



醉河坊

□ 林 黛

黄昏的日头斜斜挂在芦苇荡上,将里下河平原染作琥珀色。我总爱踩着吱呀作响的木板桥往镇东头去,那里有家酒幌子褪了半幅的“醉河坊”。掌柜的老周说这幌子还是他爷爷那辈传下的,靛蓝布早被风雨啃成絮絮缕缕,倒像片游荡在屋檐下的残云。

酒馆是青砖垒的,墙缝里钻出几茎野蒿子,门框被岁月磨得圆润发亮。临河那面支着竹篾编的雨棚,底下散着十来张方桌条凳。天光将尽时,水汽裹着酒香浮起来,混着后厨灶膛里劈柴的爆响,把整个门脸儿熏得暖融融的。常来的船工总说,这酒馆是河神爷的耳朵,听得见方圆十里的家长里短。

老周媳妇在灶台前忙活,围裙上沾着油星子,手背让热锅燎得发亮。她抡铁勺的架势像在打太极,油盐酱醋往锅里一颠,铁锅便腾起三尺火苗。“滋啦”声里,葱姜炆锅的香直往人鼻子里钻。柜台上蹲着个粗陶罐,腌了三十年的虾酱泛着暗红,揭开盖能呛出眼泪,却是红烧杂鱼的点睛物。

“八大碗要凑齐喽——”跑堂的小顺子拖着长腔,青花海碗在木托盘里碰出脆响。头碗烩土膘端上来,颤巍巍的油光底下埋着金黄蛋饺、玉白鱼丸,老母鸡熬的汤头浮着星星油花。穿蓝布衫的老船工嚥了口酒:“这汤头得用西塘河的活水,井水熬不出

茫茫人海,熙熙攘攘的人群中,若有幸遇到与你同频,跟你一路同行的灵魂,请你倍加珍惜。

高中三年的同学老王就是这样的人。

老王跟我同龄,属虎,中等个头,很结实,就像他现在生活的城市,海边特有的梭子蟹,个子不大,骨头里生肌肉,壮实得很。衣着虽非名牌却很挺括,整洁,清爽。他性格沉稳,不苟言笑,行事稳重,令人信赖。与人相处时,他常喜欢跟人挑战掰手腕,多数时候,那些五大三粗的大个子,龇牙咧嘴一番,终于都败下阵来。

老王当“官”了。在基于老乡联谊会而组建的协会里,担任副会长兼秘书长,秘书长这个位置可谓“大内总管”,事务繁杂,责任重大。我向他表示祝贺,协会秘书长之位非他莫属,简直是“不二人选”时,老同学却只是摆摆手,低调地说:“承蒙老乡们信任和厚爱,只不过为老乡们做点服务工作,也要向您学习。”寥寥数语,谦逊得体,滴水不漏。

老王开了一家广告传媒设计公司,颇具“老板范”。他整天稳坐中军帐,通过手机微信联系客户,电脑布置事情,公司运转行云流水,井井有条。虽说他会开车,却从来不会自己亲自开车送货。用他的话说,术业有专攻,开车送货、现场安装,这样的事,应该交给专业的人去做。我对此深表赞同,我遇到过很多企业主,他们又要去拓展业务,又要亲自开车送货,处理现场施工等琐事,成天忙得像个滴溜溜转的陀螺,结果企业规模反而做不大。我也真切记得,三十年前,在一家厂里实习时,技术科的杨姐说过,“力养一人,智养千军”,我印象深刻,这也与老王的理念不谋而合。

说来也是机缘巧合,虽然我跟老王同届不同班,高中毕业后去了不同的学校,从此天各一方再无音讯。但二十年前,我来海岛出差,一天早上从旅馆出门去车站,迎面撞见一个熟悉的脸孔——啊,一丝不乱的寸头,鼻梁上架着副眼镜,“问姓惊初见,称名忆旧容”,这不是高中时的王同学么? 那时,他兜兜转转也刚来到这个海岛城市创业。老同学相见,分外亲切,除了感慨这个世界的广阔和渺小,缘分奇妙之外,他拉着我去他租在小区里的公司喝茶叙旧,回想高中三年的点点滴滴,毕业后各自天南海北的风尘漫漈。

印象深刻的是,老同学的办公室,一张办公桌,一张茶几,两台电脑,一尘不染。我当时好奇地问他,公司开着,那些文件和标书呢? 老同学笑言:“无纸化办公,所有的文件和标书都在电脑里。你想啊,我们读书时,学霸的卷面一定是最整洁,清清爽爽的。”想想自己的日常卫生管理,不免汗颜。

