

远去的打更声

□ 林黛

很久以前的事了,我曾经做过更夫,也就是说我打过更。何谓打更呢?我国古代把夜分为五更,每两个小时为一更,安排巡夜的人打梆子或敲锣来报时。到二十世纪六七十年代,在盐城西乡的小村庄,寒冷的冬夜里总能听到“笃,笃,笃”的打更声。此时,打更旨在提醒人们防火防盗。

冬天的盐城西乡一片萧索,花木凋零,但人气还是有的。那时出去打工的人少,基本在生产队里集体种地挣工分,故而白天黑夜在小村庄上总能见到影影绰绰的人们。其时,乡下还未通电,文娱生活极度匮乏,晚上乌灯黑火的,一般都是喝完粥就早早睡下了。然而,小村庄上有时也会出现小偷小摸的现象。冬季天干物燥,印象中家乡的小村庄也出现过失火的情况,人们匆匆抬上大队的水龙前往救火,也抢救不了多少财产。所以,火灾和盗窃事件是当时乡村面临的一个问题,也

没有什么好法子,就以预防为主吧。这才有了打更这个差使,每家每户轮流值守。

那些年我打更尚在十来岁左右。寒夜漫漫,月亮高挂在中天,一片白光洒满小小的村庄。溶溶月色笼罩的草房子与枯瘦的草木一起浸染着寒气,庄子的小街上几无行人。只有我披着月光,踽踽独行,拿着梆子有一搭没一搭,“笃,笃,笃”地敲。梆子是一种乐器,木制的,有孔,大队文艺宣传队的,不排节目时就拿来打更用。

对于打更,我饶有兴趣,一点都不觉得寒气逼人。从庄子北头走到南头,从东头走到西头,嘴里喊着“平安无事,火烛小心呐!”这样走几个来回,就基本完事了。倘若是在伸手不见五指的黑夜,我就打着手电筒在庄子上晃荡着,依然“笃,笃,笃”地敲梆子。暗夜里的更声格外清脆,利落,就像是槌打在村庄的身上,警告村庄不要大意疏忽。后来,打更由两

个人相伴而行,一人敲梆子,另一人敲锣。紧随“笃,笃,笃”的梆子声,就是“哐!”的一声铜锣响,在静夜的村庄上空回荡。再后来,梆子也不敲了,仅仅是敲锣了,纯粹流于形式,时间也缩短了。

唐代颜真卿曾有劝学诗云:三更灯火五更鸡,正是男儿读书时。那时我虽然正读小学,但放学后并没有什么作业,一点勤学苦练的精神和想法都没有,真是简单读书,无忧无虑。当时,我也谈不上有什么远大志向,隔三差五地敲敲梆子,就很有一番成就感,那会儿觉得做一个快乐的更夫就很好。

岁月如流,一晃几十年过去了,再也听不到打更声,也没有打更这个行当了。当年打更是不得已而为,虽然不能从根本上消弭盗窃和火灾,但多少是起了一点作用的,是有一定积极意义的。

哦,更声,远去的打更声。今夜,你又敲打了我的无眠。

喜欢馄饨

□ 王洪武

早晨家中没什么好吃的,或者晨练一圈下来,想买些东西填填肚子:烧饼,口干咽不下;点心,一笼嫌多;面条,在家常吃,亦不感兴趣。唯有那小碗馄饨,热汤热水,鲜美可口,经济实惠,我可算百吃不厌,许多年来钟情不移。

喜欢馄饨,当然也要看产自谁家。有些小店小摊,馄饨皮有铅角厚,馅心更是少得可怜,汤儿是白开水加味精,吃一回即不再上。而我痴迷的则是居家不远处的小巷口里的那位老人做的鲜肉小馄饨。他做的馄饨馅心多、汤料用的是上等虾米,包着布袋,放汤锅里熬了又熬,其汤鲜而不腻,十分可口。他家店里的炉子不用煤炭,也不用煤气,全部用棍儿、棒儿,还有坏桌子、坏椅子以及装潢拆下的废木材烧火。老人站摊之余,便脚踏平板车,到处“寻宝”买木料。时间长了,大家和他都熟悉了,社区里的人家有什么用不着的木料,一分钱不要,喊他拿回去。他回家后会用斧头、锯子将木料分解成小条儿,放入小桶内,带到炉子旁,干干净净,一点也不影响环境。他说,之所以坚持用木炭炉,省钱是一方面,主要因为木材火起来汤稠、馄饨更好吃。我搞不清他说的是否有道理,但来他家吃馄饨的人一直不少。可后来这摊儿突然就撤了,听说那老者被人请去上海“发展”了。

