



漫步红杉林

◎袁德君

一缕阳光

◎徐冠东

芬芳
一叶

一个雨雪交加的冬日,我闲在家里无意间翻到《二泉映月》碟片播放。凄凉哀婉的旋律,如泣如诉。此曲吻合我彼时的心境,宛如汨汨清泉流入我荒芜的心田。很多年前,自己创业遭遇挫败,当时女儿年幼,读小学四年级,欠债、生活和培养女儿成为巨大压力,仅靠我的微薄收入难以维持生活之需。此后数年,我以练摊谋生。

2010年深秋的一天,我起早驱车来到马塘镇,在工商银行门口的马路边练摊,因为我是专卖袜子和内裤、打底裤,袜子品种全而多。别看是小生意,赚头可是对翻。九时许,一位去医院返回的八旬老人,目光在我摊前架子上从东到西扫过,双眸发出欣喜光芒,他伸出枯瘦的双手仔细抚摸并查看,最终喃喃道:“终于找到了。”

他望着我问:“没见过你?咋不早点来?”经过交流得知:他是老寒腿,晚上睡觉必须穿袜子,超市买的袜子都很短,不保暖。那拉绒长筒袜,穿着睡觉先流汗后湿脚,更冷。这过膝棉纱线长筒袜好,裹腿透气、保暖,一觉到天亮都不觉得冷。他高兴地挑了十双,说要送两个好朋友。得知价钱是五元一双,他兴奋地说:“这质量,不贵不贵。”

临走前,他还嘱咐道:“要常来,下次介绍其他人来找你。”在他的影响下,后又有几人买了棉纱线长筒袜。那天生意很好,连晚上练摊,获800多元利润。赶回家的路上,我边听《二泉映月》边开车。

提到《二泉映月》,我就想到“瞎子阿炳”华彦均,他一生坎坷、结局悲凉。童年时寄人篱下,青少年时天资聪颖、父宠有加,成年后恃才骄狂,父亡后更是荒诞不羁,最终阿炳为生计,走上街头卖艺之路。巨变让阿炳陷入潦倒困窘,心里苦无人可诉,只能将悔恨之泪化作旋律用二胡宣泄。数年后,也许经历磨难,深知百姓疾苦,饱经沧桑的阿炳常将权贵劣绅鱼肉百姓、欺诈骗人的劣迹编词编曲表演,很多段子获大众喜爱并传唱。他成了这些权贵劣绅眼中钉、肉中刺,常被找麻烦。阿炳此刻,却深得劳苦大众的支持和同情。正是阿炳醒悟后,唯一能做到的忏悔和自我救赎,使他获得民众喜爱。

多年来,我跑遍周边乡镇。一群群采紫菜的渔民买空加厚加长袜,每次午休,女工相继购买各种袜子。有了收入,我便从大豫一家饭馆买回一份红烧羊肉,带给女儿吃,女儿吃得很开心。曾经的我遇到困惑,练摊披星而出、戴月而归途中播听《二泉映月》,洗涤心灵并激励自己。阿炳在那么艰难状况下,创作出神曲故事,如一缕阳光扫清心头阴霾,让人浑身充满力量。如果命运是世上最烂的编剧,那么就好好努力,做自己人生最好的演员。

餐桌美味腌螃蟹

◎林炳堂

在海门通东地区,人们餐桌上常常出现一道本土特色菜——腌螃蟹。腌螃蟹,主要是吃它的汁和味。它的味道鲜美无比,是下饭的绝妙佳品。

螃蟹,学名叫相手蟹,当地人也叫“螃鸟”。它体形较小,宽三四厘米,蟹呈淡黄色,生活在海边滩涂上,喜欢躲在洞穴里。别看它小,可机灵了,跑得特别快。沿海村民经常下海,积累了一些捕捉方法。一是踩。滩涂上的螃蟹喜欢打对洞,即两个洞相通,便于逃生。捕捉时只要用脚踏其中一个洞穴,藏在洞里的螃蟹受到水的挤压,只得从另一个洞穴爬出,这时就可将它捕获;二是挖。有的螃蟹的洞穴比较深,捕捉者往往带一把小锹,在洞穴旁挖一锹,然后用手去掏,洞中的螃蟹只得束手就擒;三是钩。有的螃蟹喜欢在滩涂岸边的硬土里打洞,洞又比较深,这时就采取钩的办法。捕捉者在小竹竿上绑上一对小铁钩,捕捉时,小

铁钩背着伸进洞穴,这样不会伤着螃蟹,估计快到洞底时再调转钩子的方向,顺势往上一拉,螃蟹就被钩了出来,海边人称其为“钩螃蟹”。

螃蟹有白螃蟹和黄螃蟹之分,当数黄螃蟹最为上品,它蟹黄方黄,味道更为鲜美。黄螃蟹多躲藏在岸边硬质的洞穴里,采取“钩”的办法才能捕捉到它。捕获的螃蟹,一般都用来腌或炆。一般以腌居多,因保存时间要长些。腌螃蟹须选用活螃蟹。螃蟹也有公母之分,母的肚脐呈半圆形,公的为尖长形。腌螃蟹选母的更佳。腌制前先用水将螃蟹反复洗刷干净,之后倒入器皿中,加入适量的精盐、大曲酒、生姜、生抽,反复颠簸几次,加盖静置。过一会儿再颠簸一下,腌制至第二天就可食用。食用时,剥开壳子,内呈金黄,一股鲜味扑鼻而来。腌螃蟹主要是品其汁尝其味。螃蟹经咀嚼,其汁奇鲜无比,即刻弥漫于唇齿之间。

