

因为某种缘分,我嫁了一个高邮人。其他女性可能不太愿意在宝贵的休假时光离开北京去哪个小城市的婆家,但我愿意去,每次都是欣然前往,因为那里有吸引我的各种新鲜地道美食,从无掩饰自己的贪吃。有一次在扬州游玩,游玩不是重点,一天之内换着地方换着口味吃了七次饭才是最满足我的地方。

我先生父母家住高邮老城区。从大马路上拐过来,走过牌坊,就进入了时光机,街面上小店铺林立,都是老旧房子,很多已有百年历史,房檐屋脊上青草葱葱、偶尔还有几株倒伏的小灌木。各个小作坊也是小手工为主,做酱菜,酿酒,现编竹器,敲打白铁皮,挤虾仁的,洗澡堂、剃头房,修鞋补锅,百工是也,不一而足,摆一台摄影机,随便一拍就是南方风情的老电影。每一天,每一天,这些大叔大哥们都在工作,专注,有条不紊,偶尔会担心他们的生计。

从这条路上再进入各个曲径通幽的狭长胡同,路过每一户门口或窗下,有些人家并无院子,开门就是胡同路面,所以经常看见他们在屋里做家务、吃饭、聊天的样子。曾经最令我惊异的是,每一户人家的每一个上午几乎都在准备做午饭,摘菜、洗菜、刮鱼、剁肉。这是一个专注地侍弄吃食的小城。

我公公和对门邻居家的爷爷奶奶们打招呼的方式是——“买过了啊”,意即早上去过菜市场,把一天要吃的新鲜鲜肉买回家。有时候我已经走过了两条胡同的交叉口,还听见后面不知哪间屋里有人说,“这个拽呢,煨汤!”另外又有一家传出来,“红烧!红烧!”等我进门,我公公在细数晚饭各样菜蔬的搭配——大椒(青椒)、毛豆米子炒小韭菜,虾子炒高瓜(茭白),草鱼煨汤多放些豆油……我就知道又可以美美地吃一顿。

我喜欢跟着先生去菜市场。这里的菜市场一般不大,不像大都市里那种巨大的菜摊。圆圆头的小白萝卜、小芋头都是一小堆十数个,柔嫩的茼蒿杆儿比火柴棍粗不了多少……菜摊都是微型,一个大姐或者老奶奶,守着比身体宽度还小的摊子,一块布就可以兜走它的全部,这些蔬菜果物带着早上现采的泥土,一看就知道,是她们直接从自己家菜地里采摘过来的。见惯粗枝大叶的北方巨型萝卜白菜蒿子杆,那种规模运输和保鲜方式已经令蔬菜水果失去本味,在这样的菜市场处处有惊喜,小巧清新爱不释手。

菜市场有一种薄脆如纸的豆皮,放在汤里,再氽一把小茼蒿,葱绿加淡黄,在清水中飘摇,吃下去再喝口汤,简直抚慰灵魂。这种豆皮,听说是寺庙里做得更好,在煮好的豆浆表面一层层揭下来,制作简单,不添加任何可疑的化学物质。我经常在喝汤时用筷子挑起一挂豆皮看看,简直就是素色真丝的质地,说缎子,太厚,说双绉,不平滑,说电力绸,太轻,说欧根纱,太硬,柔韧优雅,咬在嘴里令人心生不忍。

最喜欢看只有小小三四片叶子的红苋菜嫩芽儿,红脉绿叶,洗出一盆红汤。蒜米炒红苋菜,紫红浓绿繁复华美,夹一筷子放在白米饭上,米粒被染透玫红。苋菜入口是极其惊艳错愕的肉感。这种茎叶质地内在的肉感,完全不同于那些可以用来素材掌做的蘑菇豆腐类,它的叶子很软又不至于塌掉,细茎熟透之后也还有难得的筋骨感。

有一次在北京的一家馆子吃到了高邮菜市场那种小菠菜, hot pink 的浓艳粗根,翠绿的细叶,想不到的小,绝对的“红嘴绿鹦哥”,北方菠菜若是大树,这里的菠菜就是掌心里的小文玩。一筷子能夹起全须全尾的好几棵!我感觉自己在贪婪地吃春天的一角,再贪婪地多点一份。

有一种小韭菜,莫非也和北方品种相异?还是我们大山东乡下人太粗糙,都要等到韭菜长得二十多公分长,一两厘米多又粗又宽大时才采割。我记得爸爸和其他人聊天时经常提到“一韭菜叶子宽”,那就两公分左右,是多么标准的尺寸啊,谁家剁了韭菜包饺子,左邻右舍都能闻得见那股浓重的硫化物气味。那种韭菜在高邮小韭菜面前就是个巨人了。就这种小韭菜和脆嫩毛豆炒在一起,深浅不同的绿,形制、质地与口感完全不同的细叶与豆豆,在同一个碗盘里,有一种“纲举目张”的美感。

