



书法家种菜

□ 戚晓峰

初识周同是二十几年前,他在文游台内一间幽雅的工作室练字。小小的窗外一片浓绿,像是一幅延伸出去的绿净春深的油画。这种情境与书法艺术有一种莫名的契合,好像此地就是个出书法家的地方。他说自己每天练字不低于4小时,经常七八个小时,惊诧之余是深深的敬佩。

周同喜爱书法是小时候受邻居影响,看人家小孩在家练,他说自己也可以练。他的外公解放前是周巷小业主,家有书香。解放后,大舅是县里第一任管公章的秘书,擅长书法、楹联,知道外甥练书法,便经常找一些古书、字帖给他。有一个人对周同影响最大,那就是他的母亲。她在粮管所工作,一手字写得很漂亮,对周同的要求非常高。当时本地没有什么书法名师,只要打听到哪里有人写字好,一定带儿子登门求教。

周同虽没有师从名师,但见过名家。2001年5月,启功先生来高邮时,作为市书

法家协会主席,他一直陪在大师身边。游览孟城驛时,知道“皇华厅”三个字就是身边的这位小同志所书,启功先生连连夸奖:“墨浓笔重,多有味道。”

前几天,三五朋友早茶,周同说他在家种菜了,好奇心像根皮筋拽着我,当天就去他家看个究竟。

一推开院门,楼上楼下一派春色。

周同像个“地导”迎上来介绍,家属长期在南京带孙子,他一人在家,除了写字,生活比较简单。闲暇养花,养着养着花总死,后来干脆种蔬菜,既解决生活问题,又带来生活乐趣。现在觉得,还是种菜更有意思。

周同家在老城区,没有分毫菜地,他充分使用各色容器。坛坛罐罐,高的矮的,胖的瘦的,圆的方的,错落有致。有茄科的西红柿、茄子、辣椒,葫芦科的哈密瓜、苦瓜、大葫芦,豆科的长豆,百合科的韭菜,菊科的茼蒿等。他做事很细致,备忘录谁谁要葫芦苗,育苗品

名,撒种时间标注得清清楚楚,一个个白色的插牌工工整整,俨然一幅幅生动的书法作品。

邻家一对母子来向周同求几株大葫芦苗,进门先夸他家蔬菜品种多,后来又赞他的幼苗品质好。周同摸摸刚出土的大葫芦嫩芽,就像摸着新生儿的头,说:“现在它还小,还像喂奶的伢子,等长老扎些再来移。你们回家先把架子搭起来。”

如何合理利用空间,周同有一些独到的经验之谈。他告诉邻居,可以在哈密瓜棵里套撒些茼蒿籽,等茼蒿大些想吃了就拔拔。邻居笑着竖起大拇指:“像个专业的农技师,牛!”

周同家处处挂着葫芦,大的小的,一个个葫芦娃个性满满,向我们展示着一幅新鲜活泼、亲切自然的田园画卷。

周同引我顺着简易的铁栏杆爬上平台,继续看他的“菜地”。废浴缸、旧铅桶、大头盆内,长有大蒜、茼蒿、青菜等。喷枪、喷壶、喷桶等浇水的工具,一应俱全。他顺手拿了个小铲锹,“咔咔”,三棵茼蒿应声倒下。他像拎着野兔的耳朵,以猎人的口吻对我说:“弄了三个大的,回家尝尝。”

回家后,立即将这棵茼蒿凉拌,味极鲜美。

高邮象棋界

□ 吴忠

高邮象棋协会挂靠民政局和教体局群体科,是个民间组织,协会主席、秘书长等都没有编制,只是个荣誉。协会主要事情就是每年组织三到五次比赛,以及组织参加扬州市级以上比赛,与兄弟县市交流等。可能一是下象棋的人不够多,二是下象棋的人普遍年龄偏大,所以高邮象棋界没有形成俱乐部。棋迷们下棋没有什么固定场所,多在街道边摆上几个棋盘,成不了气候。高邮县城常有爱好者聚集的几处,我知道的有老师范西门口、南海菜市场门口、武安世平超市门口,城北还有两三家。

高邮象棋界大约可以分为四个层次。第四层次就是广大的象棋爱好者。街道边棋摊是他们最常光顾的地方,棋盘就放在店门口石阶上,或者矮凳上,两三盘棋,十来个人围观。在这些地方下棋,可想而知,吵吵嚷嚷是一大特色,下棋人要有排除干扰的能力。看棋的往往比下棋的着急,“观棋不语”几乎没人能做得好,不动手去拿棋盘上的子就算是君子了。张三说你怎么走“马三进四”,李四说你应该“炮九平五”,这时候下棋的人就没有注意了,头都吵大了,哪还有什么自己的思路?若不按围观人的意图走,还通常会被骂犟子、呆怂等,下棋的被骂得脸红脖子粗,就差要干架。