不久后,有对小夫妻来这里接了摊。这小夫妻看起来都特别讲卫生,看到客人总是一副笑脸,穿着也是清清爽爽的,配以那被收掇得干干净净的灶台碗具,来往行人看了便放心地停下脚步来上一碗馄饨。摊儿离浴室不远,我每次澡前或澡后,免不了前去吃上一碗,见一旁女的在包馄饨,小巧的手飞快地“运作”着,一挑一捏就是一只,皮极薄,好大一团粉红外馅清晰可见。一旁男的边招呼顾客,边把一簇簇刚包好的馄饨放入锅内,接着摆碗,放些青蒜、紫菜、味精、榨菜丁等。一会儿,锅盖一掀,料汤一舀,馄饨一盛,麻油一倒,顿时香气四溢。这馄饨一直是五块钱一碗,前段时期,市场上不少东西涨了价,我问他怎么也不涨一点。那男的摇摇头说:“不能啊,大伙这个价位吃惯了,保持原价,我少赚一点,罢了!”女的接过话茬:“来吃的人稍多一点,又补上了。我们多忙些,没什么!”确实,小夫妻从早到晚,每天工作十五六个小时,见到他们时却还总是乐呵呵的。

我喜欢馄饨,倒不如说更喜欢他们这种艰苦创业的精神和勤奋、诚实、乐观、睿智的好品德。

小夫妻就靠这小小馄饨摊,从先租住的四五个平方米的地下车库,搬进了新买的百来平方米的商品房,5岁的宝宝也从老家带来了上幼儿园,如今小日子过得比蜜甜。

里下河的冬天

□ 胥加山

里下河地区,地理位置特殊,地处低洼,众多的河塘沟湖,因而里下河的冬天是连年的湿冷。

或许因一方水土养育一方人,北方人来到里下河地区办事或走亲戚时,很难适应这样的湿冷,看看天,查查天气预报,奇怪地抱怨起来,零下一二度的天气,怎么能这么冷!

霜降后,里下河才进入真正的冬天。连续几夜浓霜降至大地,原本深秋旷野里一汪生机勃勃的绿草地,河道里郁郁葱葱的水花生,河堤上随风摇曳的青色芦苇叶……几乎一夜之间,披上一层银光闪闪的白霜,透着一股寒气,当朝阳升起,霜花散尽,绿叶变枯,黄中夹褐。真可谓:繁华落尽一叶秋,萧索升腾白霜冬。

里下河冬天的夜霜,是有经验的菜农识别天气的报告——夜霜重,白天晴;霜气轻,雾天来。菜农走在夜色里,地上踩着土地,发出了“咯吱”“咯吱”的声响,禁不住打了个寒颤,这是下重霜了,明天的青菜一定能卖上好价钱——霜打的青菜赛人参!菜农趁着霜降的夜色,抱来一捆捆萝卜,为一垄垄蒜、葱、香菜……盖上了棉被,保温防冻。菜农呵着气,微笑着,忙着手中的活,殊不知,自己的头顶、双肩,不知何时,也涂上一层薄薄的白霜……

里下河冬天的雾,像个童话故事里的精灵。雾天里的里下河,如临仙境,雾浓处,十步开外,只闻其声,不见其人。雾淡处,树影飘忽,红日如柿,雾气随步而行,飘飘忽忽,走在这样的雾天里,人的脚步也变得轻盈起来。

里下河冬天的雪,是个“玮琦宝”,人们对雪的期盼,或许因物以稀为贵,热切而有耐心,有时雪像有意吊着里下河人们的胃口似的,几年才轰轰烈烈下场雪。雪天里的里下河,从飘起第一片雪花起,大街上,巷道里,田野里……人们情不自禁地欢呼着:下雪喽,下雪喽!雪后天晴,天蓝地白,处处银装素裹,里下河的村庄、田野,呈现在视野里的竟是雪上人,踏雪寻梅、堆雪人、打雪仗……人们以各自独到的方式欢庆着这“瑞雪兆丰年”。

都说,冬天是一年四季,最无生机的季节,其实,对于热爱生活的人,无论春夏秋冬,时时令令,都充满生机。就如里下河地区的冬,因霜的敦实,雾的飘忽,雪的灵气,照样可以把冬天的生活装扮得不逊于其它季节。



盛世鹤舞

王必旭 摄

乡味

□ 武益霞

傍晚时分,车子行驶在平坦的林间大道上,孩子惊呼:“快看,太阳跟着我们走哩!”引得我们一阵欢笑。

四十分钟后,到达乡下,邻居家的小黄狗看见我们的到来,激动得蹦蹦跳跳。西边的天空在太阳的照射下,发出橘色的光芒。傍晚的河滩一丝风也没有,几根干枯的芦苇低垂着头。河滩上的羊儿吃饱了,在老乡的驱赶下,大摇大摆地回家了。河对岸是一大片生态鱼塘,此时的塘面,像一面镜子,映照天上的美妙光景。

