

我的美味，不是菜肴的色香味式的奇妙玄特，而是指意趣相投的人聚在一起吃的那种感觉。是的，那种感觉是欢愉的。我们愿意聚在一起吃那些用油盐酱醋味精香料搅和在一起炮制出来的佳肴。虽然我平时很不得见速食快餐膨化食品，对一些动物的肉和内脏常常持怀疑的态度，但在特殊场合或某个特定的情境下也还是吃得津津有味，也就是说吃是讲究氛围和情调的。

所以那时候，艾林把一碗鱼或者一锅鱼做好后与人共享时，她给人的那种感觉是欢愉的。她生性乐观，幽默风趣，会讲笑话，即使饿着肚子，也能讲出令人捧腹的话来。离了婚也还是满面的春风，乐呵呵的，那些同情她惋惜她的只有在她的背后叹息。她勤快，会做事，也乐于做。我哥想去远房的亲戚那儿学中医，村支书提出来让我妈给他即将出嫁的女儿做五双鞋，我妈就为难了，花钱买布是一回事，可是在很短的几天内如何做？艾林说：“我能帮你纳鞋底，和你一起做。”这样的好一个村子的女人都受惠过。艾林擅擀鱼，我母亲说：“不论走到哪条沟渠河塘边，只要艾林说这里面有鱼，那就真的有鱼。她卷起裤管下去就能把鱼抓住。”她会使用各种渔具，徒手也能把鱼捉住，冬天在河面上凿开冰块用树枝都能钓到大鱼。

艾林回家迟了，没办法进门，她只能转身去捕鱼，带着鱼去敲邻家大婶或姐妹的门，于是那家人就会享受到艾林的美味鱼。艾林会裁剪绣花各种针线活，会珠算还识得一些字，向她求教的不仅是女人，走进谁家都是受欢迎的。和艾林一起吃鱼，那鱼应当是属于我的那种美味。多少年我母亲每吃鱼就在嘴边念叨：“这鱼好吃，可哪有艾林的鱼好吃？”

实在的，我对于吃还是很感兴趣的。在外面，在饭局开始前，人还没有到齐的时候，我会溜进厨房看厨师做菜，留心他做菜的模式和程序，时不时问一些问题，学一些或偷一些技巧。在饭桌上每尝到特别的美味时，我会慢慢地体会它的用料和制作的工艺，回家去慢慢地实践。我对于自己制作的菜肴，在味觉上每一个细微的变化都是满心的喜悦。我们这地方每一家饭店都是以各式鱼作招牌的，不仅讲究鱼的味觉，还注重它在视觉上的美感和营养效果，甚至还能照顾到一些顾客美容减肥的心理需求。而我这人虚荣，在穿上花钱，在吃上也就只能花工夫了，总不能亏待自己吧？这高邮湖里的鱼是我们能够买得起又放得心去吃的，再加上美容瘦身的诱惑，可以想见我在做鱼上花的工夫。吃我自己做的鱼，我的味蕾会有一种无以言说的欢愉和满足，当然我的味蕾也在不断扩张，因而我做鱼的技艺也在不断地更新进步。我对自己的一点点进步都会产生一种深深的感激和敬意，然而所有这一切到了我母亲那儿却还是：“吃是好吃一些了，可哪有艾林做的鱼好吃？”

这时候我就不得不追问一下艾林是怎样做鱼的。

艾林没有自己的厨房，她与丈夫公婆合用的厨房是限时的，她在别人家的厨房里杀鱼洗鱼到煮熟了到呈现到饭桌上这一系列的流水行云全由她一人包揽，别人家的厨房别说是味精连起码的油盐都

艾林的美味鱼

□ 翠屏

是奢侈品更别提调料，这么说我也就只能归结到艾林的手。我想艾林的手或许有什么超乎自然的玄妙与独特。民间不是说有些主妇腌制的雪菜鲜脆可口，有的则劣不可食，那是手的问题。什么问题？没有人清楚，西方也有绿手指之说。抑或是艾林对于做鱼有种种独特的理解，在盐和水时间火候的掌控上有她的奥秘。

