



一碗咸肉菜饭

□ 邹 炜

新米上场、霜打青菜，有人开始在门前屋檐下或窗口挂起腊味。

冬日的天气渐渐浓郁。下班回家，走在升腾着饭菜香味的小区里，想起了咸肉菜饭。

饱满的米粒、油亮的咸肉、肥厚的青菜……混合起来，成就了一碗销魂的咸肉菜饭。这滋味，是几代人的冬日记忆，也是我最迷恋的味道之一。

最早其实是没有咸肉的，不过是纯素的菜饭。上好的矮脚青经过霜打，我原本讨厌的菜梗也变得肥美甜滑。配上香甜软糯的新米，纵是无肉，亦是诱人。

纯素的菜饭所以好吃，还有一个重要原因，那就是有柴火灶头的加持。而柴火灶头，也许比菜饭更让许多人念念不忘。

灶头上还能生出火候恰当的锅巴，其香其脆，无可替代。

后来有了咸肉，甚至还有很显洋气的香肠。咸肉，是梁实秋《雅舍谈吃》里念念不忘的“家乡肉”。当咸肉、青菜和米饭同煮，咸肉的咸香味溶于水中，被米饭和青菜吸收，米粒被滋养得更加饱满香甜。掀开锅盖的一刹那，肉香、米香、菜香，满屋子的香，再加上一勺猪油入饭，真的是撩人心扉……

菜饭怎么做，或家人亲授，或网上科普，办法有的是。但归根结底，让人念念不忘的，其实是那份简单和温情。

父母都不太教我做饭，及至为人妇为人母，常下厨房后，仍然觉得自己体悟比向那些食谱学习更重要。就好比写字、绘画和拍照，那些清晰的、有逻辑的、有迹可循的各种技法其实并没有什么用。高档酒店里高级厨师花了大工夫精雕细琢精心烹制的，也不见得就会比灶上普通人做的菜饭好吃。

我喜欢简单的烹制，家里的佐料也只用最基本的几种。简单烹制食物，你在遇到它的时候，就能够想象出这些食材从最初到餐桌，都经历了什么，然后如法炮制，成就自己家里的美食。

当然菜饭不只是菜饭。一顿吃不完的菜饭，隔顿做成滚烫的菜粥，暖心暖胃，仍是我意犹未尽的佳肴。

我对菜饭菜粥的喜悦，和过年时的笋干一样。所以母亲每次做菜饭，也就总会和过年前做笋干一样加量。多出来的，给我盛了带回去。

后来没有灶头和柴火了。母亲也没了。但菜饭里还是有母亲的温度。

游泳的故事

□ 刘卫华

2003年，我在市委党校参加中青班的培训。句容市的荣洲与我同在中青班一个小组。那时，我们都很年轻，相处得也非常好。中青班的同学大多来自机关，兴趣爱好相近，因而上课后的空闲时间安排的活动比较多。

记得是一个双休日，我们这个组的十个人去碧榆园小聚。那天，聚会是放在中午，大家一聊聊得十分开心，席间氛围其乐融融。饭后，班长提议去碧榆园的泳池游泳，得到了一致响应。碧榆园的泳池很干净，一池碧水在灯光的照耀下泛着粼粼波光。水温很适宜，置身水中，在水的轻抚下，周身细胞都在欢快地跳动。我们或蛙泳或仰泳或自由泳，乐在水中，其乐无穷。这时，荣洲游到我身边，笑着说：“卫华，我们上岸比一下谁的速度快？”我笑着答应了。我们双双站立池边，有同学自告奋勇当裁判。随着一声口令，我们双双跃入水中。50米的距离，转眼间游到，侧身一看，荣洲落后于我。荣洲一脸诧异，要求再比一次。结果同前，他仍在我之后。我望着一脸疑惑神情的荣洲，宽慰他：“你忘了我以前的职业，我是海军出身。”荣洲约我，有机会到他们句容的水库一展泳技。事后才知道，游泳一直是荣洲的强项。

两个月后，中青班结业，我们各自回到了工作岗位，听闻荣洲调到了茅山管委会任书记。不久，我领命去茅山调研，荣洲接待了我。谈完工作，我们在风景区的一家饭店就了餐。饭后，荣洲主动邀请去山里转转。他驱车带路，穿过近似于原生态的森林，车在一座大水库边停下。水库很大，应该有几百亩的水面，一眼望去，天际线处才是尽头。荣洲从车上给我拿了一条崭新的泳裤，邀请下水畅游。直到这时我才恍然大悟，原来他还记得碧榆园的那次相约。

