

欢迎新老朋友来街上做客,这里有平凡生活中的烟火气,有日常琐碎里的人情味。言之有物,皆是文章。

生活的味道

□南京 赵彦国

双节假期刚过,连着上了三天班,很快又到了周末。傍晚在江边骑了一小时车,肚子倒先叫了——总不能饿着。猛然想起江湾新天地的喜煲,因离得近,那是女儿最喜欢去的,焖鸭的油香、西红柿瓠子煲的鲜气,至今还绕在舌尖。孩子晚上有课,我便一个人径自踱了去。

喜煲是家夫妻店,老板娘朴实,见人总笑,厨师是她先生,在后厨忙活。女服务员是贵州人,脸庞透着山里人的红,手脚倒是利索。我刚跨进门,她就迎上来,声音亮堂:“赵老师好久不见,欢迎欢迎!”话音未止,茶水已递上桌,杯沿擦得干干净净。我点了一个菜和两块饼,她应着“好嘞”,又补了句:“饼给您多烤会儿,吃着更香。”忽地转头见邻桌客人要走,她笑着挥挥手,用生涩的英语说:“欢迎下次再来! Bye-bye!”——这样一位朴实的贵州妇女,虽身在他乡,却满腔热情地对待自己的工作,把每一点的温馨和细腻落到实处,让人如沐春风。

此刻她收拾桌子的模样,像一幅电影的画面,让我想起十八年前在梧桐花园做钟点工的赵姐。2007年我刚搬去新家,对门邻居推荐了在他家做钟点工的赵姐,说她手脚勤快。那时候我忙着写字刻印搞创作,没有时间做家务,便请她每天忙完邻居家,顺带来我家做一小时。大姐是安徽人,有儿有女,一家人租住在江心洲,每天骑电动车往返。她做事极细心,善解人意,收拾家务,很有边界感,是个讲究人。客厅地板要顺着木纹擦,洗手间的瓷砖缝得用小刷子一点点刷,阳台的花盆里连一片枯叶子都不会留,这些都是她的自我要求。我经常感慨:可以啦! 不用太讲究! 我原以为她只懂做家务,后来见她看我打格子,眼神专注,便随口说:“要不你试试?”谁知她学得极快,墨调得浓淡正

病树

□南京 徐廷华

去年小区出新,粉刷了外墙、更新了护栏、修整了路面,连沿河岸的绿化带也旧貌换新颜,安装了健身器材,补种上新的树种。

正是桃红柳绿春意盎然的时节,几棵高大的乌桕新长出的树叶绿油油的;紫薇枝头已缀满花骨朵,含苞待放,十分诱人;河岸边最先发芽的柳树,迎风弄姿,袅袅依依。但沿河一排新栽种的白玉兰树却出现了异样,才开出白灿灿的花不久,原本鲜绿的叶儿竟耷拉下来,慢慢地枯萎了。

其实,早在白玉兰树移栽至这里的时候,周围的邻居看到施工队不按规定章办事,就有人议论开了:碎砖残片敲敲碎能当泥巴头? 老话说,闲土三年也肥沃,怎么也要施点肥……我心里也在暗想,白玉兰树不像柳树,只要有水的滋润就能活,生命力强得很。伺候白玉兰没那么随意,得费点儿劲。

果不其然,一排白玉兰树很快就树容憔悴,树枝光秃秃的,命在旦夕。

一日,我看到几个身着“××园林”字样的工人在沿河绿化带徘徊,对着一长排白玉兰树默察。第二天,这一排白玉兰树的树干上,挂上了一个个饱鼓鼓的塑料袋,一根根透明的输液

好,线条画得横平竖直,连册页里的细小格子都打得精致。一看就是个能静下心的人。

那时候才明白,严谨、细腻从来不是文化人的专利,是藏在每双手里的悟性和技能。赵姐人厚道,做事踏实,我们都把她当家里人,她也把我的写字桌当自己的地儿,每次来都先看看砚台里墨有没有干,笔有没有洗干净,纸有没有整理好。后来家里卫生不用天天做,我便说:“你一周来两次就好,剩下的时间,你帮我多打些格子。”再后来,她家里有事不能常来,可终究还是断了联系。偶尔翻到当年她打的格子,纸虽泛黄了,线条还是挺挺的,像极了她认真做事的样子。

