

故乡是每个人魂牵梦绕的地方。我的故乡在苏北平原京杭大运河东畔一个被称之为平桥的古镇上。无论走到哪里我都是平桥人,运河水哺育我长大,运河堆留下我儿时的身影。故乡到底是什么?故乡是那间回不去的老屋,是离家时那条小路,是妈妈在风中挥手迎送的姿态,是铭刻在脑际难以抹去的记忆。唐人贺知章写故乡的诗:“少小离家老大回,乡音无改鬓毛衰。儿童相见不相识,笑问客从何处来。”诗仙李白有诗云:“床前明月光,疑是地上霜。举头望明月,低头思故乡。”鲁迅的散文《故乡》、冯骥才的《远去的故乡》都流露出对故乡的浓郁的眷恋、深情的向往和回忆之情。

故乡是起点也是终点。每个人心里都会有一个或几个故乡。慢慢长大是从离开故乡开始的,每个人少年时都期待诗和远方。地标的故乡存活我们的身躯,精神的故乡安放我们的灵魂。到老时方知故乡是剪不断的脐带,断了血脉连着筋骨。故乡情是清明节的那柱高香,是中秋时那轮明月,是春运期间的那张往返车票,是亲人相聚之际的那行热泪。归去来兮。人生无非是离乡和归乡。不过是幸运和遗憾的不断往复,美好和烦恼的相互转换。“行船暂借问,或恐是同乡”。作家和故乡从来



都是互相成就的,就像鲁迅和鲁镇,沈从文之于湘西,朱自清与扬州,马尔克斯和他的马孔多小镇。故乡的山水养育了他们的灵魂,他们的成就和造诣反哺了故乡的热土。

最美故乡水,最亲故乡人,最乐故乡行。一方水土养育一方人。吃惯了家乡的馍,即使吃遍了异乡风味仍然忘不了故乡那股麦面的味道。往事悠悠,故乡情绵绵。我曾在湖北省老河口市当了十年铁道兵,退伍后又在他乡工作了近30年,思乡的滋味是刻骨铭心、难以忘怀的。离乡去

部队服役时车轮滚动的那一刹那,心头突然升起了一股莫名的惆怅和恋乡的思绪,何时再回故乡?何日重见爹娘?远隔千山万水的军营里,收到亲人的来信,家乡的祝福都会使我激动不已,心潮难平!故乡潜藏着我生命的密码,留下我成长的轨迹,怎能忘记那生于斯、长于斯的故乡呢?血浓于水,尽管岁月沧桑,亲情依然如故。故乡有我祖宗的坟莹,有我父母双亲和兄弟姐妹,有我熟悉的田野、河渠、树木、村庄、有我儿时青梅竹马的玩友、发小……月是故乡明,情是故乡深。“独在异乡

为异客,每逢佳节倍思亲。”故乡情是任何语言文字都难以表述的。方言是无形的庄稼,有根的乡愁,是一方人难以割舍的记忆。故乡的精神因子注入到每个人的血脉中。故乡的风俗民情、四时物候、方言俚语、土特产品,乃至燕子的呢喃、水牛的哞叫、树上的鸟巢、庭院里的花草、沟圩上的柴蒲都会深深地铭刻在脑海,一时一刻也不会忘却。故乡的日出日落,风起风息,云卷云舒都能牵挂灵魂,催生相思,拨动心弦。故乡的一山一水、一房一屋、一草一木、一埂一圩都能引发我们的回忆和眷恋。“离乡几十秋,收获万千愁。归来无它物,惟有雪满头。”只有故乡才能安放那疲惫的身心和漂泊的灵魂。

社会在发展,时代在变迁。现代人为了谋生和发展,不可能一辈子只待在一个地方。我们年迈的父母先后离世了,我们的儿女背上行装离开家乡,打拼在异国他乡,父母牵挂暗神伤,从此村口常张望,唯愿平安回故乡。这曾是我们的父母辈的心愿和缩影,如今却又成了我们这代人的写照。他乡再美也无法弥补人们对故乡的思念。是的,在故乡总有一个精神连接器,一处感情落脚点,一方心灵栖息地,一种落叶归根的归宿感。

噢,回故乡真好!

