

疯狂油菜花

◎云开

只有一种花配得上“疯狂”二字,那就是我家乡的油菜花。

时下,人们赶趟儿看菜花。他们去婺源,说江岭和篁岭红桃花白梨花与梯田上金黄的油菜花相映,美如画卷。他们也去兴化垛田看菜花,说蓝天、碧水、“金岛”织就“河有万湾多碧水,田无一垛不黄花”的绮丽。我哪里也不去,只晃荡在院里的秋千架上,遥想一下记忆里的油菜花,就足够了。

就是这个季节。苏北大平原的春天来得要比长江以南略迟一些,也就迟个十天半月的。整个大地像碰翻了染缸,泼洒开的金黄炫人眼目,不是一垄、不是一畦,是一眼望不到边的肆意,真是一望成金。

也许是年龄小、个子矮,也许是土地肥、品种好,反正那时候的油菜花高过头顶。基部叶茎繁复,越往上叶越稀、分叉越多,花大多集中在末梢,攒在一起,一株油菜说有百十个头不为过,开着四瓣的小花,也是后来才知道这是十字花科芸薹属植物的属性。聚在一起的开得厚重,稀稀拉拉的开得明亮,成百上千、成千上万、成万上亿的油菜花,淹没了田埂、河流、村庄,还有大地上的一切人和事情。

上学的路上,走在前面的那群小伙伴只闻其声、不见其人,我们都被油菜花淹没了。走进校

园,才发现满头满脸满身都是黄花粉,蜂子追着我们嗡嗡闹,让人有点烦躁,不过根本不用管它们,这种痴蜂一心酿蜜,伤不了人。顶着满身花粉被他们当油菜了。

里下河大平原真大啊,看不到边、走不到头。乡民种油菜不为观赏,为榨油。边角地见缝插针长,整块田成规模长,一到季节,就满眼金黄,炸人。

看见人家在菜地拍照,为了周全地照到菜花,半蹲深蹲,那样子让我恍惚。印象里,那些油菜花都在我的头顶点燃,让我喘不过气来。我不曾俯视过油菜花,更没见过现在航拍的菜花地毯、菜花艺术字,我见的是另一种菜花。

从家到我的中学要经过一条被油菜花淹没的路。水乡人含蓄内敛,遍地菜花没有像遍地高粱滋生那么多故事。我见过躲在油菜花下看书的孩子、见过藏在油菜地里的猪草篮子,那些男男女女耳热心跳的场面从未见过,这跟性情有关、跟乡风有关。现在想想,那一望无际的油菜花下,什么故事不能发生呢?

我的邻居跟我同级同班,但她从不跟我同行,她的身边总是围了好些人,她们的眼神拧成一股绳,把我隔在外面。她们一路说说笑笑、打打闹闹,还喜欢摘菜薹吃。掐一枝肥壮的菜薹,带花,撕了皮咬着芯,一口一大截,吃得欢畅。我看金黄的菜花在她们嘴边颤动,恨自己无法接受那种味道。我多么希望

和她们在一起啊,但是嗅觉不答应,她们有意撇单我的得意也不答应。

三年初中生活,好像之前之后还有这种那种类似的情状,是不是我天生就是“孤家寡人”?少年佯装无所谓落单,其实心里要发疯。多余的热情只好给书本喽。

当我的孩子如我当年一般大,我再次见到了在外打工返乡的邻居,还有当年那些从未在一起玩耍过的小伙伴们。她们见老了,站在对面沧桑一地,再也不见四月油菜花地里的傲娇的表情。她们对现在的我生出羡慕的敬重,让我不适,犹记得当年和油菜花一样金灿灿的笑声,那笑声时常在午夜惊扰我的梦境。

大地上还有许许多多的野花,只是它们没有油菜花那么广种厚收,气势上就输了。我有时候也傻傻地想,在泛滥的油菜花面前,这些个野花是不是也不合群?合群重要吗?脆弱的时候很重要,一旦强大,就不重要。那些婆婆纳、蒲公英、二月兰还有许许多多叫得出叫不出名字的野花,不都和油菜花一样长得好好的吗?同样完成生命的旅程。

阅历让我释然,油菜花的那股疯劲不是个个具备,强求合群多愁。打翻染缸的金黄,经过岁月的荡涤,留下的只是“微云平淡、重山清远”,就连小伙伴们水灵灵的欢语声都变嘎了。那一片疯掉的油菜花海,像透明的水果糖,雪藏在心里,越年长越清凉。



螺蛳壳里做美味

◎王阿丽

清明前后,我家餐桌上频繁亮相的一道美食是田螺塞肉。

故乡苏北,水网纵横。河里多河鲜,螺蛳更是常见,或栖息于湖畔沼泽、或吸附在水田沟底,而田螺可谓之于螺蛳中的“螺王”,螺旋状、青黑色,褐色的螺盖一张一合,吞吐怡然。田螺一年四季皆有,独清明左右肉嫩丰满,且不怀小田螺子。

