



锡金哥

□ 吴子鸣

锡金哥是我大姑父的儿子，他长我10岁光景，我习惯喊他“锡金哥”。那次我看到他那个大家族的家谱，上面只有“锡金”二字，既无生卒年，膝下无一女也无记载，很是愤愤不平，因而我要单独为他写上一笔。

大姑父、大姑母有三儿一女，表哥锡金行二。大姑父家世代木匠，其子孙大多继承了他的衣钵，不知为何，唯有锡金哥未从事这门手艺。三兄弟中，大表哥体格魁伟，小表哥身材高大，和他们相比，锡金哥显得低矮单薄，又无手艺，只能以种田为生。

锡金哥虽然身单力薄，但十八般农活样样精通，不管是锹上的功夫，还是锄上的能耐，不管是精细的下秧播种，还是粗重的挑担翻泥，都出类拔萃。他们那里种的都是圩田，离家得有10来里水路。家乡有一种船，叫“杨劈只船”，船身如长梭一般，长可达9米，宽仅70多厘米，有8舱，可以在小河、浅滩、沟渠中穿梭，而且速度极快、轻便灵活。单船可以深入到田头，双船并行可以稳稳地在河中载物。但如果没有经验，在船中连站稳都难。而锡金哥驾船稳稳当当，只要把棹竿轻轻一划，船便沿着河岸如箭一般地驶去。他用这船，春运肥，夏运麦，秋运稻。现在回想起来，和皮划艇有几分相似，放到现在参加比赛说不定还能拿块金牌。

在我的脑海里，锡金哥不仅种田是个好把式，唱起戏来也是呱呱叫。他的脑袋瓜子特别灵，学什么，会什么。那个年代农村文化生活单调，农民就自己搭台演戏，锡金哥又成了演

员。他在《沙家浜》中扮演的四龙惟妙惟肖，活蹦鲜跳，翻空心眼斗更是一绝，台下是掌声四起。正好那个时候我也热衷于学唱戏，他来了我总要缠住他唱上一段。曾几何时，他又学会并当上了兽医。养猪养羊养鸡养兔是当年农民的主要副业，是农户买油盐酱醋、支付孩子学杂费用的主要来源，但禽畜一旦染上瘟病，就很要命。我时不时地看到他背着个药箱出没在村头农户家。我们家更是沾了他的光，母亲只要一发现苗头不对，就带个口信，锡金哥就是日里没空，夜头也会赶了来。

在我父母亲的眼里，锡金哥是最孝顺的一个，也是最值得同情的一个。他每次来，都要带上两个“手榴弹”，就是两瓶老秤四两装的乙种白酒。他知道父亲就好这一口，每当他从袋里拔萃，戏法般地把两瓶酒摸出来，父亲就笑眯了眼。要知道那个年代物资实在匮乏，农民袋里连买盐的钱都摸不出来，拿钱买酒实在是太奢侈了。一次，他把酒放在台上，父亲小心翼翼地倒满酒盅，我说：“我来尝尝。”谁知这台脚放在高低不平的地上，被我手一撑，台子一侧，酒盅里的酒都翻在台上，直往地下淌，父亲一边心疼地直埋怨我，一边低下头用舌头在台上赶紧舔。

锡金哥有过二次婚姻，第二次还有过一个女孩。后来遭逢变故，妻离子散，从此他背上了沉重的包袱，再也没有抬起头来。他有苦无处诉说，只好常常跑来向舅舅、舅母诉苦。一次行医结束，就在这家农户的门口，他倒了下去，再也没有站起来。



