意洋洋地晒过老家土地上的菜蔬,那时候我又几乎可以判定:他们这一代人对于农村是眷恋的,他们的喜悦之后是必然的隐忧甚至忧伤。

这种忧伤何以见得呢?或者说《水乡人家》是怎么表达这种忧伤的呢?我以为从语言到故事,也就是从元素到情节,张文华用自己的方式完成了一次质朴而深情的表达。从语言上看,一目了然的里下河语言让人觉得是在书写又是在诉说,是在阅读也是在倾听,这让她要表达的故事显得从容而安宁。这些年读过一些新派的小说,大概是我们不懂得孩子们的语境了,也不知道是不是学院派们要故意培养学生们的清高傲慢,许多文本显得高深而冷峻。故事依旧还是那些故事,表达却是那么的冷漠,汉语作为母语的亲切不知道去了哪里。其实在写字楼里的安迪和安洁儿就是老家的狗子和翠花,捋直了舌头说话竟然成为写作者的难题。“梅生”“福子”“红旗”“九昌”这样的名字一看就不是高级的,但是对于乡土表达来说确实是本色而到位的,这就让人看到张文华的文字

天空有些不悦,我似乎也有些不悦,所以今日的春光便不悦起来。身边的人想要发现春天,都是过了二桥才能够。天明沉沉的,虽没有下雨,湖光却很黯淡,帆桅不想动弹,任由湖鸥低低地盘旋;我也无精打彩,目光也不想动弹,随便天上的风筝怎么摇曳,不想多看它一眼。

我可不想夹混在人多的地方闻花沾粉。这样的春我早已看过了,每天都在朋友圈里不停地上演。我要追逐的春天,不在这儿,在更远一点的地方。过了运河,朝东拐个大弯一路往南。好长的一条路,看不到尽头的裂缝里曲折着无数个春天,它们好像在等我。我看过有文字曾写过,一辆单车,一个人,一片空旷,得一时闲换一个天地的静。所有的条件我都具备了,只是运河里驳船、拖船像拉链般扯着水面,湖鸥和喜鹊在头顶、树梢、天空中鸣叫。它们不似城里的喧嚣,我能感觉得到自己渐渐安静了下来。静在心里,静在护堤的石缝里,连那野枸杞也静静地等我去摘。

野枸杞的嫩芽是可以吃的。在我们这好多野菜野叶都是可以变作佳肴的。除了得到口中的朴实滋味,还能从食物中汲取到精神的享受。再者就是雅逸,汪曾祺先生把野菜做到了极致,也把野菜写到了极致。他对“野”的追求是最成功的,家乡的野菜随之也就大俗即雅起来。

我不是个雅客,也不是个爱茶的人,从不分明前雨后。没有山歌,没有俏茶娘的背篓,但我采枸杞跟茶娘采茶是一样的仔细。空旷的杨树林里,最绿的莫数野枸杞和野蔷薇了,所以野枸杞并不难辨。不是所有的枸杞丛都盛产能食用的芽头,可我很轻易就能找到最美味的那一丛。野枸杞的枝条非常纤细,长者三四尺便俯

野枸杞头

□ 王子卿

到了地上,嫩小的叶子水灵碧绿,新冒的芽叶大多生在其间,一致朝上仰着,我要采的就是这新生的芽叶。用心揪去旧年干枯的杨树叶或探到从株的底部,耐心地像寻觅春天一样寻它。只见它半遮半掩,真是最丰腴的最好羞,轻轻一掐放入纸袋。一转身,那边枝条上又是一片惊喜……

回家,洗净,焯后即起,凉水一激,仍是出奇地油绿,沥干,佐以老家的茶干,小磨的麻油,顿时香气四溢,立觉不负这半日的荒野。

闲了情,得了趣,美了味,心情亦有了愉悦。待雨后,再往……

十六岁那年,我响应国家号召下乡插队。生产队长带我们知青到庄稼地里先熟悉一下。望着大片的农田,绿油油的一片,水嫩嫩的。我惊叫道:“老队长,种这么多韭菜,怎么没人割呀?老多了可惜!”老队长听了“噗嗤”笑起来:“孩子,这是小麦,不是韭菜。”顿时,我们的脸一阵发烫,闹出了小麦当成韭菜的笑话。

后来,我们知青分得一块自留地,并育了一畦韭菜。春日回暖,经历了一个严冬养精蓄锐的韭菜渐渐长了起来。它那整齐叶子,一丛一丛,细细长长,煞是可爱。我把刚从地里割回来的鲜韭清炒。锅里的火烧得旺旺的,将沥干了水的韭菜倒进去,韭香便蓬蓬勃勃地在屋子里飘荡。若来了同学,就打两个鸡蛋,入锅煎成金黄的蛋饼,滋滋地响着,与韭菜共炒,端上桌,鲜嫩的香。还有将韭菜切成小段,摊煎饼;再有从池塘里摸回两斤螺蛳,剔出它的肉来,用白酒闷,再准备一点咸肉,放在一起炒——这道菜,既是“山珍”,也是“海味”,这叫“山珍海味”一盘收。