在城里住惯了,特别想念乡下的美味,父亲让我趁着日头弄点蔬菜,回头带回家。白胖胖的萝卜、嫩绿的大白菜、青翠的茼蒿让我挑花了眼,不一会儿,就

装满了好几大袋。在拔萝卜的间隙,我抬头向远处望去,一眼瞥见田埂上的一株黄色玫瑰,我特别喜欢玫瑰,于是走近去瞧,那嫩黄竟然能在如此寒冷的天气里吐露芬芳,真是难得!

弄完蔬菜,我沿着屋子四周走了一圈。太阳已经不见了,灰蓝的天空中飘着几朵白云,白云下一排水杉树挺立着,安静地看着乡下的夜晚。乡下的夜晚是干燥寒冷的,随着天边的橘色褪去,几颗星映入眼帘,那些星星闪烁在蓝黑色的天幕上,显得特别明亮。天幕下的烟囱里,飘出一丝灰色的炊烟,炊烟的味道淡而缥缈,让人着迷。

不一会儿,父亲就张罗我们吃饭了。屋里明亮

又温暖,一盘盘地道的家乡菜肴让我垂涎已久。觥筹交错、谈笑风生。如果问我家乡的味道是怎样的,大概是老母鸡汤的浓醇鲜甜,是胡萝卜炒茼蒿的清香解腻。餐后父亲还端出了一个奶油蛋糕,那厚厚的不太松软的蛋糕胚,却无比香甜,让我吃出了小时候的味道。

酒足饭饱之后,孩子们在屋前的空地上跳起了绳,当他们见到天幕上那些闪亮的星星时,都惊讶得睁大了眼,这样美丽的夜晚,是他们不曾见到的。

乡味难寻,乡味难忘。乡味是烟囱里飘出的炊烟,乡味是父亲的渔网里跳跃的鱼儿,乡味是最美好的存在。乡味催我前行,乡味解乡愁!

荷塘冬韵

□ 苑广阔

鸟觅食更加方便了。

偶尔也会看到一只五彩颜色的翠鸟,静静地站在茎秆上,一动不动,眼睛紧紧盯着水面,一旦确定水下的目标,就如一颗子弹一样弹射下去,再从水里钻出来,嘴里就叼着一条小鱼。我曾经在一边观察一只翠鸟很久,它捕鱼的成功率很高,几乎没有失手的时候,除了它具备高超的捕鱼技巧,也同样得益于冬天没有荷叶的遮蔽,给它成功捕鱼帮了很大的忙。

只要你细心观察,冬日的荷塘并非很多人想象得那么荒凉、萧条,很多不起眼的小生灵,仍旧以荷塘为家,忙忙碌碌,生机勃勃。

不知道从哪一天开始,荷塘里多了一群挖藕人。他们有男有女,男的负责从荷塘淤泥里挖藕,女人则把被淤泥包裹的藕在水里漂洗干净,然后摆放在塘边售卖。

挖藕的男人,都穿着齐胸高的连体皮衣裤,在齐腰深的荷塘里走来走去。他们先用脚不断踩踏塘底的淤泥,感觉碰到藕节了,就弯腰伸手挖出来,然后放

到漂浮在水面上的竹筐里,等到竹筐满了,就递给塘边小径上的女人。

我在买藕的时候,问过卖藕的大姐,为什么不趁着秋天天气暖和,早点把藕挖出来,非要等天气冷了才挖?大姐笑笑,回我说,冬天挖出来的藕,比夏天和秋天挖出来的藕更粉、更糯、更甜,特别好吃,具体什么道理,她也说不清楚。

我把买回来的藕洗净、切段,不管是清炒,还是和排骨一起炖汤,味道确实比秋天买回来的藕要好吃了。想了想,大概是因为没有了荷叶、荷花汲取营养,所以藏在水下淤泥里的藕节,才会更好吃吧。

冬天的挖藕人,辛苦自不必说,但他们的脸上却始终洋溢着收获的喜悦,很多人都是手脚并用,忙着挖藕,嘴里也哼着不知名的小曲,那种快乐和满足,给人以十足的感染。

因为藕的口感佳、味道好,又是刚刚从荷塘里挖出来的,往往被下班路上的市民抢购一空。当夜幕降临,白鹭归巢,挖藕人就一双双,一对对,挑着空空的箩筐心满意足地回家了……

