

土布是份厚重的乡愁

□子愚

上世纪60年代末,我随父母来到江南鱼米之乡的太仓新毛公社,无论走到哪,让我印象最深的是许多人都穿着土布衣裳,感觉特别新奇。

当时,城里人凭布票才能扯布做衣,但每家都不够用。如果孩子多,那么最小的常常穿哥哥姐姐们穿剩的衣服。我当年还是个少年,对社会上流行的军装十分羡慕。有天,我妈不知从哪弄到了一个维尼纶包装袋,买了染料,在自家的煤炉上染成了黄色,然后给我做了条“军裤”,我那时还不满15岁,觉得特别骄傲。夏天,它是条单裤,冬天,便成了我绒裤的外套。可到了农村,这样的穿着引起了妇女们的议论,而我还不明白为什么。

一天,我与她们在麦地里拍麦泥,就是用树棍做成T字型的拍打工具,将麦地里的泥块拍碎,使麦子的根系扎得更深。有位叫王月英的“阿娘”(阿姨)恰巧在旁,她在干活的间隙拿出一块小蓝格子的土布边角料,问我:“阿好看?”我哪晓得好不好,她看我不懂,便打量了我一下,笑眯眯的,没说下去。没几天,这位“阿娘”竟请在她家做活的裁缝顺便也给我做了件土布衬衣,就是那天看到的小蓝格子的,我又喜又愧。这是我第一次

有了土布衣,穿上它,冬天暖和,夏天吸汗透气,但有一次穿了它,把我后悔死了。

那是夏日的一个清晨,骄阳似火,我在自留地给芋茼土,哪知道衬衣沾了芋茼叶上的露水,经太阳暴晒后,便显出一道道紫红色的印子,衣袖和前半身到处都是,怎么洗也洗不掉。后来才知道,农民都是穿旧衣服给芋茼壅土的,哪有我这么傻的。

衣食住行,衣为首。我到农村,正是初二的下半学期,转学在当地的东横联校,初二仅一个班,四十多个学生,镇上的七八个同学和我一样,穿的是洋布,农村的学生穿的是土布。他们衣着得体,从上到下都是新的,一点不觉得土气,尤其是女同学,她们的衣服有的还是自己做的。

那时,农村的女孩子到了十五六岁,一般都能熟练地纺纱织布了。记得我的邻居秀和、杏英、小亚,到了农闲时,不是在家纺纱就是织布。

纺纱常在晚上,点着煤油盏,坐在客堂内,在昏暗的光线下,右手摇着纺车轮的把手,左手捻着棉条,随着纺车轮的旋转,长长的、细细的棉线便从棉条中吐出,绕在了纺车的锭子上。

织布一般是在白天,那是个细巧活,不仅要有好眼力,还得掌握窍门;不仅要有好记性,还得有耐力。人坐在织布机的座板上,两脚交替踩着布机下的两个踏板,一上一下,牵动着两块穿着经线的竹篾杼也跟着上一下。同时,两手要在两侧左右送梭子,还得将梭子拉出的纬线与交叉的经线用呈弓后拉碰紧,再用繖将纬线克密实,如果图案复杂、颜色多样,梭子就得不断地替换。如果线断了,还得将线头接上。这样反反复复,土布一寸寸织成,卷在了织布机的木轴上。

土布,用作衬衫布,兜头布为上,长衫布、被褥布次之。布面因用处不一,几何格子、颜色也得不同。所以,有时为了织出一块时尚的土布图案,妇女们会围着切磋老半天,甚至在晚上串门求救“经布人”。“经布人”是那个年代最受妇女尊敬的人。

我们生产队的“阿娘”陆凤珍就会“经布”。她四十来岁,端庄贤淑,梳着利索的短发,一双大眼睛冷静又深邃,说话不紧不慢。一次,我去她的邻居处,远远就望见她家场地上围着许多人,是杨林塘对岸的熟人来找她“经布”的。只见她在场地的一头放了根粗长的毛竹,上面

打了一排孔,孔中插了几十根竹签,竹签上套着筒管,染上颜色的棉线绕在了筒管上。“阿娘”低着头,弯着腰,一边来回用手压着从筒管上拉出的经线,一边要帮手绷紧经线用力卷绕在布机的乘子木轴上。花样以及布的尺寸都已事先计算好了。我是头一次碰到,也看不出啥名堂,但这个场景一直镌刻在脑海里。

