



放风筝

◎李斌

给远方的小愚

◎低眉

只要你
扭三下腰肢
戴面具出现
人皮的我
就会笑出声来
惊动地下的银子
山庄的雪

一生只做两件事
饮酒,融化
跳舞,雪崩

我不使剑
也能让花落下来
所有的抽屉
空出来

不许你应
有人唤你小名
不许你一个人
半夜敲门
来,咱们月下弄影
我陪你敲,又收回

再敲,再收回

会有人听到夜半的影子
歌声稀薄
低于紫,低于雪
低于刀客
凿进蓝石头
开出来的
暗火

紫琅诗会

赏秋乐事谁家愿

◎华明玥

我在吴嫂的摊位上买水果四五年了,她与老公承包果园,也收了乡亲的出产进城直销,每到秋天,柿子、丰水梨、石榴、橘子,甚至还有白果与板栗,将她的摊位堆得满满当当。吴嫂是懂审美的,卖水果,特意留着两三根青枝绿叶、硕果累累的枝条,放在整齐排放的果实上,暗示她的水果有多么新鲜:当天采摘下来的叶子,还没有失水发脆呢。板栗堆的上面还放着刚从树上剪下来的毛刺果,刚刚裂开口子,可见里面油亮的板栗三胞胎挤作一团。

从前,见我买水果,拿起那连枝带叶的果子爱不释手,直脾气的吴嫂提醒我:“我没带剪刀,直接把橘子从枝条上揪下来,果蒂那儿很容易破皮,橘子就放不住,不揪下来呢,等于把枝条也卖给你了,你可就吃亏了。”

我笑道:“不要紧,你就连枝带叶称给我,这是带回去给我妈插瓶的。”我跟她解释,我妈因为年纪大了,髌关节和膝关节退行性病变,关节腔中的滑液减少,如今行走艰难,出门赏秋非要坐轮椅了,普通的出租车后备箱都放不下她的轮椅,必须等妹夫有空,开上他的SUV,才能带她出门。美好的秋日转瞬即逝,光靠那一年一度的秋游哪能安慰她的孤独,所以,我想着,家中恰有插花的铜瓶,这些果实的枝条插在铜瓶里,又艳美又老成,等于

把秋景搬来家里,妈妈看了肯定很欣慰。

吴嫂一听,笑道:“我这枝条剪得太短,插在瓶里只伸出一个脑袋,一股小家子气。这样,你先少买两个橘子,明天我给你带长的枝条来。”

与吴嫂在买卖之外的友谊开始了。如今,无须我交代,吴嫂就会带一些饶有秋意的果实枝条来,供我到老妈家去插瓶。她在郊县生活了40余年,选起果实累累的枝条来别有眼光,譬如,旁支斜出呈“丁”字形的果树枝条,插瓶后造型才丰满;枝条不可太软塌,否则撑不住果实的分量,若果实不能仰脸,观赏性就差了;柿子要选腰间有勒痕的盘柿,叶子经霜后,红柿黄叶插在瓶中像灯笼一样好看,若是那种鸡心状的水柿子,成熟后很容易从枝头脱落,还容易招蚂蚁;橘子是半黄半绿时最好看,全黄的小橘子,密密麻麻插起来,有点像年宵橘子,就有点匠气了……

我暗暗佩服吴嫂的细心,也把老妈伫立花瓶前叹赏的照片从手机中调出来,给吴嫂看。吴嫂守着今年的最后一批老莲蓬,剥得两手乌黑,她伸长脑袋瞅了一眼,笑道:“光有果枝,似乎缺了点什么,下次带点别的野花野果来,让你娘也看看我们乡下人下水淘米、弯腰割菜时举目可见的景致。”

果然,下次吴嫂再来卖水果的时候,给我带了几支蒲棒来,蒲棒的果穗形似根根直立的香肠,多生长在秋风四起的水岸上,加上其细长的、逐渐变得褐黄的叶子,搭配上长梗莲蓬和连枝带叶的白蒲枣,很有水乡意境。等秋意更深些,芦苇也逐渐抽出长长的圆锥花序,吴嫂也帮我割了两三枝来,说是好搭配我花瓶中柿子枝条。

一开始,我妈对这等“野草”兴趣不大,然而,当她发现芦苇浅褐色的圆锥花序在瓶中逐渐抽长,最后竟变成了一束半透明的蓬松白色,斜阳打在花序上,轻盈招展的丝状绒毛忽然有了光晕,这团光晕被斜阳忽而染成橙黄色,忽而染成粉红色,我妈都看呆了:在腿脚灵便,可以自由去公园溜达的时候,她都没有这样近距离地观察到芦苇与果实上凝聚的秋意。