我先生的姐姐去约好的菜农家采割来的小韭菜,比菜市场上的还细小,有的实在比牙签还细,我们两三个人从九点到十一点,慢慢择出来不到两斤。我几次失去耐心,想着在我家乡的人们直接会被当成间苗和杂草扔掉。高邮小城的人们,摘洗蔬菜或者修剪鱼虾,认真仔细,不厌其烦,讲究吃野生的湖鲜、刚冒尖的菜芽儿,大半天准备才够做好一碗菜。是的,这里不是大小的问题,一簞食一豆羹,他们都务求认真、郑重、精细,在娇惯他们的嘴巴。有些美食家以常人未吃过见过的食材为贵,甚至以曾吃过灭绝动物或失传食材为罕,殊不知,在某些乡土,即使最家常的菜蔬,都能把牙口与段位养得非常尊贵,令人肃然起敬、自惭形秽。

每次回去之前,我都要口头列举必食菜单,各类现摘蔬菜排在第一,野生湖鱼小虾排第二,余下的便是要在卤菜摊上饱口福了。这里的卤菜摊,朴素便宜,却最令我心心念念。一张办公桌那么大的玻璃柜子里,五六只盐水鹅及鹅杂,十余根卤猪尾巴,几张猪头脸皮,四五对猪耳黑,七八只口条,堆积着豆腐泡、豆干子和蒲包肉,最不起眼的黑褐色甜酥小杂鱼,这就是全部。

初秋微凉的空气里,摊子就立在老旧街道最热闹的路边。到处是来往的自行车电动车,人们三两句话间就买了几样熟菜。站在这个微型小摊子前,就连他们挂着的灯都觉得比别处更温暖喜悦。有时候我们只花五六块钱,买一个完整的鹅胗,我握在手里边走边吃,看两边小店的各种工作,人们正各忙各

我来到你的城

□ 宋丽丽

的,无人注意我这样一个大人手里握着一个这么大的“零食”,嘴里鼓鼓,心下大喜。大鹅胗是极品,外面光滑紧绷,内里有缜皱纹理,咬开之后是暗蓝的断面,看得见密密实实每一丝平滑肌的走向,吃起来砂砂脆嫩,怪不得日本烧烤中的鸡胗取名“砂肝”,实在地道。

提到猪头肉,人们就自然想到红酱油浸透的厚肉皮,给人一种比较粗放的不够高级的印象。肥腻厚味,是底层劳动人民开怀大啖补充油脂的肉食,爱吃猪头肉的人也不敢大声说出来,怕被人小看了去。在这里一点都不需顾虑,因为这个小摊的猪头肉、卤口条、猪耳朵和盐水鹅一样,全是白汤卤煮,不用重油加味,不用老抽调色,不会散发浓烈的香气,但吃到嘴里粘糯弹牙,既清淡又解馋。

每天下午四五点,这些小摊就出现了,每一天的卤菜也只做这么多,刚刚够卖,保质保量,不贪心,不掺假,不降价,但绝不降低标准。他们和那些专注一生雕玉刻章、做手工艺品的大师没有本质的区别,一件事,认真踏实地做了一辈子。

猪头肉、猪耳朵切好上桌,边欣赏边吃,我特别喜欢看一大块猪嘴巴肉的反面,喜欢那些肥瘦相间的厚厚胶质,看它们在猪鼻孔和圆圆嘴圈之间的纹理和走向,惊叹这种猪头肉简直是清新素雅。高邮卤菜的色相味道,基本是这种本色本味,的确,比较符合河湖众多、运河文化历史悠久的风格,一个能欣赏与涵养“念桥边红药”这样柔媚情怀的地方,人们不会特别地重口味。

一个城市抽离了这些小摊小店,那么将是一座彻底的空中楼阁。和普通大众日常最贴近的就是这样烟火气,三五块钱,饱腹耐饥,每天早上的一碗胡椒猪油虾子面,下午的一碟盐水鹅几块臭豆腐,适口为珍,直接熨帖肠胃,滋养血肉,日久天长,岁岁年年。那些离开的人,在他们怀念故乡时,高蹈的人文雅趣、诗书继世的体面谱系,抵不过这从小就吃的一口面一碗汤,这才是他们生命里真正的“次文本”。