解放之初,我们乡虽不大,却早于四邻乡镇设有一所卫生院。这所不大的卫生院,院里不多的人手,肩负着防疫和治病的功能,守护着这方乡村人家健康与安全。

院长之外,集中上来几个个体行医的社会医生,其中一位中医周源江,在周边几乡还是很有名气的。一位司药,一位防疫员。一对上面派来的医生,想不到男的竟是助产士,这在当时乡村人家让男助产士接生,是有些别扭的。好者那时乡村人家孕妇生养,非遇横胎、难产,万不得已,进卫生院生养的不多。至于分出科室,设出病房,有了透视,有了外科手术室,有了床位不多的病房,那已是“文革”后的事了。

那时,卫生院之外,还有这样的一些没被集中上来的乡村人家健康与生命的守护者——

几乎村村都有的接生婆。接生婆全凭经验办事。我们家大伯母的命就误在了接生婆手中。送到卫生院时,说赶快送县医院,一条小船两把桨连夜划到高邮,医生说,回家料理后事吧。至今记得,大伯母死后坟头插了一把油布雨伞,说是难产而死的“红人”,要遮住“红人”的血光,不要冲撞了过往行人。

“花苗先生”叶汉章,就是种牛痘的。我们这辈人,有谁脖子上没有四五个大痘疤?

个体中医叶子云。叶先生祖传中医,擅治伤寒,兼以祖传膏方治疗跌打损伤,远近也有些医名。张余村一小儿得病,低烧不退,在卫生院看了几回,未得确诊,一日在街上巧遇叶先生,一把脉,说:“副伤寒。”几角钱中药,药到病除。

蛇“医”袁宝山。袁宝山其实是个修盖茅草屋的茅匠,并不是医。大约是祖上传下一方,以一种秘不示人的药草,专治毒蛇咬伤。那年夏天晚饭后,妹妹脚大拇指在门槛外被一条土公蛇(蝮蛇)咬了一口,我飞奔袁家求药。袁提了一张灭蛾用的四方玻璃罩灯外出采药,回来交给我个乒乓球大小的黑乎乎的泥团子,收钱五块。回家敷于妹妹伤口,痛止肿消。

赶集设摊的牙医。地上一方旧白布上,一大摊所拔之牙,招徕顾客。有一回,钳子夹住

春食韭菜,由来已久。

早在周朝,人们就歌咏道,“四之日其蚤,献羔祭韭”(《诗经》)。“四之日”,指周历四月,也即农历二月,时值仲春。南北朝时,周颙隐居钟山,清心寡欲,常年蔬食。文惠太子问他蔬食何味最胜。他答曰,“春初早韭,秋末晚菘”(《齐书》)。诗圣杜甫,更是留下了“夜雨剪春韭”(《赠卫八处士》)的千古佳句。“韭”,韭菜也。韭菜四季皆有,春韭品质最佳。

春食韭菜,食之有法。

其法一,曰“炒”。炒韭菜,火要旺,时要短。这样炒出来的韭菜,又香又嫩,下饭。炒韭菜,可加配料。常见配料有百页、豆芽、鸡蛋、肉丝、长鱼、虾仁、蚬子、螺蛳。我最喜欢“韭菜炒鸡蛋”和“韭菜炒螺蛳”。

“韭菜炒鸡蛋”,古就有之。两千多年前的《礼记》说,“庶人春荐韭,配以卵”。“卵”,鸡蛋也。“韭菜炒鸡蛋”,韭香而蛋鲜。鸡蛋本身不鲜,与韭菜一炒就变鲜,不知是什么道理。其过程,先炒鸡蛋待用;后炒韭菜,炒至大半熟,投进待用的鸡蛋,再炒三五铲即可。

“韭菜炒螺蛳”,具有极强的时令性。高邮人素有清明食螺蛳的习俗,认为此时食此物可以明目。因此“韭菜炒螺蛳”,只见于清明前后的餐桌。“韭菜炒螺蛳”,格比“韭菜炒鸡蛋”

旧时求医问药

□ 姜善海

病牙,叫病者:“咳,咳!咳!!”“啪”地一声,拔断了牙根。拔出牙根,出血如注,立马送入卫生院。他也兼为人治疗蚊虫叮咬、疖肿外伤。

那时,乡村人家最常见的病,除了关节酸疼,似乎就是“打摆子”——疟疾。疟疾患者很痛苦,也很无奈。躲摆子,饿摆子,用竹枝抽打患者,驱赶“摆子鬼”,总也驱赶不走,摆子脱不了身。其实,疟疾之患,全是蚊虫为害。那时乡村人家,多以熏蚊烟之法驱蚊,无蚊帐之家不少。能怪卫生院防疫力量单薄么?记得那时,龙奔乡试验用青蒿素治疗疟疾病,且在全县推广。后来听说,获诺贝尔奖的屠呦呦曾到过高邮。

