



开闸出海

□关立春



打开车门,踏上这块土地的刹那间,凛冽的风,裹挟着大海的气息,呼啸着吹来,脸上裸露的皮肤,猛地一紧,似有刀割。不由得把衣服裹紧些,心里惊叹,到底是海边的风啊!

今年春节,终于回到故乡。我们一家三口,决定去海边走走。繁华城市长大的女儿,年年岁岁,吃着外婆捎来的海鲜:文蛤、泥螺、竹蛏、鲳鱼……而对南黄海的波澜壮阔,却是一个模糊的印象。这个特殊的日子,来到海边,感恩大海的馈赠,完成内心升腾已久的心愿。

站在巨石垒成的堤坝之上,坚实的水泥围栏之外,便是声名远扬的刘埠渔港。港湾内碧绿的水波,轻轻晃动,和远方浩渺的大海,完全是两个世界。正月初一,辛勤的渔民们仍旧出海。

此刻,这个现代化的渔港里,紧紧挨着,停泊着近百艘渔船,桅樯林立,红旗猎猎。大部分渔船钢铁铸成,身宽体阔,气势汹涌。间或几条体态小巧的木质渔船,海水经年的浸泡,船身已成深褐色,一道道沧桑的痕迹,证明了它一段又一段艰辛的旅程。远处,又一艘渔船驶来,浪花飞溅,一个灵巧的转弯,稳稳入港。港口外闸门,在巨大的轰鸣声中缓缓闭合。

一阵加大分贝的“哒哒”声,骤然响起,我们沿着栏杆,循声向西奔去,内闸门前,三个小舢舨开动马达,平静的水面顿时翻滚起朵朵浪花。

小舢舨之后,靠近围栏,停泊着一艘体型庞大的钢质船,船身足有10多米长。一位身材魁梧的中年渔民,穿件厚实的棉大衣站立在船首,黑红黑红的脸庞,浓眉之下的一双大眼炯炯有神。他的神情昂然严肃,仿佛是一个指挥千军万马的将军,目视前方。银白色的闸门,足有两层楼房高,在阳光照耀下,反射着瑰丽的光芒。甲板上,竖立着半人多高的巨型鞭炮,鲜艳的红色包装带彩,迎风飘扬。

风浪在船体上留下了划痕和纹路。那些灰黑色的伤痕是多年前礁石撞击留下的痕迹吗?伤痕表面涂过一层蜡,阳光将蜡烤干,痕迹停留在上边,让我想象它与风浪搏击的姿势。那些黄褐色的斑痕是前进的代价,每冲过一个浪头,它们就经历一些震荡。还有一些凹纹,它们熟悉海水的旋涡,宛若谛听水声的耳朵……

“开闸么?”
“再等会!”
小巧的舢舨,在波浪中上下沉浮,三位渔民,稳稳地坐在舢舨横杆之上,中间

的一位竟然没有握住方向盘,靠脚下用力保持平衡,又从口袋里掏出一包烟,点燃,吐出一口口烟圈,他的手指上有枚硕大的金戒指。

“他们在附近养紫菜,下晚点就回来。我们这一趟出去,最起码要10天8天的……”和我搭话的渔民,似乎看透了我的心思。

“开了!开了!”听得一声欢呼。如洞天石扉,訇然中开,闸门缓缓露出一条窄缝,海水卷着浪花,争先恐后地涌了进来,闸门向两边推进,海水奔腾着汹涌而下,渐渐地,闸内外的水面齐平,三个小舢舨滑过浪花,如三羽翅膀飘落闸外。

闸门完全打开,海水在灿烂的阳光下奔涌,在凛冽的寒风中欢畅,卷起千堆雪,触摸着港湾内的每一艘船,把大海的气息,大海的豪迈,传递给每一位整装待发的渔民。

机声隆隆,紧一阵,猛一阵,盖过风的怒吼。威武的大船,驶向港闸。中年渔民点燃了鞭炮,爆炸声声响彻云霄。弥漫的烟雾中,拇指粗的缆绳沾满了海草的浮筒、泛着青绿的渔网,像慢镜头从眼前划过。一副闪着金属光泽的铁锚,静静地卧在甲板上,颜色那样鲜亮,海水浸润抚摸它长

