

· 岁月悠悠 ·

## 第一次离家

■徐智慧 文

大约五岁多吧，春节过后，和妈妈弟弟一起住在外公家里，由于营养不良，妈妈血压血糖很低，为了让妈妈有些营养，外公每天会给妈妈炖个蛋。可是，她舍不得吃，总是给我一口，给三岁的弟弟一口，她自己只喝一点点汤汁。

从天津的一个小镇赶来的姨妈看到了，拽着我的胳膊说：“走，走，走，明天跟我回去，天天让你吃个蛋，这么大了还要和弟弟一起抢着吃。”

小小的我，在北方寒冷依旧的早春里，在睡意朦胧中，在咣当咣当的火车中，就这样被姨妈拽着胳膊不知道奔往何处，窗外那些冒着嫩芽的小树，是在跟着火车一起跑步还是往后倒退着呢？

姨妈有两个儿子：大表哥，大我将近十岁吧，白白的，一直笑嘻嘻的；二表哥，眼睛小小的，大我五六岁的样子，他们称他为“混世魔王”。

大表哥拿我当亲妹妹，对我很和气，有什么事情都会让着我，我听

不懂天津话，他会用我的方言再教我；二表哥带着我去捡铁链，然后，我们两个一起再连接起来。

从来不知道夏天的池塘有那么好玩，姨妈他们午休了，二表哥带着我去了池塘，他在那里游泳，我在旁边挖了一些小的洞，水里的鱼虾挺多的，我随手就可以捉几只，然后放在自己的小坑里养着，不记得二表哥怎么发脾气了，甩了我很多池塘的泥巴在背上，就这样我哭着回了姨妈家。他回来后，被姨妈一顿揍。

三个月了，我的口音已完全改变了，自己只觉得奇怪，为什么和原来说话不一样了？姨妈用自己裁缝的手艺把我打扮得漂漂亮亮的，我那个长长的马尾，多了一根粉色的丝绸一样的东西，被姨妈扎得高高的，荡来荡去。

那个夏天的一个中午，我午睡醒来，“傻丫头，你爸爸来接你回家了。”

在糊里糊涂中，在模模糊糊的五岁的我的记忆里，又伴着咣咣当当的火车声，回到了自己的家。

· 独爱美食 ·

## 糖醋荷包蛋

■傅光达 文

说到吃鸡蛋，几乎人人都喜爱。其营养价值高，烧煮方便。我女儿在幼儿园时就确定最喜欢吃的食品是鸡蛋。现在她已踏上社会工作多年，还是爱吃鸡蛋，而且她说了一句很有意思的话：鸡蛋不管是蒸煎炒煮，都好吃，要想把鸡蛋烧得难吃，那可是要有相当水平的。

上世纪90年代前，市民吃鸡蛋是需要凭票购买、定量供应的。后来随着改革深入副食品市场才逐渐放开，吃鸡蛋也随心所欲想吃就吃了。记得90年代后期我有幸受单位委托安排组织一批农民工兄弟赴沙家浜旅游休养一周，旅馆安排的早餐是吃自助餐，其中白煮蛋敞开吃。有位姓王的农民工小兄弟，眼睛发亮开心煞，其它东西一概不吃，专吃鸡蛋，竟一口气吃了七枚。还说，要不是吃八只蛋难听，他还能再吃的。尽管如此，他“王七蛋”的名声还是不胫而走。

我的妻子婚前在家做小姑娘辰光，每趟表现好时就会得到阿姆烧

的水潽蛋作为奖励，因此，至今她每次吃水潽蛋情绪就高涨，心情就特别好。

水潽蛋和油煎荷包蛋我常吃，但是第一次吃糖醋荷包蛋是在大哥家，大嫂做的，还是无意间借了侄子的光。大嫂当时指着侄子说，伊平常顶欢喜吃糖醋荷包蛋了。依尝尝看好吃伐？我品尝了酸酸甜甜的糖醋荷包蛋后，脱口而出：交关好吃！

鸡蛋可以糖醋，这也是一种吃法。回家后我即将好吃的糖醋荷包蛋告知妻子女儿，她们都十分神往，还介绍给小姐妹们。隔天自己还没有烧了吃，反馈的好评已纷纷收回。于是，赶紧入厨操作，先将鸡蛋煎成荷包蛋，蛋黄琥珀般油亮，蛋清白嫩细腻，最外层围一条似有若无的金黄酥脆花边，捞出备用，放冰糖屑和少许生抽烧热后，放荷包蛋入锅轻轻翻炒，淋上镇江香醋调成糖醋味即可入盆，开吃。

糖醋荷包蛋从此成了我家一款隔三差五、常吃不厌的开胃菜，干香滋润，甜酸醇厚。



一枝才谢一枝殷，自是春工不与闲。 ■Maxine

· 一餐一食 ·

## 一窖萝卜一窖薯

■余建民 文

当下，悯农、惜粮，杜绝舌尖上的浪费已然成为社会共识，并践行之。笔者曾务过农，深切感受到农人的辛劳和不易，因而也格外地珍惜粮食。

上世纪七十年代，下乡在安徽临泉县务农的我和农人一样，每到秋收时，就会特别辛苦和忙碌。说来也是，农人忙碌大半年，就等着秋收时节的收获，收获的果实与夏收时节的麦子一起，将满足长达九个多月的生活之需。