那时血吸虫病人不少。记得上小学三年级时,学校后邻血吸虫病患者40多岁的老杜,已是晚期。我们偷了去看,他赤了上身,坐在床沿,肚子大得像猪八戒。

那时乡村人家,有病似乎不大求医,有些病也无医可求,比如关节酸疼。那时,小毛病自问药,生姜红糖茶驱寒治感冒,芦柴根汤去火止咳,锅巴茶打宿便,楝树根熬汤打寄生虫,磨墨在耳根下痛处涂一个黑圈,又在墙上写一“消”字并画上圆圈治痔疮,记得有人来私塾跟先生要童便,说是治痲病,听说县人民医院一位好心的护士,每天用蒸馏水洗出用过了的小瓶中的药粉,为一无钱治病的小儿治好了结核病。

那时,遇急病、怪病、慢性病,人们束手无策。塾师方崇山外出谋事二年,记得是大夏天回来,得病三天,不治身亡,岁数也不算大。庄上人说,得的是“瘦罗痧”。他的儿子从小得了一种怪病,两个腰眼子淌脓,庄上人说,得的是“龟鳖痰”,蹲着走路(挪步),十大几岁就去世了。

一些迷信严重之家,找大仙,拜巫婆,求神问鬼站水碗,算命打卦喝符水、喝香灰茶,常有误病、误命之事发生。

那时上了街可见赶集人中,麻子多,癞痢头多,痲子多。

那时乡村人家婴儿出生率高,存活率低,长大不易。未至老年而亡者多,人均寿命低,体弱多病者不少。人的劳动强度大,生活水平、生命质量低。女子寡居多,男子光棍汉不在少数。

春食韭菜

□ 朱桂明

高。螺蛳本身就鲜,与韭菜一炒就鲜上加鲜,鲜得吊人胃口。其过程,先将螺蛳炒熟,后投进韭菜再炒。此菜盛盘,要撒胡椒粉。撒胡椒粉,更上口。有一点,须注意:“炒”之前,螺蛳肉一定要反复冲洗,彻底去除所含泥沙。

在“炒韭菜”上镶虾饼,是高邮特色菜。虾饼用高邮湖白米虾肉糜做成,极鲜。此菜费时,你若能有幸吃到,口福不浅。

煎两筷子“炒韭菜”放进蛋汤,一和就变成“韭菜蛋汤”。此菜故乡独有,尝过的外地人都叫好。

其法二,曰“凉拌”。所需食材,除韭菜,还有荸荠、鸡蛋和红椒。韭菜洗净切成段(寸把长),焯后沥干。荸荠洗净去皮,切片煮熟。鸡蛋做成蛋皮,蛋皮切成丝。红椒去瓢洗净,切成丝,焯一焯。临吃,将这四样放在盘子里,加盐放糖醋倒麻油同拌,大功告成。此菜红的红、绿的绿、黄的黄、白的白,秀色可餐。吃则清淡爽口,好饮者爱之。

韭菜切碎浸上盐再挤干,与肉糜同拌,作馅包饺子。这种饺子,叫“韭菜饺子”。“韭菜饺子”与“荠菜饺子”,一个是浓香型,一个是清香型,风味各异。交替品尝这两种饺子,不负大好春光之恩赐。

爱春韭的理由

□ 郁建民

有一次探亲期满,第二天早上6点要赶火车,临走前的晚上,我和母亲坐在老房子里聊到深夜。临睡前我说:“妈,下次回来我一定在家多陪陪您,还想吃您亲手包的韭菜饺子呢。”说完,我回屋睡了。母亲却走进厨房,把家里两斤多韭菜择完、洗净。接下来擀饺子皮、包馅,这一切都做完了已经是凌晨了。母亲想了想,还有一会儿煮饺子了,干脆不睡了。等到闹铃准时响起,我一睁开眼睛,鼻子隐约闻到一股久别的香味,这香味越来越浓,最后在厨房里达到了鼎盛,一大锅韭菜饺子正冒着热气,在锅里翻滚呢。母亲连连说:“快趁热吃了吧,你最爱吃的韭菜饺子。”并立即将饺子盛进碗里,递到我面前,看着我吃下去。我怎么也没有想到,自己随口说出的一句话,母亲就当真了,为了让我临出远门前吃上一顿暖暖的韭菜饺子,她一夜未眠。这真是母爱的伟大啊!

几十年过去了,我依然没有改变爱吃春韭的习惯。在平凡的日子里,春韭调制出一种生活的美好。