长短短的尖角,在它的生命中,经历过多少次出海远航?船尾,一位头发花白的老渔民正在仔细地清理一棵黑塌菜,抖落泥土,择去枯叶。旁边,放着十几桶大号矿泉水。船舱的门上,贴着鲜红的春联,挂着腊肉、香肠……

1、2、3、4……我在心里默默数着,注视着一艘艘渔船,如列队整齐的卫士,依次通过闸门,有人放起烟花,水面上升起夺目的绚烂。最后一艘船顺利通过闸门,闸门缓缓关闭。整个渔港恢复了寂静。我们向远方眺望,船队已经驶向大海深处,只能看到它们越来越模糊、越来越小的背影。“白浪茫茫与海连,平沙浩瀚四无边。”

几只海鸥在渔港上空飞翔,划出优美的弧线,它们的腹部如雪般晶莹洁白,畅快的鸣叫声,声声悦耳。一个旋转,它们向浩瀚的大海飞去,是去追赶远去的船队吧!多么渴望,也生出一双海鸟的翅膀,随船前往,去倾听大海奏起的深沉浑厚的乐章,去体验渔民辛勤的劳作,分享丰收的喜悦。

江海采风

寻常巷陌

野鸡丝里无“野鸡”

□陈晖

北风吹,天气冷,年的脚步也就近了。若在从前,必定数着小指头,踮着小脚尖,巴望着巴望着,年真的就来了。家家户户张灯结彩,蒸年糕、灌香肠、腌制鱼肉……忙得不亦乐乎,那丝丝缕缕散发出来的香味,就是年的味道。

在我家,爹是厨师长,娘是采购员。我家那小小的厨房里,爹早就在大澡盆里,放满一盘盘美味佳肴,那些爆鱼、糖醋排骨、油焖香菇……数都数不过来,其中,最不可缺少的就是一盆流光溢彩的野鸡丝,这就表示着富足而美好的年来到了。如今,年味渐淡,或许因为生活水平提高了,天天像过年,曾经只有过年才能品到的佳肴,现在已不足为奇,唯有野鸡丝作为一种传统菜,依然活跃在每家饭桌上。一碗白粥,铺上一层油光锃亮的野鸡丝,恐怕那粥也得多喝好几碗。

野鸡丝里无“野鸡”,这是个让我一直困惑的问题。好在家中有个高龄太婆,虽说已是驼背弓腰,走路需要一根拐杖来保持平衡,却精神矍铄,耳聪目明,喜欢讲故事。太婆说,这道野鸡丝还真是由来已久,先前确实只有大户人家才做这道菜。那时,野禽多,尤其以野鸡更为普遍。因此,有钱人家一到过年,就会用野鸡的胸脯肉切成丝,再与甜包瓜和生姜的丝一起炒,味道非常鲜美。后来,吃货们也是不断推陈出新,野鸡肉贵,就用里脊肉代替。一些贫苦人家,也会用面筋丝来代替肉丝。久而久之,这道名菜就流传下来了。

野鸡丝,我从小吃到大的传统家常小菜。记得有一年,北京的姑妈带表哥回南通过春节。记忆中,表哥特别喜欢吃酱菜,尤其对那瓶装的乳黄瓜特别感兴趣。表哥初来乍到,爹决定露一手,顺便也让他姐,我的姑妈品尝品尝家乡菜。

做这道菜是需要刀功的,还别说,爹虽然不是厨师出生,但刀功还是不错的。爹先将洗净的里脊肉切成宽窄一致约2寸长的丝,然后,用料酒、白糖、蛋清、生抽、葱等佐料均匀搅拌后,腌制十分钟。爹说,这甜包瓜一定新鲜水嫩。只见那条肥厚饱满的甜包瓜,被爹利索地剖开了胸膛,刮掉里面的瓜籽,爹说,可以用清水浸泡一会儿去掉咸味。最终,甜包瓜和生姜都被爹切成粗细一致的丝状。