我和荣洲一起下了水，水有些微凉，风吹过泛起微微涟漪。我和荣洲都是以蛙泳姿势一路前行，不一会就游出了千米开外。荣洲的耐力和速度明显胜于我，这时的我已落后他20多米开外。越往中间，水的温度越往下降。我下意识地用踏水的姿势想探探水库的深度，触不到底。便大声向荣洲水深有多少，他告诉我有五米以上。我担心因水凉而引起抽筋发生危险，劝荣洲折返，被他拒绝了。我只好举起双手认输后，反身向岸边游回。当我在岸边小亭中坐定眺望时，只见荣洲已游到了水库的中央。他的泳姿很好，速度也快，始终以均匀的速度滑翔在水面，我不由得向他投去了赞许的目光。

在小亭中休息时，我对同行的驾驶员说：“永林，这么清澈的水不下去玩玩可惜了。”永林讲他不会游泳，我以为他是不想下水，趁其不备猛将他推下水库。接下来的一幕，令我一时慌了阵脚。永林真的不会水，慌乱地在水中挥舞着双臂，眼见就要沉入水中。我匆忙跳了下去，一把抱住了他。求生的本能让永林死死地抱住了我，让我也无法动弹，我大声疾呼让永林放开我。还好，有惊无险，松开了双臂的他终于被我拽着拖上了岸边。望着惊魂未定的他，我们不由而同开始大笑。

此时，太阳高悬在远处的山峦之上，整个山林披上了一片金色的阳光。景色宜人，风光无限，让我们心旷神怡。告别了荣洲，我们踏上了归途。多少年后，我还记得那个阳光灿烂的下午，那个水库畅游的情景，那个山水一色的自然美景。

二伯居济南，父亲经常给他寄菜。江南的青菜，苏州青、扬州青等品种，他都喜欢。二伯说，冬天江南经霜的露天青菜好吃，这些菜在北方很难找到。父亲每次都是寄一大包，寄多了，担心一时吃不掉，叶子黄了、烂掉，寄少了又怕不够。一大包，也不知二伯一家能吃多久。

一包菜，有一个人味蕾深处对故土的依恋。赠一包菜，是把江南的气息、味道寄到北方，连同江南的水气和泥土芬芳。

“江南无所有，聊赠一枝春”。梅，是报春之花，折梅寄友，礼轻情义重。古人真是太浪漫了，早在1700多年前，在春天想把梅花寄给远方的朋友，他这是看到眼前的美景和春树，喜不自禁，捺捺不住，就想着把这这份美好传递出去，与友共赏。

