

◇生活空间

年气

[无锡]梅南频

太湖西岸的年气是从门前的晒场上开始的。乡下的女人一早起来就看日头,天天盼好太阳。她们这个时候最为忙碌,先把靠墙晾了一年的竹匾一只只搬出来,洗刷干净,再将刚拔来的雪里蕻一棵棵排列在水泥场地上晒,第二天再翻个身,待翠绿的叶子萎瘪有了韧劲,青涩的生味褪去,便拖出塑料盆,放满自来水,把雪里蕻淘洗利索。这时,竹匾(也叫凉炅)里置一菜板,将菜切得短短的摊开来晒,八九成干的辰光,再揉进陶瓮里,加粗盐,层层叠叠压实,最后用稻草编成的圆片塞在口上,再封上塑料纸,涂上粘手的白土,封住瓮口,几个月后,雪里蕻咸菜就可上台了。配以冬笋肉丝,实为江南一鲜。

有些人家也会腌老卜(萝卜)干。宜兴七十二个渎,渎上夜潮土,老卜特别有名气,水分足,脆而甜。刚切出来的时候,是白玉般的颜色,透着水灵。腌老卜干一般选用红老卜或青皮老卜,绝对是抢手货。

菜腌好就开始淘米晒米磨粉。淘米有讲究,糯米粳米要配比,磨粉后做的团子糯得粘牙齿。米粉一般要磨一二百斤,装成一袋袋送往城里的亲戚眷眷。

这些抢日头的行当完成之后,就要着手做馅心。把红赤豆煮烂熬成细沙,得掌握火候,人不离锅。剥好的花生放小石臼里捣碎,拌糖或蜂蜜,或者加芝麻米粉,一个个搓成小丸子,分甜油酥和咸油酥,还有新鲜白老卜刨成丝,拌上脂油渣,做老卜丝馅。做团子的时候妇女们会习惯把老卜丝馅心的团子头上捏扁,也叫捏鼻头,待蒸笼一出灶,这种团子最俏,有卤,松软馅鲜,老少皆宜。

老人会做很多团子,给在城里上班的子女们带着。事实上年轻人忙于工作,也没时间去做这些令人怀念的老味道了。团子、雪里蕻咸菜、老卜干成了一份浓浓的家乡情结,成为思念妈妈味道的代名词。

乡下的年气,不像城里那样藏在霓虹闪烁的喧嚣里,也不只是那一顿丰盛的年夜饭。它是在腊月那几缕清冽又慷慨的日头下,一点点晒出来的。在这样的一晒一晾、一磨一做中,让人有了对团圆的期盼。

◇城市笔记

倒担菜

[浙江]马朝虎

“倒担菜”,是我们当地的说法,是指那些被人挑剩下的菜,有人要,无需上秤,毛估一个低廉的价钱,拖泥带水,一股脑带走。看那些“倒担菜”——白菜松垮垮,叶子像浸泡过水的纸张;黄瓜失去了水分,尖刺软软塌塌;西红柿皮上起着褶子,甚至龟裂开来;芋艿胡子拉碴,瘦不拉几……无一例外,它们全都是皱皱巴巴,缩头蔫脑的,一副受冷落、被遗弃的模样。