俗话说“行行出状元”,可真悟出要把小事做细这个道理的人,倒不是很多。当下有些年轻人,连自己的生活都料理不了,上班更是敷衍了事,说“这点小事算什么”;家里的孩子,拿起扫帚嫌沉,见了抹布嫌脏,哪见得赵姐擦瓷砖的认真,喜煲服务员烤饼的贴心? 鲁迅说:“有一分热,发一分光。”这光未必是惊天动地的大事,可能就是擦干净的一张桌子,烤得喷香的一块饼,打得整齐的一页格子。

走出喜煲,风里还带着饼的焦香。回头望,店里的灯亮着,他们还在忙碌着。忽然觉得,这人间的好的,从来就不只在高堂之上,或许就在菜场的晨雾里,在擦得锃亮的桌子上,在一双双认真做事的手上。这些年见过不少文人墨客,可最让我尊重的,还是像赵姐那样的普通人。他们没读过多少书,却懂“认真”二字的分量;没做过什么大事,却把每件小事都当成分内事。就像喜煲的饼,烤得久一点,香就多一点;做人做事多一点认真,日子就多一点踏实。这样的人,才是这人间最实在的光,那是藏在细节里的风骨。

管缠绕在树身上,一头插入塑料袋的连接口,一头插进树桩里。就像医院给病人挂点滴一般。出于好奇,我走上前去细瞧,树上挂的是“天宝营养液”,除了提供树木生长的各种元素外,还具有防治病虫害的功能。那塑料袋里的液体时不时冒出细小的泡泡,我猜想,那是它与树桩的经络打通了,液体正慢慢地渗入其中。

隔了几天,几个园艺工人,又装了几粗布麻袋的泥土来。先从土里捡出原有的一块块碎砖烂石,接着把泥土铺在每一棵树的周围,压实,浇上水,让白玉兰树们吃饱喝足。

几星期后,白玉兰树枝上悄然冒出了新芽,渐渐呈现一片片、一丛丛翠绿的叶子。叶儿在晨风中兴奋地摇摆着,与它的邻居乌桕树、紫薇树在互相招呼着,仿佛诉说着它们浴火重生的经历。

太阳升高了,晨曦里绿叶翻动,展现着各自对生命的向往、欢愉。此时,年少时读过的诗句“沉舟侧畔千帆过,病树前头万木春”涌上心头。那时年轻,体会不深。这回亲见白玉兰树的起死回生,对诗句有了深一层理解。树生病也像人生病一样,只要按自然法则精心治疗,新生的“万木春”会锐不可当。

黏附于壳壁的膏黄。

壳内膏黄刮净,轮到藏在坚硬甲胄下的肉身。蟹身结构巧夺天工。一节节雪白嫩肉被纤薄而坚韧的骨膜分隔在一个个小“房间”里。顺着天然纹理探入,轻轻一拨,再慢慢长抽,一段完整而丝缕分明的蟹肉便应手而出。肉在灯下呈莹润半透明的乳白,仿佛江南女子腕间温婉的凝脂。它本身无浓烈香气,只带一丝清甜水汽,静静等候与姜醋相逢。

时间在指尖微动里悄然流逝。我想起古人说的“君子不食溷豚”,吃,也是种修养。如此拆蟹,是将口腹之欲升华为从容不迫的生活哲学。在被灯光温柔笼罩的方寸之地,外间世界的喧嚣与匆忙仿佛都隔绝了。耳中只听得见蟹壳碎裂的细微声响与自己平缓的呼吸。心里前所未有地静,也前所未有地专注。

一只蟹终于拆完了。蟹肉与蟹黄在细白瓷碟里堆成小山。最丰厚的滋味,总藏在最坚硬的铠甲之下。我拈起一点蘸上姜醋送入口中,极致的鲜美在舌尖上绽开的瞬间,心中充满对这静谧秋夜感激。这是我用耐心与时间,从岁月坚硬的壳中一点点提炼的馈赠。