兰陵王等七首

□ 谈亚东

兰陵王·淡烟树

淡烟树。长水远天日暮。望湖际，几缕岚霞，点点轻帆白云渡。桂渚飞雪鹭。一段衔诗锦素。新清景，柳岸风亭，隽秀山河梦中溯。

沈思远征路。忆榴月初成，潮涌奔赴。朝昏无倦并肩负。拟弘亮志图，创开景业，蔚起阳湖妙笔塑。情怀骏材驻。

怀顾。顿清寤。冀万物春回，怒马驰步。运筹千里清风度。借光阴一片，同舟共付。棹歌灯影，宿浪渔笛雨间赋。

天仙子·踏遍幽山长水去——致不畏困难的人们

踏遍幽山长水去，未若五湖曛日暮。神工飞架倚高楼，卿云伫，仙风度，月驾星移工地处。

历历清湾依柳絮，点点流黄飘满路。冬来秋去影无声，夜阑雨，丝千缕，载梦克难齐往赴。

建筑工人

汗洒高楼沐晚阳，栖风宿雨为家乡。收工湖岸枫林走，兴叹湾城美景长。

秋夜云

浏浏清风送我飞，寥寥星汉落帘帷。谁家庭院欢声笑，把酒花前不觉归。

湖光

窃渺湖光照晚亭，深红寥落水天青。何枝阑夜淫风雨，一任清音满径庭。

年味

潮兔荷灯纳古风，团糕剪纸闹春红。才将面塑彰奇彩，又见烟花照夜空。

“两湖”风雨

云树卧城湾，花溪流水潺。湖风吹北雁，远雨落南山。

春日食物的温暖

□ 王珉



春节前后，母亲珍惜难得的全家相聚时光，时常下厨。而我也着实喜欢，她看着我吃她做的菜时喜笑颜开的模样。

春天里，风一阵，雨一阵，草木应时节而生，一丛一丛热闹非常。我和孩子们一样，将春天的草木抱个满怀，仿佛拥抱了整个春天。春天那些美味的食材，是大自然给人类的馈赠。立春后，农村田地冒出零星的、嫩绿的鼠曲草。母亲带着我逃离城市，感受泥土和青草的芬芳。摘苦菜，采蕨菜，鼠曲草做成的草粿，为春天的餐桌添上幸福感。

春天用瓦罐煲汤，亦能唤醒身心的愉悦，还可以传递家的温暖。用大火、文火、微火，不急不缓地掌控着，端详着那跳跃的蓝色火苗在罐底“舞蹈”，深红的枣和雪白的参在汤水中翻腾，喜欢闻着汤的香气，沐浴一屋氤氲……经历了疫情，我习惯了在冰箱储备食材，还学起青海朋友制作杂碎。牛羊肉和心肺肚蹄等洗净加水作料，慢火炖到硬软适中、清香四溢时，才“偃旗息鼓”。

肉汤营养丰富又充饥，令我和母亲大呼过瘾，热乎乎，辣乎乎，香喷喷，令人食欲大振。我们边吃边聊，边擦着头上冒出的汗，畅快至极。我最喜欢吃的还是母亲做的江南腌笃鲜。腌笃鲜里的春笋，清香鲜嫩，最是美味。腌笃鲜是什么美味？就是将鲜肉、咸肉、笋切块后一起放到砂锅里，搁到煤球炉上，让小火笃悠悠地炖出一锅汤。不过各家有各家的取材。咸肉家家自备，考究点的人家则会用火腿肉。鲜肉就花头多了，有用五花肉的，也有用小排骨的，也有像我家一样用蹄膀的。炖到差不多四分之三火候时，

加入会吸足汤水的辅材，如百叶结、肉皮之类。说来奇妙，每次守在煤球炉边上看火候，我都觉得这砂锅就像变身成了发酵容器，笃上一段时间后，鲜甜与醇香便持续酝酿膨胀，顶得盖子“噗噗”，水汽香气弥漫一灶间，在我闻来，代表着春之味。记得《射雕英雄传》中，黄蓉给洪七公做叫花鸡的过程，让人直流口水。而春笋就像《小窗幽记》说的，笋含禅味，堪称玉版之参。

春季调理肠胃很重要，可以选择酸性健脾的食材煲汤，如南瓜、莲子、芡实、薏仁等。火候得是不疾不徐的文火，把煲好的汤盛在心爱的蓝色陶瓷碗中，撒上一些油绿的葱花，是视觉和味觉的“盛筵”。

这些年，我们喜欢点外卖，但疫情让我们每个人都成了大厨。春天在家做菜最有收获感，自己动手丰衣足食，它代表一种生活方式，更代表疫情过后平和的心境。春天的菜肴，经过精心调配，慢火炖熬，呈现出色香味俱全的风味，这些食物仿佛蕴藏着整整一个春天的活力。

