

小镇早市

□ 任崇海

晨曦初露,寂静的田野开始醒来,空气里带来了破晓的寒意,树叶上凝结着一个个露珠,弥漫着的淡淡雾气,湿润的泥土气味,都带来了乡野韵味。此刻,大冈镇一个叫曹家庙的小村庄已经热闹了起来,四乡八里的乡亲,纷纷前来赶“早市”,就连几十里外的城里人,也开着汽车赶来买“新鲜”。

小街中心大道两边,各式各样的摊点有序摆开,水桶里活蹦乱跳的鱼虾、冒着热气散发着香味的豆制品、刚从田里摘下来的水灵灵的蔬菜瓜果,还有黄霜霜的烧饼、香喷喷的大油条……

一位刚从小汽车里走出来的男子被鱼桶里那几条鳊鱼所吸引,听着卖鱼的小伙子滔滔不绝地介绍着:“这是今天夜里刚捕上来的,你看活蹦乱跳的,烧出来的味道绝对高一等呢!”他指了指鳊鱼,接着说:“一条鱼能做好几道菜呢,鱼头豆腐可是一道美食,炖出的鱼汤,浓稠雪白像乳汁;烧的

鱼块,软嫩润滑,肥而不腻,不可多得;还能做鱼圆、剁椒鱼头……”男子听完后,当下就买了两条十三四斤的鳊鱼,拎上了汽车。

在门朝北的烧饼店里,门口蹲着老式烧饼炉,烧的是炭火。尽管是初冬天气,三十多岁的饼店师傅却依然穿着件T恤,他忙着做饼、贴饼、铲饼,满脸的汗珠,刚出炉的烧饼黄霜霜的,送来了诱人的饼香。他告诉买饼的人:“椭圆形的是葱花萝卜丝擦酥饼,一块五角钱一个,圆的是甜擦酥饼,一块钱一个……”里面还有一个小石磨,一个中年妇女正在磨豆浆。里半边是两张桌子,坐着两个像是从外面回家乡的老者,吃着饼,喝着豆浆,不住地夸赞道:“这是正宗的家乡味啊!这样的烧饼和豆浆,在城里是吃不到的。还是家乡好啊!”烧饼和豆浆的老味道,成了他们永远割不断的乡情、乡恋、乡愁。

“刚刚从田里拔上来的无公害蔬菜,新鲜得

很!没有打过农药哦。”那些卖蔬菜的中年妇女也在吆喝着。有的菜摊旁还放着几个竹子编的小篮子,不停地向买菜的人介绍着:“现在人时兴用塑料袋,但扔了后污染环境呀,哪有用菜篮子环保啊!”

看她们既卖菜,又宣传环保,说得真好啊。那些青菜、萝卜、山芋、青蒜、菠菜等等,有的叶子上还带有露水,有的还沾着新鲜的泥土,全是碧绿碧绿的,确实新鲜。来买菜的人挑选起自己心爱的蔬菜,有的还花上三五块钱,买个篮子,里面放着刚买的山芋、萝卜之类的蔬菜,带着满心的喜欢回家了。

乡村早市,成了一道美丽的风景线。虽然只是二百多米长、七八米宽的小集市,却显得特别繁荣。丰富的农副产品,密集的人流,欢快的买卖,正是一幅乡村振兴、人民过上小康生活的生动画卷。

铁锅炖小鱼

□ 彭杨

风雨交加,天气一天比一天冷。沥沥细雨不停地下着,伴着西风将寒气阵阵侵入人们的身体。

傍晚时分,丝丝小雨下了一天还没有停歇。我一个人撑着伞走在空旷的路上,这样的天气,行人们都早早回家了,我紧了紧身上的衣服,低头加快脚步往家走。

刚一到家,就闻到了满屋飘香的新鲜鱼汤味儿,浓香扑鼻中带着辛辣爽口的味道,沉滞的味蕾瞬间被打开。

迫不及待地朝厨房走去,好奇地问母亲:“今晚家里做了什么好吃的?”母亲笑我一副小馋猫样儿,打趣道“今晚你爸大显身手,正在做铁锅炖小鱼儿呢!”

