

大纵湖的菜

□ 王迎春

大纵湖畔的村子里总有叫得出名字或叫不出名字的、入流或不入流的混饭碗的手艺人，木匠、瓦匠、石匠、厨师等。但其间总有几个不求名声的。张三说是木匠，不过穷其一生都打不出一张四平八稳的小板凳，但村里并没有人非要计较他。从前乡村的格局就是这样，世道也是宽容的，混口汤水而已，大家的菜，就是他的饭。

从前，我曾一度想做个奔走乡里的厨子，就像村里的李四，四邻八舍做红白喜事都离不开他。为大家做菜，混他的饭。耳朵两边各夹着一支甚至两支香烟，红光满面。我还艳羡他挥动菜刀的格局和气势，那真是有声有色，热气蒸腾之下，看到肥头大耳的李四一次又一次地抓起大勺，接二连三地尝着即将起锅的美味时，我真是羡慕嫉妒恨。我不知道大厨还可以拿工钱，只以为忙乎半天混个酒足饭饱，就是一件合算得要命的差事。

我10岁那年，87岁的爷爷病故，农村中高寿老人去世是当喜事来操办的。半大不小的孩子们，可以堂而皇之几天不上学，远房的表亲们一早就连挂菜船穿过湖荡到沙沟去采购各种物品了，除了白布、冥纸等祭祀物品，就是各式办饭的菜。那几日，大人们照着主持走着各种程式，守孝烧纸，忙得昏天黑地，我们更多就是穿着孝衣守着锅台吃。接下来的就是烧头七，再就是二七，直到六七的大仪式。这事都是在大伯家操办的，且都是大妈掌勺。吃得最多、记忆最深的也就是几个汤

汤水水的家常菜，豆腐百叶肉圆一锅烧分碗盛，虾米茨菇羹、红烧肉臊、红烧大肠、涨蛋糕、淡菜粉丝……够了，都是乡里乡亲惯吃的乡土大菜，也是我爷爷在世时没有机会好好享口福的好汤水。30多年过去了，爷爷在天之灵可曾感应到，这些大纵湖畔、植根乡野的地道的汤汤水水，仍是他孙辈们不曾忘却的味道。

粉坤二爷在我心目中，肚里是有些墨水的，因为他会讲水浒里的人物故事。一天他到我家串门，家里没有大人，他便与我们讲起了古戏，记得第一次讲的是武松打虎。他讲到扣人心弦处，就停下来了，说口渴。我连忙倒水，二爷又说加些糖就更好了。糖家里是有的，我们都舍不得吃，但想要把古戏听下去，忙不迭地用小勺子放两下子，二爷一咕噜就喝下去了。又继续卖劲讲宗保子的故事。一会二爷又停顿下来了，这次又说记忆力不行了，需要弄根烟接接力。听故事心切啊，我只好把父亲放在柜里的香烟拆下来，递上一根又帮二爷点上。就这样，一个下午，家里的白糖都下二爷的肚了，香烟变成烟又散去了，我们把故事也听饱了。甚至有时奶奶留在锅台上，晚上用来煮粥的半碗饭，都被二爷一段“鲁提辖拳打镇关西”换下肚了。

大纵湖有故事，大纵湖从来不缺讲故事的人。那时候大纵湖乡村的秩序和诗意，常常用炊烟来意象。直到今天我可以理解为乡村农耕气象的全部要义就是填饱肚皮，炊烟是人间烟火旺盛

的表征和延伸。吃了嘛，吃过了，吃的啥，要不乡间的全部寒暄就是一个“吃”字呢。

郝柏村老人90高龄回乡，我印象最深的是从大纵湖一路出发，重走水路去沙沟，还有就是乡里人精心准备的“八大碗”，最让老人欣喜。胃留下的记忆，已天然成为一种DNA，根植人体，根本难以格式化的。你懂你自己吗？那先了解你的胃。你是里下河人吗？不管你走多远，你舌尖上一定暗藏识别淮扬菜的条形码。和湖里的清水大闸蟹相比，今天大纵湖里的白壳螺蛳更是成了一份独有的珍品，那不仅仅是一道菜，更是一个愿望，是诗和远方。

