



缸·盆·坛

□ 汪泰

我小时候,见得家中厨房间的大缸小缸、大盆小盆和大坛小坛。

奶奶把厨房叫“锅上”,锅上有一口很大的缸,大缸旁立着小缸,有用来洗碗的盆——“头盆”,角角落落里还有一些大小不一的坛子。天井里,老桂花树旁卧着一只广口圆形矮盆,里面的水是奶奶从大院的井里打上来,崴着一双小脚拎回家的,我们都舀这口盆里的水漱口洗脸,时有树叶飘在水面。我和母亲从泰兴回到高邮的那年,公家在大院里建房,把奶奶种在院内的一片蔬菜全铲了,奶奶气急了前去理论,这才知道,好大的一个汪家大院被祖父献出去了。看着菜园被毁,奶奶气得发抖,拎了一桶井水倒进矮盆,把双脚浸在水里,心中才平息了一些,那是一个夏日的下午。打那后,奶奶留下了两腿酸疼的病症,医生说是被井水逼的,夏天的井水寒,伤了筋骨,难好。

大缸用来盛水。从“臭河边”挑来的水倒进大缸,奶奶抓把明矾放在碗里,热水化开,倒入缸中,用小棍搅动。随着缸里的水涡慢慢平息,水也慢慢澄清,缸底沉了一层厚厚的灰蒙蒙的水脚,奶奶说,好了,可以用了。

在我们孩子眼里,这水缸很大,直达胸口高,手臂伸出够不着对边,能装好几担水。那时,水都是职业挑水人担的,一担水几分钱,过几天挑一次。挑前要清一下缸底,把水脚刮尽。奶奶用把杯刮水,搪瓷把杯的底都磕坏了,露出黑黑的一大块。

腌大菜的季节,这大缸便是最初的容器,一层菜、一层盐,奶奶往每棵大菜的菜心里撒些盐,说这样才腌得透。大菜码好,压上重物,腌两天,把菜上下翻倒两次,便可吃了。奶奶拿出一棵菜,挑了菜心,切碎,淋点麻油,用奶奶的话说,透鲜,嘞脆。大菜腌透了,把整棵的大咸菜拿出打成菜把,纳入洗净的大坛子里。坛子口小肚大,装满了,把坛口蒙实

扎紧,待吃时,拿一棵切了,或生吃,或炒慈姑,或咸菜慈姑汤再放块豆腐,或煮小鱼,便可度过缺少新鲜蔬菜的漫漫冬季。过了冬春的咸菜,天一热,便要生臭味,变臭之前取出用锅烩了,晒干,就成了梅干菜,用来烧肉,咸菜比肉好吃。那时锅上还有些小坛子,里面沤着粗粗的苋菜梗,打开盖子,臭气熏天。饭锅里炖了上桌,奶奶说,小伢子吃一点,去湿呢,不长疖子。我就是不愿碰,臭得很。我对倚在墙舂杵的这些大大小小的坛坛罐罐充满敌意,不知里面的臭味是怎么来的,与咸菜坛子里的臭咸菜可有关系?

搁在大水缸盖上的头盆,是洗碗用的。一段时间每天晚饭后的碗由我洗,我端来装了水的头盆,坐在桌边边洗碗边和姊妹们听奶奶说山海经。我们渐渐长大,大缸里的水也逐步成了我和弟弟的责任。

家里的那口大缸,一直在用。锅上的屋子有三间,屋面常漏雨,没有排水系统,污水随手倒在门外,让其渗漏到地下,很不洁净,奶奶常发牢骚说,哪天能有个好锅上,死也瞑目了。在我插队前,爸妈下了决心,把三间烂锅上拆了重建,旧砖瓦旧木料,三间变两间,大缸小缸留在了新锅上,担负着不变的责任,只是年复一年的腌大菜时光,换小缸临时贮水。新锅上还砌了小巧的烧草的新灶,买了新煤炉,奶奶高兴煞了,说做梦也会笑醒。

