

朋友带给我一箱阳澄湖大闸蟹，晚上我们蒸食了六只，余下四只留来日享用。第二天，发现厨房灶台上放蟹的箱子旁有一串捆蟹的白绳子，顿觉不妙，扒开袋口看，果然少了一只，里边只剩了三只蟹。昨晚为让它们透透气，箱盖没合，袋口没扎，以为绳子紧紧捆着，哪里能逃得了的。

以为哪里能，有时还就能，世上事情往往就这么出人预料。遂四周扫瞄翻看，没有；抹亮手机电筒，蹲下头挨地，将厨房柜下还有阴暗角落寻一个遍，也没有；再扩大搜寻面，客厅，卫生间，甚至房间，到处找，还是没有。蟹无翅，飞不走，偌大一个物，究竟逃藏哪里去了？

便坐下来静静，做破案分析。首先分析蟹是怎么出来的，很快，大家锁定家猫“皇宝”为“嫌疑人”，因为早晨发现厨房推拉门有一窄宽的缝。“皇宝”是会开门的猫，判断晚上它是听到灶台上蟹的声响而进去了。进去后扒开袋口，用爪子挠了挠或者钩了钩里面的蟹，可能将蟹弄到了灶台上，也有可能没有，但一定是将捆蟹的绳弄得有点松动甚至就是松开绳结，为这只蟹接下来的逃生“天赐良机”。蟹非鱼非鼠，不是猫咪喜爱的东西，可能玩了两

下新奇，“皇宝”便离开了，但厨房的门却没有再关上。“皇宝”会开门，不会关门，这就又为蟹顺利逃到更广阔区域打开了方便之门。

想到客厅装有监控的，便调出来辅助侦破——晚上十一点多，监控有一次“运动告警”，显示“皇宝”从厨房方向来客厅睡觉，这与我们的分析判断吻合，说明是“皇宝”去厨房，给蟹逃生送去了“好运”。之后早晨六点半开始，监控又有了“运动告警”，显示“皇宝”从窝里跳出来，探头探脑，一惊一乍。然后是跟踪，爪子不时扑一扑，像要逗弄，又有避让，一会还跳上凳子，又跳上沙发，朝下俯瞰，无疑它是在追逐逃生蟹。逃生蟹是沿地面踢脚线和桌椅凳脚爬行，多是监控不及死角，看不大清。这段监控有半个小时，最后是“皇宝”跳到电视柜音箱上，伸着

头，久久盯着它的猫砂盆靠窗的那一边看，“喵喵”了好几次，方回到自己窝里去睡觉。

目标终于锁定。很快我们在猫砂盆靠窗的那一边发现了逃生蟹，它躲在猫砂盆与窗帘的逼仄空间里，身子侧着，一动不动，悬吊窗帘上，乃猫逐之不及焉。把它逮下来，它身上沾满尘屑，翻开肚子看，是一只公蟹。一时八脚狂躁乱蹿，两螯勇猛张合，作着反抗。去厨房用自来水冲洗，一鳖竟把清洗的牙刷噙住，怎么撕扯也不松开。这一刻，老喻同志心中感慨油然而生，想这逃生蟹也真不容易：算算时间，它从夜里抓住“皇宝”无意中给的机会，到早晨六点半出现在客厅里，说不定就是坚忍不拔，花了六七个小时，费了九牛二虎之力，才终解缚身之绳。然后逃生路上又遭遇“皇宝”的围追堵截，既有躲避，也有打鬥，吃了

千辛万苦，好不容易“偏安一隅”了，结果还是被人擒拿了归案，等待它的是燃气灶上沸腾的蒸锅。想到这里，倒生出怜悯来，感叹这小小甲壳动物的无奈，一夜逃生，还是逃不出命运的归宿。

“算了哦把它放生吧！”老母亲在客厅的轮椅上喊我说。我听了马上停止洗刷，应道：“饶它一命，也可怜！”我说：“为改变命运，它努力了一夜，真感人！”照护老母亲的保姆说：“还有三只也一起放生吧，从此就不再吃蟹！”我说：“其他的还是要吃的，我们不是素食主义者，我们只是为这只蟹而感动！”又说：“它不屈命运，为它的努力感动，向它的抗争致敬！”