灯光依旧温热地亮着,照着我。

历历重阳

□南京 曹冬云

中秋节晚上吃过团圆饭,我正在收拾饭桌,母亲突然问:“今年的重阳节还到了? 我怎么没得印象?”我说:“今天才是中秋节,重阳节还早呢。”她疑惑地看着我自语道:“重阳节还没过呀? 我来看看是几号。”母亲转身蹒跚走向客厅的茶几,茶几上有一本可以手撕的日历,她查到日期后有些担忧地说:“今年的重阳节是29号,又是星期三,你上班,我一个人怕上不去城墙。”母亲已经连续六年在重阳节这天登中华门城墙了。我说:“到那天我请假陪你去。”她听我这么说放心了,将29号那一页折进去一半做了记号。

每年重阳节登上城墙,母亲总会喃喃自语念叨:“每逢佳节倍思亲……遍插茱萸少一人。”这时我便知道她想她的父母,也想我的父亲了,我又何尝不想父亲呢。

想起第一次过重阳节的情景。那是我们住在下关区于家巷外婆家,重阳节前几天,父亲带回一些栗子和红枣交给母亲,我和弟弟都想吃,父亲说等你妈做好重阳糕了你们再吃。重阳这天,父亲清早八早就在院子里大扫除,将屋里屋外收拾整洁干净,又将院中几盆不起眼的花浇了水后,叫上我和弟弟还有外婆跟他走。我问:“我们到哪儿?”父亲说:“带你们去爬山。”我顿时来了精神,欢呼雀跃不已,一路叽叽喳喳跑在父亲的前面,父亲有时牵着弟弟走,有时将他抱在怀里,我就笑弟弟懒。父亲也会时不时地搀扶外婆,后来才知道,父亲原本想带我们去爬狮子山,后来见我们小的小、老的老,就改去绣球公园了。

绣球山不高,容易爬,外婆说山上有马娘娘的大脚,在父亲的指引下,我见到了一个硕大的类似脚印状的凹槽,凹槽里有积水,我把脚悬浮在槽中比了比,惊讶地大叫:“马娘娘的脚真大呀!”父亲说起重阳节这天要登高,离太阳近,身体可以多吸收阳气,能健康长寿。

回到家,早已饥肠辘辘。母亲已备好午饭,桌上比平时多了几样菜,最吸引我眼球的是一盘切得方方正正的枣栗糕,上面还插着小巧的彩旗,洁白的米粉上是红枣粒、板栗块,还有一些红的绿的可以吃的丝条,吃起来软糯甘甜,嚼在嘴里也是甜丝丝的。我说这个糕好吃,要母亲天天做给我们吃。她说:“哪能天天做,只有今天重阳节才做。”外婆说:“你妈妈她们小的时候哪能吃到重阳糕,都是你外公跑到江对过老山上去摘些栗子来家,用石磨磨点糯米粉做糕,那个时候糖也珍贵,舍不得多放,家里娃儿多,一人一小块就没得了。”母亲提前几天做了桂花酒酿,她说小孩不能喝酒,就用这个代替菊花酒了,桂花酒酿香甜微酸,那是小时候喝过最美味的饮料。

父亲还讲了重阳节的来历。据说,和一个叫恒景的人有关,因为他的勇敢和为民斩除瘟魔的善举,保护了很多人的生命,后人为了纪念这个吉祥的日子,就以登高插茱萸、赏菊花、吃重阳糕来纪念祈福顺遂,我听得津津有味,弟弟却入了梦乡。

如今的重阳节,更多赋予了尊老、敬老、爱老和助老的内涵,充满了人间至情至性之味。城墙上登高的老人越来越多,谈笑风生,想到了《礼记·礼运篇》中:“鳏寡孤独废疾者,皆有所养,安而所乐。”愿所有老人都能有个幸福安乐的晚年。

