

瓜子拿来嗑

□陈君玲

晒太阳,看闲书,吃瓜子,在冬日里算是浮生一乐。

瓜子,要葵花子才嗑得安闲。西瓜子、南瓜子、吊瓜子,都没有葵花子容易摆布。不需眼目去看,随意拈一枚来,放在齿间,“克”的一声,轻微爆响,壳归壳,肉归肉,美味噙在舌尖,糟粕碎了出去,一毫唾沫都不多费。坚硬滑溜的西瓜子,胖大蠢相的南瓜子,操作起来都没有这般流利。

丰子恺有一篇小文《吃瓜子》,嘲讽中国有三种“博士”,拿筷子博士、吹煤头纸博士和吃瓜子博士。拿筷子博士,在中

国人人可以做得,没什么可羞耻的;吹煤头纸博士,愚生也晚,无缘得见;看见吃瓜子博士五个字,却会脸红——如果这门技艺可以考文凭,我怕早已是吃瓜子的博士后了……

当今之世,人人爱惜光阴,奋勇争先创业绩,闲汉般地捧着瓜子吃个不停,别说旁人牙齿,自己也感到羞愧。但是瓜子滋味美妙,要舍弃这个爱好,却万般艰难。晒着暖烘烘的冬阳,看着喜爱的文章,吃着美味的瓜子,谁能够拒绝如此唾手可得的享乐?

张爱玲在小说《连环套》里写道:“照片这东西不过是生命的碎壳,纷纷的岁月已过去,瓜

子仁一粒粒咽了下去,滋味各人自己知道,留给大家看的唯有那狼藉的黑白的瓜子壳。”我以为无论是照片还是瓜子本身,都是过往光阴的凭据。照片挂在墙上,供人瞻仰和凭吊,狼藉的瓜子壳堆于几案,也证明了有一段安闲时光曾在指尖悄然流过。最简单的幸福,不是在浮世安安稳稳地吃一把瓜子吗?

瓜子的味道,似甜似咸,非甜非咸,香味蕴藉而厚重,恰似人生的味道。一粒粒地嗑来,甘苦自知。

在乡间,常见小孩初学嗑瓜子——其实,那不叫嗑瓜子,应该叫嚼瓜子。一把掩在嘴里,

胡乱嚼着,如同吃甘蔗,咀嚼良久,滋味吮尽,呸一声,全吐出来。总要过一个一两年,才能够学会从从容容地拈一粒对准门牙,各个击破。等到大来,操作越来越娴熟,同时,对付人生这盘棋的技艺,也是越来越有“谱”了。

小时候,我们那晃晃的孩子,都会巫巫气气地念一首童谣。前面是什么早已忘却,唯有后三句字字清晰,如在昨日:“板凳拿来坐,瓜子拿来嗑,花生拿来一人一个”。余音尚在,岁月已远,一些细碎的梦想伴随往事倏然湮灭,所明晰的,唯有对于嗑瓜子的体味:又温暖,又寂寞。

吃鱼

□陈景凯

几天前,几个喜欢画画的朋友在一个小饭店相聚,几杯啤酒,几碟小菜,边吃边谈,十分欢快。这家小店有道招牌菜叫一鱼两吃,一条鱼先煎烧了吃中段,再把头尾重新下锅烩成一盆美味可口的鱼头汤来让你佐饭,颇受好评。

待服务员端上一盘热气腾腾、香气四溢的红烧鱼时,一桌之中,数我年长,大家敬我先尝第一口方肯动筷。推辞不过,举箸向鱼,却见鱼尾尚会摆动,鱼嘴正在微微一张一合。

我的个天!鱼儿还活着哩。那动着的嘴儿和尾巴仿佛在诉说着刚才活受煎熬的痛

楚。是谁为了一口鲜美的口福想得这种吃法,厨房大师傅又如何会有这等好手段?不由得想起平时经常翻看的丰子恺先生的《护生画集》,那一幅幅笔简意赅的作品充满了仁爱之心、慈悲之意。想起丰老先生用作品劝世人勿因贪口腹之欲而妄行杂戮的《护生画集第四集后记》……

大家耐不得,催我快点动手。我哆哆嗦嗦举筷,也不知究竟有没有剔下一块鱼肉,嘴里只是一片木然,心里只觉得罪过罪过。之后便放下筷子,没有再动第二筷。

一会儿,吃剩下的头尾被撤下送到厨房里二进锅去烹制鱼头汤了。

老屋檐下的冬

□曹春雷

一到冬天,屋檐下便成了祖母的专属地盘。太阳快要升到中天时,她就会提着马扎,颠着小脚迈出门槛,在檐下颤颤巍巍地坐下。这时,阳光便如聚光灯一样,哗的一下落在她身上,将她的白发映得更白,将脸上的沟壑照得更深。

这时也许北风呼呼,但再呼呼,也吹不到檐下来。它只能狠劲地摇晃院墙前梧桐树上铃铛一样缀成长串的种子壳,哗啦啦响。再就是摇动院中柿子树顶上那个仅存的柿子——那是祖母特意留给鸟的。

祖母背后的墙上,挂着一串红辣椒、几棒黄玉米,标注着秋天刚刚走过的痕迹。屋檐上探出几根干枯的草,在风里瑟瑟着。几只麻雀在檐头上立着,叽叽喳喳。其中一片瓦下,是它们的巢。

