

蚕豆的乡愁

□ 戚思翠

“莫道莺花抛白发，且将蚕豆伴青梅。”古人喜欢用蚕豆佐青梅，而煮酒咏诗。岁月的长河无声无息地流淌着，时间和季节却大刀阔斧、大步流星地往前走。转眼间，又到蚕豆上市时。无论是城市还是乡村，空气中处处飘荡着蚕豆的清香……记忆中恬静的乡村生活变得丰盈而清晰起来。

生长在农村，与蚕豆情同手足，记忆犹新。蚕豆的生命力极强，农村家家都种。从播种发芽到开花结果，无需农人精心打理，它一旦在田埂边落脚，就会生根发芽、开花结果，无法阻挡。它从草根中来，也到草根中去，看似卑贱，却落落大方，不卑不亢，就像朴实的农人。

蚕豆播种时不需深耕点播，只要一人拿锹在地里铲口子，一人放蚕豆即可。那时生产队大面积种蚕豆时，多为男女成双结对。男人铲口子，女人放种子，正所谓“男女搭配，干活不累”。他们有说有笑，忘记了所有的劳累与烦恼。或许蚕豆注入了男人女人的一片深情，春暖花开的时节，叶舒花展得特别鲜艳，像大片大片的翡翠帷幕，那眨着“黑眼”的淡紫花儿，招蜂引蝶，惹人心醉！

当麦苗返青、菜花吐金时，蚕豆结荚了，毛茸茸，小鞭炮似的。豆荚长得快，没几天，馋嘴的我们就开始偷吃了。我们小时候，可没有现在孩子的好口福哟，能吃饱饭就很不错了，压根没有零食概念。但每年蚕豆上市时，是我们最快乐的日子。放学挎着书包一屁股坐在田埂上，摘蚕豆剥蚕豆吃蚕豆。新鲜蚕豆又脆又甜，纯天然美食。回家把青嫩蚕豆用白线串起来，放在粥锅里煮熟。大圈似项链，挂在脖子上；小圈似手链，套在手腕上，颇炫耀、惬意。在我们眼里，那碧绿的蚕豆就是翡翠！就是珍宝！想吃，随手抹一颗，直吃到手上和脖子上只剩白线圈儿。当然，这一切，都要在大人下工前完成，毕竟“偷吃”是不光彩的事。

当蚕豆大量上市时，嫩翠的豆荚慢慢变成墨绿，蚕豆眉毛慢慢变黑，蚕豆也就老了。母亲会挑其中相对嫩的蚕豆与咸菜清炒，咸菜格外鲜香。儿时我们常等不得青蚕豆端到桌上，直接在灶边抓起一粒刚出锅的蚕豆，忙不迭地往嘴里送，蚕豆在口中翻了几个跟头后，牙齿轻轻咬碎娇嫩的豆壳，清香微甜的豆仁便从嫩壳中挤了出来，舌头一抵绵软

成泥，嫩、糯、香、鲜，满满的初夏味道，让人回味无穷。剩下老蚕豆，母亲号召我们先剥去蚕豆的黑眉毛，再把蚕豆的皮剥去，烧豆瓣吃。韭菜(或咸菜)豆瓣蛋汤，亦是老家人饭桌上的一道常见菜。灿黄的鸡蛋花，翠绿的豆瓣，看似一粒一粒，实际上已经酥烂如糜，用调羹舀着吃，美味可口，鲜香扑鼻，妙不可言。

春去夏来，蚕豆变成了硬邦邦的老蚕豆了，母亲会细心收藏起来。夏晚乘凉时，躺在地上的凉席上，仰望着满天星星，嘎吱嘎吱嚼着喷香扑鼻的新炒蚕豆，轮流讲着“胡编乱造”的故事。清风拂面，如母亲的手，熨帖而舒坦。夏夜，在柔和的星月下，在阵阵的蛙鸣声中，在祖父的“讲古”里，在祖母轻摇的蒲扇上，在父亲疲惫的鼾声里……纸船一般，漂浮在岁月的长河里。