在这些棋摊上总有一两个胜率很高的人,他们就属于第三层次。这个层次的人我估计高邮大约不少于一百人,他们在大众眼里是“高手”,行棋没什么漏洞,懂一些棋理,算度有四五步,在“天天象棋”上大约相当于“业五”“业六”左右的水准。“高手”下棋的时候,围观的就不敢插嘴了。他们敛声屏气,暗自揣摩“高手”这样走或那样走棋的道理。也会有不知天高地厚的指指点点,这时候“高手”会投来鄙夷的眼神,撂一句,“你也会下棋?”或者,“要不这盘结束跟我们来一盘,让你个马,二十元一盘敢不敢?”看棋的心里没底,只好知趣地闭口。

第二层次的水准在“天天象棋”上相当于“业七”“业八”的样子,他们一般不属于在棋摊上下棋,主要是水平相差大,没有挑战性,赢了也没什么乐趣。他们对棋理比较通,大局观比较好,对行棋各种变化比较熟悉。代表人物有:李俊新、李大宏、盛玉宏、丁爱青、沈昌文、郭明材、吴兆云、王志敏、叶炳林、刘元松、邵新华等,大约有三十人的样子。在高邮范围内组织的比赛,前十名中常见他们的影子。他们相互都很熟悉,经常几个人约在一个地方相互“切磋切磋”,嘴上都很客气,互称大师,说跟对方学习学习,下来却毫不手软。下完棋就喝酒吃饭,简单的几个菜就行,酒肯定少不了。当然,往往是输棋的人主动买单。第二层次的人下棋基本上都已形成自己的行棋风格,像刘元松擅长“中炮盘头马”,每个人都知他会这么走,但就是难破。吴兆云擅长“过宫炮”,而王志敏“闪击战”威力很大,等等。

第一层次相当于“天天象棋”上“业九”水平,他们对象棋各种开局熟悉,大局观好,算度深,注重运子效率,而且基本上每个人都藏有几把自己的布局“飞刀”,棋力差一点很容易中他们的“飞刀”。他们跟第二层次的人下可以让一只马,不让子的话,基本上十来步对手就会出问题。这些一流高手不轻易跟没有名气的人下,即使说要请他们喝酒,或说明多少钱一局,也不行。因为万一输了会影响名声,没必要冒这个险。这些人包括:陈旭、薛周海、张明、姜建中、张宏祥、鲍建国、王祥玉、吴军华等。如有扬州以上级别的比赛,高邮象棋协会就在这些人当中选派。他们一般不参加高邮范围类的比赛,当然如果奖金有足够吸引力,也会参加。虽然这几个一流高手在高邮范围内所向披靡,高处不胜寒,但参加扬州以上级别比赛成绩却不尽如人意,只有陈旭能正常在扬州一直保持前几名,可见山外有山,人外有人。陈旭从小酷爱下棋,现在五十大几了还是每天研究棋谱,他对象棋棋理的理解不是一般人能达到的。他说他下棋时不计算,靠对棋形转换的感觉来走棋。也不玩什么“飞刀”,没有“野路子”,给人感觉就很正宗。也有象棋高手,退出江湖不玩棋了。比如景利权,上世纪在高邮得过多冠军,现在可能觉得没意思了。偶尔下下,一般人还真不是对手,排在第一阵列没人有不同意见。

高邮前些年也出现过象棋天才级的人物。棋坛“小天后”沈思凡,14岁就已成为国家象棋大师,前无古人。高邮象棋界名人吴兆云在接受记者采访时说:“沈思凡是我们高邮走出去的中国象棋大师,是我们高邮的骄傲。”目前,在第19届亚洲运动会象棋集训队选拔赛中,沈思凡力挫群雄,名列女子组第二名,成为四位代表国家队出征亚运会女子队中的一员。预祝沈思凡大师在亚运会中取得好成绩,为祖国、为我们家乡高邮增光添彩!