那之后的日子,我跟老同学往来互动多了。他拓展的业务越来越多,公司规模也越做越大,公司规模大了,老同学的创业激情丝毫不减,依然保持着十二分的冲动和闯劲,不变的是,低调,内敛,不张扬,始终印刻流淌在他的血脉中。从他的身上,我读懂了“撸起袖子加油干”的韵律,也领略到“幸福是奋斗出来的”个中内涵。身处时代大潮,通过努力和付诸智慧汗水,对美好生活的追求成为现实,不再是遥不可及的梦。

如今,我俩都已迈过“知天命”的岁月门槛。这样的年纪,对社会,对人生,有了更加深刻的洞察和体悟。那天,老王瞄了一眼我渐已凸起的腹部,幽幽地告诫:“亲,你该节衣缩食了。”是的,诚如他所言,一个人,连自己的身材都管理不好,何谈经营好自己的人生呢? 同样,人进中年,尤要警惕防止不知不觉中滑入“油腻大叔”行列。

背井离乡,来到海岛打拼二十多年,同学老王已经深深地扎根于这方热土。望着眼前越发成熟的老同学,我有理由相信,前行的道路上,我们将不再孤单,因为,真诚,热情和鼓励,点燃照亮彼此,余生相伴,温暖如初。

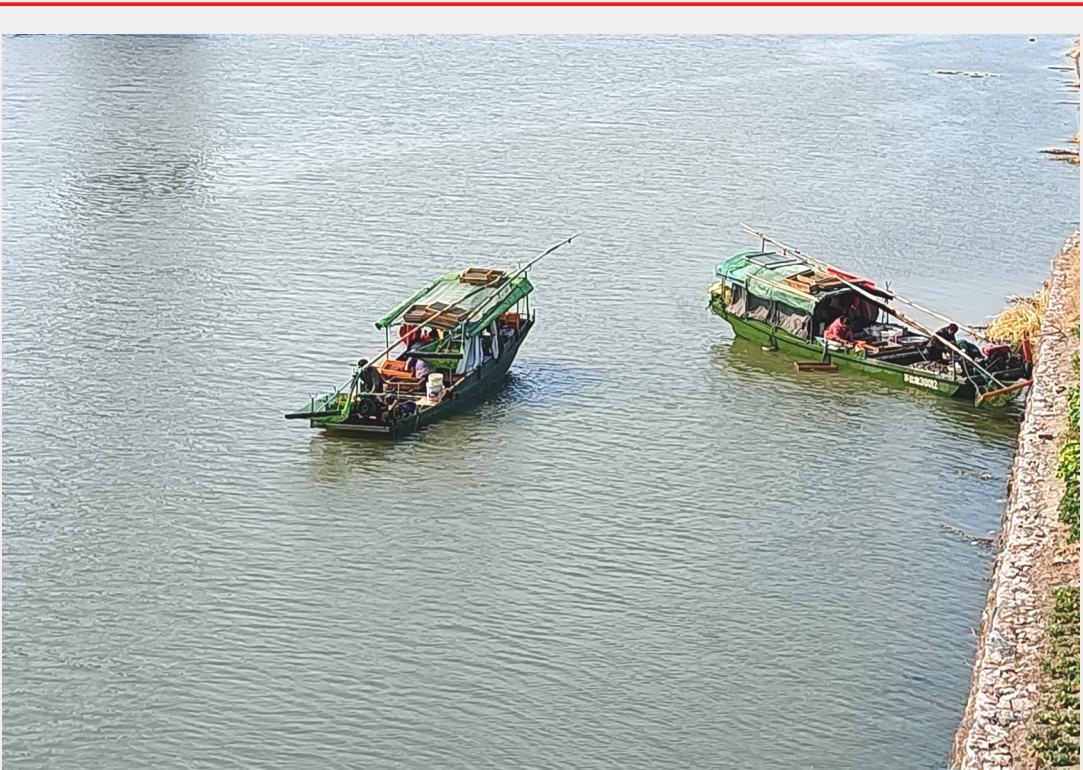
这般鲜。”

临窗那桌坐着戴呢帽的退休多年的老先生,筷子尖在鸡蛋糕上轻轻一戳,金黄的蜂窝眼便渗出琥珀色汤汁。他眯着眼念叨:“《随园食单》里记的假蟹,怕不就是这道?”斜对角穿阴丹士林布衫的妇人抿嘴笑,她面前的红烧肉在粗瓷碗里晶亮亮地晃,五花三层的肉块浸在酱色浓汁里,底下垫着炸成虎皮色的葱蒜。

河风穿堂而过,带着水腥气的凉意。跑堂的又端上萝卜淡菜,象牙白的萝卜条卧在青花碗里,淡菜肉早炖得化进汤中,只留些须边角浮沉其间。穿短打的年轻人夹起块萝卜,汤汁顺着筷尖滴在桌面上,洩出个深色圆斑:“这萝卜比肉金贵,吸足了海货的鲜。”