聊赠一包菜，与古代风雅文人的聊赠一枝春，似乎有异曲同工之境，一份情韵，不期而遇。

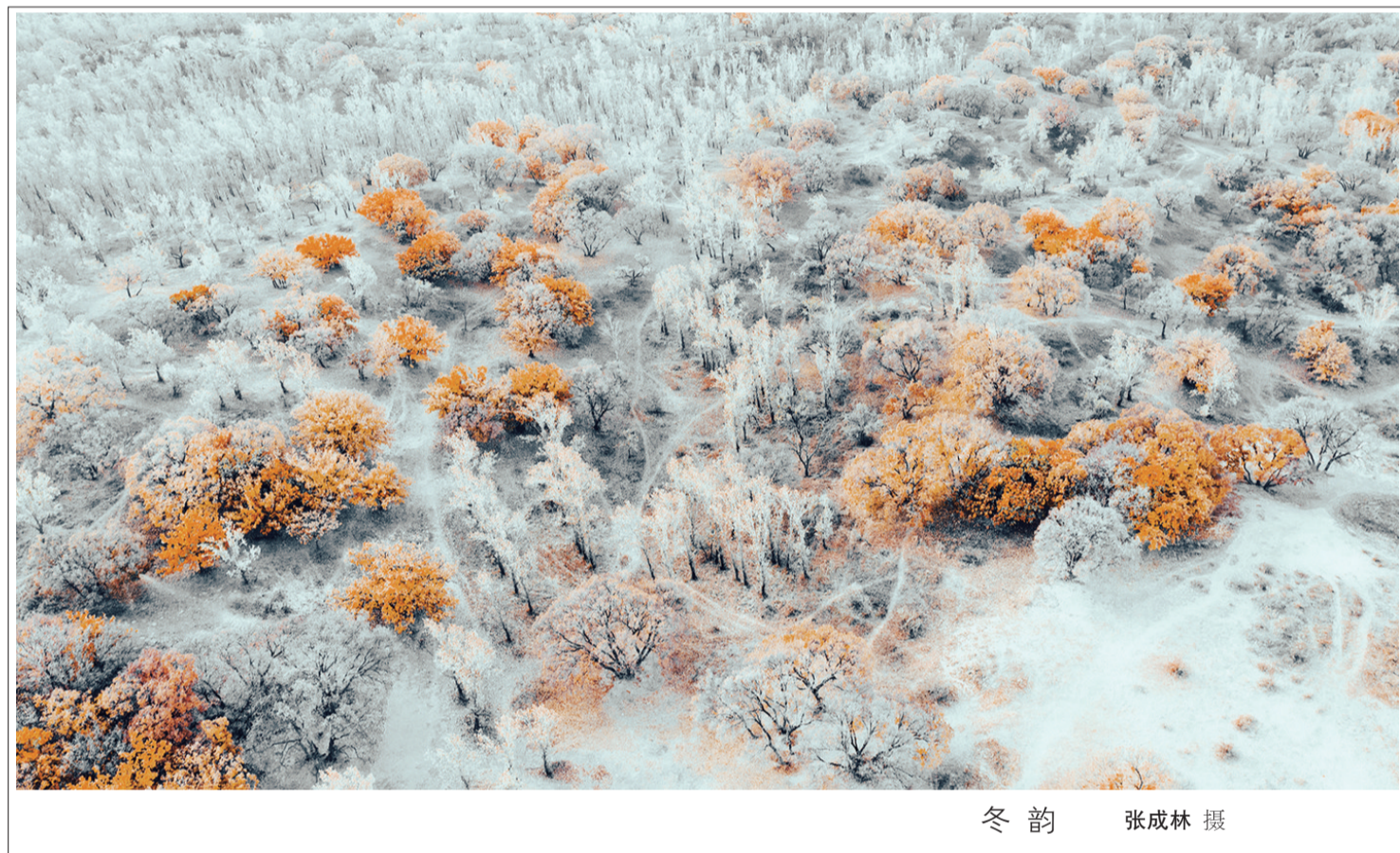
本来以为给外地的亲友寄干爽的蔬菜，有古人的风雅之意，谁知道在朋友圈看到远在岭南的张女士通过快递收到一袋活鱼。鱼是野生的鲫鱼，在媒体工作的张女士很享受生活，她当天杀鱼煲汤，做了一大碗鲜气逼人的鲫鱼汤，把从前难以实现的奢望变成现实。

这样，我就有了给远方的朋友寄赠“桃花鳊鱼”的想法。舀一碗春天河流的桃花水，其华灼灼，春水温婉明亮，灌入透明袋中，把鳊鱼放养其中，注入灵气、扎口，送给远方的朋友。吾乡多水泽，河流入长江，鳊鱼叫“季花鱼”，春日犹多，择二三尾姿态优美的鳊鱼，托驿使送到远方，让朋友惊喜，又延续了古人聊赠一枝春的雅兴。

鳊鱼适合清蒸，肉质细腻，刺少，呈瓣状，味道鲜美。在清静的水边从船家那里买几条鳊鱼回来，在寄之前，养在清水盆中，可比照潘天寿的《鳊鱼图》细细观赏。大师在题款中说，“鳊鱼，巨口细鳞，色青微黄，有黑斑，腹淡白，味甚佳美，杭州所产殊多，名桂鱼或桂花鱼，盖谐音也。”

听说我想给远方的好友寄赠鳊鱼，我的乡下好友王小二要寄赠我春蚕。我有好多年没有见到蚕了，王小二说，他准备捉几条蠕动的幼蚕连同鲜嫩的桑叶垫底，装在一只钻眼透气的纸小盒里寄给我，让我在城市的高楼里养蚕。

