

旅友

□南京 贺震

乘高铁去旅游,在温州南站下车时,在站台上看到一个似曾相识的身影,定睛一看,是前不久在江西庐山云海同团旅游的金老。

金老个子不高,瘦瘦的,今年81周岁。岁月的刻刀虽然在他的脸上写下了老年斑,但整个人是利利索索、精精神神的。金老还是与上次旅游时一样的装束,黑帽、黑衣,一身黑,立在站台上像一棵墨绿色的劲松。

金老是上海人,年轻时,为支援西部建设,响应国家号召,与夫人一起离开繁华的大上海去兰州炼油厂工作。夫人是燃料化学专业毕业。金老没能读大学,便自学了夫人的大学本科课程。双方成为单位的业务尖子。上世纪八十年代初,国家在南京筹建扬子乙烯时,金老与夫人双双调到南京工作。后来,从扬子乙烯退休。

金老不抽烟、不喝酒、不打牌、不打麻将、不打球,只爱旅游。而老伴不爱旅游,但支持他旅游,这样金老便经常一个人到处“单飞”。除了在国内旅游外,金老还游历了20多个国家。金老的退休金几乎全花在了旅游上。为了节省开支,他到一个城市算好时间,

尽量乘坐公交地铁。为了方便乘车,他专门在上海办了一张全国通用的公交卡。

人生七十古来稀。成为古稀老人后,旅行社不收,金老就自己一个人自由行。前年偶然与专事老人旅游业务的一家旅行社发生联系后,他仿佛找到了“组织”,便常常跟团出游。

“上车睡觉,下车拍照,旅游结束啥也不知道”,这是许多游客的通常状态。不过,金老显然不在此列。虽然跟团旅游,会有导游全程讲解,但金老每次出发前还是会做足功课,从不盲目出行。旅游中,更是紧跟导游,认真听取讲解,拍照、拍视频。每天旅游结束回到宾馆,金老便将当天拍下的照片与视频素材,精心编辑制作成短视频。一个景区一个视频,闲暇时经常翻看,他说仿佛又去旅游了一次。

我想起当年的游圣徐霞客,游历名山大川,每夜在孤灯下写下当日的见闻。写游记和做视频,两者形式虽然不同,但那份用心,那份热爱,却是相通的。

由于我们的旅游团是老年团,为了保障安全,有时导游会劝说大家略去某些景点。金老却一个景点都不肯落下。甚至有些险要的景点,也不能阻挡他的脚步。游

览雁荡山灵峰景区时,大部分团友对半山腰观音洞的九叠危楼望而却步。我奋力攀爬,气喘吁吁到达顶层大殿时,发现金老已在大殿里气定神闲地拍照打卡了,不由得羡慕老人家的好身板。

金老告诉我,他平时没有专门的健身锻炼,也不吃什么补品,老人容易“三高”的指标,他一个也不高,每天吃得香、睡得着。看来,旅游就是最好的健身与养生。一个始终对世界保持好奇、始终自己安排生活的人,身体和精神都会跟着配合。

“您80多岁了,一个人出来旅游,子女不担心、不反对吗?”金老听了我的提问,看了我一眼,嘴角微微上扬,露出一个狡黠的笑容:“我出来旅游,事先从来不会告诉他们。”那笑容里,有孩子般的得意,也有作为父亲的体贴——不告诉孩子,不是不管不顾,恰恰是怕他们担心,怕他们阻拦,怕他们因为担心我而分心。

因《礼记·王制》云:“五十杖于家,六十杖于乡,七十杖于国,八十杖于朝”,“杖朝”由此成为80岁的代称。不知不觉,我已退休好几年,随着时光流逝,正一天天变老。我期望自己杖朝之年时,能像金老一样活成一个行动自如的旅游达人。

铜钱草的花

□河南焦作 李秋燕

很早就想养铜钱草,喜欢它翠绿的圆叶,喜欢它灵性秀挺的风姿,更喜欢它皮实耐活的那股劲,只要有水和阳光就行,适合我这个养花小白。

去年立冬的前一天,一位朋友说她的铜钱草长疯了,有谁喜欢可以去挖些。我随即去挖了一大兜。回来后,按照朋友交代的方法,剪去了铜钱草杂乱的茎叶,将粘连在一起,裹有少量泥土的根须劈开,分别捆到六七个不透水的小陶罐里,摆在办公室的窗台上。从此,我开启了水培铜钱草的养花模式。

窗户朝阳,办公桌就在窗台下面,一排光秃秃的小陶罐成了我朝夕相处的朋友。整个冬天,我隔几天就往陶罐里添加一次水,碰到太阳好,气温高的天气,我还开一小会窗,让它们吃吹风。我们一起看云起云落,耐心地等待春天,等待发芽。