农耕社会，春种、夏长、秋收、冬藏是既定的程序，秋收更是关系到大半年的生计。务农时，我的全部口粮和下饭菜，多半需要靠秋收获得。

当年我的口粮除夏收时少量的麦子外，就是秋收时的黄豆、红薯（当地叫红芋）等，而秋后的下饭菜主要是萝卜、苤蓝（大头菜的原料）等。

红薯有春红薯和夏红薯之分，春红薯是春季栽种，秋季收获，因为生长期长，淀粉含量高，吃口面，上海人所称的栗子山芋就是春红薯。春红薯收获后，多半是在田地里当场切片、摊晒，晒干透了后再运回家储存，需要时，再掺进黄豆、玉米粒等，用粉

碎机或石磨磨成粉，用来制作杂面饼或馒头，这是主粮。当然，过年过节或来客等特殊的时候也会吃点白面馒头，这就属于特别的享受了。

夏红薯是麦收之后栽种的，因为生长期短，所以淀粉含量不高，但经过窖藏之后糖分会提高不少，特别甜。夏红薯收获后，当即运回，储存进已预先挖好的地窖里。地窖通常在屋外不远处，依家人的多寡，挖成或三五平方，或一二平方，深一两米的土坑，也有挖一个入口，再像打隧道那样直接挖成一个暗坑的，只是那样费劲些。

等夏红薯运回后，就将质量上乘无破损的红薯整整齐齐地码在地窖里，然后再用高粱秆或树枝横排在地窖上方，再覆盖上厚实的黄土，那样，可储存大半年的红薯就算窖藏成功了。待到需要食用时，就打开预留的小小的窖口，取出一些红薯后再盖上窖口即可，很方便。

为了解决下饭菜的问题，生产队通常会种植一些高产且耐储存的蔬菜，如苤蓝、萝卜等。

苤蓝不需要窖藏，而萝卜在常温下放久了会空心并失去水分，所以需要窖藏。当年，我和我的知青

伙伴两人每年都能分到数百斤的萝卜，运回住地后，就及时储存进专门给萝卜准备的小窖。当地的萝卜是上面青、下面白的那种被上海人当成水果吃的青萝卜，大的有一斤多重，微辣带甜、脆爽水分足，很可口。

当年秋收之后的日常饮食基本上是以杂面饼和夏红薯加杂面糊糊为主，红薯是放在笼屉上蒸，铁锅旁贴上杂面饼，待红薯和面饼熟了后，先取出笼屉，再烧开水后，倒入杂面或麦面，烧成稀薄的面糊，面糊里也有掺入豆子或红薯块的。

下饭菜有炒萝卜和苤蓝，偶尔会炒点用红薯淀粉制作成的粉条，还有炒鸡蛋等。当年，我和知青伙伴伯华养了数只、每只均有四五斤重的、很有名的称作固始鸡的母鸡，每天可收获数枚硕大的鸡蛋，供日常食用。

淮北冬季多雪，有时候积雪会有一尺多深，多日不能出门赶集，我们就依靠着那一窖萝卜一窖薯和其它食物，过着清苦平淡的生活。那时，我已开始喜欢上看书和看词典，入夜，就着煤油灯的光亮，入迷地看着书，半夜饿了就啃几口杂面饼，吃点红薯和萝卜，那种兴味，至今难忘。

**文苑投稿电子信箱：**  
**zfk@yptimes.cn**, 欢迎投稿

· 旅游日记 ·

## 世界上最小的教堂

■陈祖金 文/图

好牧羊人教堂是新西兰也是世界上最小的教堂。整座教堂用石块垒砌而成，其面积不过二三十平方米，但里头的设施一应俱全。

教堂虽小，却闻名遐迩，是新西兰南岛必游景点之一，每年吸引世界各地众多游客，尤其是许多新人首选在这里举办婚礼。岩石象征着爱情坚如磐石天长地久，这是情侣选择在此举办婚礼的一个重要原因。

教堂坐落在新西兰南岛的梯卡坡湖畔，由著名建筑设计师本杰明·伍尔菲尔德·芒福德于1935年设计建造。教堂以独特的哥特式木石结构，

纪念碑”，这尊青铜雕像上镌刻着“没有牧羊犬，就没有小镇的今天”字样。19世纪中叶，正因为这只牧羊犬，欧洲定居者发现了这片湖泊，从而才有了现在的梯卡坡小镇。有关牧羊犬有许多传奇故事。据传，一天黎明时分，马羊圈突然失火，正在梦中的人们惊慌失措，只有牧羊犬不顾被火烧的疼痛，用前胸撞开圈门，带领马羊群逃离火海，为拯救牧场的马羊群立下了汗马功劳。有时羊生病或羊群失散了，牧羊犬都会陪着，不离不弃，保护着羊群直至牧羊人赶到为止，可见牧羊犬的优秀品质往往让人望尘莫及。

这里环境的确十分优美，十分宁静。雪山和湖泊，好像在安稳地沉睡，水鸟也静静地栖息在湖心巨石上或岸边树林间，生怕鸣叫惊扰了湖泊的静谧。蓝天、白云、碧水、山色、水色、天色浑然一体，教堂周围，湖岸边的一石一物，一草一木，天然去雕饰。

