

文游基



在线投稿: <http://tg.gytoday.cn> 新闻热线: 84683100

刊头题字: 殷旭明

详情请浏览“今日高邮”网站 <http://www.gytoday.cn>

秧苗活棵了,秧苗返青了,秧苗分蘖了,秧行里看见杂草了。天气渐渐变热,要给秧苗松根除草。杂草攫取养料长起来可凶了,秧苗争不过它。给秧苗松根除草一是推耙,又叫趟耙。一掌宽的木板上钉几排寸长的铁齿,装上竹把子,在秧行里拖动,铁齿把水里的杂草连根拖出来,顺势把秧棵的根部疏松疏松,让秧苗的根须受点小伤,促进根系长得更好更壮。二是用手在秧棵的根部四周抓抓挠挠,扯断部分根须,给秧苗松了根,也顺便把秧行里的杂草拔出。拔出的草打成团用手揣到泥土深处或用脚踏到泥里。这个过程就是打肉耙,意为用手代替了木耙。

薅秧草

汪泰

推耙不算算人,打肉耙要弯腰,双手不停在水里扒来扒去,有点累,对于我们来说还可忍受。我们最怕的是蛇和蚂蝗。农民对我们说,蛇不要怕,是蛇怕你,蛇见到人远远就游走了,谁见过在秧田里被蛇咬过的?蚂蝗可不那么客气了。人一下水,它就感觉到了,它能迎着水波找到人或牲畜,悄悄贴上你的腿,吸在你的皮肤上,用它那柔软的门牙咬破皮肤,吐出一种不让血液凝结的物质,然后尽情享受大餐。吃饱了悄悄松开吸盘游走。这个过程你有丝毫无知觉,感到有点痒了或看见水里有血了,你才知道喂饱了蚂蝗。有时别人看见你出血了才提醒你,腿上的血可要流好一阵呢。没办法预防,只有常瞄瞄自己浸在水里的腿。经常能看见一条蚂蝗正叮在你腿上呢,一种肉麻让你心里感到痒怪,用手捏住它往外拽可拽不出,有吸盘的嘴巴还陷在你的肉里。农民要我们别怕,松开手,用手在旁边拍打皮肤,蚂蝗就能松嘴,就能抓住它。可不能让它再害人,得弄死它。人站在水田里,怎么弄?拽成两半就成了两条。老乡要我们掐一根草茎,穿进蚂蝗的口腔,把它翻过来,扔到田埂上,太阳一晒就烤干了。薅秧草,被蚂蝗咬过,那是常事。

秧苗长得膝盖高了,还得薅一次草,要去除夹在秧棵中的稗草。稗草可厉害了,长得又粗又壮,秧棵的养料都给它抢走了。分辨稻秧棵和稗草,可从外形看出,稗草叶片颜色较浅,中间还有一条浅色的茎脉。找到了,用手顺着摸到根部,用手指探到根

底,向上用力把稗草抠出来。不这样,就可能把靠在一起的秧棵带拔出来了。

秧田里还有一种草,是野荸荠。从茎叶到果实就是荸荠,只是小了一大套。把它的茎叶掐下,用两只手指捏住一捋,哗哗啪啪地响,那果实小指头尖大小,洗净,丢进嘴巴。我也学着农民的样子,在秧田里用水洗洗,怕不干净,用衣角擦擦(这样就干净了么?这秧田里的水就是脏的),也丢进嘴里嚼嚼,甜丝丝的,就是荸荠味。

在膝盖高的秧棵里薅草并不吃力,可半天下来,我们吃了大亏。和我们一起下田的社员们都在双臂缠上用化肥袋裁成的塑料膜,用绳子扎了。有人要我们也这样做,说秧稍子戳人呢。我们却不以为然。

下田干了半天,才知道,护上双臂是必要的。那秧苗的叶尖戳到臂膀的皮肤上,不一会儿就现出一个红点,痒,用手一挠,红点暴了起来,更痒。半天下来,两条肉膀子就满是暴起的红点,红通通连成一片,奇痒。这是皮肤被秧尖戳后的过敏。老乡看到我们的惨像说:不听老人言,吃苦在眼前。是的,农民的经验是教训的积累,不听他们的话,要吃亏的。

上面太阳烤,下面热水泡,秧棵尖儿戳,加上蚂蝗闹,人很容易疲劳,干活免不了会马虎,顾了进度就顾不上质量了。“大草一掐,小草一抹,两手一搅,爬起来就跑”就是农民自己诙谐的顺口溜。

福海队长跟在一帮妇女后面喊,哪个要争第一,我在她后面帮忙。薅得快的妇女掉头看看,又回头找找找。福海队长有时急了就喊起来,这是哪个婆娘薅的?带自己家里薅也这个样啊?后面有草的女人伸了伸舌头,又转身回头。

一趟到头,赶紧上埂,女人们三五成群纷纷找个隐蔽的去处小解;口渴的人下河,找一处看似干净的水面,双手拨开,把水掏进嘴巴;男人们捶捶腰,赶紧坐下,等人齐了,下田薅一趟。一块田赶着一块田,虽有皮肉之苦腰酸疼,看着片片碧绿碧绿的秧田,人们的心里是欣慰的。

栽秧有栽秧号子,说薅草也有薅草歌,可我从没听过有人唱薅草歌。

河虾,一定要野生的。要大;更要新鲜,最好活蹦乱跳。

买回家,剪净,洗净,放着备用。临吃动手炒。炒菜都这样,现炒现吃,冷了减味。

热锅放油,未及烟起,下姜,下椒,翻炒约半分钟。再投虾,继续翻炒,直至虾体发红。请注意,这是关键。这样做出来的河虾,红得有光泽,鲜亮鲜亮的。

家乡高邮,有一俚语,形容人性子急,说是“炒虾等不到红”。你看,这人性子多急,炒虾等到红,也就两三分钟,他竟等不及!记住了,炒虾,那是一定要等到红的!