失眠是对今天的依依不舍

□ 朱玲

去年闹腾晕眩,今年晕眩还没好利索,又新添了一症——失眠。

随着夜幕降临,白天萎靡的大脑皮层开始活跃,到零点达到峰值,全然没有一点睡意,但是不能再等了,丢下书,喝杯催眠的牛奶,躺下,心下忌惮,今天会不会入睡呢?默默地数着羊,一只,两只……十分刻意地酝酿着睡意。然而睡意迟迟不肯驾临。头脑反而变得越发清晰,白天发生的花生米那么大的事、芝麻粒那么小的事,都像放电影一样在脑子里过,甚至连早晨买菜时,小贩称两下还是三下眉的细节都未曾放过。同时还交织着各种千奇百怪、匪夷所思的念头,犹如黑暗中的烟花,在这里闪亮一下,在那里再闪亮一下,

纯粹跳跃性思维,自己根本没有能力控制局面,时间似乎被无限拉长。思维如此天马行空,躯壳却在床上辗转反侧,听到老公香甜的鼾声,我嫉妒得发狂,心里越急,情绪越激动,吓得睡意早跑到爪哇国去了。

深度的失眠像条恶狗,无度地纠缠我,凶狠地吞噬我。我越愤怒,失眠就越嚣张,我越反抗,失眠就越狰狞。真不知管睡觉的细胞干啥去了?这种亢奋的痛楚周期性地反复,我怀疑是一种不治之症。夙兴夜不寐,让精力和思维一损俱损,直接导致了在本该清醒的白天反而不能清醒,整个人都恍惚的,无精打采,思维混乱,神色憔悴,体力下降。然而,白天的困乏并不能阻止晚上的

继续跳跃。

与其在床上找不到一个合适的睡姿,不如坐起来看杂书,于是拿出一本八字预测术的书读起来,直到把自己累昏死过去拉倒。这么多天来倒没有昏过,却把个八字算命术看了个津津有味。

茫茫夜幕下,种下一株温婉的寂静。灯下,我独自排出自家的生辰八字,大运流年,细细掐算,用自己的灵魂与家人的灵魂切切絮语,却也乐在其中。渐渐地,我似乎破解了失眠的密码,学会了与失眠共处。

朋友圈里说,每一个失眠的夜晚都是对今天的依依不舍和对明天的紧张惶恐。眩晕和失眠大概是中老年妇女的标配,此时的我们不可能像年轻时的精力充沛、身体健康,病痛会时不时地不请自来,这是自然规律。所以,我们就当顺势而为,收起年轻时的锋芒毕露,代之以与万事万物和谐共处,圆融无碍。

韭菜盒子

□ 朱桂明

盆,冷却。韭菜洗净,沥干,切碎,盛入另一面盆,和入适量素油,锁住水分。待猪肉丁冷却,将两只面盆里的东西合而为一,反复拌,拌均匀即成馅。特别提醒:切碎的韭菜遇热则渗水,会影响后面的操作及最终的口感。

3、将“醒”了的面团揪成小面剂子。把小面剂子擀成椭圆形的面皮。在面皮内包入适量的馅,对折成月牙形,并捏成花边。此时的生韭菜盒子已经很好看了,仅差着色。

4、平底锅烧热,滑少许油,放入韭菜盒子,小火慢烙。分把钟后,用刷子韭菜盒子上刷油,覆过来,再烙。如此这般,待其两面都呈现淡淡的金黄色,出锅。油刷得不可太多——油刷得太多,就变成了“煎”。煎的

没有烙的好。

制作韭菜盒子,也可以用炒碎的鸡蛋或炒熟的虾仁来代替猪肉丁。

这是三种最基本的韭菜盒子。这三种韭菜盒子,表皮都脆,内里都软;它们都香、都鲜,但又香得不同、鲜得不同,各有各的特色。韭菜盒子里面的馅,搭配的食材五花八门。各地因地制宜,即可做出五花八门的韭菜盒子。舌尖之上的享受,多多益善!

馅中有虾仁的韭菜盒子,吾之最爱。此种韭菜盒子特别鲜,鲜得难以形容。只可惜,虾仁这种东西不是在那个地方都可以找得到的。故乡之高邮湖盛产大青虾和白米虾,皆可挤成虾仁。因此在故乡,要食馅中有虾仁的韭菜盒子并不难。此正所谓“靠山吃山,靠水吃水”。

韭菜盒子可当主食,也可当小吃,更可作为热菜,上酒席桌——特别是婚宴。“韭盒”,谐音“久合”,即“百年和合”,吉祥之祝福也!