有时候早上家里不做饭了,我们到牌坊边上一家小店吃面和馄饨。小店里桌子不多,光线昏暗,地面黑污,但永远座无虚席,门外临时站着七八个人,在上班、送孩子上学的各种车铃喇叭声中呼噜呼噜吃面。我不喜欢太多猪油胡椒,就要一份馄饨,一个敞口的小搪瓷盆,大概二十多只肉馅小馄饨,皮薄馅满,才三块钱。我先生经常忽然决定去吃面,好像馋瘾一下子上来,回京后也经常自己关在厨房做面,磨胡椒、炸猪油、煎蛋、烤油条,洗切蒜叶,鼓捣半天才做出一大碗,吃得饱足兴奋。

先生的母亲前几年去世了。记得当时我们初识,他拿出一个水桶样的塑料大瓶,给我看母亲生前亲手做好的糟鱼。是用新鲜的高邮湖野生青鱼腌好晒干,再剁成块,用米酒姜末浸泡,给他裹在行李中带到北京的,叮嘱他放在米饭上蒸透再吃。作为一个内陆人士我还从未见过这种吃鱼方式,看看只有五六块了,青色的鱼皮,横截面腌出一种瑰艳的橘粉色,心想还是不要吃掉吧,吃完之后就再也不会有了。和这位未曾谋面的慈爱老人之间最切身的联系,就是在满屋浓烈鱼米香气中,我吃下这几块最后的糟鱼。

当然,我现在来到她生活的家里,看她做过饭的厨房,买过菜的市场,路过的摊子,还不算太遗憾。

这两年一直在忙,上课考试做项目写报告;找实习更是压力山大,写动机信投简历面试,整个人像陀螺一样,一圈一圈围着转。恰逢过年,总有人会问我想不想家,我不知道如何回答这样的问题,因为并没有一件专属于想家的事情,直接说想家未免矫情。

跟好友聊天,她总是提起她的弟弟和他们互相陪伴的时光,讲很久也依然意犹未尽,仿佛她当时乘了时光机回到了过去。她说,也许是太久没有回家了,便时常会跟人说起这些快乐时光,在漂泊的日子里从回忆里得到一些温暖。我想,这个过程就是想家吧,不经意跟人提及过往快乐时光,在忙碌的日子里会突然浮现在脑子里泛白的回忆画面。而我,最近这些日子,想起最多的,就是童年了。

每次去逛超市,只要看到柚子,如果还有多余的力气,便会搬一个回家,因为觉得自己跟柚子的情感是特殊的。六年级的一个期末考试早晨,天气太冷不想起床,一直赖到快要考试迟到,才匆忙穿好衣服准备不吃早饭就出门。但爸爸硬要我吃点早饭才可以出门。我当时非常不理解,觉得考试很重要,千万不能迟到,一次早饭不吃又没什么,便跟爸爸拌了嘴冲出了家门。外面一片雾蒙蒙,就像当时的心绪一样,第一次跟爸爸吵架,完全不知道晚上回家该如何面对他。一天的考试顺利结束了,自己心情却是惆怅的,不想回家,便去别的小朋友家玩。没想到在上楼梯的时候,看到了爸爸,他手上拿着一个大大的柚子,笑嘻嘻地扔给我说拿去吃吧。我一时失措,竟一个脚滑整个人从楼梯上滚了下去,惊讶于爸爸竟然完全忘了早上吵架的事情,虽然滚楼梯很疼痛,但是心情却是开心的,便拍拍屁股起来,欢天喜地捡起柚子去跟小朋友玩耍了。自打这以后,每次看到柚子,便想起这件事,想起那个楼梯,想起爸爸。

小的时候,最快乐的就是周末跟爸妈去世纪联华玩了,那边的五楼有一个小朋友的游乐场,可以玩蹦蹦床。还有一种全是球的地方,小朋友踩进去就会陷进去。小时候我胆子很小,被妈妈扔进这个脚踩不到地的地方,一脚进去便不管三七二十一放声大哭,搞得爸妈很是尴尬。妈妈千哄万哄希望我可以勇敢地像别的小朋友在里面玩耍,但是我就是不敢,快哭晕过去才被妈妈拿出来。所以看《爸爸去哪儿》的时候很是能理解姐姐不敢踩到泥地的心情。也不知道当初这么胆小的自己,怎么会有勇气远离父

五十自寿

□ 朱玲

到了2016年我就五十岁了,我大吃一惊,揽镜自照,满脸细纹密布,两鬓如染冰霜,体态腰围大了一圈,只能对着满柜琳琅满目的服饰长吁短叹。亦不能熬夜了,九点多钟就哈欠连天,关掉灯躺下睡觉,反而翻来覆去睡不着,坐起来看书精神又不振,常常折腾至两三点方入睡,有时甚至大睁着眼一夜不眠。戴了二十多年的近视眼镜,忽然某一天要摘去眼镜方能看清书刊上字。没来由地喜欢起大红大绿明艳的衣袂,嫌黑衣老气。和邻居唠叨起家长里短没完没了。见到难得见到的老朋友、老同学不再谈徐志摩、冰心的阳春白雪,不再比钱多钱少、职务高低,而是老公、孩子的衣衫学业,血压血脂血糖的指数,哪里有便宜货卖的俗事。见人总是一团和气,好好好,是是是,不再意气风发,伶牙俐齿。有人跑来告诉我,某人背后说你什么,一笑置之,随他说到,又说不掉一块皮一块肉。不再拼命琢磨,吃不下饭,呕半天气。