春节过后,个别陶罐的水里浮现一两个细小的绿芽。清明节后,气温稳定攀升,每个陶罐子里都稀稀疏疏长出了嫩叶。随着气温越来越高,陶罐里的叶片越来越多,葱葱郁郁,我的心情也跟着欢愉喜悦。但是,困扰也随之而来。几个陶罐里的水开始变黑泛臭,因为铜钱草的根系里,裹挟有不干净的泥土,随着气温升高发酵了。我轻轻拨开铜钱草,在水龙头下冲洗陶罐内盘踞的根系,一周后,又开始泛臭。

同事建议我用土培。果然陶罐里不再泛臭,铜钱草长势更旺,每个陶罐里都密密麻麻长着半尺高的茎叶,养眼又养心。土生万物,把铜钱草滋养的同时,也生出了一长串细碎小白花的草。我怕这些花“吸走”铜钱草的营养,隔几天就用指尖掐除一回。掐得多了,便有了经验,这种草的萌芽状态,是浅绿色颗粒状的花蕾,我常为我的眼尖而得意。

“五一”假期后,一个陶罐里长出了铜钱草的匍匐茎,节点的位置上,生出两片形状不一样的细小嫩芽,我凑近仔细一看,不得了!其中一片是颗粒状的花蕾。我赶紧上网寻求答案。手机屏幕上蹦出几行字,让我错愕。“铜钱草的花很小,从叶腋处长出,花蕾浅绿,伞状花序,开放后呈白色或黄色花瓣,花不起眼,主要是观叶植物。”天哪!铜钱草也会开花,那些被我掐掉的草,居然是铜钱草的花!一时间,我深为自己自以为是的判断而羞愧。

盯着指尖嫩绿色颗粒状的花蕾,我想起“颜回覆食”的寓言故事。《吕氏春秋》中记载,孔子周游列国困于陈蔡之际,七日未食,颜回煮饭时炭灰落入甑中,为避免浪费而抓取被污的米饭食用,孔子误以为偷食,后经颜回解释方知实情。孔子感叹道:“索信者目也,而目犹不可信;所恃者心也,而心犹不足恃。”这个寓言阐述认知局限与辨人之难的道理,强调了解一个人或一件事,需结合背景、沟通和多方面的信息,不能依赖单一的视角。

生活就是这样,一个细微的场景往往能蕴含一个哲理,激发我们去思考。铜钱草开花,如同“颜回覆食”的故事一样,又一次警醒我要突破认知局限,多角度思考问题。

谢谢铜钱草的花。

母亲的手

□安徽池州 宣中林

周末,回家。母亲看到了我,放下急着割的油菜,在厨房里忙着准备饭。突然,母亲跑来,说手被刺戳了。她看不清,让我给她挑一挑。抚摸着母亲的手,我鼻头一酸。她的手瘦骨嶙峋,骨节突起,已经不能伸直了。

母亲的手快在村里是出了名的。艰苦岁月里,为了养活一大家子,她像男劳力一样劳动。她好强争胜的性格,连男人都惧她三分。下田割稻,别的妇女一天割半亩,她能割一亩二;下田挑稻把,男人挑一百八十斤,她能挑二百斤;下河沿开沟渠,男人一天开五米,她能开八米……男劳力一天一般记一分工,她却能记一分二。她什么事都抢,怀孕要临盆也不愿意休息。据奶奶说,我就是母亲在棉花地里生的。母亲为此落下了黑头晕的毛病,以至现在只要疲劳了些,就会晕倒在地。

那时,父亲在村里当会计,家里都是母亲一个人忙。春天忙着采藜蒿、挖竹笋、晒白菜薹;夏天忙着种菜豆、栽辣椒、捞猪草;秋天忙着晒蚕豆酱、割黄麻、背壳子;冬天忙着腌咸菜、打柴禾、做棉鞋……细细点数,母亲一年到头没有一天空闲——也许只有吃过了年夜饭,她的手才能放松一下吧。

“嘴一张,手一双。”这俗语用在母亲的身上最恰当不过。母亲做鞋在村里是

出了名的。她做的鞋式样新颖,平复板实,穿着舒服,还有绣花。每到冬闲时节,院前的桂花树下就会挤满大姑娘小媳妇,她们都是来跟母亲学手艺的。母亲也不嫌烦,谁来了,她都是乐呵呵的。一坐就是一个上午或者一个下午,有时她连烧饭也会忘记。

以前熬糖是要请师傅的,但是我家从来没请过师傅,因为有母亲。我问她什么时候学会做糖的,她说这是心明眼亮的事,一看就会。母亲不仅会做糖,还会做蚕豆酱、打豆腐、做米酒。这些可都是技术活儿,但是母亲都能无师自通。有了母亲,乡亲做糖就再也没有请过师傅。母亲呢,只要谁家喊,一喊就准到——就是手上有活儿,她也会放下。父亲偶尔不满,母亲却总是笑笑:“乡里乡亲的,你就知道没有麻烦人的时候?”