当我们从过去赤贫的状态过来，尽管一度觉得吃粤菜如此莫名其妙，但是因为新鲜，以吃这个为荣、为自豪、为自信。但这20多年过去，我们都开始渐渐吃自己爱吃的东西，爱吃从前想吃却永远供应不上胃的需求的食物，爱吃外婆当年最拿手却常常无用武之地的家乡土菜。其实这就是一种回归，向自己的胃回归。尊重食物，也是尊重我们最初的味蕾，连同尊重土地，这一定是当下住在城里但曾经是农民的我们的性格的关键。看似简单、沉默，但是种什么、长什么、怎么种、怎么长，这可不是一件简单的事，因为更多时候，我们的胃远远比我们的思想更深刻，是我的菜错了。最终，那就是大纵湖的菜，是里下河的菜，更是一种天道。

大纵湖不远，就在我们的舌尖上。

母亲

□ 汪亭

母亲托老乡捎来一双老棉鞋。我打开包裹，发现鞋子里塞了一张纸条，上面画了一件棉袄，两床叠在一起的棉被，还有几粒用斜线划去的药丸。纸上的铅笔画，隐约有多处反复擦拭的痕迹。

我仿佛看到母亲僵硬龟裂的手，握着细细的铅笔和橡皮，一次又一次，不停地画着、擦拭着。我的眼角不觉潮湿，心里一阵酸楚。

老乡拿过画纸一看，很是不解地问：“你妈妈这是画的什么啊？”

我哽咽着说：“我妈讲，天气冷了，多加些衣裳，晚上盖两床被子，记得睡觉前掖好被角，不要着凉感冒。”

他听后，万分惊奇地望着我说：“你竟然能通过这画来读懂你妈的意思？”我心中五味杂陈，告诉他，像这样的“信”，母亲曾经给我“画”过。

高三那年，为了能多些时间在学校复习功课，我两个月没回过家。母亲便托到镇上赶集的乡邻送生活费给我，乡邻临走时还递给我一张很小的纸条。当时，正是课间，走廊里挤满了同学。我正看着纸条，一个家住镇上的调皮男生飞快地掠过我身旁，从我手中抢走纸条，跑到教室，站在讲台边打开，他神情怪异地看了几秒，随后向我扬起纸条，嘲笑地喊：“你妈画的是什么东西啊？你妈不识字呀？”

顷刻，我脸颊通红，迅速奔上讲台，抢过纸条，看见上面画着：一个苹果，一个鸡蛋，一头猪，还有一些钱。

刹那间，泪水止不住。我怎么也没想到，大字不识的母亲，居然会想出用这样一种方式来告诉我：家里有钱，在学校不要苦着，多吃些水果和鸡蛋，到食堂买些荤菜……

当我把信“读”给同学们听后，很多同学的眼睛都湿润了。

转眼，时光一去十十多年，早已事过境迁。当时那个调皮男生一句不经意的话，让我耿耿于怀，为目不识丁的乡下母亲心酸难过。如今，再看到这样的“画信”，我的心里却是倍感温暖。

收到棉鞋的第二天，母亲打来电话，责怪自己糊涂，忘记将两双厚鞋垫塞进棉鞋里。母亲问我在外的具体地址，准备把鞋垫寄过来。我告诉她城里有卖，不要寄来了。因为快递站在镇上，不识字的母亲，填个单子都得请人帮忙。

母亲却很坚持，说上次回家跟她说过，外面买的鞋垫穿着不舒服，想换一换自家做的布鞋垫，我已不记得曾说过这些话。母亲又说：“已经好多年没做鞋垫了，不知做得合不合脚？昨晚才赶好，就想你尽早穿上。”我沉默了会儿，心里堵得慌，陡然难过起来，小声地说：“您不识字，不能写在纸上，我怕您记不住。”这时，电话里传来苍老的男声：“小汪，我是你张大爷，你妈请我来记地址，赶快报吧。”张大爷曾是村干部，能识文断字。

好几个夜深人静的晚上，母亲就着灯光穿针引线，一针一线地用布一层又一层纳着鞋垫。赶五里路到镇上，好言好语地让快递员抄写地址，邮寄给在外的儿子。想象着这些情景，我的喉咙开始哽咽，眼睛有些湿润……

在家乡，和我母亲年纪一般儿大的家庭主妇们大都都不识字。她们生活的全部，除了一家老小，就是鸡鸣田地。屋里屋外，挑水砍柴挖地种菜。寒来暑往，清晨，第一个起床，烧饭换洗。夜晚，最后一个睡下，缝补衣襟。