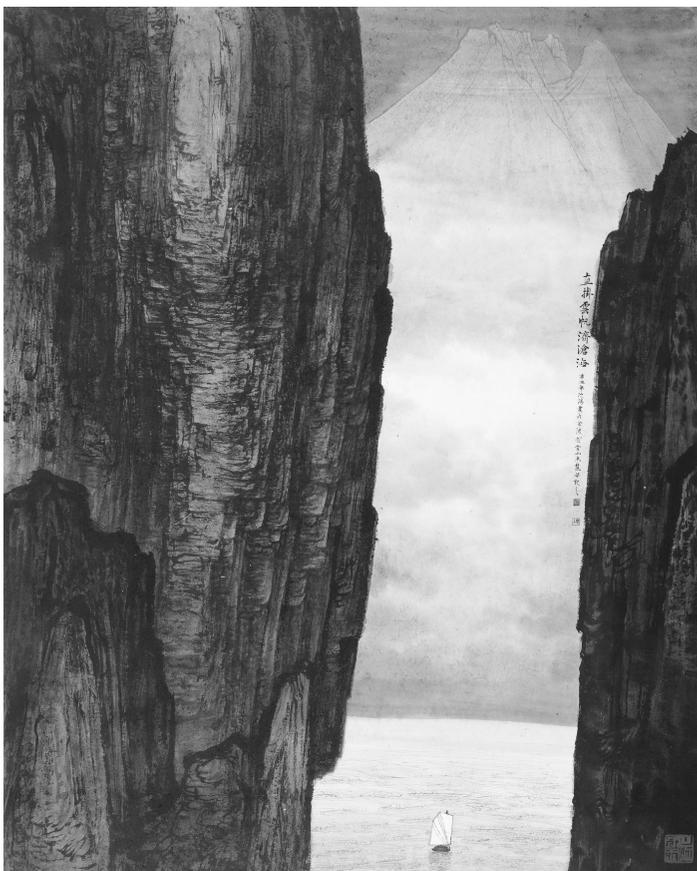
这场景,无端地让我想起前几日路过的那个露天劳务市场。

那天,已经是上午十点钟光景,劳务市场也跟傍晚的菜市场一样,喧嚣已散去,只留下三三两两的身影,依旧固执地或站或坐在空地上,手里拿着一只装满茶水的大号矿泉水瓶和写有“水电”“砖瓦”“搬运”“杂工”等字样的纸牌,等待有人雇工。他们有的是上了年纪的,有的显得身体羸弱,但眼神如出一辙,空茫茫地望向每一个可能停下的人。他们那份被挑剩后的失望与期待肉眼可见,与眼前这暮色里少有人问津的“倒担菜”何其相似。

一种混杂着不忍与同情的的情绪,漫上我的心头。于是俯下身去,买下了一些表皮起了麻点的胡萝卜;一堆瘦小的、青多红少的辣椒,以及白菜、菠菜、西红柿、芋艿等,鼓鼓囊囊地装了一布袋,压在我手上,沉甸甸的。

回到家,我将它们一一取出来。奇迹般的,那菠菜的根茎,在清水的浸润下,似乎恢复了一丝脆生的意态;白菜撕去松垮的叶子,一下子精神抖擞起来;胡萝卜的麻点底下,仍是坚实的、橙红的质地;芋艿削去皮毛,白白净净,丰乳肥臀,竟然很是好看……

这也让我想起劳务市场的工人们。他们或许在偶然间露出茫然的眼神,但他们的底子一直是坚强的。



直挂云帆济沧海 沈阳

◇似水流年

大哥送我去上学

[盐城]徐恒菊

大哥已走十年,我时常梦见他。上午翻到初中毕业照,又触发了我几十年不可磨灭的记忆,晚上竟梦见大哥送我上学时的情景。

少年时,我生性顽劣,不爱学习。初三上学期末,学校为了来年中考,按考试成绩重新分班。成绩好的尖子班,配上较强的教师团队,主要目标是冲击中考,成绩差的班,虽没说放弃努力,但明眼人心知肚明,就是混到毕业,回家务农。我分在差班,父亲气得时不时骂我几句,母亲没说什么,但也常常偷偷地抹眼泪。我一片茫然,不知将来怎么办?一天,在外工作的大哥回家来,在饭桌上轻声地对我说,我给你把学转了,明天就跟我去上学。

大哥找的地方很偏僻,离我们家上百里地,离他工作的地方也有几十里,他是托朋友找的关系。

从大哥工作地出发,要先坐船,再乘车,在土路上走十五里才能到学校。我们的行囊很重,除了书本、棉被外,还带了十几斤粮食——因为我们没有粮票,在学校搭伙要交粮。一路上,重的东西都在大哥肩上,我说要和他换着背,他说你太小,压了会不长个儿。一路上,我一直在想大哥会对我说几句嘱咐的话,批评或者期望,但他始终没说。路过一个村庄,大哥指指路边的路牌,叫我记住,回家别走错路。路边的树上有几只鸟,大哥让我猜鸟的名字,我猜不着,也没心思去想这毫无瓜葛的事。他倒好,走着走着又哼起了他常唱的淮剧:“昔日有个吕温侯,英名盖世九州。虎牢关前称魁首,董卓老贼把他收。”我本来常听着也是会哼哼的,但对新学校新生活有点担心,有点烦躁,怎么也张不开口。

当晚,我们兄弟俩挤在一张窄窄的木板床上,我又等大哥说话,等着他叮咛几句,但他不一会就打起了呼噜。

第二天分别的时候,我噙着泪水,有对大哥的不舍,也有对未来的茫然。大哥从内衣口袋里掏出一张皱巴巴的五元钱给我,说:“用完了再告诉我。”我接过钱,眼泪瞬间冲出眼眶。

后来,我曾几次到他那儿拿伙食费,他很少能直接从口袋里掏出钱来,总要到会计那里打条子借,即便这样,他也从未皱过一次眉头,总是乐呵呵的。

大哥送我去上学,那是我刻骨铭心的一次旅程,是我永远抹不掉的记忆,也是我一生的分水岭。从那以后,我觉得自己长大了,开始知道世事的艰难。每当学习上有怠惰,就会想起大哥背着行囊送我上学的情景;每当生活中踟蹰不前的时候,就会想起大哥打借条给我生活费的样子……

