

乡村烟火

□ 于宇

白发与炊烟

母亲年轻时就已满头白发,我曾笑她:妈是白头翁。

白发苍苍的母亲,好像一生都没走出过灶房。三尺灶台是她的用武之地。每天早中晚袅袅升起的炊烟,记载着母亲的丰功伟绩。

小时候,我常帮妈妈烧火。烧火时,我会偷偷地掺杂些“私活”,譬如,在火叉上烤一条小咸鱼,再譬如,在灶膛里埋两个山芋。妈妈佯装不知,笑。于是,我的小秘密全藏在炊烟里,悄悄地随风飘走了。

后来,我长大了,当兵了。再后来,我复员到城里工作了。离家渐行渐远,但母亲的白发与儿时的炊烟常缠绕在一起,不时地飘忽在我的脑海中,直到——今天的我也鬓发如雪,成了白头翁。

汪豆腐

你去过周巷吗?周巷那时是一个乡,离我老家很近。此地的汪豆腐堪称一绝,远近闻名。

豆腐都切得细细的、方方的,配上老母鸡汤、虾米、茶干、葱姜……一样都不能少。

我第一次吃汪豆腐时,还闹过一个笑话。厨师将豆腐端上桌,满满的一大海碗呢,红白相间,上面撒几粒蒜花,模样儿极拉拢人。最迷惑我的是,它竟然不冒一点热气。性急嘴馋的我,忙不迭先舀一勺进口,“啊!”我被烫得眼睛流泪,嘴里直喷火;既咽不下,也说不出话。厨师笑道:这就叫不烫不相

识,性急吃不得热豆腐。
——原来,这豆腐表面,被一层薄薄的鸡油封着。

牛屎巴巴

小时候,妈妈上街回到家,我总习惯地扒开她的竹篮,找有没有好吃的,几乎每次都不会让我失望。妈妈笑我:馋猫!

有一回,妈妈兜里的钱花光了,空着手回来。妈妈知道我又会扒她的竹篮,半路上突然来了“灵感”。

那时,乡下人常把牛粪做成圆圆的巴巴,贴在墙上晒。晒干了,当柴烧。妈妈就从熟人家的墙上扒了一块牛屎巴巴,用围腰盖着带回家。性急嘴馋的我,抓到手里,看也没看,就往嘴里塞。

“哎哟,屎,牛屎!”妈妈一把抢过去,笑得前仰后合。笑时,发现那巴巴已缺了一角!

“六大碗”

过去在乡下,能遇到请吃“六大碗”,那一定是这家有大事。记忆里,儿时的农家喜事多多,乔迁、婚事、寿庆……于是,“六大碗”便顺势而生,且世代传承。

所谓“六大碗”,即六样大菜。鸡鸭鱼肉自不可少,红烧肉、狮子头是当中的“明星”。这有点像戏曲里的生旦净末丑,每一碗都是一个角色。

农家酒席开始时,热情的主人会为吊客人的胃口,六个角色往往不是一次全部登场,而是一碗一碗地

逐个亮相(其间,会穿插一些冷盘或小菜)。六只碗就像盛着六个谜语,只有当众人吃到最后一碗,谜底才会揭开。

我小时候随父母吃过多次“六大碗”。那时的乡人肚皮瘪,油水少,所以吃不出“三高”,倒是我们小孩子吃过一次就上了瘾,回家路上缠着大人问:明天还有“六大碗”吗?

“六大碗”只是个笼统的概念,没有固定的菜谱,而且,还有“八大碗”“十大碗”呢!这要寄希望于风调雨顺,农家的日子富裕了,不管多少碗,碗碗都是色彩斑斓。

锅巴情结

当下要说锅巴多么好吃,似乎有点矫情,但在旧时,见到锅巴可是件要流口水的事情。

锅巴的制作不难。将饭从锅里挖出,只剩下紧靠铁锅的薄薄一层,然后用文火慢慢炕,炕到锅巴渐渐发干,再沿四周浇点菜油,继续用小火慢炕,炕到变成金黄色。嘿!一锅上好的锅巴就可粉墨登场了。刚出锅的锅巴黄澄澄的,咬一口,既脆又香。

锅巴好吃!我和儿子有共识。儿子每次去他岳父母家,最爱做的一件事,就是品尝他们家铁锅里炕出来的锅巴。可叹他岳父母也真热心,女婿一句话,他们就当钢枪扛。于是,刷锅做饭劈柴,忙得不亦乐乎。当一大盆锅巴端上桌,我那犬子连呼:哇塞!满脸放光……

现在城市里锅巴难得见。我只在吃火锅时,偶尔在配菜里遇见,但已吃不出旧时的感觉。是好吃的东西太多,还是人的味觉出了问题?是,也不是!

