

# 厨事

□重庆 周丁力

说起厨事,我想起杨绛与钱钟书两位有大学问的先生。他们都是世家子弟,都曾经是饭来张口,谁曾近过厨事?但结婚后,两位在伦敦留学时日子过得清淡,为补充营养,杨绛先生就自愿学做了家庭厨师。她曾在一篇文章里说,那时学做红烧肉,没有菜刀,就将一大块猪肉用剪刀剪成不规则的小块,缺正式的锅,就用小脸盆放在煤气炉上当锅。然后将那肉块加上酱油和白砂糖烧出来,觉得其美无比。为此,我十分佩服杨绛先生。

我始终认为,炉灶是家庭的一个中心。一个家庭里有没有厨房和愿意操厨的人,家庭氛围的浓淡就大不一样。在这个世界上,再豪华的家庭里,也许没有书房或者其他什么房,但大概都会有厨房。这是因为世间事以饮食为最根本的基础,缺了那缕人间烟火,就会失去生存下去的动力和

居家的氛围。

厨事与亲情有关。结婚生子总会有老下有小,厨房是一个最能体现尊老爱幼的地方。厨事虽然繁琐、累赘,但爱一个人就煮好吃的东西、适合他(她)的东西给他(她)吃是我中国人传递情感的重要方式。过去的30多年里,我曾经是三个家庭的厨师:平日里是妻女的厨师,节假日里是我父母家的、我岳父母家的厨师。我推测,他们,特别是老人,念我的好处时,我的厨房的成果留给他们的印象大约最为生动、鲜明。

厨事与友情有关。在家不会待宾客,出门方知主人稀。30多年里,有多少朋友、同事、学生在我家餐桌旁坐过,并吃过我做的各种家常菜?已经数不清了。我家当年的食客中有不少学生、朋友谋职在外地,直到现在,还念念不忘地在电话中和当面的言谈中,颇

有些神往地回忆起我当年拿手菜的滋味。

厨事与家庭教育有关。女儿从小到大,我并未怎么教她读书写字,但教过她不少下厨的事。这并非希望她“上得厅堂,下得厨房”,而是认为,与其给她讲些大道理,不如教她学点实际的生活本领,并使她从中领悟一些做人做事的道理。我的工夫没有白费,2011年,女儿在攻读硕士学位期间,公派去国外交换留学一年,曾在一次有多国留学生参加的聚餐活动中做了一道麻婆豆腐,大受欢迎。对她在海外展示厨艺、以餐会友的经历,我曾经在QQ上与她开玩笑:你不是在留学,完全是在传播中华饮食文化。

回首过去,婚后30多年的厨房生涯一眨眼就这五味俱全地过去了。生活还在继续,我的厨房生涯也会继续。

## 温暖的棉花

□南通 周祖斌

雪白新棉挂枝头,又到棉花丰收时。秋天,是棉花收获的季节。

我的家乡是著名的产棉区,在上世纪九十年代之前,农村里几乎家家户户都要种上几亩棉花。棉花是当时农村重要的经济作物,也是每户家庭主要的经济来源。

棉花种植是件非常辛苦的农活,从每年的3月份一直到11月份收获结束,庄稼人基本上都是在棉田里忙活。

每年麦苗青青时节,农田里到处是搭起塑料薄膜的棉花温床,一垄接一垄,分外显眼。麦子收割后,棉农先在棉花垌间刨地松土,壅成“船底式”的棉垄。再用移钵器等间距打孔,然后将温床中营养钵里的棉花秧小心翼翼地一一搬出来。此时,几乎全家出动,挖的、运的、搬的、种的,一派繁忙的劳动景象。这叫种移栽棉花。到了花蕾初绽时,那是棉花生长的关键期,棉农们几乎天天在棉花田

里弄葺,除草、松土、施肥、转头、掐枝,整天忙个不停。

棉花生长过程中重点要防治虫害,棉铃虫是棉花主要的害虫。印象中早先使用六六六粉,后来禁止使用后就用敌敌畏、氧化乐果等农药除虫。给棉花喷农药一般要选择夏季午间高温时,那样除虫效果比较好。由于使用剧毒农药,再加上天热,因而经常有人喷洒农药时出现药物中毒或者中暑现象。

夏季时棉花会先开花。棉花的花很特别,颜色善变,初开时为白色或浅黄色,后转变成红色,最后变成紫色凋谢。花开花落的过程也就一两天的时间,花儿萎谢,结出一串串翠绿肥硕的棉铃,形状像圆乎乎的桃子,农民们都叫它棉桃。夏秋之际,饱吸了阳光雨露的棉桃吐絮绽放,枝头雪白一片。那种一尘不染的纯白,简直可以和天上的白云媲美。远远看去,整个