把逃生蟹放进了原先装蟹的箱子，出门下楼，去向我们小区对门的外城河放生它。深秋的外城河水，波光粼粼，幽幽深深，打开箱盖，对它说：“蟹先生，祝贺你终于成功了，愿你蟹生，永远好运伴随！”缓缓将它放进河水里，很快沉下去，不见了踪影，水面上微漾起一圈涟漪。回家路上想：人生亦如此，有人的成功和好运就是这样得来的！

事发2022年11月11日中午，特记之。

走进自己的田园

□侯求学

无数次地迈步
总是为了走进
走进山
走进水
走进永无止境的景
走进旷达
走进幽深
走进无人涉足的驰骋

无数次的奔突
总是无法走进
我想要的情
我想要的境
我无法走进永无止境的追求
总是无法走进
我想要的你
我想要的他
无法走进无人语的空寂

迈出去的脚步
总是不自觉地又走回
在风吹走了毡帽
扯去了围脖
在雨淋湿了衣衫
浸透了肌肤
之后，走回

荡涤了一路风尘的我
赤裸地对着镜子
终于明白
我的奔波，我的颠簸
我的奔突，我的坎坷
我一生的循环往复
要寻找的，应该是
走进自己的田园

多想回到从前 (外一首)

□陈正言

假如时光隧道真的存在
我多想穿越回到从前
看一看，想一想 那
童年、少年、青年、中年

我要回到童趣的儿时
那是幼儿园小伙伴的游戏
天真，幼稚，无忧无虑

我要回到书声琅琅的少年
那是懵懂时的小学启蒙
心智，单纯，无所顾忌

我要回到思想初成的青春
那是中学时对知识的渴求
理想，成长，憧憬未来

我要回到下乡插队的岁月
广阔天地了解农村农民
迷茫，徘徊，志向不衰

我要回到激情四溢的大学岁月
阶梯教室和实验室的日日夜夜
探索，钻研，孜孜不倦

我要回到辛勤耕耘的中年
查房时的细致，讨论时的激烈
思考，创新，救死扶伤

要是能回到从前
我要再亲身体验一下
那快速逝去的岁月
是怎样从我身边悄悄
溜走的

月亮的魅力

世界上没有完美的东西
皎洁的月亮也有黑斑
尽管照耀着人间几千年

你可曾想到
那月球的表面
曾经遭遇过
无数巨石的撞击
伤痕累累
但仍放射出惊人光芒
这就是月亮的魅力

如同人生旅途一样
也会遭遇坎坷和重击
带着伤痕累累的身躯
和看不见的未来
努力拼搏，向前走
这就是希望的光芒

最好不相遇

□柳再义

最好不相遇
最好相同的时间
在不同的地方
最好相同的地方
在不同的时间
最好河水在流
而井水尚在沉睡

可是你点燃一把火
离开了这个地方
忘却了这个地方
留下我迷失在原处
像螺旋一样
走不出难言的苦役

曾经，我也有过一些梦想
像别人一样早出晚归
像别人一样拥有幸福
我小心走路，仔细生活
不去奢望高处的风景
为什么风还是这么寒凉

夜深人静的时候
马路上也人烟稀少
我和自己说着话
想起童年许多事情
我长途跋涉
走这么远的路，要找寻什么

路边的树穿过黑夜
他们站立一生，沉默不语
没人听懂根的诉说
世界在我的眼中模糊
但我觉得，最好还是不相遇
或者像石头那样无动于衷

你知道我不会拒绝
知道情是爱的死结
如果不相遇
风在天空行走
水还是平静的
月在天空行走
人还是平静的

冬天的礼物

□王咏

雪花
是凝神的雾霭
是凝思的雨水
飞舞着冥思
坠入大地

树叶
是坚强的诗人
是坚韧的画家
挥洒着墨绿
缀入雪花

白的雪，绿的树
是冬天的馈赠
舞的花，静的叶
是冬天的礼物

冬 景

王静玲绘



雪 (三首)

□施长健

(一)
雪花漫天飞
绿叶红墙银装围
化作美人泪

(二)
雪飞满湖畔
成堆成群如山岚
倒影美成行

(三)
残雪一练白
半围红屋半绕田
呼唤春到来

“乡味”浓浓蒸馒头

□张维银

每每路过早茶店，我总会不由自主地想起老家过年做的馒头。老家的馒头与市场售卖的馒头大有不同，没有市面上的那么雪白松软，稍显得“黝黑而健壮”些，但更为紧实而有韧劲。特别是用料足而新鲜的馒头馅，咬上一口，满足感油然而生。