“邻居田埂相逢语，十里春风蚕豆香。”又是一年蚕豆旺市时，那清新恬静的淡紫色花里的“黑胎记”，那碧绿鲜嫩的“蚕豆宝宝”，还有那嘎吱喷香的新炒蚕豆，永远根植在我记忆最深处，成了一缕无法抹去的乡愁。

盐都美食(二)

北龙港青虾

□ 吴轶



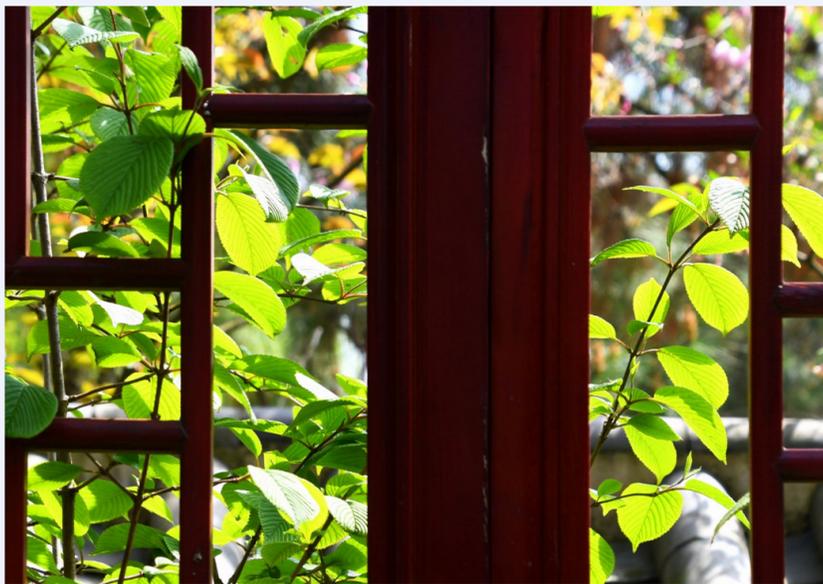
“北龙港青虾”是盐都名特优水产品的代表，产于盐都区楼王镇北龙港街道。借助于北龙港独特的湿地生态环境，所出产的青虾保持了野生青虾的优良性状，虾体晶莹剔透，体色略显青蓝，棕绿色斑纹明显，平均体长7厘米以上，最大个体可达13厘米，富含蛋白质、钙、铁、维生素、硫胺素和肌酸酐等。

20世纪90年代，北龙港人摸索出池塘混养青虾的好路子，始终严格规范产地环境、苗种繁育、虾苗放养、饲养管理等环节，注重虾病防治，严把产品质量关，经过多年的发展，养殖规模已近万亩，所产青虾获得多项荣誉。2001年被评为中国国际农业博览会名牌产品，2007年获得国家绿色食品证书，2015年荣获盐城市名牌产品证书。

“北龙港青虾”除鲜活食用外，还可加工成冻青虾、剪须虾、冻虾仁、虾籽、虾籽酱等加工产品，产品远销全国各地，深受消费者青睐。

尝鲜季：4至6月份。

美味做法：将青虾去须，抽去虾线，清洗干净。锅中加入清水，加入葱姜片，烧开后将大虾下入沸水锅中煮，变色后煮一到两分钟即捞出。准备料汁，将大葱切葱丝，再把小米椒去籽切丝，在碗中加入一勺生抽、一勺白醋、一点盐、一点白糖，最后用热油激发出香味。白灼之后淋上调配好的料汁，肉质细嫩味道鲜美，一口吃下去满嘴鲜香，嚼在嘴里，舌头和虾沫充分搅合，味蕾获得极大满足。