棉田就像覆盖了一层厚厚的雪。

拾棉花本身应该算是轻巧活。儿时,我常跟随大人穿行在棉垄间,一朵一朵摘下来,轻轻握在手里,绒绒的,软软的,暖暖的,感觉特别爽帖。但是如果碰到雨天,农户一定要在下雨前把开的花抢摘干净。成熟的棉花经不起雨淋,必须适时采摘,以保证棉纤维的质量和品级。老家秋天台风多雨水多,那时农村里雨前全家上阵披星戴月摘棉花是常有的事。

卖了棉花拿到钱,是棉农最开心的时刻。父母时常会买两斤猪肉回家给我们解解馋,如正巧临近中秋,也会买上一卷月饼让我们尝尝鲜。棉花丰收了,我们姐弟三人的新衣服、学杂费也都有了着落。

现在,家乡秋天满眼棉花的景象已成为历史,但关于棉花的那些人、那些事、那些景,依然清晰地印刻在我的脑海中。

## 芡实满塘故园秋

□安徽淮南 马从春

周末,回到乡下老家,女儿兴奋地大喊:“爸爸,快看,好大的睡莲,上面还有刺儿!”循声望去,不禁笑了,清澈的池塘里,一些硕大的芡实叶子浮在水面上,绿莹莹的。女儿自小在城里长大,从来没有见过芡实,自然不认识它。

芡实,俗称鸡头,是睡莲科一年水生草本植物,因其果实形似鸡头,故而得名。家乡多水,乡人勤劳,水里常种莲藕、菱角和芡实。每年秋天之时,莲叶接天,红菱鲜嫩,芡实饱满,成熟的气息氤氲弥漫着水面。“屋后水上一盘磨,能看不能坐。”这是童年时大人们常说的一道谜题,所指正是芡实。芡实叶的外形与睡莲荷叶相似,但是却比它们更大,上面布满了尖刺儿。

芡实是一种极为朴实的水生植物。在宽阔如盆的叶子间隙中,芡实花悄悄钻出来,紫色的花冠,

宛如傲然挺立的鸡冠。果实就藏在水下,附着在茎上,活像一个个缩着脑袋的小刺猬。

寂寞的暑假里,顽皮的孩子们常常去水中玩耍。晌午时分,趁大人们午休之际,我们跑到东边的方塘,与塘水来个亲密接触。塘中遍是芡实,又大又圆的叶子成了孩子们打水仗的强力武器,浑然不顾上面尖尖的小刺儿在身上留下的道道伤痕。大家嘻嘻哈哈,阵阵欢乐的笑声,抖落在浑圆的芡实叶子里,构成一幅幅绝美的乡村水墨丹青。

秋风乍起,水面上清凉异常,我和妹妹带着工具,准备采芡实。我找来长竹竿,把镰刀绑在竹竿上,站在池塘边小心翼翼地割下成熟的芡实。妹妹负责把它们从水边捞出,装进竹篮里。

回到家,我们把芡实果子倒在院子里,用脚踩着,戴上手套先从

顶部的咧嘴处小心地撕开口子,然后一点点把布满尖刺的外皮剥去。这时候,里面的果实开始露出来,就像一个个黑褐色的石榴子儿,轻轻一掰,粒粒圆润。

母亲把芡实果粒分拣,老的坚硬不宜食用,储存起来制作淀粉,嫩的放在清水里煮食,成为孩子们喜爱的零食。剥去一层柔软的外皮,鲜嫩的芡实肉又软又糯,唇齿留香,就连吸入的空气里都有丝丝的凉意。旧时的乡下,没什么好吃的,客人来访,一把黑珍珠般的芡实果,就可以端上桌子待客。人们就着芡实果,聊庄稼,谈农事,笑语盈盈,乡情弥漫。

童年的秋天宛如一只红蜻蜓,扑闪着翅膀,遁入永不停歇的时光里而不复见。

在人潮拥挤的城市,每逢秋意浓浓的时节,就想起故乡田田的芡实叶子。

## 想起黄老师

□南京 王霞

那个深秋,我转学到这所城郊接合处的学校。看着低矮简陋的教室,心中很是失望,更为失望的是同学们的学习态度。这是一所央企的子弟学校,父母们奋战在石油工业建设的最前沿,常常不在家,孩子疏于管教,加上就业都有保障,所以大人孩子对学习都不重视。

这样的情况下,课堂秩序只能用乱字形容。女孩子看小说,说悄悄话,那些调皮的男孩子,上着课都能打起架来。他们还会模仿老师的口音和动作,常闹得哄堂大笑。

唯有一位老师的课堂安静无比,那是化学黄老师的课。

黄老师四十出头,短发齐耳,身量不高,常常笑容满面却突然换成咬牙切齿,那一定是发现哪个臭小子又做坏事了。她会扭着淘气的耳朵,拉到黑板前,逼他背诵化学元素周期表,一遍一遍不厌其烦。当他真的背出来了,那孩子的头发就遭了殃,被喜笑颜开的黄老师一通揉,还说着:就知道你这聪明的脑袋能背出来。

