

# 辣与臭

□安徽合肥 汪立

在重庆,寓居的公寓楼外头,有一幅大大的广告:微微辣是我们最后的妥协。

据说,在重庆,因为要照顾我们这些外地旅客的口味,各个火锅店不得已开发了微微辣这个选项,已经觉得十分“屈辱”,坚决不愿意突破底线,弄什么“鸳鸯锅”(一半辣一半不辣)。所以,才有了这样一幅广告。

重庆的辣,如同山城的地形一般,奇峰突起,绝不肯走寻常路,经常从十几楼走出去就是平地,又有火车从楼房之中呼啸而过。重油重辣重麻,是为“重庆”!这大约是跟山城的气候有关,两条大江大河(嘉陵江与长江)环伺,重峦叠嶂绵延,终日雨雾空濛,湿气太重,需要重口味的朝天椒,花椒去除湿气。

等到了被称作天府之国的成都平原,地势就缓了下来,四周有群山环抱,四季分明且气候温和,简直天堂一般,难怪说“少不入蜀老不出川”,指的就是这个宝贝昏昇。虽然成都与重庆毗邻,同样也是重油重辣的川式火锅,但就少了那份奇崛的尖锐,多了点温厚的底蕴,不温不火,香浓扑鼻。所以对于我等不能吃

辣的“废物”而言,在成都吃火锅,才真的是一种享受,起码不会被大幅广告所鄙视。

“辣子不补,两头吃苦”。说这话的是湖南人,但人家说归说,做起来却完全是另一回事。在衡阳出差三日,每顿饭都如上刑。湖南菜的辣不是针对舌头,而是从舌头、咽喉到食道、胃袋,全方位无差别攻击,吃两口菜,就感觉胸腹之间如同野火熊熊燃烧的荒原,天地皆赤。即便在手边放一碗白水,每夹一筷子菜都先放白水中涮涮,也无法缓解湖南菜里的辣味,这辣味不是物理攻击,而是灵魂魔法……

湖南人除了嗜辣,还嗜臭。臭豆腐的确好吃,最妙的是掩藏在扑鼻臭味之下的香,用调好的蒜汁一拌,那滋味,眼泪水都要从嘴角流下来了。不光湖南人喜欢臭豆腐,全国至少数以亿计的人喜欢,当然不喜欢的或许也有这么多。但比起北京的豆汁、桂林的螺蛳粉,我坚信如我一般喜欢臭豆腐的人一定更多一些。

安徽人同样嗜辣,只不过嗜好的是另一种臭物。汪曾祺在文章里写道:“鱼里头,最好吃的,我以为是鳊鱼。”安徽人当然同意这个说法,只

不过要在鳊鱼前头加上一个“臭”字罢了。

臭鳊鱼出自徽州,是当地潮湿环境下保存食物的无奈之举,没想到变成后世的美食。臭鳊鱼只要原料过硬,浓油赤酱烧出来几乎没有不好吃的,假如配以火腿丁、笋丁和香菇丁,则味更佳。

还有一种臭并非当事人的自愿,只是美味的衍生品,却如影随形,甩都甩不脱。比如说蒜。我有一个同学,是蚌埠人,他极爱吃蒜,哪怕吃碗面条,也得弄几个生蒜头嚼一嚼,那口气……就算吃口香糖都没用。

蒜其实是个好东西,虽然气味强烈,但能杀菌,爱吃大蒜的人,一般都少有细菌引起的口腔溃疡。不光生大蒜,蒜苗、腌蒜同样会带有蒜臭味,唯一好点的可能就是糖蒜。

糖蒜是北京人的心爱之物,几乎是吃涮羊肉的必备小菜。近来糖蒜北风南飘,南方人也渐渐爱上了这个吃起来爽口清脆、却又无口臭之虞的好东西。我丈母娘腌得一手好糖蒜,口感偏甜,我每每吃面条时,也要拿两颗来佐餐。假设那位蚌埠的同学看到,只怕要惊呼“时移世易,物是人非”了。

# 水岸清凉

□泰州 宫凤华

夏日溽暑,徜徉故园水乡觅清凉。静伫菰蒲水岸,苇丛葱茜,残照濡染,内心波光旖旎。

水乡人家傍水而居,竹桩码头,抑或石码头,周遭水色淋漓,水香氤氲,菰蒲菱荇散发的清香,浣衣村妇搓衣的皂香,发髻上栀子香,唼喋鱼儿窜出水面的腥香,渔船上麻虾呛蟹香,河水糅合了浸泡水中植物草本的清香。身处其中,柔软成一条清冷的水草。

水岸边泊着黑黝渔船。渔船周身斑驳,伤痕累累,旷古的静谧。渔姑拣鱼挑虾,动作娴熟,流盼的眼神映着清凌波光。

清晨,天色饱满,诱人。水岸边,人们汰洗衣服,洗脸漱口,洗涤碗筷。村妇躬着拖鞋站进水里,河水浸没粉白小腿,麻利地搓洗手中裤褂。农家水岸,苦楝横陈,枝繁叶茂,浓荫匝地,蝉鸣聒噪。远处帆影波光,