这个年代，有好东西可以寄；有些东西却又不适宜寄，离开了它们生存的土壤、适应的气候、栖身的环境，没了情境。就像寄菜，江南早春的马兰头、秧草头，它们是适合用江南的菜籽油炒，若路途遥远，收到后未及及时



冬韵 张成林 摄

一片瓦的风骨

□ 张锦凯

漫步于古镇的幽幽小巷，顺着历史留下的足迹前行，抬头一望，一角飞檐，片片瓦当，是千年传世匠人的延续，是中国古典建筑的灵魂和脊梁。生活在城市里的人，对青砖黛瓦的记忆已是一个遥远的梦，或许只能用“秦砖汉瓦”来感叹一番岁月沧桑。

父亲好古，收藏了几片瓦当，也就是屋檐最前端的的一片瓦。虽不是什么稀罕之物，但我每每触摸那些用以装饰美化和保护木制屋檐的建筑物时，仿佛与历史进行了一场悠远而深邃的对话。一片瓦，让泥土在烈火中重生，土与火的艺术闪耀着岁月的光彩，静水流年，风骨依旧。

檐上岁月，瓦上春秋，屋顶上的中国将东方建筑之美世代相传，撑起一方古朴、典雅、厚重的天地。“有瓦遮头便是家”，一片瓦的天下，从灰暗粗陋的外观开始就注定了它们平凡而不凡的命运。我有时会想，只有亲近泥土，沾了地气，才有人间的气息，不然怎么会有女娲捏土造人的中国神话故事以及世界各国神话中有关泥土造人的传说呢？而瓦，一身泥骨，遇火则刚，红砖青瓦里藏着人间烟火。简单的瓦是一种温暖的爱，可以遮阳蔽日，可以防风挡雨，犹如大地母亲般庇佑着瓦下一个个温馨的家，让人们的日子过得踏实。

何处是吾乡？瓦在，家在；瓦不在，家就在“一春梦雨常飘瓦”中空灵缥缈……如果说“陶尽门前土，屋上无片瓦。十指不沾泥，鳞鳞居大厦”是揭示了统治阶级压榨人民的残酷现实，那么“夜深微雨润堤沙，香风万家。画楼洗尽鸳鸯瓦，彩绳半湿秋千架”则承载了平民百姓对美好家园最质朴的向往。“上无片瓦遮身，下无立锥之地”，由此可见，小小的瓦片是老百姓对一方家园最微不足道的企望，它能给人们带来家的宁静与温暖。

每间瓦房都是一部厚重的书，可是没等我们去读懂它，就在城市化大潮中消失了。屋顶上那些饱经风霜的瓦片，形如一页页、一卷卷博大精深的竹简书，在《韩非子》里记载着自己的历史春秋：“夫瓦器，至贱也，不漏可以盛酒。虽有千金之玉卮，至贵而无当，漏不可盛水，则人孰注浆哉？”至贱的瓦器比贵重的玉杯更实用，平凡而朴实，接地气，也有人情味。一片瓦就是一片天空，既是一种物质形态，更是一段文化记忆，像一本读不完的书，历久而弥新。

腊月别样景

□ 程磊磊

寒冬腊月便是它休养生息的最佳时机，为迎接春天的百花齐放积蓄着能量。因此，我从未见过腊月的月季。这一次，是我平生仅见，怎能不令我感到惊喜异常。月季花开，对我来说，便是腊月的别样风景。

腊月开的花多数为冬花，具有耐寒的特性，如梅花、山茶和水仙，而月季也有此特性，故有人会言，月季腊月开，并不算特别。那么如果是海棠呢？你见过腊月的海棠吗？元代尹廷高曾作《腊月海棠》诗云：“尤物真能夺化工，腊前偷泄数枝红。霜花不上胭脂面，强饰春妍嫁北风。”描写的正是他在寒冬腊月遇见海棠的场景。海棠之美，堪称尤物，巧夺天工，本是春花，却在腊月里偷偷绽放了。霜雪并没有将它压倒，娇艳的海棠装扮得美美的，嫁给寒冷的北风，真是让人心疼。同时，也让人感慨，腊月总是给人带来意想不到的美。