刚开始有自来水,整条巷子只有一个水龙头,由一位还俗的老尼管着,一担水(一张白铁皮敲成的两只水桶)几分钱,挑回家倒进大缸,水是清澈的,能直接吃用,不再用矾水沉淀了。后来自来水管铺进家门,砌了水池,龙头一开,淘米洗菜,汰洗衣被,方便极了,大缸小缸被冷落一旁。几年后,占着位置的大缸被移到天井,放在我房间的窗下。父亲在大缸里养了只小乌龟,放点黄沙。冬阳下,祖父拉着小孙子看乌龟,小孙

子伏在缸沿上,看着乌龟问这问那。后来,乌龟在一个夏天被热死了,大缸又被移到桂花树下,反扣过来,缸底朝上。树旁原来的那只广口盆,早在奶奶去世的那个冬天的一个早上,竟不知为什么四分五裂碎在地上,追它的老主人去了。那年,奶奶刚过了虚七十岁生日,是我插队下乡的第一年。

老家的天井地面,原来铺的是砖头,年代久了,这些砖头龃牙咧嘴地裂着,砖缝里长着杂草,许多砖踩下去,冒起的脏水打湿鞋袜,走在上面,心生惶然。爸妈下了决心,把家里的一堆废砖砸碎,买来碎石子,请瓦匠师傅浇了水泥地坪。瓦匠师傅临走看中了桂花树旁的那口大缸,于是约定,待地坪结实以后来搬缸。新地坪平坦干净,儿子高兴得在地上打滚,用粉笔在地上画画。走在平坦洁净的水泥地面上,心里很舒服。不知那口大缸在何处,有何用。

母亲在学校的女同事们,交流用坛子做泡菜的心得,于是母亲也在杂货店买了一只泡菜坛。坛口下有一圈飞檐,檐一周有水槽,把菜料放入坛内,盖上盖子,槽里倒水,水隔绝了坛口内外的空气,泡菜不易坏。母亲试着做了几次,我们也没觉得有多好吃,这坛子就搁在一边无人问津了。家里的坛子是腌制萝卜干的好器具。烫卤晒干后的萝卜干,用炒热的花椒盐拌匀放进大大小小的坛子。坛子口小,易于密封,萝卜干可保存很长时间,成为早晚佐粥的小菜。奶奶在时,常抓把萝卜干切碎了,滴几滴麻油,香得很。母亲传承了奶奶腌制萝卜干的工艺,腌出的萝卜干嫩、甜、香。一次,我带了一包到师范宿舍,一眨眼工夫,就被同学们拈光了。

时代变迁,很多人住进高楼,生活有了质的变化。我老家原来的那条叫汪家巷的老巷子也拆迁开发成了几幢楼房的小区。临时安置搬家时,家里人带走了那口多年的小缸,搬到临时的地方用来装水,又带走了一只黄色的鼓形米坛,坛外面面上有一条似龙非龙的图案,还拿了一只不大的大口坛子,说可用来腌制咸鸭蛋呢。待小区建成搬回新家时,那口小缸也被留在了原处,新家没有容它的地方了。

我再回视这盆墨兰,像一位长相普通的少女,身材健硕,终年墨绿,美而不娇。半掩在窗帘后面,不争不抢,不炫不言,选择适合自己的位置和环境,默默吸收养分,等到属于自己的季节,灿然开放,而且年年盛开,花期又长,带给人一冬一春的喜悦。

特别是刚过去的夏天,办公室调整租摆花卉,种花人一不小心将这盆墨兰调整走了。看着空空的花架,我十分地怀念。种花人得知我的心思,想方设法在冬天将其找回,并抱歉地说,由于没有这里恰到好处的光照,到现在还没看到花剑,今年也许看不到开花啦!我开心地说,回来就好。我用湿纸巾为其擦拭每片花叶,每日端详它油绿健硕的身姿,祝福它健康快乐地成长。数日后,墨兰仿佛听到我的呼唤,一簇簇新穗从茎部冒出来,成长,开花,送给我新的惊喜。