——旧时的味道,只能在记忆的隧道里寻觅。

野荠菜

□ 陈谷登

娘被人家推倒了,还崴了脚,脚肿了好大。她一连在床上躺了几天,发狠一定要找对方算账。然而就在她的脚快好的时候,那个推她的人拎着一篮荠菜,上门赔礼道歉来了。奶奶总算消了气,原谅了人家。听到这里,我带着弟弟妹妹们吃下了那碗荠菜粥。虽然有些勉强,也没有感到受了多少教育,但是让我们对荠菜有了一个比较深刻的印象。

我们的学生时期,没有晚自习和补课,放学回家和星期日,我和弟弟妹妹们的主要任务就是外出打猪草。每每拎起篮子,拿着铲锹或镰刀,来到道路旁、田埂上、荒地里,众多野草中总少不了荠菜。回家倒在猪圈里,那猪拱来拱去,总是拣着荠菜吃,那么津津有味,这让我们颇有些成就感。

工作了,在一所农村学校教书,还当上了学校领导。卫生大扫除是学校的一项正常工作,却有一件事感到有些闹心,那就是操场上、房前屋后的杂草除了又长,特别是暑假过后,整个校园杂草丛生,因此除草成了大扫除和劳动课的一项主要任务。我让后勤人员

定期用“灭草灵”喷杀,但收效甚微,它们有着旺盛的生命力。

从乡镇来到了县城,生活上并没有多大的变化。每每想起荠菜,喜欢也好,厌恶也罢,却是很少见到它的踪影了。有时也能在菜市场见到,但听人家说那是人工种植的,没有野荠菜好吃。

退休了,我和老伴有了大把自己支配的时间。我们经常乘坐对老人实行免费的公交车,来到乡下。我到小河边钓鱼,老伴到地头里挖荠菜,到了下晚回家,收获满满。小鱼煮着吃,荠菜则是用水煮开后捞出锅,作为食材备用,加工成多种可口的食品,简单的有荠菜粥、荠菜汤、荠菜咸菜,还可制作荠菜饼、荠菜包子、荠菜饺子、荠菜汤圆、荠菜肉圆等,可谓是品种多多、花色齐全。

其实,荠菜不仅可制作各种美味佳肴,还具有广泛的保健和药用功效。荠菜中含有大量的蛋白质、维生素、胡萝卜素和矿物质,长期食用可以提高人体的免疫力;荠菜中含有乙酰胆碱和季铵化合物,能降低血液和肝脏中的胆固醇及甘油三酯含量;荠菜性寒,具有清热解毒的功效,可以有效缓解体内热毒引起的咽喉肿痛、口渴咽干、咳嗽痰黄等症状;荠菜中的粗纤维可以促进肠道蠕动,起到利尿消肿、改善便秘等作用。

家,把礼物带回家,也把笑容带回家,给家人更多的拥抱和亲情的陪伴。

快过年了,商品街、步行街、世贸、金街……所有的大店小铺早已热闹起来。琳琅满目的商品,热情满满的招呼,喜气洋洋的服务……

快过年了,我们开心地笑着。生活是多么幸福、美好。我们都是中国人,都在过我们中国人的年,生生世世,永永远远。

解放前,我家在周庄镇开过一个首饰店,也是镇上唯一的一家首饰店。主要经营项目有三:一是代售从上海、无锡、泰州等地买来的金银饰品;二是制作一些工艺不太复杂的金银饰品,比如戒指、手环、项圈、手镯、脚镯等;三是来料加工改制,比如一个银项圈改制成一副手镯脚镯等。店门面只有两间。一间陈列金银饰品,由一个整天笑容满面的账房王先生负责接待顾客,收款付物。一间是作坊,一个师傅带一个年轻的学徒兼杂工。师傅姓马,从泰州聘请过来的,是家传的手艺人,五十多岁,除了夏天,他都戴着一顶黑色的瓜皮帽,穿一件浅灰色的长布衫。加工金银饰品时,他坐在一个高高的板凳上,上体前倾,伏在一张光滑明亮、一尘不染的长方形案台上,手拿一把银白色的小手锤,在一个巴掌大一点的铁砧子上轻轻敲打着,发出“的的”“的的”的声音。

周庄镇西临漕汀河,南通泰州,北达兴化,是一个繁华的集镇,周围四乡八村的人都喜欢到此来买东西,因而我家首饰店的生意很好。服务态度也很好。接待顾客时,如果是男性,不管是年轻人还是老年人,账房王先生都笑呵呵地先敬上一支当时很风行的“老刀牌”香烟(当时大部分人抽旱烟或水烟)。售出的饰品先用一块象征喜庆的红绸子仔细包好,再装进一个精美的首饰盒里。顾客走时,账房王先生都扬一扬右手,道一声“请走好,欢迎下次再来”。每当接受来料加工和付货时,账房王先生都从柜台下面拿出一个叫戥子的特制小秤——秤盘直径只有十公分左右,像个小碟子,秤杆也只比吃饭用的筷子稍长稍粗一点——让顾客仔细看清斤两,好放心。