有次我在电视上看一个杰出的淮扬菜名厨谈他对每道菜肴的情感，说做菜时的心境也关乎菜肴的味道，他做菜前都要悄悄地了解一下食客的口味，来自何方、身体状况如何等等，而做菜的过程又是情感的投入和心血的凝聚，说到底他对于菜肴的感情也就是艺术家对于艺术品的感情。于是我想到了艾林做鱼时的心境，艾林是把全部的感情投入到做鱼之中的，因为她想留在这个村，留在这个村她就能看见她欢蹦乱跳的儿子。“即使他不归我也不要紧，能够看见他我就很知足。”艾林对人说。她对与她离了婚的丈夫没有一丝的怨言，反倒认为的确是她的地主出身坏了他的大好前程。只要这个村子能容留她，只要在这个村子能有个栖身之地，她家家户户的去做鱼。做鱼时她的精神她的意念她的虔诚如宗教般的心境，对“鱼”的那种情感成就了她的美味鱼。

村里的王伯父早些年做生意发达了，迁居上海，村里人去上海他总要领他们去大饭店名酒楼品尝山珍与海味，“那些海鲜那些鱼……”人们回来炫耀时满脸的幸福与感激，临了总会补一句：“哪有艾林做的鱼好吃？”就连王伯父自己也这么说。

提到艾林，人们总要把她临走的事情说一。艾林是在一个月黑风高的夜里被人绑走的，有人说她是被她的婆婆卖的，有说是她的男人买通人来抢走的。

多年后有人说在柘垛那地方看见过她，已生了孩子。柘垛在什么地方我没有问过，她的儿子长大后去看望过她，说她在那儿过得还不错。

去年我姑妈去世前神志还清楚，儿女知其将不久，便问她想吃点什么尽管说。她说：“我要吃艾林做的鱼。”

于是我打电话问艾林的儿子她是否还健在。他说：“已离世。”“她的美味鱼就是清水煮河鱼。”

我按照他说的，做了碗清水煮河鱼，端到我姑妈面前，对她说是艾林做的，她慢慢地吃着嗅着别出鱼骨叹息道：“唉，就是这个味！”

不久，安然辞世。

在我姑妈叹息的瞬间，我一下子领悟了艾林的美味鱼。

清水煮河鱼，它以最本初的味道直达人的味蕾，抚慰那些贫穷又善良的人们的辘轳饥肠。它切合人的内心深处的不高的期盼，让人感动，连灵魂都颤抖，幸福和满足的感觉便油然而生。这种感觉渗透到人的五脏六腑，让人陶醉迷恋不舍。它怎不让人回味无穷？

我对于伟大有了新的理解。

城南王师傅打了二十多年的黄烧饼，人称“烧饼王”，他打出的烧饼带着炭火燎烤的麦香，能把城北的顾客都吸引过来。

王师傅的烧饼好吃的原因主要有两个，一是他用老酵兑碱来发面，而不是像其他人用商店买来的发酵粉（膨松剂），老酵发面要六个小时以上，用发酵粉发只需个把小时。虽然前者要多费事，但两者效果不一样，前者发得更透更自然，吃起来更绵软。老酵发的烧饼不伤胃，年岁大的都愿吃他的烧饼。二是王师傅用炭火炉，不用电烤箱，虽然用炭火需要每天生炉子，比用电烤箱麻烦得多，且烤的时候要忍受火烧火燎的滋味，但炭火烤出来的有一种别样的“火味”。按王师傅的话就是，炭火烤出的烧饼是“活的”，“电火”烤出来的是“死的”，吃起来的感觉不一样。

如今打黄烧饼的越来越少了，原因主要是打黄烧饼要吃得苦。由于顾客都要吃当天做的烧饼（隔天就会发硬），所以王师傅正常每天凌晨四点就要起床，如果有顾客预订得多，两三点起床也不算稀奇。尽管这样，王师傅一直都没动过不再打黄烧饼的念头。王师傅说，对黄烧饼有感情了，难以割弃。

王师傅每天起床，生炉子，烧茶煮豆浆，把发好的面坯切几大块，再分别揉面上劲。面不怕揉，揉得越久越好。揉面是个力气活，一个小时下来，王师傅已经浑身发热，就连寒冬腊月也只穿着件羊毛衫。等面揉熟，再揉按成条状，用厨刀切成若干均匀的小块，再用小擀面棍（烧饼锤子）擀出一张张圆形，刷油，撒芝麻，醒一段时间，下炉。刚出几炉烧饼，天光已放亮，有上早班或早学的已经在铺子门口了。