最让人惊讶的是母亲还写得一手好字。母亲没有踏过学堂门,跟了父亲之后,她才学会识字。父亲说母亲的楷书比他还要好。

但母亲的手从来不打我们,日子再艰难,她也不会将怨气撒在我们身上。

母亲已经老去。但是今天,当我再次摸着母亲沟壑纵横、青筋突起的手时,我忽然觉得自己摸着的不是手,而是一棵挺立的苍松,一道山的脊梁。

过来,两个人似乎认识,远远地打了招呼,还在“分秒必争”的工作中停下来聊了几句。不多时,其中一人疾驰而去。另一人待在原地,静静地目送他远去,才拧了拧车把,继续前行。或许,这途中遇旧识的惊喜,是他们的“日落时分”。

对面楼里有一扇窗,正亮着昏黄的灯。一位白发苍苍的老人坐在窗前,缓缓地剥着一枚鸡蛋。他的身旁也没有第二个人,却那样认真地剥,剥了很久才缓缓地将鸡蛋送到嘴边。我想,这细碎而从容的时光,便是老人的“日落时分”。

我收回目光,坐回椅子,晚风轻轻地从窗户溜进来,撩拨着纱帘。我不愿将它系紧,也不想去开灯,只是仰着脸,任由白天里的匆忙和疲惫,被晚风吹散。

日落后的二十分钟,可以发生很多故事。而我,想在这二十分钟里,陪陪那位孤单的老人,也陪陪同样孤独的自己。

青石街 1633号

NEW SUPPLEMENT
新大众文艺共创平台

欢迎新老街坊来做客。
烟火人间,百姓情长,言之有物,皆是文章。

家常龙虾

□盐城 陈卫中

榆河路小吃街的夜晚,被小龙虾闹得烟火腾腾。

红彤彤的小龙虾,一盆盆摆上路边桌,麻辣、蒜蓉、十三香的香气,一个劲地往鼻子里钻。奔波劳碌一整天的男男女女,卸下满身疲惫,围坐在小桌旁,剥龙虾,喝啤酒,拉家常,谈笑风生,全然融进这一片喧腾的烟火人间。

妻子不爱夜市的嘈杂,也吃不惯厚重口味,只偏爱清淡鲜美的家常龙虾。从岳母那里讨教了手艺,我偶尔也钻进厨房,为妻子烧一盘家常龙虾。

家常龙虾,讲究的是本味和精致,把剥虾的工夫前置到烹饪之前。剪虾,自有一套作业流程。最难的是抽虾线,那是虾的肠子。捏住虾尾中间那片小小的尾鳍,轻轻一拧,再顺势一拉,一条黑色的虾线便可抽了出来。轻拧和顺势,考验的是手上功夫,一旦虾线拉断了,就得开膛剖肚。

家常龙虾的灵魂,在于虾黄。掀开头壳,那团橙红的膏黄若隐若现。小心翼翼地将头壳翻开,在碗沿轻轻一磕,整块虾黄便完整脱落,落入碗中。取完黄,顺手剪去腮毛,再在虾胸处补上一刀。这几刀剪得到位,不仅去除了脏东西,更让虾肉在烹煮时极易入味,省去了嚼咬的费力。

烹制倒是简单,却也极考验火候。葱姜热油爆香,倒入沥干的龙虾。随着“刺啦”一声,锅里顿时红成一片。放入酱油、糖、盐,再加水。加水多少最是拿捏分寸,水多味道寡淡,水少虾肉易老。我总习惯多添少许汤水,浓稠鲜美的虾汤用来拌饭,才是整顿饭最动人的收尾。

虾黄入锅的时机最是讲究。须得等虾肉完全熟透,临出锅前几分钟再下。看着汤汁翻起大泡,虾黄融化在汤里,将汤色染得金黄浓稠,那一刻,香气才算真正落到了实处。

两人对坐,一盘龙虾,妻子吃了大半。看她吃得心满意足,唇齿留香,我便觉得,那半天的工夫,那满手的腥气,终究没有白费。

把麻烦留给自己,把鲜美带给家人,大抵,这就是最朴素也最诚挚的温柔和爱。

日落时分

□云南昆明 苑凯泓

下班回家,太阳刚刚落下,我坐在窗前,静静地望向远方。宁静而柔和的地平线,正泛着温润的光,一点一点地融入夜色。此时的天空,呈现一种静谧而深邃的蓝色,灰白的云朵正缓缓游动,仿佛闯入一片温柔的幻梦。

我换了个舒服的姿势坐着,只是静静地发会儿呆。总之,我很享受这种简单、安静、孤独的氛围,这是独属于我的“日落后二十分钟”。但我很快发现,每个人的“日落时分”都不尽相同。

隔壁传来一阵叮当作响的炒菜声,接着是孩子如银铃般清脆的笑声。没过多久,所有声音渐渐平息,再细细聆听,出现了筷子碰击碗碟的声音,还有夫妻二人的谈笑声。我能想象出那幸福的场景。

望了望楼下,一个穿着黄色短袖的外卖小哥,正骑着电动车,灵活地穿梭在小区中。对面另一个外卖小哥刚刚骑车

青石街投稿方式

1. 发送至邮箱:xinfukan2@126.com
2. 下载现代+APP,进入文化+频道
青石街专区,或扫描下方二维码