家乡的老豆腐

丁文书



一如往常,我春节前又从老家带回来一桶豆腐。

家乡的豆腐是盐卤豆腐,口味自然要好过石膏豆腐。因为吃在嘴里有嚼头,所以也有人称之为“老豆腐”。我很小的时候,家里经常过着食不果腹的日子,偶尔能吃上一顿豆腐,那浓浓的豆香味能在肠胃中“反刍”上好几天。后来条件有了好转,温饱问题迎刃而解。逢年过节,为了省事,经常是一锅“烩群英”。灶膛里火苗呼呼作响,大铁锅里青菜、豆腐、百叶、粉丝、茨菇、猪肉等争相雀跃。开饭的时候,装菜的大碗、大钵子一上桌,各种香气顿时腾腾地弥漫了整个房间。

长大后我们就像羽翼丰满的小鸟一样飞向四面八方,但对家乡豆腐的情结却愈发浓烈。老母亲知道我们都喜欢吃豆腐,每次回老家,只要事先得到消息,她总会准备好一桌子丰盛的菜肴,饭桌上当然少不了豆腐成品。为了不给老人家增添麻烦,我经常临近晌午才驱车几十公里赶到家里,但神奇的是,老母亲却早已算准了似的备好了豆腐和其他的菜蔬。

每年春节前夕,老母亲都不辞辛劳为我们

兄弟几人准备好一大桶老豆腐。记得很清楚,老家的自留地、沟堤旁经常种许多黄豆。从点种、浇水、锄草、收割、捶豆、晾晒,老母亲总是精心侍弄,躲闪在黄豆粒中的砂砾哪怕再细小,老人家也要拨弄着拣拾出来。特别是炎炎夏日里,老母亲挥汗如雨举起木棍一下子一下子捶着豆秸,我们一次次心疼、劝说,她总是笑着说:“没事没事,自家的黄豆好,做的豆腐香!”到了腊月十五左右,老母亲便张罗着请人加工。看着我们一桶桶地拎走豆腐,老母亲笑得总像孩子似的特别开心。岁月不饶人,近几年老母亲已经不能再继续劳作,于是她便到做豆腐的人家买了豆腐放在家里候着我们。2019年春节我因种种原因大年三十才回家,二哥责怪说:“怎么到现在才回来啊?老母亲天天都巴望念叨,每天早上都要给豆腐换水,年近九十的人了,容易吗?”老母亲耳朵有点背,没听清我们说些什么,但柔和的目光却让我清晰地读懂了她那浓浓的舐犊之情。

豆腐走进我家,可以做出很多的样式。有一年春节后,家里请了几个朋友小聚,一桌子的菜肴最吸引人的却是豆腐的家族:干煸豆腐、猪血烧豆腐、鱼头炖豆腐、雪里蕻烧豆腐、豆腐百叶烧咸肉。大家对种类繁多的豆腐菜肴赞不绝口,不停地夸奖夫人的手艺,夫人谦虚地说:“巧妇难为无米之炊,这都是咱们家老奶准备的豆腐好啊!”小酌畅叙之后,上了主食,夫人又迅速端上了一碗青菜豆腐汤。

寻常烟火的日子里,我对夫人做的“林氏烧豆腐”(夫人姓林)更是情有独钟,她的做法极其简单:少量的鸡汤或圆骨汤烧开后,放进切好的薄薄的方块豆腐煮沸三四分钟,将小粉兑水倒进锅里拌匀继续煮沸,最后放进作料和适量的蒜末即可出锅食用。浓汁偎依着豆腐被端上餐桌,光是那一碗洁白、那几点翡翠般的青绿就已勾得人垂涎三尺了。

绿肥书记

余峰



涟水在外地老干部多,有的人到市里、省里跑一趟,几十吨、几百吨化肥就拉回了家乡。有同志劝父亲,老百姓不想种绿肥,一怕政策变,二怕今年遇灾荒。为了眼前利益多撒化肥多收粮,合民心,你还是顺着好。当年如果种几十万亩绿肥,要少收几千万斤粮食,你应该算算账。眼前多收粮少种绿肥,既得到群众拥护,又可以落个大灾之年夺丰收的好名声、好政绩,何乐而不为呢。听了好心同志的劝说,父亲思绪万千无法入眠,想了很多……涟水土质偏碱,通过几年的大种绿肥,土壤条件得到了很大