进了厨房,香味更浓了。灶台上的铁锅正咕咕咚咚冒着热气,炸得金黄酥透的小鱼仔在锅里翻滚,鱼汤金黄透亮,如琥珀一般,还透着奶白色的光晕,馋得人心花怒放。

父亲看见我回来,咧嘴一乐,“正好,鱼儿起锅,咱们就可以吃晚饭喽!”

将小火炉生好火,然后将一整锅的炖小鱼架在火炉上,小火慢煨着,鱼汤翻滚着奶白色的泡儿,氤氲香气勾得人垂涎欲滴。

母亲为我盛了碗鱼汤,嘱咐我先喝鱼汤去去寒气、暖暖胃。

金黄透亮的鱼汤一入口就鲜美异常,因为和青椒大蒜一起炖煮,鲜美的同时还带着辛辣爽口刺激,异常开胃。热乎乎的鱼汤顺着肠胃一路暖下去,整个人都热和起来,一扫之前的寒冷。

喝完汤后,再来条小鱼,滋味再好不过。小鱼儿是父亲钓回来的,纯天然。小鱼儿不大,只是二指粗细,用菜籽油炸得外焦里嫩酥脆可口后,再放山泉水炖煮,开汤后加入新鲜青椒继续小火慢炖,炖得小鱼儿面沁透汤汁,肉烂骨软,鱼肉进嘴后入口即化,鲜嫩可口,连鱼刺都不用吐,简直是山野至味。

窗外虽风雨如晦,寒气逼人,但此时窗内一家人围炉而坐,低头食而不语,默默分享着这人间难得的至味,灯盏温暖如昼。就算再大的风雨,也吹不走心里的温暖,淋不湿眉间的笑容。因为有家,因为有爱着自己的家人,不管外面如何寒冷,总有一扇门是为你而开,总有一盏灯是为你而亮,总有一抹笑容是为你而展颜。

捧着人间至味,只为心中至宝。

走路

□ 陈文祥

我的家乡,在苏北里下河平原。这里,水网密布,沟河纵横。乡间小路弯弯曲曲,如同老母亲脸上的皱纹,又细又密。

今年,我整六十了。有房有存款,日子赛神仙。快退休了,无他求,只想享受生活。每天晚饭后,我和老伴都会出门散步。不慢走个万儿八千的步数,是决不回家的。

风景如画的路上,走客们熙熙攘攘。现在的人们都很在意自己的身体,明白健康是一,其他皆是零的理儿,人人注重健康、时兴健身,走路就是一个健身的好方式。

不知不觉中,我们已散步到高铁站附近。老伴突然说,等假期,我们乘高铁去上海走亲戚呗。女儿远嫁上海后,老伴去上海就像到邻居家串门那样随意,想去就去,说走就走。这让我想起我的父亲,他的弟弟妹妹也在上海,但几年才去一趟,没有大事从不登门。这才不过三四十年的光景,走亲戚的走法,咋会有如此天壤之别?说白了,也不稀奇,是时代在发展,社会在进步。