春来螺蛳鲜

□ 姜新联

螺蛳从上面拽下来。这时,受惊吓的螺蛳会赶紧把身体缩回去,用力地吸着芦柴根,为保护自己而垂死挣扎。我们在清澈的荡滩上快速地摸索着,用不了多久就装满了一竹篮。

最舒心的就是踏着春光,跟着父亲去河边拾螺蛳。父亲扛着藕网在前面走,我拎着竹篮紧随在后。父亲将长竿的藕网放进水里,贴着河床慢慢地推下去,然后再拉回来,将网兜在水面上洗洗抖抖,再把藕到的东西倒在岸上。里面的东西杂七杂八,有小瓦片、碎砖头、水草根、螺蛳、蚬子、小河虾等。两三支烟工夫,便满载而归。

我们把满篮子的螺蛳带回家,奶奶高兴极了。她将螺蛳细致分拣一下,拿到河边用力清洗,然后放在水桶里再养上几日。待到要吃时剪掉尾部,放入带有清水的小盆里,滴上几滴菜油。奶奶说:菜油的香味,能把螺蛳壳里的寄生虫引诱出来,同时也能吐净了体内的泥沙。约半个小时后,便可上热锅爆炒了。

爆炒螺蛳时,锅膛里要大火,铁锅要烧热,倒香油,放姜片、辣椒丝。待到爆炒的螺蛳在锅内“滋滋”地响,倒料酒去腥味,加糖加生抽老抽提鲜,后宽汤烹煮。十分钟后,奶奶揭开锅盖撒上葱花,在一旁等不及的我,不由自主地用手拈一只,吹一口冷气轻轻一吮,爽嫩的螺蛳肉随着螺壳里的汤汁顺势滑入嘴里,韧劲里透着绵软,味道里浸着鲜美。一大盘螺蛳上桌,父亲会斟满酒杯,一筷夹一个,舌尖轻顶螺蛳口,轻轻一啜,“味溜”一声连汤汁带汁吃得有滋有味。小时候,我不仅喜欢嚼螺蛳,有时还把螺蛳的汤汁用来泡饭,吃起来那才真叫带劲。

以前大集体隔河泥,在田间地头的泥塘里,随手一抓就是大把的螺蛳。家里来客,没有荤菜,奶奶将螺蛳煮熟,剔出螺蛳肉,用盐揉搓几遍后洗净,配上嫩韭菜,就能炒出别样的美味。螺蛳是我们水乡人家待客的家常菜着。

乡人汪曾祺先生在散文《故乡的食物》中深情地描述道:“用五香煮螺蛳,分给孩子,一人半碗,由他们自己用竹签挑着吃。”又到一年吃螺蛳的季节,不知不觉想起了奶奶,儿时的记忆又闪现在眼前。

韭菜盒子是一种传统美食,最初流行于北方,因为好吃,后来南方也到处可见其身影。

袁枚是乾隆嘉庆时期的大才子。他在《随园食单》一书中云:“韭合——韭菜切末拌肉,加作料,面皮包之,入油灼之。面内加酥更妙。”袁大才子所说“韭合”,即“韭菜盒子”。

韭菜盒子制作过程如下:

1、温水和面。不能用开水,也不能用冷水。用开水,擀出来的面皮则软。用冷水,擀出来的面皮则硬。做韭菜盒子,面皮须不软不硬。和好的面团,得盖起来“醒”半个把小时。现在“三高”人群比较多,因此并不提倡“面内加酥”。要加酥也不难,和面时放点熟荤油就成。

2、猪肉去皮,切成丁。炒锅坐火,倒入花椒油,油至八成热,放入猪肉丁和生姜末,翻炒。翻炒至猪肉丁发白,加入酱油与味精,再次翻炒。两三分钟后放适量水,撒适量糖,盖锅盖,煮至卤子差不多耗尽,即可盛入面

清明前一个月,是螺蛳肉最肥美、口感最好的时候,民间素有“明前螺蛳赛肥鹅”的说法。

这时节,菜场有了许多卖螺蛳的小摊贩。摊位上一个个盛满清水的大塑料盆里,浸着黑乎乎、蠢蠢欲动的螺蛳。卖螺蛳与卖黄鳝、卖龙虾的一样,总是顾客盈门,生意特别好。尤其是小饭店和做夜市小吃生意的,常在这里选购新鲜螺蛳。傍晚时分,邀三五好友围坐一桌,炒一盘螺蛳,轻吮慢嚼,聊三两句家常,已然是城市慢生活的一大特色。

里下河地区沟渠纵横、水草丰茂、河水清澈,水底蠕动着的一颗颗色如翡翠、状如宝塔的螺蛳。从水底爬到水边,密布在码头的石缝里、木桩上、草丛中。它们悠闲地掀开顶上的厣盖,吐露出两根软绵绵的触须,探出半个身子。各种杂鱼穿梭、游弋于茂盛水草间,虚实有致、动静相宜。清浅水流中,自然少不了蛙螺蛳蚬。

上小学的时候,每逢周末,都会约上几个姐妹去村西的荒荡里摸螺蛳。那儿的芦柴根上,青褐色的螺蛳懒洋洋地吸附在上面。我们卷起裤腿,站在水中顺着河滩,轻轻地把