的改善,现在如果放弃种绿肥,增施化肥,土地碱化将会重新出现,今后涟水子孙会骂我们这一代人的。当晚父亲一夜未眠,他在日记中写下这样一段话:“封建社会的知县都知道为民着想,我作为一名共产党的县委书记,更应时时把人民的利益作为自己行动的出发点,现在群众不敢种绿肥,是狭隘的农民意

童言

班山顶



外进来。10来岁的哥哥把头往年轻妈妈的大腿上一枕,伸手过去找妈妈要手机,“妈妈,手机。”年轻的妈妈刚开始犹豫一下,可能感觉到有点不好意思。我见状故意板起脸来狠狠说道,“要吃、要喝、要玩,就不要学习!”男孩看了看这个陌生大人一眼,并不生气和害怕,反而回应我一句加强版“还要躺!”我哑然笑出声来。室内气氛瞬间轻松。

此时,男孩的6岁妹妹看到墙上电视,小声和妈妈哼着“我要看动画片”。妈妈说你自己调电视看呗。小女孩有点不好意思。我这个“疼女狂魔”的“活雷锋”见状连忙说来给你调,拿出遥控器调了半天也没调到动漫频道,我脸红脖子粗地把遥控器放回原处。小女孩拿过遥控器三下两下把电视调到动漫频道,津津有味地看了起来。小女孩边看电视小嘴里还不忘嘟囔着,“我发现你们大人一点也不聪明,还不如我们小朋友,调个电视都调不出来,我一下子就调出来了。”奶声奶气的一句话逗得室内又是一阵大笑。

恢复平静的理发室内,理发的理发,看电视的看电视,手机玩游戏的玩游戏。大人们谈谈自家的小孩,谈谈孩子的学习与玩手机。谁也不曾想过这个6岁的小女

识,我宁愿受一些人骂,也不能迎合他们这种不正确的想法。如果我迎合他们的要求,把当年粮食产量搞上去了,即使自己政绩提高了,那也是一种对人民的不负责……日记是一个心灵的记录。父亲用他的行动证明,他是一个有说必做、要做就要做成的人。

第二天一早,父亲就主持召开县委常委会议,中心议题是:如何一边救灾,一边大种绿肥。当年生活要安排好,长远的计划要考虑到。通过讨论,常委们统一了思想,形成了共识,立下“军令状”,层层分解责任,分片包干,补种补种的庄稼要保质保量,48万亩绿肥面积一亩不能少。

父亲上任不久,就带领群众打了一场大种绿肥的漂亮仗,父亲也被群众称为“绿肥书记”,很快就在全县传开了。

平桥烩百叶丝

徐爱明 吴 磊 韩晓健

提到烩干丝,马上就有人想到扬州的大煮干丝、烫干丝,认为扬州的干丝才是淮扬菜中干丝菜的经典之作,其实平桥烩干丝(百叶丝)与扬州干丝相比一点也不逊色,也是淮扬菜中的经典名菜。

平桥烩百叶丝的做法:第一道工序是切丝。选择平桥产的百叶,将百叶皮切成5~8厘米长的丝。这是平桥烩百叶丝最重要的工序之一。为什么要选择平桥产的百叶?有人形象地说,淮安的平桥百叶和顺河百叶就好比中国南方少女和北方少女,有着明显的不同风格,烩干丝宜选择温婉细腻和平桥百叶。同时,这道工序也体现了平桥烩百叶丝的刀工,切出来的干丝细如丝线,吃到嘴中才能有入口即化的效果。现在市场上有现成的工业生产的干丝,如果烩干丝选用这类干丝的话,视觉、口感都会有云泥之别。

第二道工序是浸泡。百叶丝与豆腐一样,都是黄豆制品,都会有黄豆的那种豆腥味,要保证烩百叶丝的品质,必须将切成丝的百叶放进装有热水的盆内,等到一定的时间后将水倒掉,再用自来水漂洗几次。有时,把纯碱放入开水中调化,再放入百叶丝浸泡,再用开水冲洗两次。