水鸟翻飞。

树荫下,有村妇在裱裕褷、纺石棉、结渔网。老者古铜色,躬腰打盹,搓草绳、压草箔。有汉子在水边摸螺蛳、鬲河泥、绞河草。柳条凳上有黄发垂髻下象棋,如入宋代范宽的画境。孩子们河边嬉水。突然纵身一个猛子扎下水,不见踪影。半晌会摸起一把螺蛳浮出水面,甩着头,冲人扮鬼脸。有时会摸到一只破碗,咿呀怪叫。汉子们在木船上搓澡,洗去一身的汗渍和疲惫。

“一川淡月疏星,浣纱人影娉婷”。霞光濡染,无言凄美。浣衣村妇衣裳色泽和云霞交融的一刹那,蕴彩涵光,色泽丰盛,如印象派的画作。棒槌此起彼伏,水珠迸溅,贴着水面传得很远。听到远处轮船鸣笛声,大家忙不迭地将东西推进桶里。轮船掀起的浪头大,会把淘箩、衣物卷进河里。待轮船远去,人们一阵惊呼和埋怨,水岸码头又恢

复先前的平静。

水岸边木桥上蹲满纳凉的人,手摇芭蕉扇,喁喁私语,很有一番逸人风致。蛙声清透磊落,荷风轻抚,明月星光,表里俱澄澈。收获时节,水岸边一派忙碌。人们在船上削茭苳、捆葱蒜,然后运到县城里出卖。水岸边留下人们丰收的欢声笑语。

而今,用上自来水,水龙头渐渐取代水岸水码头。竹桩码头、风情水岸,孤独地静处乡村一隅,昭示着一种无言的凄凉。前些日子回老家。母亲说有人在村南水岸边安装水泥余浮码头,整天上码头的人络绎不绝。我欣然前去探看,果然小巧精致。用水泥灌制而成,密封,上面装有搓衣板,还摆了几张小木凳。

残暑晚初凉,轻风渡水香。大家觉得在水岸边纳凉,在水码头上汰洗衣物干净爽利,家长里短,别有一番闲情雅致。

# 老师打来电话

□南京 徐廷华

去看望我的一位老师。我和他相识相知40多年了。几十年前,我们是作者和编辑的关系,如今却是一对心诚情浓的忘年交。

老师家住一幢小里楼,这僻静的小巷我是太熟悉了。是老师给开的门,经过又一个酷热盛夏的磨砺,老师的面容更显沧桑,毕竟已年届九旬了。

我们还是像往日一样并排坐在沙发上,老师的左耳失聪多年,右耳听力也逐年在下降,我必须坐在他右侧,紧贴着和他交流叙旧,有时还得借助一些手势来表达情感。

我们很少谈及眼下的一些时风新俗,我知道老年病正在慢慢地吞噬着老师的脑细胞,所以大多和老师说些过往的陈年旧事。往事如烟散去,老师对这些往事,却记得很牢,记得很清晰。我静静地听他慢慢地叙述,这一刻他的思维是那么的

清晰,似乎还沉浸在往事之中,脸上露出那种孩子般的受了表扬有些腼腆、有些不好意思的神态。

也已年迈的师母在一旁笑着对我说:“老头子就喜欢你来,儿女回来也没见他有那么多的话,你来一次,他心里能高兴几天。其实,老头子说来说去,就是那么一点点事,我不止一次听他和你说了多少回,背都能背得了。”忽然,师母放低了声音:“没办法,老年病啊。”我明白,师母省略了两个字。

我给师母使了使眼色,别冲淡了老师的谈兴。尽管师母讲的是实话。确实,每次看望老师,老师的“主旋律”总是离不开那段工作经历。更多的时候,老师会领我到他的书房,让我看他过去发表的作品、出版的书,看他画的一些山水国画、水墨小品。

天色不早了,师母想留饭,我不

忍心让两个年迈的老人为我忙这忙那,告辞了。

在公交车上,我的手机响了,是师母打来的,传来老师的声音:“……小徐啊,你就不能陪我说说话啦……”那沙哑的声音,显得那么微弱、沧桑。我立即大声地回答:“张老师,您放心,下次一定再陪您,一定陪!”车厢周围的人都望着我,这没头没脑的话,又是那么高的声音,让乘客们以为我这老头也是个神经病。

车继续在往前行驶,一路上许多关于老师的斑驳不定的影像在我脑中组合着,浮现着。最后定格在脑际的是他当年一边认真真为他人做嫁衣、出精品、提携新人,一边又默默无闻地耕耘,将自己的情感诉诸笔端的形象。他那倾泻出来的文字似行云流水,如诗如画,曾像一泓清冽的泉水注入众多读者的心田。

# 咸干菜

□南京 方克毅

记得小时候,刚过立冬,妈妈就把菜地上的青菜收回家,腌制好过冬。青菜长得又肥又大,每颗都有半斤多重,挑了好几担,足有几百斤,这些菜堆放在一起就是一座小山。

“这些菜能吃完吗?”我问妈妈。“吃得完,每年都要腌这么多!”妈妈说。

大约二十天后腌的菜能吃了,妈妈从缸里压菜的石头下拽了几颗白菜,腌过后咸菜样子和先前大不一样,白白的菜帮,深绿色的菜叶,黄黄的菜心,散发一股淡淡的清香,几颗菜就切了一大碗。

