绝活

□海门 徐新

动物以植物为食是天经地义的,若是植物以吃动物为生,可就稀奇了。然而,自然界无奇不有,真有一些植物能挑战动物。

在央视《地球脉动》栏目曾播放过《猪笼草的致命诱惑》短片,介绍了印度的猪笼草(又名捕虫草)捕食动物的神奇过程。因为猪笼草生长在贫瘠的沙土中,难以从土壤中觅得充足的养分,便凭借长在叶子间的捕虫袋来捕捉各种小生物,作为重要的营养补充。它先分泌出一种香甜的蜜汁吸引昆虫前来,一旦昆虫掉入捕虫袋,就很难沿着光滑的唇瓣逃出生天。之后,捕虫袋底部的腺体就会分泌一种生物酶,将猎物淹死并消化。

显然,猪笼草的捕虫袋是一个危险的陷阱,但红蟹蛛却能火中取栗,分享落入捕虫袋中的猎物。红蟹蛛是一种行动缓慢的生物,很少主动捕食,但有高超的谋生手段。它会用一条蛛丝吊住自己,从外进入到捕虫袋内,偷吃里面那些被淹死的昆虫,吃完后便借助蛛丝安全返回。即便有的食物沉入了瓶的底部,红蟹蜘蛛依然有办法,它会带着一个空气泡泡,潜到猪笼草的底部,一旦猎物到手,它还可以从水中全身而退。

可见,无论是猪笼草还是红蟹蛛,它们凭着富有创意的生存策略和特殊的捕食技能,在贫瘠、恶劣的环境中依然能很好地生存。

在这个充满竞争的社会里,如果人们没有过硬的本事也是很难适应时代的发展,很难做出突出的业绩,甚至不能养家糊口、安居乐业。

作家刘震云在回答读者关于写作秘诀的时候就曾对此作了生动的诠释。刘震云说:“我有个赶马车的舅舅,方圆几十里,再调皮的牲口只要到他手里,都会变成温顺的猫。我13岁那年,他跟我有一场特别深刻的谈话。他说,你聪明吗?我说不。他又问,你笨吗?我说不。他说,世界上就怕这种人,要不你聪明,要不你是个傻子,都会生活得很幸福。像你这种既不聪明又不笨的人,很难混。我问他,那我该怎么做?他说,你要记住我的话,一辈子就干一件事,千万不要干第二件事。我跟你一样,也是既不聪明又不笨的人,所以我一辈子就赶马车。我记住了这句话,到现在为止,我就干了一件事——编瞎话。”在他幽默的话中,可以知道他舅舅一生靠着赶马车的绝活作为谋生的手段,而刘震云则凭着写作这个擅长的绝技过得风生水起。

其实,人生在世,每个人都想要幸福地生活,都想把日子过得活色生香,那就必须要有良好的生存策略——练就一手谋生的绝活儿。虽然获取这个“绝活”的过程需要通过艰难跋涉,还要越过一大片土地贫瘠、地势险峻的原野,但唯有如此,你才能获得安身立命的资本,你的生活才会变得丰盈饱满。

秋风萧瑟登崂山

□南通 魏伟

去年初秋,应朋友邀约,我和另一位朋友小樊去青岛游玩。朋友租住的房子就在崂山脚下,我们在那住了20多天。不忙的时候,朋友开车陪我们去青岛的各个海滩游玩。他忙生意去了,我就和小樊一起去爬附近的崂山。

崂山是一系列群山,并非独指哪一座山,但通常人们以为那列为收费景区的才叫崂山。我们所爬的崂山就是旁系的一座,无名人题字,更无游人如织。出小区沿着一条宽阔的水泥路右拐,大约六七百米,便来到入山路口。一眼看去,上山的水泥路高高低低,蜿蜒曲折。初秋时分,草木肃然,大山都有一股无以言说的静气。

我和小樊一开始一阵小跑,尽管山路并不十分陡,跑出几百米后,我们都气喘吁吁。于是我们便改为慢行,毕竟爬山还只刚开始。在上山路四分之一处,有块稍微平整的地方三四栋房子并排坐落一起。站在那里远眺,山脚下的楼房层层叠叠,山上则林木蓊郁,在我们所在的山与对面的山峰之间,树木遮蔽深不见底,隐约可闻流水潺潺。

继续上山,路径蜿蜒,只见山上到处是巍然耸立的大石块,石块之间夹杂着松树和其他不知名的杂树。褐黄色的石块与绿葱葱的树木在蓝天白云下自成一景,辽远而肃穆。在离山顶不远处,竟然有个高山湖,清冽透明,映照着蓝天白云。这时候我们腿已经酸了累了,但不远处顶峰在向我们发出召唤,孔子说:“登东山而小鲁,登泰山而小天下。”

当我们终于登上山顶的那一刻,小樊抑制不住兴奋仰头大声喊叫起来。这时,从对面的山下也传来同样大声的呼喊,居然是个女的在回应。不多会儿,从我们对过的山下气喘吁吁上来个女士,三十七八岁年纪,一头短发,青衣短裤大长腿。一见面就笑着热情挥手打招呼。得知我们初来青岛,女士向我们推荐了一些青岛好玩的地方,告别时,相约明天继续在山顶碰面。她的开朗大方让我们领略了齐鲁女子的热情与豪迈。