第三道工序是烧烩。抓一定量的百叶丝和少许瘦肉丁放置碗内备用,舀半勺猪油至锅内,待油开后放少许姜、葱泥和蒜泥,略微翻炒一下,再舀一定量的高汤下锅,同时倒进百叶丝。如果没有现成的高汤,可以用半只柴鸡,清洗干净,加5倍的水清烧滚后撇去浮沫,放入少许的葱段、姜片、料酒,转用小火煮3小时即成高汤。煮高汤的鸡还可取鸡肉撕成鸡丝,放入干丝中。待开锅后放少许淀粉,再次开锅后舀半勺猪油进去,待沸腾后再放进少许切碎的香菜,拌均匀后即可出锅食用。

这样一碗色泽淡黄、质软汤滑、汁浓味香的烩百叶丝就制作成功了。这道菜原料极其平常,制作方法十分简单,是一道深受大众欢迎的可口的烩菜。

平桥烩百叶丝的特点有三点。首先是刀工处理,精细的刀工让百叶丝入口的感觉非常美妙。其次是浸泡,反复浸泡去除了豆腥味,保证了百叶丝的纯度。很多人会省略掉这道工序,做出来的烩干丝味道自然与平桥烩干丝的不同了。再次是烩制。同样是干丝菜,为什么平桥的干丝采用的是烩制的方法,而不是扬州干丝的那种大煮、浸烫呢?这主要是材料的特点和烹饪工艺的不同造成的。

扬州的干丝原料主要为淮扬干干(豆腐干),有“大煮”“浸烫”两种做法。大煮干丝是先将豆腐干先批成厚约0.15厘米的薄片,再切成细丝,放入盛器,加沸水和少量盐浸泡两次,清水过清,捞出沥干,以除去豆腥味,使干丝软韧色白。大煮干丝是沸水“浸烫”后入鸡汤“煮”成,所以扬州人俗称“先烫后煮是大煮”。“烫”和“煮”是两种不同的烹饪技法,对火候的要求也不一样。“浸烫”是在水烧沸时下料,让原料骤然受高温加热,外皮紧缩,形成脆性,同时也清除了异味。随后离火,水温缓慢下降,成为不太猛烈的柔性热能,不断渗透到原料内部,并有足够温度使原料组织变性,在失水较少的情况下成熟。“煮”主要是运用刚性火候让原料在旺火或中火烧沸的水中受热,在热能作用下变性分解,在短时间内成熟。煮法以最大限度抑制原料鲜味流失为目的,所以加热时间不能太长,以防止原料过度软散失味。

扬州烫干丝的做法讲究烫功,讲究入味,爽口、绵软。在片开、切丝后,先用开水烫三遍,主要是把干丝烫软,然后把干丝放进盘子里,干丝上放一撮姜丝,再用开水从上下下一烫,让姜汁进入干丝内,滗去水后,干丝内留有一定姜汁,放入开水泡过的虾米、绿笋末、香菜等配料,再淋上麻油和酱油调味即可。

据民间传说,这道菜来源于“九丝汤”。传说乾隆下江南时,淮扬一带的厨师为了满足乾隆皇帝的口腹之欲,想方设法地给他做了一道名叫“九丝汤”的菜。原料是取用豆腐干丝、口蘑丝、银鱼丝、玉笋丝、紫菜丝、蛋皮丝、生鸡丝、百叶丝,或加进海参鱼翅与火腿丝,加鸡汤、肉骨头汤煎煮,美味尽入干丝。后来因原料繁杂,因陋就简,就多用豆腐干丝、鸡丝与火腿丝来作原料,改名为“鸡汤煮干丝”了。平桥民间厨师进一步把这道菜进行平民化改造,形成了独具特色的烩百叶丝。

平桥烩百叶丝具有色泽淡黄,汤浓醇厚,味鲜绵软的特点。烩制成的百叶丝保持了百叶的特点,精细的刀工保持了百叶丝的质地松软,让人赏心悦目,惊叹连连,百叶丝入口即化,细腻爽滑,鲜美的高汤与百叶丝经过烩制,互相吸收营养,适度的勾芡使得烩百叶丝汤汁浓厚,富含有高蛋白质等营养,非常适口,受到广大消费者的热烈欢迎和高度肯定。

2003年9月,代表平桥餐饮业的菜花香饭店烩制的烩百叶丝,被淮安市经贸委、烹饪协会评为“淮安乡土名菜(点)”,成为淮扬菜系中著名菜肴。