腊月给人的惊喜还不止如此，因为还有人看见了桃花。宋代的蔡襄曾在福建做官时，在南剑州（今南平市延平区一带）看见过腊月桃花开，甚是惊讶，于是作《南剑州芋阳铺见腊月桃花》，记录下这一美妙的时刻。诗云：“可笑桃耐雪，山家墙外见疏红。为君持酒一向问，生意虽殊寂寞同。”天天桃花居然不惧凛冽雪风，在山野之家的墙外，竟然绽开了稀稀疏疏的娇红，这是多么与众不同的风景，真是让人终生不忘。而这样的桃花，同为宋代的杨时也曾见到，并赋《腊月见桃花》：“腊脸轻匀艳艳妆，未应洁白似梅香。天红不见凌霄操，漫向春前取次芳。”蔡、杨两人属于同一时期的人物，不免让人猜想，也许宋代的腊月真的如春般温暖。这便是腊月，总是让人充满着无限地遐想。

腊月，冬之尾声，春之序曲，总是赠人以希望，给人以美好。腊月的风景，总是在情理之中，却在意料之外。正是这份“意外”，给人的心里奠定了一份美好的基调，让人带着憧憬和期盼，怀揣着坚定的信念，勇敢无畏地走进新年希望的田野。

烹制，恐怕早丢失水分，口感和风味全变。还有如王小二所调侃的用纸盒寄春蚕，养蚕宝宝我在童年时经历过，可是在现今城市里，却不知道到哪儿去栽一株桑树，小蚕儿没有它们赖以沙沙啃食的碧绿桑叶，怕是一天也难以维持下去。

把一件美好的东西赠与，传递的是一份心情与诗意。这样想来，有许多美好是可以隔空遥寄的。比如，柳枝、梅花、茶、树叶和诗……

最妙的是树叶，隔空遥寄，只要在途时间不是太长，会让一个千里之外的人，见识一棵树的表情的一部分，会看到叶子的纹路，触及它的厚薄，嗅到它的气息，会想到千里之外的旷野上站着一棵树。几枚风干的叶子，来自千里之外的这棵树。

我曾想把家乡深秋绝美的金黄银杏叶寄给远方的朋友欣赏，也收到过书友寄自南国的三角梅树叶。那些美好的彩色叶片，书友拼成花卉图案，夹在一本书里，我小心翼翼地让它们收藏。

也有些东西遥寄不及，比如，我家乡的一道春馐：头刀韭炒螺蛳头。头刀青韭鲜嫩，明前螺蛳肉质肥嫩，此二物合炒，味道甚妙，只是这道菜无法打包遥寄，要想品尝，只有亲来江淮，寻一处农家小馆，看着窗外油菜黄花，身临其境，方才品味和感受得到。

话题回到一包菜上。其实江南的这包菜，如果是有心人，可寄给远方的朋友，或是自己寄给自己，从冬到春，温暖两个季节，风雅一段光影。

冬日的苏州青，与狮子头合煮，肥硕的菜叶饱吸狮子头的油水，才有独特的青菜烹狮子头的味道；早春的青菜，又以还没有结菜籽的薹菜为妙，青菜经历冬天霜雪，长着细细的茎秆，用上年新榨的菜籽油爆炒，鲜嫩、爽脆……所以说，这一包菜，冬日赞其碧绿肥厚，春天推崇其水润鲜嫩。然而，不管怎样，这一包菜都是把家乡最美好的一面呈现，让远方的朋友从中感知。

当然，一包菜，不只是青菜，也可以是荠菜，或豌豆苗。我想，远方若有朋友喜欢，大概是会寄的。

荠菜，虚虚松松，二斤野菜会有一大堆，但它确实确实是一包长江下游岸边的春天；豌豆苗，沾着露水和潮气，待潮气消散后，是可以打包的，寄给远方的朋友，让他尝尝江南的春日清气。

多么美好的情感，将身边觉得好的东西，以诗意的方式遥寄，所寄赠的不只是一枝春，还有满满的心意。

江南无所有，除了梅花、鳊鱼、春蚕……还有一包菜。

打沟捉鱼

□ 朱圣福

小时候，每到年底，生产队都要打沟捉鱼。

“打沟”是扬中土话，就是把鱼塘里的水抽干。抽水前，先把鱼塘两头的缺口用土填实。因那时的河都是相通的，缺口处只用竹竿编的箔子挡着。然后架好水泵、接通电线，便日夜不停地抽水。水泵有专人负责，轮流值班。由于冬夜寒冷，他们便在水泵附近搭个棚，夜里就猫在小棚里休息。