一匹匹土布,不知凝聚着多少农村妇女的智慧和辛劳。如果谁能织出惹人喜爱的土布,那走在乡间小道上都会得意洋洋,神气极了。所以那个年代的农村妇女出嫁时会带上土布,这早已成了她们的骄傲和青春年华的寄托。

在男耕女织的习俗下,当年,我们生产队大多数女孩只上了小学,仅一位读完了高中。虽然她们早早地学会了纺纱织布,但也因此束缚了手脚,影响了学习,失去了很多发展机遇,对她们来说,实属无奈。

现在,随着生产力的突飞猛进,农村发生了翻天覆地的变化,琳琅满目的服装面料早已被大众所接受,土布也随之淡出了人们的视野。但这一凝结着劳动人民几千年智慧的文化遗产是不该被忘却的,我想,这份厚重的乡愁,值得铭记。



江南春色 □初爱民 摄

春饌妙物说刀鱼

□刘俏到

“二月江城又荐新,堆盘几缕莼茵陈。笑他剪取吴淞水,祇向秋风话细鳞。”清人邓廷桢的这首诗似可用作谜面,而谜底的江鲜刀鱼,正是食客眼中的春饌妙物。邓廷桢是曾与林则徐一起禁烟的民族英雄,或因久居长江之畔的缘故,他对刀鱼饶有兴趣,先后赋诗三首,其中还有“金盘侍女高擎出”之句,想来应是赴宴吃请的模样。

刀鱼作为洄游鱼类,《说文解字》说它“饮而不食”,即自海入江洄游时不再摄食,想是光顾着游泳健身以致鳞细肉嫩。至于清明前鱼刺偏软适宜入口,无非是尚未成年或骨质疏松之故。

凡与海相连之江河湖均有刀鱼,只不过受地理环境和历代文人影响,长江刀鱼最为美味和知名。宋人毛胜的《水族加恩簿》盛赞刀鱼是“白圭夫子”,说它“材极美俊,宜授骨鲠卿”。毛胜号天馋居士,曾在吴越为官。他性格诙谐,假借龙王之命授刀鱼以“骨鲠卿”,但用词偶显肉麻,粗读有点不太适应,不如苏东坡来得直接——“还有江南风物否,桃花流水煮鱼肥。”

古之鲙鱼即今之刀鱼,正因其身形如裂篲之刀,且鳞片银白。曹操《四时食制》形容其“侧如刀,可以刈草”。有趣的是,这也启发宋元年间的中国人仿其外形制造了很多快舟穿梭江海,并取名刀鱼船。前些年,山东蓬莱出土的一艘,残长将近三十米,残宽五米多,确如

刀鱼的放大版。

食客论鱼,总以肉质丰腴细嫩为佳,就像苏东坡写刀鱼,大大方方选中一个肥字入诗。而丰腴细嫩的负面代价似乎就是刺多,刀鱼的绵密鱼刺尤其出名。记得早年长江还未禁渔时我吃过一次所谓的“江刀”,动筷之前为防止意外,同桌的饕餮行家先传授秘诀:吃鱼不说话,说话不吃鱼。

袁枚的《随园食单》传授刀鱼除刺之法:“如嫌刺多,则将极快刀刮取鱼片,用钳抽去其刺。”显然这法子笨得很,我不信谁有耐心真的以钳抽刺。袁枚又特地交代:“金陵人畏其多刺,竟油炙极枯,然后煎之。”袁枚嘲笑这是“驼背夹直,其人不活”。这倒也有道理,春饌江鲜图的就是个鲜字,大油大火则失去本来面目。但如何除刺呢?还是没有什么办法。

说到吃刀鱼,还有钱泳的《履园丛话》,不仅说鲙鱼是“开春第一鲜美之肴”,而且提到刀鱼“腹中肠尤为美味”,声称懂吃刀鱼内脏才是“善食刀鱼者”。这个我有点半信半疑,总觉得以刀鱼身形之窄小,鱼肠又能如何美味,担心这些美食家其实是在故弄玄虚。