此时,倒入少许料酒和适量生抽,翻炒后加水,水淹虾面,盖锅盖煮。待锅里传出沸腾声,掀开锅盖,尝尝咸淡。如果淡了,还可再加些生抽。接着,根据自己的口味放点糖,调整灶中火,使它变小,盖锅慢慢熬。

这时候,就看你的真本事了!你要不时地掀开锅盖,监督锅里的汁,一旦发现锅里的汁已成胶状,立即点醋翻炒三五铲。老话说,“点醋香”,是也!最后,放入葱花再翻炒三五铲,即可起锅盛盘。

盘子的形状最好扁,颜色最好白。玛瑙似的河虾,红彤彤,光闪闪,盛放在扁白如玉的盘子里,那简直就是艺术品!未吃,先饱你眼福,吊你胃口!

虾盘上桌,妻坐对面。

我给她倒一杯茶,她替我斟一盏酒。古人“举案齐眉”,我们“举杯推盏齐眉”。她呷一口,我咪一嘴。茶香而酒醇,情投而意合。眼前光景,酒不醉人,人自醉人。

虾是“第三者”,亦醉人,醉了我,也醉了她。

炒河虾

朱桂明

一只大虾夹在筷子上,香气弥屋;送进嘴里,鲜味浸舌。与其说吃,不如说品——品一首诗,一首以“香”“鲜”为平仄的诗,一首造物主送给人类的绝美的诗。

边吃边唠,东一拉,西一扯。过去的,现在的,将来的,自己的,子孙的,什么都谈,无话不谈。而唠得最多的,却是家乡高邮。因为一吃到这菜,我们就自然而然想起家乡高邮湖大青虾。

高邮湖大青虾,个儿长。那形体,真是帅呆了,靓透了。

高邮湖大青虾,色儿浓。一爆炒,红得就像刚刚跃出地平线的太阳。

高邮湖大青虾,味儿美。俗语说,大鱼吃小鱼,小鱼吃小虾,小虾吃烂泥。而高邮湖大青虾,却不吃烂泥。高邮湖,全国第六大淡水湖,湖中水草丰茂。这些丰茂的水草,就成为高邮湖大青虾的口中食。所以高邮湖大青虾,竟没有一点泥腥味。也许是受之于天,除了鲜,高邮湖大青虾似乎还可以闻到一丝丝一缕缕大自然之精气。这种大自然之精气,是其他地方的河虾所没有的,它进乎嘴,达于心,让你回味无穷,飘然欲仙。

想到这里,我们不约而同地停下手中的筷子,相对而坐,一股乡愁悄然而生。千年老话说得好,“一方水土养一方人”!

天气渐热。“五一”之后,籽虾将陆续上市。带籽的高邮湖大青虾,最好吃!

我们终于回过神,重新“举杯推盏齐眉”,继续动筷子,越加仔细品尝。越加仔细品尝就越觉得,今天的炒河虾,还是炒出了个家乡味。

想到家乡,它就有家乡味。想得越深,家乡味就越浓。想得越久,家乡味就越烈……

五月的风雨挂在欲开的花上
世界有种飘逸的姿势
天地做了特效
凡是生长着的都在出演

五月 (外一首)

潘国兄

善良的人发现了善良
用目光抒情
如水的目光啊是另一种雨
花开在身外
也开在体内

人群在幻变着
一半儿春
一半儿夏
天气也在幻变着
一会儿夏
一会儿春

五月,春的大旗漫过最高的山顶
竹笛声飘过最远的池塘
小小的荷叶翘起来
菜籽低垂
麦芒林立
一根麦芒上站着一个小使者

事物在一半里完整
在另一半里消亡
在每一次走向完整的旅程里
我要慢慢前行

五月
我认准了一个事实

一直往前走
别离的一切将会更换了样貌
在前路出现

生死

世界的一半在死亡
一半在走向死亡的路上

世界的一半在诞生
一半在诞生的路上

死亡不可阻挡
新生也不可阻挡

腐烂的是果肉
果核留了下来

某些时候
我相信不死

高邮农村商业银行
GAOYOU RURAL COMMERCIAL BANK



利率再优惠! 公职人员消费贷款月利率
低至0.43%, 1万元月息仅43元!

惠民助商, 成就辉煌

“城区普惠行动 —— 四走进”

活动时间: 2017年3月20日 — 2017年9月20日

为落实高邮市委、市政府加强“三服务”的文件精神, 进一步提升支农支小服务水平, 高邮农商行城区范围内深入开展“走进机关、企业、商圈、社区”四走进走访活动。

百亿银行, 值得信赖。
独立法人, 地区决策。
灵活便利, 多快好省。

开始啦!

乡镇内的普惠金融走访活动也同步启动啦!
还等什么! 赶快行动起来吧!

高邮农村商业银行, 高邮人民自己的银行

服务热线: 96008, 0514-86411930