暮色渐浓时,檐角挂起的灯笼晃出团团圆黄。酒客们的话头像灶膛里蹦出的火星,东一簇西一簇地溅开。穿对襟褂的老汉吮着螺蛳,螺壳在粗瓷碟里堆成小山:“六三年发大水,我爹就是在这馆子里,用半斤大麦饺子换了船老大的救命绳……”他的声音渐渐低下去,混在油爆河虾的哗啦声里。

厨忽然飘来焦香,原是老板娘在做蛋饺子。鸡蛋面糊在铁锅里铺成圆月,边缘泛起金黄的蕾丝边。跑堂的托着刚出锅的蛋饺小跑而过,热气在冷空气里拉出白烟,经过账台时顺手掰了块边角丢给



赵林耕 摄

春江水暖渔家忙

迎湖村里蟹味足

□ 熊 杰

它的肉质细嫩,味道鲜美无比,尤其是那蟹黄和蟹膏,更是让人一尝便难以忘怀。餐桌上的螃蟹似乎被赋予了更深层次的情感和意义。它不仅仅是一种味觉上的享受,更是一种情感的传递,一种家的味道,一种团圆的象征。人们在享受这道美食的同时,也感受到了一种特别的氛围,仿佛每一只螃蟹都承载着家人的爱与关怀,让用餐变得更加温馨且美好。

上了餐桌的螃蟹总是被精心挑选的,确保每一只都是肥美壮硕,肉质饱满。烹饪时,无论是选择清蒸保留其原汁原味,还是红烧让其味道更加浓郁,每一种做法都能将螃蟹的美味发挥到极致。当一盘热腾腾、香气四溢的螃蟹被端上餐桌,全家人围坐在一起,共享这道美味,那一刻,幸福与满足在每个人的

初春芥菜最解馋

□ 乔加林

起,不易找到。

在田野里挖芥菜,要集中精力,睁大眼睛,仔细寻找,不放过每个角落。只要找到一棵,就能发现一片,带来意外的惊喜。有时候,路过时没有看到,回来时无意中突然发现一棵肥大的芥菜正躲藏在草丛里呢。这时候,就会激动得欢跳起来,飞快扑过去,生怕它逃逸,就像捉到躲藏起来的小伙伴,别提有多兴奋! 女儿拿着塑料袋,迈着轻捷的步伐,向广阔无垠的田野里奔去。嫩生生的芥菜,在微风中挥动它们绿色的手掌,招呼我们,欢迎我们。挑着挑着,一个又一个又肥又嫩的芥菜就会在眼前跳跃着,女儿专门捡又大又嫩的芥菜挑。不到一个小时,我们一家三口就挑了半口袋芥菜。休息时,闲不住的妻子,她坐石头上,择菜,去掉枯黄的叶子和杂草。

挑芥菜的人越来越多,大多都是家长带着孩子一起来。工具大多是大同小异如蛇皮袋、塑料袋、塑料桶拿上小铲和剪刀,三三两两来到田地地头或者沟渠两旁,看见一棵棵,一簇簇的肥硕的芥菜,争先恐后地或挑或刨,一个个笑逐颜开,不到半天功夫,各自大包小袋地满载而归。

芥菜饺子,是我们家的最爱,怎么也吃不够。记得小时候,每到春暖花开,村庄上的人们有的提个竹筐,有的挎个篮子,有的拿着塑料袋,带上一把小铲或镰刀,去田里、麦地里、河堤上去挑芥菜。特别是一场春雨过后,有的芥菜手掌一般大,肥肥的,绿绿的,特别的诱人。

“迟日江山丽,春风花草香”,利用新春假日回一趟故乡,这对久居城里的人来说,可谓乐事一桩。

这天,我们一家人一早就开上私家车启了程。一路上大道平展展,道两旁的新农村,像一幅幅画卷,从眼前掠过。

春风回来了,所有的种子都忙着探望墒情。耀眼的春阳把大地镀成一片金黄,麦子和油菜的叶掌在酥酥的拍打成长。公路上,拖化肥农药的车辆来来往往,乡间农人新春节日也不忘忙起了新年备耕。