周庄地形是长条状,东西长南北窄,一条长约二百米、用麻条石铺成的街道纵贯周庄东西。庄东头、西头各有一家铁匠铺,一家姓孙,一家姓丁,其名字不详,庄上人都习惯称为“孙铁匠”“丁铁匠”。

孙铁匠有个孙子叫孙家安,和我周庄小学同班同学。我上学放学都经过孙家铁铺,下午放学时

皮囊

□ 王焕其

二十多年前就职于苏南一家国家级机械研究所。为了适应市场发展、实现增产增收,研究所销售公司也代理国际一线品牌气动、自动化机械,如日系的C社产品。后来欧美的B公司也看中了研究所的资源和在业内的影响,谋求合作。这样一来,我们销售工作又多了一个品牌代理。说实在话,那时我们对日系产品比较熟悉,也知道市场和客户在哪里,但对欧美品牌的客户接触不多,心里没底。记得刚代理那段时间大家都比较茫然,每天早上八点半开始的班前会,总经理都到我们销售公司来询问欧系产品的推广订货情况,为我们打气。

记得是2002年春,销售公司门口停下一辆车,车内走下一位五十多岁的中年人。他戴着一副深度近视眼镜,清瘦儒雅。我接待了他。从交谈中得知他姓徐,无锡人,是沿海某市一家高新技术企业生产测试设备的总工程师。该企业生产汽车测试设备,想采用柔性气缸配置顶升系统,我推荐了刚代理的欧美B公司的双节皮囊气缸,并提供了两副四只让该公司试用。一段时间后,徐总反馈的信息是皮囊安装空间、承载负荷能力、允许的倾斜角度及回位力完全符合设计要求,可以批量订货。这个消息让我兴奋了好久,也鼓舞了我和同事们。由于那几年国家对汽车尾气排放新标准检测工作刚实施不久,此设备属于旺销阶段。徐总公司的设备供不应求,也带来

首饰店·铁匠铺

□ 夏志强

和孙家安同路,顺便找到孙家铁铺那儿玩会儿。铁铺一边搁着一块又长又宽的木板,摆放着镰刀、铁锹、锄头等农具,火钳、铁铲、菜刀等一些生活用品,还有巴钉、牛头钉、枣核钉之类用来打家具或修木船用的小铁器。一边堆放着从铁炉里掏出来的烧过的煤渣。孙家安下午放学回来的任务就是蹲在煤渣堆旁,用一把小火钳拨弄着煤渣,把一些还没有完全烧透的煤渣挑出来,可继续用。我也在一旁帮忙,那时学校不布置家庭作业,闲着也是闲着,偶尔还能挑到一些废弃的牛头钉、枣核钉、小铁块什么的,可以聚集起来换麦芽糖吃。

孙家安的爷爷和爸爸在打铁时,腰间都系一条蓝灰色的大围裙,围裙上布满了被铁花烧成的小洞眼,肩头上搭一条毛巾,夏天上身只穿一件用白土布做的背心。他爷爷一手执小锤,一手用一把钳子夹着一块烧红的铁,他爸爸抡大锤。小锤发出清脆的“叮”的声音,大锤发出沉闷的“当”的声音,你一锤我一锤,配合默契,“叮——当”“叮——当”的声音传得很远,而且富有节奏感,煞是好听。就这样,一块铁就神奇地变成了一把镰刀或一把铁锹。锻打好的铁还要立刻放到一个水盆里,“嗤”的一声,刹时冒出一股青烟,名曰淬火,经过淬火的铁件更加结实耐用。

打铁是个又苦又累的手艺,由于成年累月弯着腰劳作,孙家安的爷爷五十多岁背就驼了,他爸爸四十岁不到背也挺不直了,两条粗壮的手臂上可以看到许多紫褐色的小斑点,这是多年飞溅的铁花留下的烙印。整天在“叮叮”“当当”的打击声中度过,听觉也受到影响,跟人讲话时,嗓门特别大,生怕别人听不到,其实是自己听力下降了。

俗话说:世上三样苦,打铁、捕鱼、磨豆腐。打铁是三苦中的第一苦,的确是这样。

快过年了,大街小巷的人和车多起来了。冬天的冷空气热情地升着温,太阳晒着,暖洋洋的快活。在外辛苦工作快一年的人,回到了家,陪家人采购年货、打扫卫生过好过年。过年,依然是他们一年一度最传统最隆重的团圆和相聚。

快过年了,豪气的老板坚持码好一堵堵“钱墙”,在年终大会上发放现金,给辛苦了一年的打工人回家过年。他们捧着厚厚的一摞摞

快过年了

□ 王晔

现钞,心满意足这一年的好收成,期待来年挣得更多。他们会更拼搏更奋进,让日子越来越好。

快过年了,更多的男人、女人——他们是儿子、女儿,是丈夫、妻子,是爸爸、妈妈——把收入带回