岁月长河里，总有一种强大的信念，始终支撑着这些淳朴善良的母亲，历经千辛万苦，飞越千山万水，也要将一份牵挂送至儿女心间。



吴海明 摄

大雪节气挖茨菇

□ 戚庄人

大雪节气一到，就到挖茨菇的时候了。茨菇为什么要在大雪节气挖呢？听老人说：“茨菇是冬天菜，茨菇挖早了，没有茨菇味，不好吃，只有在大雪节气时，挖出来的茨菇才有味道。”

那时苏北农村人家，家家户户都会长茨菇。大雪节气时，苏北农村人就会忙着挖地里的荸荠、茨菇。有阳光的中午，他们不约而同地带着有细刺的钉耙，穿着靴子，戴上箩筐、扁担，来到田里刨荸荠、茨菇。大家一字排开，手握钉耙，步伐与动作协调一致，像似表演集体“冬收舞”，那欢声笑语更似一支美妙的乐曲。刨了一会儿，就蹲下来，在刨起的泥土中捡起荸荠、茨菇，再小心翼翼地它们放在箩筐里。

到了傍晚，将收获上来的荸荠、茨菇倒进船舱里，清洗干净，然后卖给收购的商贩，如果有刨破了的荸荠、茨菇，他们就带回家自己吃。我也跟随父母去地里挖过茨菇，外面寒风凛冽，北风呼呼刮在脸上，刺骨疼痛，一天下来精疲力尽，腰酸背痛。但是我想到了用卖茨菇得来的钱，可以买过年的新衣服和鱼肉，改善家里伙食，明年学费也有了着落，一天的疲劳感就顿时消失了。

一条不知哪儿来的船很快就装了一大舱茨菇，泊在家门前的码头上。收茨菇的商贩，用船运到城里，送到农产品批发部，然后再运送到各个菜场，最后变成餐桌上的美味佳肴。

小时候我家冬天经常吃的就是黄芽菜炒茨菇，随便哪家办事请客，少不了的一盘菜就是黄芽菜炒茨菇百页，讲究的人家还要再加肉片。我那时搞不懂为什么大家都爱吃茨菇，我总觉得它有股青涩味。后来才明白茨菇最让人着迷的正在于它一贯保持的原汁原味。

在大雪节气里，来碗茨菇红烧肉正合适。烧肉的茨菇一般不切开，挑选个头比较小的茨菇，肉要带点肥，放在一起红烧，再适量放些糖，熬到肉汁全渗进茨菇里再出锅，然后撒些青翠可人的蒜叶末儿，酱红的茨菇上油汪汪的，点缀着一星两星的绿，简直就是色、香、味俱全，吃到嘴里，美在心里！

大雪

□ 王永清



时光总是快得醒目，还没有抽出与“小雪”相握的那只手，大雪节气已急不可待地来了。大雪和小雪、雨水、谷雨等节气一样，都是直接反映降水的节气。《月令七十二候集解》中记载：“大雪，十一月节，至此而雪盛也。”

大雪，总能给人带来特别的温暖。记得小时候，下雪了，雪花，打着旋，纷纷扬扬，漫天飞舞。我们疯跑在雪的世界里，仰着脸迎接飞舞。雪霁天晴，在雪地里堆雪人、滚雪球，有的干脆“扑通”倒下，在雪地上印出全身的模型，快乐的喧嚣震落了满树的雪花。

民间有俗语：“大雪冬至后，篮装水不漏”。早饭前，站在厨房前，看屋檐下垂下来的冰溜子，犹如珠帘长垂，静静地挂在那里，在阳光照耀下，分外晶莹剔透。远处人家烟囱里冒出来的一柱柱炊烟，经凉风一拂，分成一缕一缕的，

瓦片上，树梢上，或附着或挂着细若纤尘的炊烟，给人梦幻般的感觉。

“小雪腌菜，大雪腌肉”。母亲将炒热的花椒盐撒在猪肉上用力搓揉，腌入大缸，用石头压住，一个星期后，等盐味、香味都渗到了肉里，再取出一块块挂着风干，以迎接春节的到来。腌出的腊肉咸香味美，余味悠长。

大雪时节，雾也多，飘起来又轻又浅。树啊、房子啊，都醉在这雾里，看不清模样。我在一个有雾的清晨，去湖边看芦苇，芦苇沾了毛茸茸的露，向同一个方向，细弯着身子，优雅生动。一丛丛好看的芦花，像灿烂的笑，那么温暖，那么真切。让人想起“宛在水中央”的伊人，清扬婉兮。

周末，回乡下老家，穿过林间小路，一夜的寒风，吹落了一地的叶子。脚踩在斑斓的黄页上，有悦耳的沙铃声，像翻动着的书页。偶有三两片黄页在空中旋转，落向地面。但在暖融融的冬日下，又是极其自然的、真实的。