车到小镇,一家人即安步当车,边步行边回忆当年曾走过的那段上学路、劳动路、玩耍路、恋爱路,亦从“麦绿花黄、柳飞草长”中真切地品读到这春天的韵味。

老家到了,亲朋相见,惊喜有加。尝尝家乡菜,看看家乡景,访访家乡人,呵呵,还搜集到不少有趣的“乡里故事”呢。

是的,家乡摆脱贫困后又曾一度冷落。不少中青年外出打工挣钱去了,留下一些老人小孩。但如今,有许多打工者带着资金、技术以及闯荡一新的头脑,又回到家乡“反哺”创业。途中那个千古只会种粮长棉的穷乡僻壤,现已成了闻名遐迩、美若彩霞的“花卉”盛地。昔日的养鱼专业户大牛,集几十年的养殖经验,不断探索求进,用“牛劲”创办了一家科学有道的养蟹公司,带领几百户蟹农在致富路上更进一程。那个曾自称“小车驾驶员”、其实是拉板车的苦力工大黄,现已成了承包千亩的种粮大户,下田办事都小汽车一坐。随着农房改造工作的深入,大部分农户住上了楼房,门前有菜地池塘,比城里居民生活的方便舒畅。逛堤外鱼塘,热心的大叔递上鱼竿,还烧上鱼宴,供我们垂钓、品尝……

更让人兴奋的,离老家不远、一度似沉睡的大湖,现已开发成国家级风景旅游区,小桥、流水、新城、各种演出、古玩、美食、灯光秀等等,到处热闹非凡,让人耳目一新,流连忘返。来自全国各地的游客络绎不绝。小镇也随之沸腾了,村民们的口袋亦随之“鼓”起来了。不少年轻小伙姑娘,还有大爷大妈,成了景区挂胸章的工作人员,一个个像怒放的春花,整天精神抖抖、笑逐颜开,夸起园区来,有说不完的话儿。

夜幕降临,站在村前小桥上,仰望满天繁星,孩子们高兴得惊呼:“啊,这里的星星怎比我们城里又多又亮哇!”乡村玩抖音、唱“全民k歌”的也许不多,可会拉二胡、会唱歌的并不比城里人少,他们尽可与你一比歌喉。

乡村的清晨,更加清新宜人,不用跑步打拳,到户外林中走一走,即耳聪目明,心旷神怡!

该回城了,到家还可休息半天,以利来日再战。“谢谢乡亲,你们有机会也到城里玩!”

一趟故乡行,留下无限深情。过得开心,想想也开心。

心头荡漾,家的温暖在这一刻得到了最完美的体现。

在享用螃蟹的同时,家人们聊着家常,孩子们嬉笑打闹,大人们谈笑风生。这温馨的画面,仿佛一幅动人的画卷,定格在了美好的时光里。螃蟹的美味,与家人的欢声笑语交织在一起,构成了一幅幅难忘的记忆,成为每个人心中最宝贵的部分。

迎湖村的蟹味之所以浓郁,不仅仅是因为螃蟹本身的美味,更是因为它承载了家人之间的情感与牵挂。在这个特别的新年,让我们用美食传递爱,用欢笑温暖彼此的心房。愿每一个餐桌,都能有蟹味十足的幸福时光陪伴着,让这份传统的美味成为我们共同记忆中不可或缺的一部分。愿这份美味和幸福能够代代相传,成为我们心中永远的温暖 and 希望。

春天来了,芥菜火了,众多的素菜都拜倒在芥菜的裙下。春天,芥菜成为人们舌尖上的美味,成了人们追寻的野生的绿色食品。清闲的人们会到田野里自己去挑芥菜,忙碌的人们大多到菜市场去买芥菜回家加工。

回家后,妻子把芥菜清洗干净,在锅里焯过水,捏干水分。切碎了,三分之二留作包饺子,又留三分之一拌上麻油食盐葱蒜做凉菜。

芥菜——大自然馈赠的寻常野菜,本无倾城色,却得众人喜。早春的芥菜是其一生中最为嫩多汁的时候,既保留为了越冬而储备的浓郁醇香,又吸收了为开花结果而准备的新春雨露。春早芥菜特别的香,清水洗净沸水烫过。芥菜一改采来时的模样变得新鲜翠绿,做一盘凉拌菜,淋上麻油拌上葱姜蒜,夹一筷子放在嘴里嚼一嚼,那感觉,那味道,也是大棚蔬菜所能比拟的。更妙的吃法是:把烫过的芥菜切碎了与备好的鸡蛋葱蒜鸡精混合调成饺子馅,做成薄皮素三鲜水饺。煮熟后,咬一口、品一下、哎呀呀,满嘴芥菜香,津从舌边生味出鼻腔直冲脑门,那悠远的香味荡气回肠,那味道,那感觉久久不能释怀。

民谚有云:“三月三,芥菜似灵丹”。古称芥菜为“护生草”,现代药理实验证实,它有良好的降压、止血作用,对麻疹有很好的预防作用。我国中医认为:芥菜性味甘平,具有清肝调脾,和血利水之功效。所以说自古以来,作为一个野菜名牌,芥菜深受人们的喜爱,绝不是徒有虚名。