秋风乍起,扁豆蔓儿如得号令,瞬间苏醒,层层叠叠的叶片间,扁豆花悄然点缀其中,一串串绽放,引得蜜蜂蝴蝶流连其间,成为秋天精美的插图。

扁豆花,临风而立,娇艳花瓣擎着淡淡馨香,深吸一口,沁人肺腑。它娇小玲珑,粉嫩紫紫,煞是可爱,如古镇檐角的风铃,发出天籟般的脆响。

驻足凝望,扁豆花形如飞蝶,聚成倒垂的花序。挤挤挨挨,你推我搡,以千娇百媚的姿态竞相媲美,把秋日小院装点得赏心悦目,流泻着田园生活的温婉风情。

扁豆架下,我们总是仰着头,轻轻掐下一朵扁豆花,端详着、舔舐着。那外形精致的扁豆花,在风中发出咯咯脆笑。祖母时常倚着腰,颤颤巍巍地来到扁豆架下,捋捋虬结的藤蔓。

祖父善炖一锅扁豆焖五花肉。扁豆要以重油、肉汤相配,味道最佳。此菜是农家生活中永不落幕的时令美食。

扁豆烧芋头则是农家餐桌上的绝配。刚挖不久的芋头子削去皮,白生生,圆溜溜,或芋头根子削皮切块备用。鲜香融合,滋味悠长。

素炒扁豆味道清妙。扁豆在锅内翻滚,渗出油汁,青碧透亮,再放入细红尖椒,拍几瓣蒜头,一阵香味直扑鼻翼。入口,清香氤氲,香辣脆爽,食欲大增。

扁豆饭和扁豆粥也是乡村孩童喜吃的家常饭。做扁豆饭必选晶莹剔透如翠玉的豆荚,四周镶着紫红色花边,光滑圆润似宝石。煮熟开锅,扁豆红紫,米饭莹白,视觉的冲击刺激着味蕾。往扁豆饭里捺一勺白玉般的猪油,米粒迅即油光透亮,香气弥漫遍仄灶间。

倘若在煮扁豆饭时掺点肉丁儿,则味道清香,肥而有腻,吃在嘴里,有色彩有光亮,有空旷无边的乡愁。

老扁豆吸吮秋露的精髓,被乡间村妇摘下来,洗净焯水,捞起晾在竹匾里曝晒。晒干的扁豆,像刨花一般,既轻又薄,一动,哗啦作响。祖母便将它们装在网兜里挂于廊下,最后再装进坛子里封存。一碗扁豆干烧腊肉,荤素搭配,相得益彰,扁豆吸附腊肉油脂,耐嚼有韧劲,而腊肉自有一股独特腊香。

“一庭春雨瓢儿菜,满架秋风扁豆花。”我们的目光被扁豆引向秋天的纵深处。扁豆本色天然,也诱惑着味蕾,牵动着乡愁。

□泰州 宫凤华

拆蟹灯下

□重庆 苏鸿儒

夜已深沉,窗外秋意渐浓,风里带着些寒意。我独自坐在书桌前,台灯一圈温热的光晕洒下来。灯下,是一盘刚蒸好的蟹,蟹壳呈饱满的橘红色,丝丝缕缕的热气若有若无地冒着。

灯光从斜上方打下,蟹棱角峥嵘的影子恰好投在乳白色的玻璃灯罩上,仿佛一幅绝妙的剪影。高耸的蟹壳是连绵山峦;两只突兀的大螯一伸一探,成了山间遒劲的树枝与嶙峋怪石;几只细长的脚错落疏朗,恰似山脚下萧疏的林木。灯光朦胧,影子边缘晕开,这幅天然墨戏便有了远近层次,有了烟云浮动的意趣。我静静看着,仿佛面对倪雲林笔下的秋山寒林图,清旷寂寥,却又透着股倔强的生命力。

赏玩过后,才开始精细的拆解。先卸下它威风凛凛的大螯与八只长脚,动作需轻柔,听关节处清脆的“咔”声,然后是那严丝合缝的壳。拇指探入腹盖边缘,微微用力,伴随一声断裂,将这金城汤池揭开,一瞬间,混着蟹黄独特腥香的热气蓬勃涌出。

灯光下,蟹壳内又是一番天地。满肚蟹黄丰腴润泽,呈金黄色,间或点缀暗红。这是它一生精华所聚。我用银签极小心地一点一点剔刮