打黄烧饼要胆大心细，怕烫怕烤肯定不行。往炉壁贴烧饼的时候动作要果敢迅速，

否则就有烧伤手臂的危险。王师傅初学时手背被红炭灼伤，至今还留有一个疤。烧烤的时间控制上要准确：稍短，烧饼内里烤不透；稍长，烧饼皮就会焦。应该使烧饼面泛金黄色，卖相最佳为好。王师傅做的烧饼有时也会有一两个烧不透或烧焦的，就留着自己吃。有一次，他没在意，一个顾客把他放在一旁的一只没烧透的烧饼买走了，他发现之后，追了好远，硬是退给了人家钱。

王师傅的烧饼好吃，撕成一块块泡在豆浆里吃，或者就是干吃也行，绵软细腻，吃到肚子里服帖实在。顾客吃完后会咂咂嘴，齿缝留香，用手摸摸鼓起的肚子，一脸的满足。每天到他铺子买烧饼的有很多都是老主顾，他们说，习惯了老王的烧饼当早点，到其它地方吃早点还真就不香。有个家住附近的姑娘，吃惯了王师傅的烧饼，后来嫁人到外县，坐月子的时候，不肯吃泡撒子，点名非要王师傅的黄烧饼，用鸡汤泡着吃。娘家人就把她接回家坐月子，这样就是为方便每天买王师傅的烧饼。还有一个上高中的男孩，说每次考试前要吃王师傅的烧饼就会超常发挥，能考出好成绩。不巧高考前，王师傅正好回老家农忙，店铺关门。正当这个男孩心急火燎的时候，王师傅突然从老家赶来，特地为这个男孩烧了几炉烧饼。男孩的父母感激涕零，非要多给王师傅钱，王师傅坚决按原价收取，说，要是为钱，那我肯定就不会来了。后来这个男孩真的考上了全国重点大学。

那个男孩的父母特地做了一面绣着“烧饼王”的锦旗，挂在王师傅店铺的门上，以表示对他的感谢。等到男孩父母一走，王师傅就把锦旗取了下来，露出了门上原来的一副对联：勤劳致富，诚信生财。

说来惭愧，我生于农村，长于农村，却从未知道麦子也会开花。

老公去乡下的舅舅家有事，顺带捎上了我。我便坐在电动车的后面，与老公一起在春风里前行。

乡下的水泥路面又宽阔又平展，我坐在车上，体会不到一丝颠簸。我们驰行在看不见行人、看不见私家车、看不见尽头的水泥路面上，心情也在不自觉间舒展。

大路两边宽阔无垠的麦田，泛出碧绿油亮的色彩，一直向天边铺展；路的两侧，是近乎参天的大树，树梢相接成的绿色棚盖，一直在高高的上空，向远方无限延伸；再俯看地面，居然看见一坨坨白色的鸟屎，这才发现，不时有鸟鸣、鸟儿振翅扑腾的声音，间或，还有一只只硕壮的鸟儿扑棱棱地飞过。

我就像久违了这土地，这自然一样，充满了新鲜感，说：这才是真正的原生态，何必去什么度假村旅游景点？

舅舅家门前就是一大片的麦田。我们在田与屋之间的小路上停了下来。我迫不及待地蹲在这一大片的绿色面前，近距离观察这一片绿油油的麦田。

这才发现，它们大多都已泛出一点点成熟的色彩——绿意深重的底色上，有了一点点金黄的晕染。

而更大的发现是，刚刚结成的还很青涩的穗儿上，有着序列整齐的无数朵细小的白色花儿。这是多么精巧可爱的花儿啊，一朵朵，洁白无瑕，亭亭玉立！我再放眼望去，这一大片的麦田里，每一株麦苗上，每一柱小小的穗儿上，都结满了这样柔

麦子开花了

□ 陈顺芳

若无骨的更小的花儿。

这是麦子开花吗，麦子也会开花吗，我很无知地问。舅舅说麦子扬花了，还有一个月就成熟了。我又问，花期大约多久。答案

是大约七八天。

我不禁松了口气——天知道，此时的我，多惧怕这样美丽的花儿，会如昙花一样转瞬即逝。

舅舅又说，这个时段，要是下点雨就好了。舅舅立即想起天气预报，忙说，这两天报有雨呢，你放心。

我不懂，雨于麦子的具体意义，但此时我已在心里企盼一场雨。

那是因为我记得，每一棵庄稼，每一粒收成，都来自农民辛勤的汗水、手把手的浇灌；或者说，每一粒麦子，都是他们的孩子，从孕育到出生，到成长，每一步都浸透着他们的操劳与智慧，所以，唯有看到麦们都硕果累累，他们才会收获一种成就感，才会感到由衷的快乐。