油锅加热,这三种丝被分别下锅爆炒。没多久,这一大盆金灿灿、亮晶晶、魅力无穷的野鸡丝就被端上了桌。表哥两眼发光,用他的话说,这品相比他娘做的强多了。那盆野鸡丝热气腾腾,香气扑鼻,确实充满了诱惑。表哥忍不住举起筷子,顾不上烫,叉起一块塞进了嘴巴,在那欢快的咂巴声中,他不断表扬他舅的手艺,还托着腮帮,看着他娘说,这道菜里真的没有野鸡丝呢!姑妈狠狠白了他一眼,爹听了开怀大笑。

原来,在北京的时候,每逢春节,姑妈都会做一道野鸡丝,当然,肯定不是野鸡肉。表哥一直以为姑妈小家子气,克扣他的口粮,明明叫野鸡丝却用的里脊肉。那时,我虽年少,听在耳里,却乐在心里。因为表哥这句疑惑,爹说,他决定用真正的野鸡胸脯肉为表哥再做一次这道菜。此时,表哥又心满意足地夹起一大块野鸡丝,塞进嘴巴,眨巴着黑亮的大眼睛若有所思地说,这道菜应该叫“相思菜”,咸丝丝甜津津,是家乡特有的味道,令人回味。

眼前的这又在不知不觉间来了,可是爹已经不在了。后来,我吃到的都是小舅做的野鸡丝。炒一盆野鸡丝吧,或许不单单是因为习俗,更多的是对亲人的思念吧!

豆腐店里年味浓

□林炳堂



红梅含苞人面红

□田耀东

春节的初二至元宵,是访人家最好的佳节。

腊月里,掸尘、贴春联,灶家菩萨擦得唇红齿白。炒花生炒豆、糖果糕点,腊鱼腊肉备齐了。家里干干净净、红红火火,桌子上也不空荡寒酸。

大姑娘小伙子穿上新衣服,再贫穷的人家也不显得落魄——用不着专门预备什么了。沙地人节俭惯了,办大事所以选在春节里。

特别是那个人,访人家前,有的见过去,有的没有见过。如果一见就脸红心跳,旁的一切都好说。如果一见平平的,其他条件加上去,想想也可以过一辈子,也就定下来了。

小伙子去讨姑娘家,不但看姑娘,还要看父母娘——娶媳妇看娘,女儿是娘的翻版。丈母娘干净利索,温言细语,女儿也错不到哪里去。

去姑娘家,不但小伙子和介绍人去,往往能干的小姑子也自告奋勇地跟去了,未来的准婆婆也跟了去——看姑娘纺的纱、织的布、纳在鞋底上的花样子,都能看出姑娘的心灵手巧。

姑娘去小伙子家访人家,看小伙子是否壮实,五官端正,手脚粗壮,目光锐利温和,声音洪亮无娘娘腔,举止得当应答是否自如。

如果小伙子还是泥匠、木匠,有一门手艺,门楣上贴着“光荣之家”的红字,墙上挂着部队的奖状,丈母娘心里便先认可了,拿眼睛偷偷地瞟小伙子——丈母娘看女婿,越看越有趣。

姑娘低下头,红着脸,摆弄着长长的辫子梢,坐下来腼腆地喝着红糖茶——心里也认可了。

细心的丈母娘一面喝茶一面端详亲家母的言行举动,眉眼善不善,腮上是横肉还是安善如菩萨。

抬着头看小伙子家的房子,是七路头还是五路头,是四米八还是四米。屋檐高不高,木头粗不粗,椽子是杉木还是树棍子,是青砖望板还是芦头笆面。

上世纪的婚姻,都是一竿子插到底,娶了一个,嫁了一个,就是一辈子。

纵然将来有变数,也不能怪介绍人——你自己也去看的,眼睛睁得大大的,我不过吃了你一只蹄膀、两瓶洋河!