每当这时，我和一帮小伙伴就非常兴奋，一天要跑几趟坝头，全然不顾西北风有多凛冽。特别是下午放学后，一改平常磨磨蹭蹭回家的习惯，撒腿直跑；到家书包一包，扭头就奔坝头，看水位下去了多少。当外坎浅滩滩露出来，我便手拿一根竹竿，寻找隐藏在淤泥中的河蚌，不多会，就找到好几个。有小同伴问我诀窍，我告诉他，找气眼。他不解什么是“气眼”，我便指给他看，“看这，是不是有凹陷，里面不是蚌就是河蚌。”用竹竿一戳，果然里面有货，于是伸手去抠，一个河蚌便为我所获。

但很快，我的嘚瑟劲便烟消云散，因为有人在内坎枝叶覆盖的泥地里扒到了甲鱼和黑鱼，这让我很是眼馋，又很失落。

大约水抽去三分之二左右，鱼塘里的鱼由于拥挤开始躁动起来，“扑通扑通”跳个不停。这时，全生产队的老少都来到河塘边看热闹，几个年长者一边抽烟一边估摸今年鱼的收成，一脸的期盼和喜悦；而三四个愣头青，则一个劲争论鱼塘中最大的鱼有多少斤，争至激动处，在旁人撺掇下竟打起赌来，赌约就是一包前门香烟。终于，鱼塘里的水基本抽干，所有的鱼全聚集在河底的水洼塘里，它们不停地翻滚扭动。这时，队长一声令下，男女社员便纷纷下河捉鱼。

不知什么动力驱使，那么冷的天，竟然没有一人惧怕水寒刺骨，大家卷着衣袖裤管，赤脚行走在河中，淤泥没到了小腿。

河里鱼的种类很多，什么鳊花（鳊鱼）、鲢子（青鳊、草鳊）、鲢子（灰鲢、白鲢）、鲮鱼（鳊鱼）、鲫鱼（鲫鱼）……应有尽有，社员们主要就捉这些鱼。但鱼岂肯束手就擒，它们在众人的腿和手之间穿梭逃窜，晃动的尾巴把泥浆水泼在人的身上、脸上，算是对捉鱼者的抗议。但浅滩的水终究庇护不了它们，它们难以改变被活捉的命运。

在欢声笑语中，捉鱼任务很快完成，一筐筐鱼也被搭上了岸。这时，队长宣布可以放野了（自由捉剩下的小鱼），于是大家或捉或捡早已吃得半死的小鱼，全部一尾不留地捡起。在大家眼里，“细鱼不细味，细鱼烧黄豆”，细鱼和黄豆同烧，天冷一冻，那是佐酒和搭白粥再好不过的菜了。当然，他们也能捉到一些较大的“漏捉”之鱼，让他们欣喜不已。

岸上其他社员用水勺舀水将鱼大致洗一下，然后将鱼抬到生产队仓库门口。第一件事是满足打赌者的心愿，挑出最大的鱼过秤，赢家欢呼雀跃，把赢到手的香烟分发给在场的吸烟者。接着根据生产队总户数，把各种鱼分成二十几堆，大小搭配好，再贴上编号，各户出一人抓阄，对号取鱼。但快嘴张婶嫌她那份鱼少了斤两，在抱怨不公平，队长忙说：“那你跟我换吧！”负责分鱼的陈叔脸红脖子粗争辩道：“怎么不公平了？要不你来分！”队长赶忙挡道说：“有好话说，没必要争吵。快过年了，大家要开开心心。”

每家都分得几十斤鱼，大家满面春风地提着一篮子鱼往家走。一到家，主妇们立即忙碌起来：选还活蹦乱跳的鲫鱼放在水桶里养着，留待日后吃；鲢子鲢子则剖开肚子掏出内脏抹上食盐制成咸鱼；至于那些小鱼，立刻进行处理，与早已泡好的黄豆同煮，让全家人尝“起水鲜”。

其时，乡下日子很清苦，吃鱼还是一件比较奢侈的事，也只有在前年生产队分了鱼，才能美美地享受一段时间鱼的美味。打沟捉鱼是我少年时一件难忘的事，每每忆起，我的心中总会溢出一股幸福感，就像煮鱼时灶台上方不断升腾的袅袅雾气，四处弥散开来，氤氲了我的整个人生。