五十岁了,不再使用高压锅,从早到晚守着炉子,只为煲一锅浓汤;花三四个小时,只为熬一罐粥,然后电话呼朋引伴,高谈阔论,分而食之。如今要的是过程,而不是结果。

仔细倾听身体各部位发出的语言,并与之对话,注意灵魂是否与身体分离。怕哪天身体坐在那里,灵魂早已离身。怕死得要命,身上哪块地方不舒服了,立即上医院,找医生,不把医生问烦了,决不罢休。拿到体检报告,一切正常并刊登一篇文章还要欣喜若狂。

可是无论世事怎么变迁,

时光怎么抛人,仍有些至纯至真至美至善的东西漏过光阴的指缝,落入掌心。

母亲病重的时候,我家里家外,工作单位,忙得昏天黑地,不知日月星辰,忽略了母亲的心,有时人虽在母亲身边,心却惦记着家里和单位。母亲有几次对我欲言又止,我总以为有的是机会,却因此造成了难以弥补的缺憾。如今父亲八十五岁高龄人,我无论再忙,都要抽时间去看他,和他聊些过往的事,聊到开心处,父女常常开怀大笑。

总能发现同事美好的闪光点,并通过文章表现之。名利对我如浮云,写稿不为名利,只为释怀。

不争一时的长短,满心慈悲。买菜时,看到如我母亲般的小贩,脸上手上紫红色的冻疮,在那儿叫卖,不会一毛两毛地斤斤计较,总觉得价格不贵,常攀谈数句,还不乏哲理。她们会告诉我买菜要买当节的菜,那是自然产物,不是违背天意的催熟果实。

五十岁生日那天早上,我站在熙来攘去的人行道上,对着人流忽然顿悟,无论是政府官员,还是平头百姓,人其实都是在用自己的方式体验人生,人之间是平等的。

还喜欢躺在阳台的躺椅上,让明媚的阳光洒满全身,眯缝起双眼对着太阳,与宇宙作一次心灵的沟通。或者搬把木椅坐在院子当中,捧一杯香茶慢慢啜饮,看微风把杯上的热气吹得婀娜多姿,热气让风显形,想我就是那风,我在哪里啊,是上帝让我借这身皮囊显形吧。

越来越不想出人头地,只觉得平平淡淡才是真。真喜欢古人这句话啊,“口锐者天钝之,目空者鬼障之”。

陀螺的记忆

□ 杨田

母走到这么远的地方。

扬州有一道名菜狮子头,刚来法国想念家里味道的时候便尝试了做这道菜。其实很小的时候我是不吃狮子头的,觉得里面有很多生姜。直到有一次吃饭时家里没有其他菜,爸爸那天只做了狮子头,很香很香,味道只往鼻孔里钻,我便忍不住尝了一口,就这一回,我就爱上了这个味道。爸爸年轻的时候一定是直男癌,他一口气剁了六十个狮子头冻在冰箱了,每天给我吃两个,直接导致我后来好几年不想再见这道菜。但是因为爸爸做得好吃,我每次做狮子头的时候总是很有信心,是带着快乐的心情做这个菜的。

越长越大越发现日子停不下来,人似陀螺,即使有压力有时候也没办法停下脚步。在这样匆匆忙忙的日子里,这些无忧无虑的回忆便是一剂快乐的药方,拥有这些回忆,就可以一直有能量面对这个世界。希望很久以后,回想起现在的日子,也能有闪光的记忆,想起时便能嘴角微笑。

对绿的情意

□ 朱桂明

很想用一种特殊的方式表达

在纠结希冀的心境里

最终还是选择了文字

柳叶青涩

在水中的倒影中

相互依偎

我是否有些狭隘

只有此时才觉春天到来

我试图将周围的花红

与枝头的小鸟一起拉进视野

并佯装欢愉

可是

被我的固执击得粉碎

绿是永恒的
它驱散了旷野和荒凉
在天地间
释放出烟波浩淼的痴迷

没有任何一种色彩
会带给人如此的深邃
在所有的季节里
它才是绝对的永恒

姑且算是一次对它的赞美
其实我知道
我崇尚的是
它的骨子里
心外无物
随遇而安