江海
风物

以往,腌螃蟹只是民间一碟小菜,不登大雅之堂。而如今则进了城市餐馆,成了许多人喜欢的特色菜。过去,腌螃蟹只流行于通东沿海一带,如今沙地人也喜欢上这道菜,同时还受到一江之隔的上海人的青睐。

腌螃蟹还是赠送亲友、传递友情的佳品。人们将腌制的黄螃蟹装入瓶内,加以密封,寄送给远方的亲朋好友。1950年,我乡沿海村民下海捕捉文蛤时,87名村民被国民党军队掳去台湾当兵。茫茫海峡阻隔了两岸音讯。1986年,终于有人忍耐不住,辗转日本偷偷回到家乡。当他踏进离开36年的家,与亲人团圆,激动得泪流满面。返台时,他带去的礼物就有腌螃蟹、黄泥螺等家乡特产。台湾游子见到此物,激动得如同见到亲人一般高兴,从而激发了他们加快回家的步伐。

腌螃蟹虽然微不足道,但它既是餐桌上的美味,更是人们情感的寄系。

玉兰
一瓣

“破壳”之梦

◎王海波

手机紫外线消毒、换鞋室换鞋、所有衣物放入更衣柜、淋浴、换生产区工作服,这是进入京海禽业如东生态养殖产业园生产区的流程。产业园规模很大,每天出小鸡40万只。

再往北就是大海了。这个上午,我在京海听了,也看了很多。那么多陌生面孔,在我面前一晃而过,他们都有一个共同的名字:京海人。

解读京海的发展密码,还得从蛋说起。蛋的形状圆润,象征着完整与和谐。公司施总介绍情况后领我去了孵化场,说实在的,我还是震惊了。门口正卸着一筐筐种蛋,空气中弥漫着温暖湿润的气息,温度和湿度都被精确控制。每一枚鸡蛋都被细心放置在孵化器中,等待着生命奇迹。鸡蛋在这里需经历21天的孵化期,而这21天的过程细腻而复杂,智能科技的力量将引领每一个细胞蜕变。

从蛋壳表面观察光影变化,里面孕育着新生命。小小的生命即将挣脱束缚,探寻壳外天地。打破蛋壳的那一刻,既是结束,也是开始。在生活的历练中,京海也常常面临着“破壳”的时刻:放弃旧有的安全感,勇敢迎接未知的挑战。

“你看,这些孵化器就像是生命的

摇篮。”施总指着一排排闪烁着灯光的设备,眼中透露出自豪,声音中充满了对生命的敬畏,“我们提供适宜的环境,通过数据分析,期待每一枚蛋都能在最佳状态中孵化”。

鸡蛋从细胞分裂,形成胚胎,逐渐发育,心脏开始跳动,四肢慢慢成形,进入微小奇妙的世界。透过透明的玻璃可以清晰看到里面的鸡蛋,它们躺在温床上,酣然入梦,静谧外表下,鸡蛋内的生命正悄然觉醒。智能系统的运作,通过传感器和摄像头,孵化器实时监测每个鸡蛋的情况。如果发现异常,系统会发出警报,甚至自动调整环境参数,提高孵化率,减少人力成本。

施总带我走过各个环节,揭开了孵化过程的面纱。我喜欢破壳而出的时刻,小鸡破壳而出,第一声鸣叫就是生命的宣告。我凝视着,屏息凝神。随着轻微的啄击声,蛋壳逐渐裂开,几只小鸡摇摇晃晃地探出了小脑袋,毛茸茸的身子散发着新生的气息。

那一刻,我听到生命的欢歌。小鸡们在欢快走动,似乎用自己的方式庆祝新生。施总微笑着看着这一切,脸上满是快乐。他轻声说:“这是我们工作的意义所在,每一只小鸡的出生都是自然与生命之间密切联系的体现。”

小鸡们是刚刚踏上这个世界的小旅者,用稚嫩的声音互相呼唤,分享着彼此的喜悦。21天时间里,每一个瞬间都被记录和监控。机器上显示实时数据,这些数据背后承载着生命的感动与希望。养鸡是参与生命的创造,通过优化孵化流程和管理系统,让每一只小鸡健康成长,成为养殖业的中坚力量,智能化与自然的结合并不是剥夺生命的本质,而是在给予它们更好的生存机会,现代科技已经深深融入传统农业的全过程。

行文至此,我回望京海的前世今生,仿佛听到水天一色的长江边,一群群小鸡在青龙港江滩上鸣叫,那是二十世纪七八十年代京海集团的起步,一个名不见经传的小小种鸡场。也许那时,京海是一只待在壳中小小的鸡,几十年来京海人一直做着“破壳”之梦,在圆梦路上,经历了艰苦的初创期、艰辛的拓展期和艰巨的跨越期,写下了可歌可泣的感人篇章,现在正朝着“百亿愿景,百年京海”奋力迈进。或许在不久的将来,科技将继续为我们揭示更多生命的秘密。每一只小鸡不仅是生物学的奇迹,更是人类智慧的结晶,无论是小鸡的欢叫还是人们的微笑,都是对生命最美好的赞美和敬仰。