咸菜吃在嘴里感觉就是不一样,透鲜的、脆脆的,隐约中还有一丝甜味,母亲鼓励我们多吃,她说:“多吃菜,少背债。”因为吃不饱肚子,每天都以稀饭为主,一顿两碗粥吃完没有加的,为了撑饱肚子,干脆把咸菜夹到碗里用筷子搅拌一下塞进肚里凑数。

冬天过去了,一缸的咸菜也吃得差不多了,天气慢慢暖和起来,没有吃完的咸菜开始变质腐烂,妈妈舍不得扔掉,切碎后放在太阳下晒干,放在罐子里。没有小菜吃的时候,再把菜干放在锅里煮透做小菜。这个由菜干做成的小菜样子难看,黑乎乎

的,吃到嘴里咸中带苦,一点也不好吃,我宁愿挨饿也不夹一筷子。

斗转星移几十年过去了,家里很少腌菜,渐渐地把咸菜的味道忘了。前几年妻子突然想起来腌白菜,但是腌好的菜几乎没有入吃,无奈只好晒成菜干。一天中午,妻子烧了一碗菜放在桌上,非要我尝尝口味怎样,我一看黑乎乎的,一点兴趣都没有,连连推辞。她夹了一筷硬塞在嘴里,我嚼了几下真的好吃,软软的、甜甜的、还有淡淡的清香,味道特别鲜美,仔细一看,“这不是干菜烧的吗,怎么这么好吃?和过去的口味完全不一样!”

“是干菜烧的,有肉在里面!”妻子笑着说。我恍然大悟。

一次家里来了许多亲戚,妻子做了一碗干菜烧肉,上桌以后不会吃得精光,奇怪的是菜吃完了,肉却留在碗里。饭后大家交口称赞这道菜好吃,临别时妻子每家送了一袋菜干作为礼物。

以后,只要是聚会,免不了上一碗“干菜烧肉”。清明时,在外面工作的侄儿们不远千里回乡扫墓,临别时都忘不了带走一袋咸干菜。在澳大利亚定居的侄女深情地说:“老家的干菜真的好吃,吃着家乡的菜,不由得怀念家乡。”

# 和花坐一会儿

□无锡 陆锋

汪曾祺在《人间草木》中写:如果你来访我,我不在,请和我门外的花坐一会儿,它们很温暖,我注视它们很多很多日子了……

我的门外也有一些花,春日时灿黄耀眼的迎春、夏日里娇艳欲滴的凤仙,初秋时节到处攀爬的牵牛……早已忘记何时撒下过种子,它们仿若是天生天养,一到时节就开得繁盛热烈。

此时,门外只有凤仙花。凤仙花儿小小的,带着一根细细的尾巴,与其说像凤凰,不如说像翩翩飞的蝴蝶。

白的、紫的、红的、粉的,挤挤攘攘一片,每一株都活得结结实实的,像极了乡野间丰腴健美的女子,明朗、泼辣。白色是尚且懵懂的孩童,绿衫翠袄碧罗裙,身姿已亭亭,心如脸庞一般纯白一片,干净明洁;粉色是矜持而又羞涩的少女,脸颊一点点洇成了粉色,和掖在绿襟小袄前襟的淡粉色帕子相映成趣;红色也不是正红,是俗气至极的玫红,偏在这一片热烈中最为夺目,像布裙荆钗的农家妇人,乡野贫寒,粗屋陋室又如何?它自欢欢快快地在风中摇曳。紫色的凤仙花儿不多,星星点点的几株,散落其中,倒像是家中的老长辈,岁月

的美早在心头,如今已是不张扬、不聒噪的模样,沉静又安宁,颇有几分闲雅。

林海音的《城南旧事》有这么一段关于凤仙花儿的故事:她摘下来几朵指甲草上的红花,放在一个小瓷碟里,我们就到房门口几台阶上坐下来。她用一块冰糖在轻轻地捣那红花。我问她:“这是要吃的吗?还加冰糖?”

我小时候也用凤仙花儿染过指甲。小小的手,纤细的指,十根手指都染得红艳艳的。那几天,我做什么事情都小心翼翼的,就怕弄花手上这鲜亮亮的颜色。

翻阅《采药录》《古今事物考》等文献,可知用凤仙花儿染指甲早在战国时已出现,并在唐、宋之际盛行。古代妇女以凤仙花作为染料。根据南宋周密《癸辛杂志》记载:将凤仙花捣碎,加入少许明矾,再浸透棉纱,把棉纱缠裹在指甲上一晚,如此重复三至四次,指甲则可染至深红色。

如今,门外的凤仙花儿开得恰恰好,我的十指虽然光洁溜溜,却也没了染甲的心情。

嘘,不要打扰我,我要和门外的花儿们坐一会儿,仿佛与当年那个染红了指甲咧嘴笑开怀的自己毗邻。

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 384号

投稿邮箱:xinfukan@126.com