大雪是“进补”的好时节，俗话说，三九补一冬，来年无病痛，可多吃一些温补性的食物和补肾的食物。养生方面也要顺应自然规律，在“藏”字上下功夫。起居宜早眠早起，适当运动，增强对气候变化的适应能力。

大雪过后，二十四节气也就所剩无几了，紧接着而来的，就是四季轮回、和风和煦，即便是冬季，也叫人心生暖意。

西乡灶饼

□ 群山

清晨的街边，空气里飘出灶饼的味。一家家餐饮店面前，人们等待着新出炉的灶饼。

盐城的西乡，灶饼早已融入我的味蕾。灶饼，是家乡的特色米饭饼。纯正的西乡灶饼，是用石磨磨出的米面做成的。年幼时，假日里，母亲会叫上我，抬上一箩稻谷，来到村头稻米加工厂。脱去稻壳，扬去米糠，筛下碎米磨成米面。在那粮食紧张的年代，把那碎米磨成米面，做出好吃的米饼，着是生活的智慧。

一架石磨，放在厨房的一角，那是农家必备的用具。我家的石磨，是用两块直径分别约45厘米、高20厘米的圆柱形石块做成的。下磨石固定在磨盘上，上磨石凿出一个圆眼，用于添加谷粒。推磨碾面是个累活，每推动一圈石磨，需往磨眼里添加一次谷粒。为了不耽误白天下地劳作，磨面大都是在晚间进行的。挑着油灯，一圈圈地磨米面。母亲将磨好的米面与温水、酵面搅和在一起，调制好米浆，等待一个夜晚的发酵，便成了做灶饼的原料。

天还未亮，我就早早地起了床，去帮母亲做灶饼。生起了灶火，炊烟袅袅，烟囱一直通到了

屋外边。一把把地往灶膛里添稻草，红红的火光，映红了我的脸，燃起了一家人生活的希望。灶火蒸发了锅里的水气，母亲舀一勺米浆，倒在铁锅上，锅里发出“啪嗒”的水溅声。一勺勺地往锅里倒米浆，一个个椭圆形的灶饼布满了锅。小火慢烧，渐渐地溢出了灶饼的香气，飘满一屋子，充满了小村庄。出锅了，铜铲铲出一个个热气腾腾的灶饼。新出炉的灶饼，微微隆起，呈乳白色，饼底微焦黄，色香味俱全，令人流口水。母亲一铲合起两个灶饼给我，说这是对我劳动的赞赏。

开门七件事，柴米油盐酱醋茶。生活每一天，离不开三尺灶台生炊烟。水乡灶饼，原自祭灶神。灶台前供奉灶神像，做灶饼，出锅先祭灶王爷。上天言好事，下地保平安，祈福年年有个好收成。水乡灶饼养育了水乡人。新四军重建军部在盐城，芦苇荡是杀敌好战场。一叠叠水乡灶饼支援人民子弟兵。“长”灶饼，寓意生活幸福与年长。水乡人家当逢生日满月、红白喜事、过年过节时，必长灶饼，从古延续到了今。

灶饼食法有很多，填饱了肚子，更是满足舌尖上的美味。灶饼包油条，蘸点陈醋、姜末、蒜泥和香油等制成的调料，既爽口，又解馋。灶饼配以粥，那是最佳的美食。水乡灶饼搭配白米粥、糝子粥、青菜花生米粥、绿豆红豆粥、肉粥皮蛋粥等多样的粥，适应人们不同的口味。灶饼还是上好的茶点。晒干的灶饼，放入清水煮一煮，打个荷包蛋，解渴又充饥。西乡人家来了客人，一碗蛋煮灶饼茶，礼仪又实惠。

如今盐城的老街，开有多家灶饼店。客自远方来，慕名光顾灶饼店，闲情雅致食灶饼。灶饼的品牌，声名远扬大江南北。那一年，老家村上本家兄弟去了大上海，开了一家灶饼店，养家糊口，生意红火。客居大上海，有了西乡灶饼店，成了桑梓小聚的场所。一杯香茗，品味灶饼，说说家乡的人和事，生活如是灶饼一样的甜美。

迈步新农村，走进盐城的西乡，石磨磨面长灶饼，乡村旅游添一景。“白桑红糕莺咽，面揉玉尘饼挑雪。”西乡灶饼养育一方人，回味灶饼润心田。