早上,我蜷缩在被子里,脑海里还盘旋着梦里的场景,大哥的声音、眼神、笑容,仿佛就在眼前,可一伸手,却只有一片冰冷的虚空。

有些思念,并不会随着时间的流逝而淡去,反而像陈酿的酒,越来越浓,越浓越痛。

◇心灵点击

人生如陶

[西安]王晗

泥要醒,人要静。陈师傅说。

陈师傅住在村东头,是位老陶匠,人称“陈窑”。他家院中常年堆着泥坯,屋檐下挂满风干的陶坯,窑火一年到头不熄。我小时候常蹲在作坊门口看他制陶,看他双手在转盘上抚过湿泥,泥便听话地长成碗,长成罐,长成壶。

新采的陶土不能急用,得加水拌匀,覆上湿布,静置数日,这叫“醒泥”。若心急上手,做出的器物易裂易歪。有次我忍不住问:“泥又不是人,咋还要‘醒’?”他笑答:“泥虽无心,却有性。你尊重它的脾气,它才肯成全你的形状。”这话让我想起自己年少时,总想一夜成才,处处冒进,结果屡屡碰壁。原来人也需“醒”,在喧嚣中沉淀,在沉默中蓄力,方能承载命运的塑形。

制陶最难的是拉坯。转盘一旋,手稍抖,器型就偏,力稍重,壁就薄厚不均。我曾试着学,可泥总在我手中塌陷。陈师傅不恼,只说手要稳,心要空。你越想抓住它,它越从指缝溜走。这句话,多年后我在职场失意、情感受挫时反复咀嚼。人生许多事,强求不得。唯有松而不散,紧而不僵,才能在命运的转盘上,稳稳立住自己的形。

陶坯成形后,入窑烧制。窑温高达千摄氏度,稍有不慎,整窑皆废。有一年雨季,窑火受潮,一窑新陶尽裂。我替他惋惜,他却平静地拾起碎片,说裂了的,说明它经不住火。留下的,才是真器。

他修补残陶不用胶,不用钉,而是以金粉调漆,沿裂缝细细勾描,谓之“金缮”。他说伤痕不必藏,补好了,反成纹路。如今我的书架上,仍摆着他送的一只金缮茶碗,裂痕如枝,金线如光。每当我遇挫自责,便看它一眼,破碎之后,仍有被珍视的可能,残缺之处,亦可生出新的美。

人生如陶,始于混沌之泥,成于匠人之手,炼于烈火之窑,终于日常之用。不求完美无瑕,但求质地温厚、形神端正。纵有裂痕,亦可金缮,哪怕平凡,亦能盛茶、盛饭、盛人间烟火。

◇四时风物

茼蒿是个独行客

[泰州]俞俊

百味江湖,茼蒿是个独行客。古人说它具有“蒿之清气、菊之甘香”,微涩中透着回甘,似苦似甜。爱它的人,说是山林的清气,是草木带着原始的、未被驯化的力量。厌它的人,闻到味道就要皱眉头。它的香气是一道窄门,允准一部分人进入,将另一部分人永远隔绝,让味觉的世界泾渭分明。

大叶茼蒿可以吃火锅。火锅翻滚,红油与白汤激烈交锋,投入锅中,茼蒿柔嫩的叶片迅速蜷曲,在沸水中舒展,贪婪地吸吮汤汁的精华,短暂的余烫之后捞起,周身挂满汤汁,内里却依旧清峻。

入口一瞬,独特的香气率先抵达,瞬间清空了口腔里所有的嘈杂。如一股清泉,涤荡了油腻;又如一阵野风,吹散了喧闹。它的口感是温柔的,叶片滑过舌尖,茎秆还保留着一丝脆韧。每一次咀嚼,都是一次与远古的交谈。

小叶茼蒿可以烧菜。刚刚还长在菜园里,瞬间变成盘中菜肴,只需两分钟。滋味里还保留着土地、阳光、雨露的气息,清新爽口。

乡下的小菜园一片碧绿,尤其是那一畦茼蒿,翠绿翠绿的,锯齿状羽毛叶在风中微微颤动,绿绸缎一般。有人说,茼蒿是“皇帝菜”,因其曾在宫廷中备受青睐。于我而言,无论冠以何名,生于何处,它是天地间一瞬的翠绿、一缕固执的香。这香气,守得住清汤白水;容得下喧嚣江湖,亦当得起独自清欢。岁月迢递,它始终在那里,等一筷相逢,一念清澄。

扫描二维码,敬请关注本报副刊公众微信号“B座西窗”,也可在微信“添加朋友”中“查找公众号”,搜索“B座西窗”或微信号“bzuoxichuang”。