有一次,班上调皮大王晓华逃课了,黄老师让同学去找。结果那个男孩子哭着回来了:他被晓华揍了!黄老师拎起笤帚就出去了。我们一轰拥到窗前,不一会就见黄老师押着晓华回来了。也许是同学们的嘘声让晓华觉得难堪,他突然挣脱老师的手,三窜两跳,顺着靠墙边的老槐树就爬上了高高的围墙,坐在墙头上,冲着下面的黄老师晃着腿。黄老师气得直跺脚。她看了

看左右,见房山头有一架修房顶的破木梯,就费力地搬了过来,靠在墙上,晃悠悠就往上爬。也许是没站稳,爬到一半时,那梯子竟慢慢向一边滑去,大家一阵惊呼。只见晓华蹭地跳下来,扶住梯子,等黄老师下来后,他乖乖地跟回了教室。

黄老师虽然这么凶,可是同学们都很爱她,没事就到她的办公室里晃悠,有时候还跑到黄老师家玩,玩晚了,就赖在黄老师家吃饭。

日子久了,我也喜欢上了黄老师。她是真凶,容不得你怠慢学习或者干坏事。她会骂你,甚至给你两巴掌,可是那份责骂中却浸透了恨铁不成钢的期盼。如果你有了进步,她那个高兴劲,比自己发了奖金还开心。骂我们的是她,常常给我们带好吃的是她;罚我们抄反应式的是她,考好了给我们买奖品的也是她。那几个家长不在家的同学早上到了学校,总能吃到她带来的面包和馒头;男孩子打闹时撕破了衣服,都跑去找她。黄老师就一边骂着一边用针线把衣服缝补好。

她分明是把学生当成了自己的孩子一样管教和疼爱,我们这些十二三岁的孩子,敏感地体会到这份近似母爱的情怀。即便是在离开学校的很多年之后,还常常结伴回去看望她。黄老师老了,对我们可还是那样。她踮起脚拍拍女生的头,扭扭男生的耳朵,轮到晓华就会夸张地叫喊,引来满堂笑声。

时光匆匆,又是一年教师节将到。

## 摘五味子

□陕西宝鸡 张玉琴

五味子是我的最爱。五味子皮肉甘酸,果含维生素、维生素C,肉厚,有保护肝脏的作用,能健脾开胃,可以敛肺止咳。安眠保健,收汗,治疗慢性支气管炎和扩张血管以及强身健体,药用价值极高。果实还可提取芳香油。

童年时,每当五味子成熟的季节,我总是不顾路远坡高,爬上一座又一座山,去摘五味子,时至今日,那种情愫依然在心底荡漾。虽说几十年一闪而过,常常想起就仿佛昨天刚刚发生过的一样,充满乐趣。

暑假是采摘五味子的最佳时间,我和小伙伴们常常成群结队地去山里采摘五味子。

五味子生长在沟谷、溪旁、山坡等处杂木丛生的灌木丛中,或缠绕在其他的林木上,攀缘而上。有时即使看到,如果不会爬树,也只能干看着束手无策。

五味子成熟时,野蜂、毒蛇很猖狂。摘五味子要冒着危险,受高温炙烤,背着背篓,拿把弯刀,边砍荆棘,边向上攀爬,两只眼睛还要不停地搜寻五味子树。运气好能碰上一树五味子,满树结着一串串两三尺长、刀把粗、黄豆般大、青中泛红、排列整齐、圆柱形的五味子,先

摘几爪尝鲜,然后不管是青还是红都摘下装入背篓。

有时好不容易发现一树五味子,刚钻到树下,冷不防,一条菜花蛇在树上顺着藤蔓长长地搭在上面,不知是吃五味子还是乘凉,顿时吓得胆儿都破了。背着背篓连滚带爬跑下山坡,这是摘五味子经常碰到的事,也是最让人失魂落魄的事。

采摘回来的五味子,挑拣成熟的自家留下来吃,青的在滚水里焯掉,除去果梗杂质,晒干了就可以当药材卖。收药材的贩子隔三差五骑着摩托挨家挨户在村子里乱窜,有的五味子还在场院的席上晒着,没有彻底干,贩子便会央求主家便宜点卖给他,边说就边往袋子里装。

记得那时一斤干的五味子可以卖3块钱,在当时也算是一大笔收入了。每年暑假摘五味子卖的钱给家里添置的盐、醋、油,都够吃好长时间的,还能给自己买几本心爱的小人书或童话书呢!

感谢五味子,让我们那时的暑假过得充实而丰盈。现在想来,五味子不正是人生的真实写照么?酸甜苦辣,皆在其中。

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 398号

投稿邮箱:xinfukan@126.com