我去吴嫂的摊子上买橙子时,特地把我的感叹说与她听,郑重其事谢了谢她。吴嫂笑道:“说颠倒话,我还要谢你呢。从前,去见婆婆和老妈,我就知道买一堆保健品去,还买了大鱼大肉,看老人家的神色,并不满意。如今我晓得了,尽孝不一定光带吃食,趁他们还走得动,下礼拜一,我打算与老公歇摊一天,带他们去采橘子、采石榴,让老小孩们高兴,玩耍一番。”

芬芳一叶

麻虾酱

◎康传广

江海风物

小时候,麻虾炖鸡蛋是餐桌上的家常菜。现如今,麻虾酱走上了超市货架,并且随着网络的兴起,麻虾酱走向大江南北。

麻虾产自长江、南黄海交界处,而南通地区的麻虾在全国绝无仅有。麻虾,通体透明,只有米粒一样小。由于体型太小,几乎是世界上最小的虾类。它整个伸长了才一厘米左右,蜷起来也就五毫米。虽然小,但是麻虾的繁殖能力非常强,往往成群生活。只有在长江下游与黄海交界以内的内河或湖泊才有这种麻虾。当地渔民只能用像纱布一样目数大小的渔网捕捞麻虾。

麻虾的营养价值很丰富,富含蛋白质以及钙、锌等微量元素,再加上味道极其鲜美独特,加工成麻虾酱,就是一道鲜美的佐料。海安市李堡人自古以来就有着“好菜一桌不如麻虾一吮”之说。熬制麻虾酱在这里已有几百年的历史,到了今天,这种传统的熬制方法也没有改变。李堡镇居民房翠凤熬制麻虾酱几十年,她说,最重要的就是作为食材的麻虾一定要新鲜。只要把麻虾清洗干净就可下锅烹饪。按照传统方法,首先需要各种葱姜蒜等辅料进行烹炸,用热油炸好辅料炸出香味,就可以下麻虾。烹饪麻虾时要大火熬制,手不能停,要不停地翻炒,否则容易糊锅,五斤麻虾持续翻炒一个小时左右,再加入适量的酱品,一道风味独特的麻虾酱就可以出锅了。

李渔在《闲情偶寄》中闲话:“世人制菜之法,可称千奇百怪,自新鲜以至于腌糟酱腊,无一不曲尽奇能,务求至美。”麻虾酱层次丰富、口感鲜美,麻虾蒸鸡蛋、麻虾炖豆腐、麻虾烧茄子……李堡人常熬一碗绛褐色麻虾酱,空口扒米饭、拌面,或馒头片蘸麻虾酱,甚至觉得胜过一桌好菜!

不知从何时起,原来不起眼的小麻虾通过加工后,熬成的麻虾酱变得时髦起来,也成了馈赠好友的绝佳礼品。我有个朋友,一开始在家熬制麻虾酱,只是送给亲朋好友。后来他有一好友,出了个主意:“领个营业执照,办个食品卫生许可证,在互联网上卖卖。”他们夫妇俩每天天不亮就开着带有皮划艇的小卡车,到沿海附近的小河,寻找麻虾的“窝点”,用蚊帐布一样的网捕捞。到家吃饭后,夫妇俩就忙开了,淘洗麻虾,配上姜、葱、辣椒,文火熬制,冷却后灌装到瓶内,摆放到精美的礼品盒里。朋友的爱人还在抖音上注册了个“麻虾奶奶”的网名,走到哪里,夫妇俩带着麻虾酱跳起那不算好看也不算难看的“大妈舞”,虽然跳舞是弄着玩的,人们倒是从里面找到了要买的麻虾酱,也为他们打开了商机。

我还有一个朋友小秋也做麻虾酱的小生意,她知道,单纯的麻虾酱只是佐料而已,要是配上家乡的土特产会更好。于是,她做了李堡传统的老酵馒头、萝卜馒头、麻虾牛肉酱一起在网上销售,将麻虾的美味做到了极致,让人吃了还想吃。

每逢春秋,海安市李堡一带的麻虾特别多,且鲜嫩无比,无论在集镇还是在乡村,麻虾都受食客们的追捧,而麻虾酱也随着大家的认可登上了大雅之堂,就是到了星级酒店,也是食客们垂涎欲滴的美味佳肴。