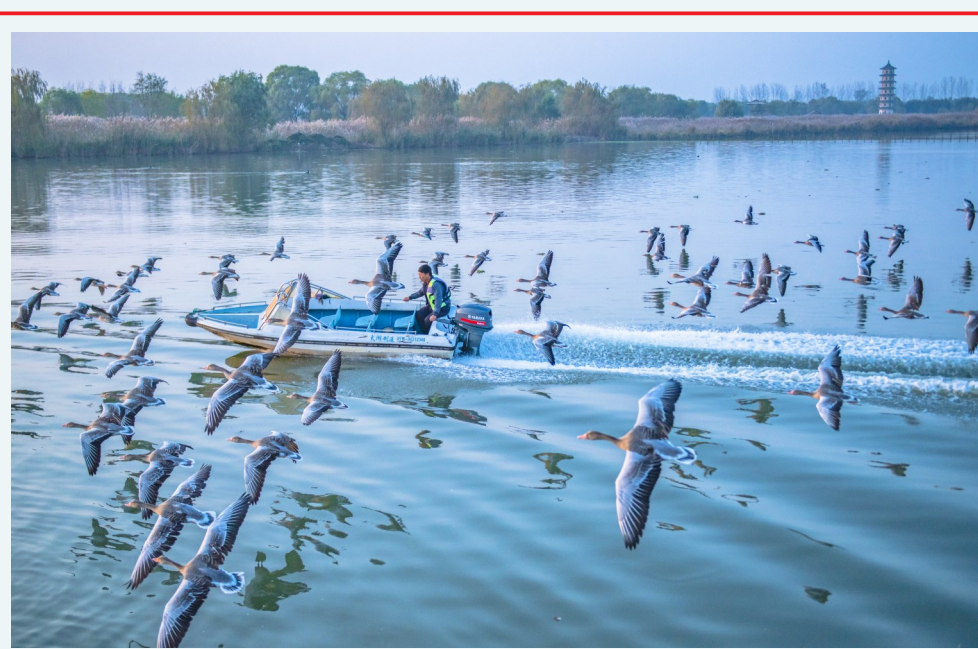
在我的记忆深处,走亲戚全靠走路。小时候,父母只要走亲戚,我就喜欢跟路,因为我知道,走亲戚就能有好的吃。记得八岁那年,母亲要去另一个村庄走亲戚,我要跟去,母亲不肯,说路又远又难走。我又哭又闹,并保证不要大人驮,会自己跑。母亲经不住缠,只好依了我。可走了头十里,我的双腿像灌铅一样重,坑坑洼洼的路,让我的脚底磨出了水泡,生疼。但我不敢吱声,很快,脚后跟的皮又磨破了,鲜血染红了袜子,走路一拐一瘸。母亲发现了,背着我走了一段路。走完六七十里路,母子俩都累极了。

那个挣工分的年代,凡事出门抬脚全靠走路。我上小学、初中,离家不远,走着去还算好。后来高中在十多里外的学校念书,也是走着去,春夏秋冬,风雨无阻。即使眼镜公共汽车,但几毛钱的车票,让我舍不得享受一次。

我有三个哥哥和一个姐姐,家里条件一直不太好。到我结婚时,父母咬咬牙,托上海的亲戚买了一辆永久牌自行车,方便我骑车上班。后来,我有女儿,一家三口骑自行车去外婆家走亲戚,来去百十里终于不用走着去了,那会儿我感觉自己是天底下最幸福的人。

真幸运,家庭联产承包制,让我赶上了好时光。我边上班,边种承包地,很快成了梦寐以求的万元户,慢慢鼓起来的钱包,改善了我们的生活。自行车很快被摩托车所替代,走亲访友,那风驰电掣的感觉,至今难忘!现在出门,乡村公路四通八达,近的,村村通公交车招手即停;稍远的,用手机打的也可;出远门,高铁、飞机都方便极了。

以前走路是因为没钱,现在走路则是为了健康,一步一步不同的滋味,不正是时代变迁的脚印吗?谢谢您,新时代!感谢您,伟大的党!