访人家可以是姑娘去小伙子的家,也可以是小伙子去姑娘的家,但多数是姑娘去小伙子家先看。因为她在那里面生活一辈子,和那个人,在那个地方,还有公公婆婆、姑子妯娌、大伯小叔。

特别是那个人,访人家前,有的见过去,有的没有见过。如果一见就脸红心跳,旁的一切都好说。如果一见平平的,其他条件加上去,想想也可以过一辈子,也就定下来了。

小伙子去讨姑娘家,不但看姑娘,还要看父母娘——娶媳妇看娘,女儿是娘的翻版。丈母娘干净利索,温言细语,女儿也错不到哪里去。

去姑娘家,不但小伙子和介绍人去,往往能干的小姑子也自告奋勇地跟去了,未来的准婆婆也跟了去——看姑娘纺的纱、织的布、纳在鞋底上的花样子,都能看出姑娘的心灵手巧。

姑娘去小伙子家访人家,看小伙子是否壮实,五官端正,手脚粗壮,目光锐利温和,声音洪亮无娘娘腔,举止得当应答是否自如。

如果小伙子还是泥匠、木匠,有一门手艺,门楣上贴着“光荣之家”的红字,墙上挂着部队的奖状,丈母娘心里便先认可了,拿眼睛偷偷地瞟小伙子——丈母娘看女婿,越看越有趣。

姑娘低下头,红着脸,摆弄着长长的辫子梢,坐下来腼腆地喝着红糖茶——心里也认可了。

细心的丈母娘一面喝茶一面端详亲家母的言行举动,眉眼善不善,腮上是横肉还是安善如菩萨。

抬着头看小伙子家的房子,是七路头还是五路头,是四米八还是四米。屋檐高不高,木头粗不粗,椽子是杉木还是树棍子,是青砖望板还是芦头笆面。

从此恩爱、酸酸甜甜,风风雨雨、青丝白头,桃面红花直到脸面如芦花婆鞋,一辈子就这么携手地过了。

而这一切,往往决定于春节里的那次访人家。

梁柱还仅仅是红砖墙。

灶口头理得清清爽爽还是碎屑里藏着蟑螂,壁脚壁眼里是否扫得干干净净还是门背后有灰尘。灶山上抱着红鲤鱼的胖娃娃笑得好看还是额角头上沾了油腻。

准婆婆会带着介绍人和准亲家母去看家具:这是老木柜,不是嫩木头,这是柏木,全是杉木板打的。这口大缸是红釉的,摸上去滴滴滑。这张桌子、四张凳子,还是他爷爷结婚那年种的椿树打的,你看多厚重结实,刚上了小清油。这都是留给小三子结婚用的……

小姑娘还会带未来的嫂嫂去看猪圈,去看圈里的肥猪。猪圈旁边是羊棚,公羊母羊小羊一大群,看见姑娘一齐站起来鞠躬。

羊棚旁边是鸡舍,红壳蛋滚在麦草里。临河一片竹林,竹林里一座鸭舍,鸭子在竹林追逐一番下河去,扇起翅膀嘎嘎地叫,河边几只白生生的鸭蛋。

鸡窝前面是柴堆,棉花秆秆、玉米秆头、乌秋根这些硬柴码得整整齐齐。

河沿上的红梅花刚绽出骨朵,含苞待放,桃树、梨树已整过枝,疏疏朗朗、厚积薄发、生机勃勃。

菜地里的青菜菠菜已罩上塑料薄膜,黄芽菜裹得圆墩墩,盖着瓦片防冻防雪,棵棵结实得可以当矮凳坐……

小姑娘低眉顺眼、俏皮殷勤,笑盈盈地给未来的嫂嫂递瓜子、剥糖块,给姑娘和来人端茶添水,悄悄地贴着她哥的耳朵说,哥呀,你有福了!