蒸馒头是老家过年中的一件大事！进入腊月，蒸馒头这件事就被提上日程。通常腊月初八，各家各户纷纷开始调面。先将去年或上次蒸馒头留下的酵饼用温水泡开，等到酵饼完全散开成糊状，这个时间需要大约一天，加入煮好的白米饭，一起在陶瓷器皿中拌匀后置于锅中，盖上木制锅盖；等到气泡不断往上冒，就可以加面粉了。此后，每次等面团发酵得差不多就不断加面粉，



张维银，如皋何庄人，1994年就读于原如皋花园中学初中部，1997年就读于原如皋城西中学，2007年毕业于原防化指挥工程学院并留校任教。

随着发酵面团的“壮大”不断更换合适的大器皿，中途还要根据情况多次添加糯米粥。最后，几十斤到几百斤的面团就被安排在数个水缸中继续发酵。水缸都要用开水烫过，一方面是杀菌，另一方面也是为了暖缸。水缸通常被安放在灶台旁，不仅方便厨房里做馒头，而且天冷，可以借助灶台烧火的暖气。水缸口往往会后置于锅中，盖上被子或大衣，周围还要用稻草围得严严实实，如此种种呵护，只是为了保温以加快发酵速度。从调面开始到可以蒸馒头，中间过程大概需要花费十来天时间，其间大家见面或串门，“馒头面发酵得如何”成为了热门话题。

终于迎来了蒸馒头的重要时刻！蒸笼屉子“上场”了！也许每家过年都蒸馒头，但不是每家都有蒸笼屉子，一般一个生产组也就一两套。这当口蒸笼屉可是“超级明星”，档期排得满满当当。大家都按照自家馒头面发酵情况推算着蒸馒头的日子，自觉商定着使用蒸笼屉子的顺序时间。有时也会偶发“撞车”情况，毕竟不能“花落”两家，本着“先到先得”的原则，后来者只得另觅他处。

馒头面发酵好了就是全家总动员！全家男女老少齐上阵，有时还请邻居帮忙。馒头面在做成馒头胚子之前，还需要经过一个特殊的工序——兑

碱与“苋酵”。兑碱就是先将硬如石块、形似冰糖的石碱放在锅里用水煮开，晾凉后兑入馒头面中，然后使劲用握成拳头的双手上下翻腾揉搓馒头面。兑碱与苋酵是个技术活，一百斤面粉通常对应1斤石碱。但对于石碱量的把握只是成功的一半，苋酵则是成功的另一半。兑碱兑少了，馒头会比较结实，老人家戏称“石头”；兑碱兑多了，馒头会泛黄变成黄馒头；苋酵功夫不到家，会蒸出黄一块白一块的花馒头。

一旦启动蒸馒头的程序，那就注定这是一个根本停不下来的事。这时大家分工明确、衔接自然地各司其职，厨房里充满了腾腾的热气，洋溢着欢声笑语。通常老人和女人担任做馒头胚子、包馒头和烧锅的主力，兑碱与苋酵则交给中年男性，小孩大多在外面负责将刚出锅的馒头摊晾篾席上，并用筷子或“印章”沾上红绿点点，馒头看起来更加美观，不同馅料的馒头被点上不同颜色或标记，这样不用掰开馒头就可“以貌取人”，找到自己想吃

成的豆沙那么甜而细腻，甚至还能看见红豆的影子，但纯天然，香味十足。此外，冬天农村地里长的青菜与萝卜自然不能缺席“馒头成长记”，通常会被添加肉渣做成馅料。所谓肉渣，就是用肥肉熬炸而成，用以增加馅料的肉香味，有时还带有一点点苦味。随着生活水平的提高，油肉渣已“退休下岗”，真材实料的瘦肉或五花肉成为“新宠”，甚至用纯肉包馒头也很常见。

经过几个小时的连续奋战，厨房屋顶的层层雾气也渐渐散去，蒸馒头终于结束了！大家一脸的倦容中却透着功成名就的舒心！这时，有的人家会做几道菜吃顿像样的饭；有的则以“蒸馒头吃馒头”的方式对付过去。

这么多年过去了，馒头依然是老家春节期间走亲访友必吃的点心，至少对我来说，过年还是习惯吃上几口老家的馒头，“乡味”尽在其中。