满园春色关不住

肖明摄

最后的香樟树

□ 夏儒静

区“停车难”问题。

今天邻居的一句：明天就动工了，使得我立即放下手中的一切，匆匆地连夜赶了过来。住了十几年的小区，一草一木都关情。

这么多年，第一次在星空下与它对视，香樟树的枝干粗壮遒劲，又不失潇洒；树叶密密麻麻，却不显拥挤。墨绿的叶子带着清香，微风一吹，空气中弥漫着淡淡的香味。

这棵树下，曾多少次，等待放学归来的孩子。这棵树下，曾多少次，和美邻一起修枝打叶、与物业捉迷藏似的情情种种花草草。

我在树下徘徊，看它的枝叶层层叠叠，少有缝隙，看它在月光下斑驳，看它在路灯前的明暗。它迷人的姿态，让人有一种沉溺故土的依恋。那种怀旧

的晖光，那种绵长悠远的情结，仿佛是在思归，归去前生；又好像是要远行，唱响空谷余音。

香樟树下，二月兰开得自由自在，既热闹又放肆。三角梅的枝叶经过冬季休眠，即便是叶子落了，这枝梢头上的三角形的花儿，依旧在暖春中绽放如初。玫瑰花那耀眼的洁白、火红、金黄在深灰里，显得愈发沉静、典雅、庄重。玫瑰和三角梅的枝干都带刺，有刺儿的花花草草，虽说是难得精心去打理，可它们并不娇气，好养。陪读妈妈没有食言，她善待了它们。

天气预报说，明天降温，怪不得春夜的风这么凉。“断续谁家树，凉风催别离。”可我，明天一早还会再来，在开工动工前，看看它、看看它们在晨曦中的最后模样……

乡情难忘

□ 王洪武

长亮大爷让了一个档。”

“真感谢一大家子！”我一边搬草一边又问：“草是谁割的？”

“连我也不清楚，”妻说：“队长昨天问我，你这天把回不回来，我说才走没几天。大概他怕你没空，就安排人给割了！”

下完草，天已经黑了，我感到很过意不去，连连说：“谢谢你们，草让我们慢慢堆吧！”

“荒草，滑，你恐怕堆不起来！”他们说着，又帮着我扛草、堆垛。俊发哥还边干边教我：“每一捆，拉几根，压牢……脚稍大些，明天下午还要分一批。”

“明天还要分，那我……”

“你上你的班，这点小事，我们顺带一下就行了！”

我还能说什么呢，以前干部社员夜帮我家布肥，冒雨帮我栽菜，手把手教我浸种……一幕幕往事又呈现在我的眼前。是的，有这样的好乡亲，我还有什么心思可焦呢？我情不自禁地拿起笔，写了这

篇稿子，为建立责任制后社员群众的美好心灵唱支赞歌。

一篇小稿，写了已40多年，为什么我至今读了还这么激动？经过严冬的人方知春天的温暖。你想啊，那会儿，本人插在乡里写报道，没钱没地位，老婆在村里带着4个“小不点”孩子，还有两个年迈的公婆。刚刚实行包产到户，家里分得了田，是喜事。可我是个书生，不会种田，妻也是学生出身，没有做过农活，又长期疾病缠身。还有个特殊“背景”：父亲是外来人口，在庄上几近独姓。诸多困难是可想而知的。而我们也就这样“七拉八扯”地过来了。

看那些乡邻，自家割柴劳累了一天，肚子早饿得咕咕叫了，还主动热情地帮我们割柴、运柴、堆柴，不用一声感谢，更不求任何回报。多么无私，多么善良，多么高尚！这就是中国农民的淳朴本色呵！不是他们，我也不可能在写作路上笔耕不辍。我当不懈努力，用这支拙笔为他们讴歌！这也出于是我对乡亲们的一点报恩之心吧！

百搭葱

□ 王平儿

在西乡的农家菜园里，我最喜欢端详围着菜园周边一排长势绿汪汪的小葱，虽然小葱在菜园里占不了一席之地，常被主人种植在边边角角，可小葱从不埋怨主人，逢土便生，遇水则长，棵棵精气神十足，像极了乡村孩子的泼皮劲儿。

小葱在菜肴中算不上主打食材，但每种端上桌的菜肴却少不了小葱的点缀和调味，就连卖菜的摊主也会在客户买菜时顺带送一两棵而不收钱。小葱在平日被人送来搭去，从不自卑，相反不竭力发挥其色味百搭的职能，成全其他菜肴之美。或许，“百搭”是对小葱最高的褒奖。