从此她一心一意等待嫁期,在娘家缝衣做鞋备嫁妆。鞋底扎了十八双,袜子是红的,花布带两匹,蓝印花布剪三段,零头布卷起来,红着脸,偷偷地比着给娃娃缝小衣,做虎头鞋。

从此恩爱、酸酸甜甜,风风雨雨、青丝白头,桃面红花直到脸面如芦花婆鞋,一辈子就这么携手地过了。

而这一切,往往决定于春节里的那次访人家。

通东地区有句俗语:“三个夜工忙过年”,只有开起了夜工才过年的氛围。这三个夜工除了蒸糕蒸馒头、炒山芋干、长生果外,还有就是做豆腐。豆腐是“头富”的谐音,俗话说,有钱没钱捞块豆腐过年。早年,农村里豆腐坊比较多,大多农户自己浸泡好黄豆,拿去附近豆腐坊加工,腊月半后做豆腐的就排起了长队。

进入豆腐店,头道工序是磨浆。碾磨豆浆,黄豆与水需搭配均匀,磨出的豆浆色泽乳白为好。然后用滤布滤去豆渣,过滤后的豆浆倒进锅里,旺火烧煮,煮沸后盛入缸内。这时进入关键一步:点浆。点浆须由老师傅把关,有两种方法:一是苦卤点浆;二是石膏点浆。通东人靠近海边,更喜欢苦卤点浆。点浆点多与少,好与差,直接影响豆腐的口感和色泽。等豆浆凝固成豆腐脑,就可舀入豆腐箱框内,压去水分,用刀纵横一划,就成了洁白可口的豆腐。豆腐营养丰富,自古就受人们喜爱。古代有《豆腐诗》云:“漉沫磨雪霏霏霏,炼作琼浆起素衣。出匣宁愁方砾碎,忧羹常见白云飞。”

如今农村靠加工豆腐营生的很少了,剩下的也多改为经营性的。人们不再像以前那样去加工做豆腐,而是去买豆腐。听说离家不远的伟东村有家豆腐店颇有名气,春节前夕我特地前往探访。豆腐店就在老通吕公路北边,一眼望去,门外各种不同颜色的塑料桶排成长龙,犹如一条七彩练铺在路上。

走进店里,灶火通红,气雾翻腾。豆腐店的主人姓江,60岁开外,身材魁梧,头戴深色毡帽。江师傅家祖传手艺,十分讲究工艺,所做的小豆豆腐质好味香,远近闻名。在灶口烧火的江师傅老伴告诉我,做豆腐全用树柴烧火,炉火旺有耐力。秋冬季节自己去野外收集枯树杂枝外,还收购农户家的,为过年做豆腐准备燃料。她手指窗外,只见场地上堆满一捆捆劈好的木柴。

此时,炉火通红,豆浆已经煮沸。江师傅示意停火,他操起一把大勺,将烧沸的豆浆舀入大缸,随后将豆浆搅动几下,开始点卤。他说,豆腐的口感和色泽全在此一举。说到点卤,还有个传说,相传汉高祖刘邦的孙子刘安,一心痴迷丹成仙,在炼丹的过程,一不小心把卤水点入豆浆之中,阴差阳错变成了豆腐,并将这种制作工艺记载在书中,流传到了民间,刘安就成了发明豆腐的祖师爷。此时江师傅舀起一小勺苦卤,均匀地点洒在豆浆上,搅动一下。看上去没什么秘密,其实大有诀窍。没过一会儿豆腐就凝固成了豆腐脑,江师傅将豆腐脑舀入木框内,用笼布包裹,稍压水分,然后用刀纵横一划,便成了一块块的豆腐。

如今村里的豆腐店少了,过年,会做豆腐的成了“香饽饽”,江师傅的豆腐店显得格外忙碌。从腊月开始,老夫妻俩每天凌晨三点就起床,女儿女婿帮助打杂,忙得不亦乐乎。屋里屋外七八口大缸里满是浸泡的黄豆,一家人起早贪黑,手脚不停,一天可做五六百斤黄豆的豆腐。凭着做豆腐,小日子过得如似炉火一样红火,家里的楼房砌得颇有气派。

附近的乡邻不时来串门,这家住海门、通州等地的客人也慕名而来。有限的豆腐满足不了人们的需求,于是人们凌晨三点就带着塑料桶赶来排队。一块块白玉般的豆腐,冒着热气,浓郁的豆香味弥漫宅院内外。

一辆轿车突然停下,一位老者下车,看上去已近八十岁。他径直走进豆腐店,深深地嗅吸着这浓浓的豆香,笑盈盈地告诉大伙儿:“今天女儿接我到城里过年,我见此情此景,回忆起