谢意!‘慈母手中线,游子身上衣。临行密密缝,意恐迟迟归。’古今中外,有多少诗句来赞美我们伟大的母亲。对于我的母亲,我们一直很愧疚。从她四十岁到七十岁,我们都没给她办过一次生日宴会,一是因为母亲生日在正月初二,不太方便;二是母亲一生节俭,不愿铺张浪费。这次母亲八十岁,我们下定决心给她热闹热闹。让我们举起手中的酒杯,共同为我的母亲祝福,同时,祝天底下所有母亲福寿安康、幸福永远!”我也上台朗读了自己写的贺寿嵌名联:“松峙南山,翠影长昭八秩健;云翔北海,瑞光遍映百岁安。”还清唱了部队歌曲《打靶归来》,引得台下来宾跟着节奏拍手。

这是岳母八十年来,头一回热热闹闹、“奢侈”地过了个生日。在大家的欢声笑语中,这场寿宴画上了圆满的句号,也成了全家人心中一段温暖又珍贵的回忆。

岳母生日

□ 王功林

氛围。岳父母热情地和每一位前来拜寿的亲友打招呼,还一起合影留念。

傍晚,酒店宴会厅灯火通明,来宾们纷纷抵达。岳父母端坐在主宾席,看着满堂的亲朋好友,欣慰的笑容始终挂在脸上。

在显示屏播放岳母生活照片剪辑的视频后,一家人依次登台,向大家致意。在外工作的孙子致辞简短,却满是真诚。女儿则声情并茂地说道:“各位来宾、各位亲朋好友,大家新年好!感谢各位在百忙中来参加我母亲的生日寿宴!在这里,我代表全家向各位致以深深的

季家班

□ 陈仁存

高邮东大街街巷口从前有个季家班,是唱扬剧兼香火大戏的戏班子。季家班雇一条舫船停在大淖河边,弄船的徐老大和老伴不出行的时候就在河边上摆个小杂货摊子,卖些大淖人常需的东西。季家给付的佣金足够他们过得宽宽绰绰,还在乡下买了十几亩熟田。徐老大也学着哼几段大陆板、补缸、倚侑调。他把孙子春林送到季家班学“打鼓佬”。舫船的舳板桐油油得照映人脸,早晚被拖把拖得干干净净,摇橹上积着厚厚的青苔,太阳一照好清香的。每当那张绛红色的帆船牵上高高直立的桅杆时,大淖人就知道季家班又要下乡唱戏了,所以河边上总是站满了人,不是送行胜是送行。季家班班主季大昌第一个踏上跳板,这在礼数上是必须的,接着是打鼓佬、拉文场的,然后是男、女角儿,抬箱、打杂的。季家班五只衣箱,在同行里属于富有的。况且,季家班代代不缺好角儿,看他八岁的孙子正道生得大头大脸,嗓音清亮,天生就是个唱大面的料,虽然六岁那年出天花留下一脸麻子,但不会影响成将来的大角儿,私塾先生给他起了个字“德本”,后来即以字行。如今是季德本跟在祖父后头上船。

季大昌擅用鼻孔吹笛,船一出发他就吹,悠悠扬扬;他儿子季巧罗吹唢呐,从船出发吹到船靠码头,父子俩珠联璧合。季德本吹了笛子又去吹唢呐,祖父和父亲不让他长时间地吹,怕他“小肠气”吹掉下来,但他就要不停地用劲吹。他的肺活量越吹越大,到了变声期的时候非但没有倒仓,反而声若铜钟,唱、念、做、打,程式娴熟。他的腿功、腰功能做大靠夹鞭、拧身跨腿、椅背倒提。他是花脸戏为主,武戏为辅,从十五岁就开始演包公,到哪里唱戏的消息都会不胫而走。