鸿雁翱翔大纵湖

马海峰摄

围着铜炉取暖

□ 戚思权

近日,由于天气骤然降温,在楼道间里见到几个邻居买回形式多样、功能齐全的取暖器,兴高采烈地往家搬,我不禁想起小时候取暖用的铜炉子。

记得小时候,取暖的方式不是“烘炉子”就是“热水瓶”。“烘炉子”用的是乡下常见的铜炉,直径约20厘米,高约40厘米,上面有一个蜂窝状的铜盖,还有铜制的手柄。而“热水瓶”则是父母去诊所跟医生讨来的“吊水瓶”,装满热水用来取暖。那时,一到冬天,母亲无论多忙,都不会忘记弄“烘炉子”。

记得上个世纪70年代,家乡物资匮乏,到了寒风凛冽的冬天,人们也没有什么取暖设施保暖。早晨,太阳出来了,老人们会拿一张小板凳坐到门

边,晒着太阳,慢悠悠抽着旱烟。大人用锯木屑子垫在铜炉子底部,再把锅塘里烧早饭未燃烧尽的木材放入铜炉,盖上炉盖。女人和孩子们围着小铜炉取暖,女人做着针线活,孩子们把玉米、蚕豆等放在炉子里,用一根小草棒拨动着,稍过片刻,随着“吱”的一声,玉米花从炉中飞起,孩子们免不了有一番争抢,谁先抢到就直接放到嘴里,那味道香喷喷的,至今令人回味。

漫天飞舞的雪花,屋檐下挂起一串串冰棱。孩子们大呼小叫地从家里冲到打谷场上,打雪仗,堆雪人,打得每个人头上身上都是雪,常常因为某个孩子哇哇大哭了,这场雪仗才宣告结束。回到家里才发现自己的衣服都弄湿了,那时没有其它

衣服更换,只好把衣服脱下,人躲进被窝里。这时候,母亲会用铜炉子烘干我们的衣服,让我们穿起来,一下就暖和了。

在寒冷的冬天,晚上放学回家做作业,在微弱的煤油灯光下,母亲早已把铜炉子准备好。脚下放一个铜炉子,一股暖流瞬间温暖了我的身体,使我读书、写作业时再也不觉得寒冷。铜炉子不但陪着我们度过了寒冷的冬天,有的人家还会将铜炉子作为嫁妆,让出嫁的女儿带到婆家。

现在,城市小区里几乎家家都装上了空调,买了电热毯,即便在农村,铜炉也很少见了,但那个用铜炉取暖的时代却永远地留在了我的记忆深处!

童年的猪油渣

□ 杨应和

油渣,嘴里直咽口水。母亲用筷子从锅中夹了一块放在碗里,想等凉了再给我吃,我却来不及等,连忙用手抓来放在嘴里,猪油渣烫得我龇牙咧嘴,不得不吐在手上,然后用嘴对着猪油渣吹气,在左手和右手之间倒腾着,直感到不再烫手才放到嘴里。

熬好的猪油,舀起来装在陶瓷罐里,能存放好几个月。罐里的猪油呈凝固奶油状,炒菜、炒饭或吃面条时,母亲会用筷子挑一块放入其中,吃起来都非常香。我特别喜欢吃猪油青菜饭,在刚出锅的热气腾腾的菜饭中,从陶瓷罐中挖一块猪油埋入饭中,等猪油慢慢化开,再用筷子把整个碗中的饭搅拌均匀,沁人心脾的猪油香气直袭味蕾,我三下五除二就把整碗饭扒得精光。

母亲把猪油渣用薄膜包扎好,放在密封的罐子里。家里平时舍不得吃,只有来了客人才拿出来做菜招待客人。金黄色的猪油渣也是上等的好菜,让我至今不忘的是白菜烧猪油渣和豆腐烧猪油渣。炒白菜时加上一勺猪油渣在里面,能提升白菜的味道,让白菜既清爽可口,又油脆鲜香。而猪油渣烧豆腐,绝对是很好吃的下饭菜,每吃上一顿,都会感到幸福爆棚。那时,我们弟兄三个天天盼望着家里能来客人。

如今人们的生活水平得到巨大提升,不再满足于温饱,而是追求生活品质,对高脂肪的猪油渣很少有人感兴趣了。但是,关于猪油渣的童年记忆,跟幸福的童年时光一起,已经深深烙印在我的脑海里。