小葱炖豆腐，极平常的农家菜，再洁白的豆腐，温火炖得再长，若没有一把葱花陪伴豆腐，便失去了灵魂，色单调，味少香，一两棵小葱切碎，洒在刚出锅的豆腐上，青绿点缀洁白，豆腐香中蕴藏葱香，缥缥缈缈氤氲着小葱炖豆腐菜肴的热气，刹那，豆腐活了，小葱显神了，味蕾唤醒了……

煮鱼咸，葱花伴着姜丝油炸，香气四溢，刮鳞取肠洗净的鱼下锅翻身几次，鱼身浸在葱香中，再腥的鱼味也被葱香中和熨平，一盘鱼咸煮好盛盘，再洒一些葱花散落其间，白葱梗如细碎的满天星，青葱管如节节嫩竹装扮鱼咸，即使没动筷尝一口鱼咸的味道，也愿意让视觉多流连盛于盘中菜肴艺术，不免产生这样的遐想，此时的盘中鱼咸，葱和鱼一样重要，二者缺一不可才成就了一盘鲜美香气四溢的鱼咸。

老鸡老鸭买回来，砂锅温火炖汤，其他搭配食材可以不用，唯独一两棵青葱不可少，整棵青葱打结塞于肚陪着鸡鸭同炖，见证着鸡鸭经温火炖软了身子骨，炖出一砂锅清清爽爽的汤汁……熄火鸡鸭汤出锅，撇去鸡鸭肚中已被炖得烂熟失去颜色的青葱梗，再切碎一两棵小葱洒在砂锅中，青白的葱花荡漾在汤面上，无需加盐或其他调料，舀一碗纯粹的老鸡鸭汤品尝，鸡鸭的肉香伴着丝丝青葱的香气，引诱得味蕾蠢蠢欲动，欲罢不能，一汤在手，一闻一喝，袅袅香气撞魂来，滚热清汤驱体寒……

小葱在乡间厨子的心中占有至高无上的地位，乡间厨子与小葱是一对灵魂伴侣，少了小葱陪伴的厨子，往往会急得六神无主，手足无措，手艺发挥得总感觉缺点什么；少了厨子放大小葱的功效，小葱始终处于默默无闻扮演配角身份。在西乡，有经验的厨子，做菜前总是先切满一大盆葱花端放在最显眼的位置，伸手可抓，顺手可撒，抓撒葱花做菜盛菜优美的姿势成就了一名乡间大厨对厨艺理解的最高境界，同时也赢得西乡人最高的赞誉……

很多时候，我在阳台上栽种小葱，或在厨房里剥葱切葱花准备做菜时，总喜欢在想，小葱的品行像极了我们芸芸众生，一味地默默无闻做着各行各业的配角，从不自卑或怨天尤人，努力生活，一心向善，成全他人，欣慰自己……

节假日，无事时翻阅过去的用稿剪报，一眼看到了登在1982年2月3日《盐阜大众报》上的一篇小通讯，题目叫《美好的心灵》。读着读着，我不禁流下了热泪。

稿子上是这么写的：人在外地工作，家里有了责任田，真多了不少心思。前几天刚回去追好麦肥，今儿听说又要分户割柴草。家中老的老，小的小，爱人体力又差，还是自己回去干几天吧。

晚上下班，我跨上自行车，急忙往家赶，车轮滚滚，我的心也在飞转：割草，这活儿还能“搭浆”，可运草、堆草……哎，这样下去，能不影响工作吗……刚进村头，一个小孩跑来告诉我，你家草船已经靠岸了。啊，已割好啦！我惊喜地蹬蹬几脚，果然，见河边有三四个人正忙着从船上卸草。妻见了，忙说：“多亏俊发哥、金奎嫂他们呢！晓得我们家没人会撑船，草田离村子又远，他们便主动帮助过秤、装船”回来了，一直忙到太阳落。

“按闻号还要迟呢！”家里大嫂接过话说：“难为