身处长江口,还有一种吃法叫做刀鱼馄饨,须选用早春出水的新鲜雌刀鱼剥成细茸,又以新嫩的绿叶菜若干剥成菜茸,加入调料混合拌匀成馅料。但我

以为,江鲜江鲜,还是得其鲜为上法,清蒸也可,秧草烧刀鱼也可,剁碎吃似乎可惜。邓廷桢诗中还有“吹雪纤鳞入饌香”,再加上“几缕莼茵陈”的摆盘,那肯定不是馄饨。

说刀鱼,有时联想起秋刀鱼。周杰伦唱道:“秋刀鱼的滋味,猫跟你都想了解。”歌是这么唱,但秋刀鱼苦腥难除,滋味实在不佳,与刀鱼之鲜美完全是两个概念。从生物分类来说,秋刀鱼与刀鱼的目科属完全不同,一点关系都没有。也许猫咪喜欢吃秋刀鱼,但中国食客面前炒饌良多,对秋刀鱼可没什么执念。

真正与刀鱼有亲戚关系而又平易近人的是凤尾鱼。它与刀鱼同属一个家族,但个体更小,不易骨肉分离,料理时无须讲究,一般采取袁枚所鄙视的油炸法即可享用。宋人吴氏是中国历史上第一位留下食谱的女厨师,她的《吴氏中馈录》曾提到“去头尾,切作段,用油炙熟。每服用筲筒盛罐内,泥封”,这恐是最早的凤尾鱼罐头做法。记得上个世纪看别人吃凤尾鱼罐头,心里嘴里都有各种暗流涌动,后来方知这是家常亲民之物,是居家旅行必备之佐餐良品。

一条鱼,从水中捞起送入后厨,从此命运各异:或清蒸,或红烧,或留给猫咪,或制成罐头。人生无常与鱼生何异?惟愿年年有春天,日日有美饌。

路与光

——写给太仓撤县建市30年

□范志芳

写一首歌

给1993年的太仓
那时的港 还叫浏家港
那时的新区 刚褪去了
城东的外套
通水 通电 铺路 架桥
春天一般 唤醒雨水
栽下树木和希望

写一首歌

给2003年的太仓
两区开发“三沿”并进
首届郑和航海节 刻着
中国太仓
青春一样的燃烧与奔跑
一如既往

写一首歌

给2013年的太仓
田园的城市 绿水环绕
幸福的笑
挂在眉梢
人居环境 群众体育 义务教育
村民自治 平安建设 ……
每一座国字头的奖杯 都透着辛劳
岁月的褶皱里 未被忘掉

写一首歌

给2023年的太仓
长江第一港 一直在榜
莱茵河畔 “太仓日”的礼花
年年绽放
高速的列车 带着春天和少年
不道离别 也不说
关山难越

三十年 一程又一程
每一道印痕 都与光
站在了一道

潮头放歌(组诗)

□何庆华

(一)

大潮涌七浦
太湖哺娄江
星垂平野阔
七度下西洋
江声连海潮
日气贯长虹
鸣弦千嶂色
诗画济世长
何须寻九畹
十步即芬芳
太仓太仓
江尾海头乾坤朗

(二)

建市三十载
翼若垂天云
水击三千里
扶摇九万里
港口泊幽梦
斗转又星移
天下黄金港
时代潮声急
马作的卢飞快
弓如霹雳弦惊
纪录再刷新
太仓速度奇
第一大港雄起

(三)

银河是个漩涡
像个弹簧
慢慢积攒伟力
超越自己
只为一次向上
纵有疾风起
黑森林的种子
扎根娄东大地
是一颗火苗
点燃
沃土美丽
德企云集
是一个预言
是一道彩虹
划出中国德企之乡
理想轨迹

(四)

一个人,三十而立
一座城,三十而兴
三十年栉风沐雨 步履铿锵
三十年砥砺奋进 春华秋实
三十年勇立潮头担使命
三十年擎旗奋进新征程
太仓
正站在高高的脚手架上
砌着一个又一个梦想
娄江新城
心灵港湾 梦中桃源
古松蝶变幸福松
美丽乡村处处荣
我们灿烂绽放
我们抓住星星
送给理想
勇敢驾驭风浪
长江滚滚东流去
见证一个幸福太仓