麻雀经常大摇大摆地落在院子里,与鸡抢食,与鸭争吃。祖母坐在檐下,并不驱赶。有时,我在院子里用短棒支起竹筛来,下面撒上粮食,短棒上拴上绳子,躲在屋里远远地牵着,等麻雀进去啄食,一拉,麻雀就被罩在下面了。但当我将麻雀关进笼子玩耍时,祖母却不愿意了,说,吓唬吓唬它们就行,干吗要把它们关起来呢。于是,麻雀重新飞回屋檐上。



木刻《渔夫》(德)马克斯·彼希施泰因

青石街 148号

NEW SUPPLEMENT

快乐慢食

□周文洋

慢食,是一种心境。步入小餐馆,厨师昨晚已将羊头肉淹进老汤,文火慢炖,出锅凉透,切成非薄的片,拎起可透景象,称“透影羊头”。临窗而坐,切来伏伏贴贴的一盘,夹起颤颤巍巍一片,蘸蒜酱、椒油细嚼,望窗外熙来攘往,呷一口小烧,麻辣膻香,悠然惬意。

老孙是我住平房时的邻居,他年轻时做海员,每次航行都月余。船上闲寂,吃饭时就细嚼慢咽、消磨时间,日久成习惯。退休归乡闲居,在院中用铁架撑起帆布篷,下有石桌凳。风和日丽的天气,他就摆上半只熏鸡、一个猪脚、一壶小烧,悠悠哉哉地独酌慢品,仍像坐着一艘船。喝得兴起,回屋从房梁摘下二胡,拉一通,喝一盅,拽条鸡腿、掰块蹄夹啃一阵……直到偏响,才

晃悠悠地站起来,回屋睡了。老伴边收拾一小堆油光光的骨头边叨咕:“一吃就是小半天,比耗子啃得还干净!”

老孙岁过耄耋,布篷石桌依旧,石凳变成了藤椅,依然时常一个人慢慢享受熏鸡、猪脚,拉二胡。医书说得真对,慢食、胃口好,身体就好。

慢食,蕴含着一种创造。我喜欢吃鱼,独创出一种专供慢食的“手撕鱼”。取500克左右鲈鱼,劈成对开,盐、味素、糖、红椒腌8小时,晒至半干,油炸到鱼皮起泡,蒸15分钟,凉后手撕细条,嚼起来筋道十足、鲜香微辣、余味无穷。那天过晌,聚来数位好友,人手“撕”一条,清茶一壶,啤酒两听,慢嚼缓饮,“撕”南朝北国,“喝”海阔天空,开心畅快,直到午夜才意犹未尽地散去。

慢食,既是时光与闲雅温柔的呼应,也是一种美妙、快乐的享受。

微观

○○○

编织爱 萱草

冬天来了,我打算给儿子织一条围巾,答应他一星期织好。这几年为娘我大大小小织了无数件毛衣,以如此娴熟而高深无比的功力,一条围巾而已,太简单了。可是,四个星期过去了,围巾还没有织好。已经用了四两多羊绒线了,可长度还是不够。这时间这用量,都可以织成一件毛衣了。羊绒线极细极软,加上与毛衣的针法不同,所耗时间竟然不比复杂的毛衣少。我为自己夸下的豪言壮语羞愧。

男人们,一定珍惜为你们织过围巾或毛衣的女人啊。一件围巾或毛衣的完成,真正是千针万线啊。花费的不仅是精力、时间,还有耐心、细心和爱。

早茶

郭勇

陪回家过节的亲戚到茶馆喝早茶,小城不大,以至于遇到好多熟人,其中还有万里归乡团聚的游子。

兴化早茶属维扬风味,是产生于农耕经济慢生活的一种饮食习俗。兴化传统的烫干丝和大煮干丝及豆沙包、千层油糕、素菜包、肉包、杂笼,咸甜适中、口感怡人,虾仁蒸饺、三丁包、八宝烧卖、蟹黄汤包更以一流的品质赢得食客的厚爱。初尝兴化早茶的朋友不免惊诧于满满一桌、蔚为壮观的场面,多住几日后继而会羡慕小城的慢节奏,远比大城市来得温馨和舒坦。

回家不是单纯为了大快朵颐,而是在寻找美食背后那份浓浓的挥之不散的乡愁。

花事

俞益萍

我与老公都爱花,从前住在粤地的时候,每到周末,便要走到斜坡去小花铺买些鲜花,顺便欣赏各种花器与花材。我们喜欢花期长的,所以买的多半是兰花。最初买些花朵较大的,后来也买些开得繁密而细碎的。颜色我偏爱清雅:纯白的,还有白色泛黄头的,或是浅黄的,虽然素了点儿,但映衬着窗外橙红的木棉花与粉红的洋紫荆,深深浅浅的云霞一般,我常常看着看着就醉了。除了兰花,我们种的最多的是各种好看的草。最特别的则是一盆相当大的九重葛,枝上开满了花;不是常见的紫红,而是非常娇嫩的粉红。每年四、五月,不知吹的什么风,总有些花瓣被吹进窗里来,落红翻飞,浪漫极了。

青石街来稿邮箱

xinfukan2@126.com