田螺肉含有丰富的蛋白质、铁和钙等营养元素,具有清热、解暑、利尿、止渴、醒酒的功效,常吃田螺肉可以滋阴补肾、明目、增强肌肉弹性,使皮肤光滑细嫩,有多种保健功能。故乡有“清明前吃三次螺蛳,眼睛明亮、不患眼疾”的说法。

我从菜场买来田螺,用刷子将田螺上的青苔、附着物逐一刷洗干净,倒入一盆清水中,滴上两三滴麻油,养上一两天,让其吐出脏物,每天换水两三次。两天后捞出,剪去田螺尾部。这剪尾可是个技术活,口剪小了,汁不入味;口剪大了,田螺肉馅塞出时受阻。洗净后,随冷水下锅,煮开,冷却,将螺盖揭开后放置一边;接着用两根牙签戳住田螺肉,顺着田螺肉的圈环方向轻挑,挑出田螺肉后择去肠子。再放入少许盐将螺肉搓洗掉黏物,清洗干净沥干水分后,剁碎成末。

在田螺末中加入精猪肉末,加上黄酒、盐、味精、胡椒粉,按顺时针方向搅拌,静置一会儿再加干淀粉搅拌上劲。把田螺壳内外清洗干净,用筷子把拌好的肉馅回填进田螺壳中,肉馅不能填得太实,否则吃时难嚼,封上田螺盖压紧。

接着进入最后一道工序,待油锅烧热后,放入姜、葱、蒜、红辣椒丝爆炒,倒入田螺塞肉,加入黄酒、味精、胡椒粉、酱油、糖、红辣椒和清水,盖锅焖烧20分钟左右,便大功告成。一盘青红相间的“盘中明珠”令人垂涎欲滴。

刚起锅的田螺塞肉很烫,吮吸时得小心。左手捏住田螺,右手揭开盖子,双唇微启,轻轻合口,吮一口汤汁,顿觉鲜美味沿着舌头蔓延到喉部,直浸五脏六腑,咂咂嘴,浓香醇烈;用舌尖抵住肉馅,双唇发力,田螺肉馅慢慢被吸出来。肉馅又大又肥,一口当然是吃不下的,得用筷子夹开,一点一点品尝着,野味儿掺和着肉香,辣中有甜、鲜嫩可口,不由得加快了嚼速,大快朵颐,直嚷嚷:“过瘾!过瘾!”

春回大地百物生,正是螺肉鲜香时。螺蛳的空间虽然狭窄,但只要手法得宜,让它同时兼容野味与“家味”的鲜美,成为舌尖上的旷世美味。斯是陋室,唯肉合适。快哉!乐哉!



多多回乡

◎何龙飞

多多,是我家养的一只猫,黑白相间的毛发、圆溜溜的眼睛、大而尖的耳朵、长长的尾巴,淘气顽皮又可爱。

多多生于郊区,近两个月大的时候被妻子相中,领回乡下养大。它习惯了村里的花花草草、温暖的窝窝、宽阔的地坝及公路、可以撒欢的田野,还可以捉到蚱蜢、小老鼠、小鸟、小青蛙乃至小蛇,还可以吃到猫粮、鸡胸脯肉、糯苞谷、蛋黄、小鱼等美味,不幸福才怪呢!

可前不久,多多突然间无精打采,左前脚有点跛。女儿把多

多装进透明的猫包,我开车带着它直奔城里的宠物医院。

多多痛苦呻吟,一阵连着一阵,可能再加上不适应包及车里的环境,它叫得更加凄惨。即便我们抚摸、用语言安慰,也难平息。

经过宠物医院医生望、闻、问,断定多多感冒了,发烧,达到了39℃。注射了药剂后,多多的状态渐渐改观。

前一阵,妻子住在城里,叫我把多多带到城里来看看、撸撸,以解思念之苦。我再次带着多多开车进城,但健康的多多照样不断地叫,一副挺痛苦的样子,无论怎样安慰也

没用,后来它还咬包抗议。

回家后,多多被我安置在九楼的陋室内,发给它猫粮、饮水器和猫砂盆,它好奇极了。妻子回来后,多多一会儿在她怀里拱,一会儿睡在她腿上。晚上又趴在被子上挨着我们睡,暖心极了。然而时间久了,多多又哀叫连连,怎么哄也没用。我们总结后,一致认为它不适应城里的生活,我将多多送回了乡下的家。

不出所料,多多回乡后,到处撒欢,不但捉蚱蜢、小老鼠等给我看,还到地里抓蝴蝶,重新顽皮起来。

看来,多多爱农村,田野、小河才是它的乐园!

本版投稿邮箱:
2457901059@qq.com