翌日，天空果然飘起来了细雨：细细的，很绵长，很温柔，像是体恤麦穗上一朵朵细小洁白的花朵，怕她们经不住雨打风吹；像是体恤着农民对庄稼润物细无声的情义，让他们尽可能平和从容地接受上天的恩赐。

在这绵绵细雨里，我就似一粒尘埃，融进这广阔无垠的自然；抑或一粒麦子，接受大自然的洗礼与恩典。我仿佛已看见，农民们在忙收时，金色的汗水、金色的笑容与金色的麦子交相辉映的样子。

也飘落在诗人的肩头发间

你是几百年前的杨花吗
是不是飘落在渔洋肩头的那一朵
我知道

你是烟花三月下扬州的杨花
没有风花雪月
却比阳春白雪更诗意的杨花

你是幸福的杨花
我愿是你们当中的一朵
飘落在诗人肩头的那一朵
飘落在诗人发间的那一朵
享受那一秒稍纵即逝幸福的那一朵

虹桥的杨花

□ 袁东兰

三月三的风
轻柔的吹动着杨花
三月三的杨花是写意的
有着千百种不同的故事
此刻你飘落在虹桥边
飘落在溪水里
飘落在渔洋亭的瓦楞上
飘落在修禊亭的亭角上
飘落在我的肩头发间

退休闲儿读名著

□ 秦一义

工作了四十年，今年起就退下来啦。

工作时想退休，退休时又想工作。人的心理就这样矛盾。赋闲在家，孤单寂寞，赋闲在家，孤单寂寞，耳不闻上下课的铃声，朗朗的读书声；眼不见同行们忙碌的身影、孩子们生龙活虎的身影；手不忙教科书、案头资料；身不陷作业批改堆……一切都倒了个个儿，不想工作？

话说回来，人总是要退休的。不适应退休生活怎么办？没事找事做呀！于是乎，家务事揽上身：扫地、抹桌子、煮饭、烧菜……增强健身意识，锻炼身体，自家责任田里庄稼长势，自然行到镇上购物、办事；静心写它一版毛笔字、上网浏览信息……

还有更磨人时间的呢，那就是看报纸杂志。

在学校时，教学兼负责阅览室工作，翻看报纸杂志早已养成了习惯，哪一天不看，心里堵得慌。退休在家，这根神经不断，自费订了《扬州晚报》《杂文报》《益寿文摘》等报刊。不抽烟、不嗜茶，有时一张报纸看半天……

有时又逼着问自己：这样打发时间，生活就充实了吗？这样的没头没脸，忙忙碌碌，似在糟蹋时光呢，怎能让晚年生活充实而精彩？这样想着，就自然而然地想到要补补课读名著课

了。

回想起阅读名著，不禁脸红，读得太少了，真的太少了。少年时家里穷，上学都跌跌爬爬，哪像现在的孩子有读不完的课外书？“文化大革命”更是不让人读书，干了教师这一行，忙于教学和业务进修，越过了一道道坎，拿到了一本证书，一些名著如明清四大小说等只随手翻过，大致了解个故事情节，哪里谈得上艺术上的享受呢！

退休有计划地读些名著，亡羊补牢之事，不晚。从何处读起，立个计划排个队，《红楼梦》列在第一位。冬去春来，一百二十回本《红楼梦》，一回回地看，一回回地品，连看数遍，很是过瘾。有时情感投入，深陷作品意境当中不能自拔，与作品人物或喜或悲，同呼吸共命运……让艺术之鞭抽打我的灵魂。

一部《水浒传》又放到了枕边，一百单八将正杀将而来……

失去一种生活，注定会得到另一种生活，这就是人生。

晚年的人生，只要不是虚度，同样充实而精彩，比如笔者践行的阅读，比如别人的书法、作画，都是在企及一个高度。在晚霞行将消逝前，回望自己的退休之路，正如奥斯特洛夫斯基所说，不因碌碌无为而羞愧。