1943年端午,季家班的船在长江八圩被日本鬼子飞机的炸弹炸沉,船上二十多人只有

季德本、德本的表妹丁桂芬及春林幸免于难。当时徐老夫夫妻俩抱着摇橹,见三个年轻人的头从浪尖中冒上来,几乎在同时松开手,将摇橹推给他们,老夫夫妻俩自己却沉了下去。三人抱住摇橹游到江南岸边,被巡逻的新四军救了上来。他们从此在新四军文工团演戏,成为部队文艺兵中的模范组合。解放后已成夫妻的季德本、丁桂芬和春林跟随老首长吴越回到本县。吴越是县长,他让季德本当新成立的县扬剧团团长——人称“麻团长”。

季德本既当剧团领导又当演员兼导演,正面临百废待兴。他唱大面,丁桂芬唱青衣,第一场戏演的是扬剧《白蛇传》,一个扮法海,一个扮白素贞。事后季德本去了天津,拜盛衰戎的徒弟李寿福为师,苦练技艺,把裘派的铜锤花脸融入自己的扬剧行当。

扬剧《秦香莲》演出成功,轰动苏北乃至江南。季德本声腔高亮醇厚,松、空、通,提、跳、弹、蹦,声情并茂:“包龙图打坐在开封府,叫一声驸马爷细听端倪……”让人从扬剧里能听出裘派的“挂味儿”。扬剧悲情凄婉的旦角戏居多,也有大锣大鼓的喜庆热闹戏。季德本琢磨把京剧《姚期》《将相和》等移植到扬剧,使小开口、大陆板、补缸等曲牌的男腔变得刚毅坚强、铿锵豪情、深藏意蕴,“皇恩浩调老臣龙廷独往,龙恩重愧无报心意彷徨……”

现代京剧《红灯记》,季德本装鸠山,脸型、体态合适不过;丁桂芬装李奶奶,儿子季爱国装李玉和,女儿季爱华装李铁梅。这场革命样板戏让季家人包了,到省里参加文艺汇演,南京军区许司令员都跟他们一一握过手、拍照。

在乡下巡回演出一场接一场,辛辛苦自不必说了。季德本看到儿子、女儿在戏中都能有闪烁火花的目光,老练成熟,自感欣慰。春林也把自己的儿子带成了好打鼓佬。季家班人马不缺。

家乡的雪里蕻

□ 江波

亲怕瓷坛磕碎,特意用晒干的荷叶裹了三层。入学后的苏州七子山军训,时时给家里写信,一次回信里夹着片风干的雪里蕻叶:“医者务必讲求于精,德贯于行,和最基本的雪里蕻腌制一个道理,认真做且顺天时地气才能做好。”

三十四年求学和漂泊终于在北京安定下来,那些雪里蕻却在记忆的陶瓮中缓缓发酵。北京家里雪里蕻菜缸放在厨房,每次腌制的时候,母亲总说这里比家乡少了些水汽,腌不出高邮的味道。我知道,有些滋味注定只能留在出发的地方,无法带走。

回乡过春节的前夜,恰逢寒潮,霜花在玻璃窗上蔓延,恍惚间又见高邮湖的薄雾漫进书房,而那些碧玉般的菜梗便在记忆深处继续生长。

乙巳年正月初二,是岳母八十岁生日。这场寿宴,早在去年春节亲友团聚的宴会上就提上了日程。当时,八十五岁的岳父满心欢喜,举双手赞成,岳母却有些犹豫。

岳父母育有二子一女,大儿子二十多岁时因病离世,成了他们心中永远的痛;二儿子、儿媳属打工族,忙于工作,操办母亲八十大寿的重任,便落在了女儿、女婿身上。一番耐心沟通后,岳母也终于想通了。我们提前两个月预订了酒店,和岳父母、哥嫂仔细商量,邀请了一众亲朋好友,定下十桌酒席。

生日那天上午,冬日暖阳温柔地洒下,微风轻拂,格外宜人。亲友们带着精心订制的寿桃等礼品,陆续来到岳父母家,为岳母祝寿。客厅的案桌上,寿桃摆放得整整齐齐,电子蜡烛灯散发着柔和的光,处处洋溢着喜气洋洋、欢乐融洽的