那段日子,每天早起爬崂山晨练成了我们的必修课,我的饭量增加了,身体也强壮了许多。有一回和小樊爬上山顶了觉得还不过瘾,我们决定翻越崂山,到山那边看看。

一样的水泥路蜿蜒曲折,但风光大有不同,半山腰竖着许多木头房子,房子之间种着平整的茶树,仔细一看牌匾,原来是一个拓展训练基地和一个民俗馆所在。下得山来,虽说精疲力尽,心中还是无限喜悦,向山上望去,悠悠白云下,山势依然陡峭,怪石嵯峨而立,林木苍郁中有一丝初秋的萧瑟。

山脚是个叫沙子口的镇子,是我们经常开车来买海鲜的地方。行程近两个小时,我和小樊汗湿衣衫,腿发酸,脚发软,断然没有勇气原路翻山回去。于是坐公交而回,一数,有15站之远。一场意外的翻山之行,让我们与老地方不期而遇,欣赏到不一样的风景,更体会到“脚到无力山更美”的深远意境。

一样花开为底迟

□仪征 张玉明

菊花为什么要等到深秋才开?许多人会问这个问题。“孤标傲世偕谁隐,一样花开为底迟。”曹雪芹借林黛玉之口,也在问同样的问题。其实,许多人不知道,菊花迟开的原因,正是光照。

菊花是短日照植物,在自然条件下,每年11月份开花。所谓短日照,即每天照光的时间要短于黑暗时间,也就是说每天照光时间不能超过12小时。春分和秋分是一年中昼夜平分的日子,春分过后,白天长于夜晚,秋分过后,则是白天短于夜晚。如此看来,秋分之前,菊花是断然不会开放的。而秋分之后,则夜长昼短,开始满足短日照条件。但菊花也不能马上就开,还要经过大约一个半月才会绽放。但此时已秋风渐起,百花开尽。不是花中偏爱菊,此花开尽更无花。

园艺师可以通过控制光照时间,人为地控制菊花的花期,让它提前或推迟开放。甚至可以做到,想它什么时候开,就可什么时候开。譬如,想让菊花提前到10月1日国庆节开,则可提前45天开始做准备,大概从8月15日开始,每日上午8时,将盆栽的菊花搬到太阳下照光,下午4时搬回屋内,拉上不透光的窗帘,锁上房门。坚持45天,就会如期开花。要注意的是,中途不能有中断。假如某天事忙,忘记搬回,则前功尽弃。

短日照植物除了菊花外,一些秋熟的作物也是。比如水稻、大豆、扁豆等。

路灯给夜行带来方便,但也会给草木生长带来影响。在乡下教书时,学校附近有一家工厂,工人经常要上夜班。出于安全考虑,工厂给附近的一条主干道安装了路灯。这本来是一件好事,但意想不到的事件发生了。路灯开放后,路两旁的水稻迟迟不能成熟,因错过了季节而减产。附近农民便将工厂告上法庭。原来水稻也属于短日照植物,而彻夜长明的路灯,使水稻对短日照的要求无法满足,从而影响了其开花和成熟,造成减产。最终农民打赢了官司。

万物生长靠太阳。万物不仅仅指草木,涵盖所有生命。但如果认为照光越多越好,甚至通宵达旦地给草木照光,也是大错特错。

这世间什么都得讲究个度。恨要有度,不要没完没了地恨,乃至走火入魔。同样,爱也要有度,就像草木,不照光不行,照太多光也不行。

兰州牛肉面

□广东深圳 霍无非

在开往兰州的列车上,我和邻铺的一位兰州旅客聊起了兰州拉面。他说,兰州人可不这样叫,而叫兰州牛肉面,这是西北不同地区的两种出品。我问,兰州哪一家牛肉面好吃呢?他卖个“关子”:除了火车站附近的火候欠些,别的都好吃。这话激发了我的好奇心。

到了兰州,正值晚餐时分,大街小巷的牛肉面馆人头攒动,家家食客盈门。形成明显对比的是,原本就不多的菜馆冷清人稀。由此看来,兰州人与牛肉面的关系,如同北京人之于炸酱面,上海人之于葱油面,武汉人之于热干面,广州人之于云吞面那样密不可分、爱不离口,使得我这个近豚鱼,远牛羊饮食习惯的外地人也入乡随俗,忍不住要尝一下闻名遐迩的兰州牛肉面。

认识兰州的牛肉面,先从碗开始。我在百年老桥中山桥附近的一家牛肉面馆坐下,那里一只只瓷白光洁、饰纹精妙的青花大瓷碗,小盆一般盛着辣油、蒜苗等佐料,奶锅大的用来盛面,筷碰碗帮,叮叮清脆,与好鞍配好马一个道理,吃面的碗具是决不含糊的。透过敞开的厨间窗台,内里的操作一览无余,师傅们大多很年轻,手法却很老道,面经过和、醒、溜、拉等制作工序,变得油亮润柔,几下就抻拉成均匀细长的丝条,下到热腾沸滚的大锅,片刻捞起入碗,撒一把细碎的蒜苗,浇一勺牛肉丁白萝卜大料熬成的老汤,再淋上通红的辣油,口重者还可自添酱油醋,一碗香喷喷热乎乎满口鲜的牛肉面就大功告成了。这才是兰州人所言一清(汤清)二白(萝卜白)三黄(面淡黄)四绿(蒜花)五红(辣油)的牛肉面呐,十足的“汤镜者清,肉烂者香,面细者精”,品相好滋味佳。

俗话说,外行看热闹,内行讲门道,牛肉面里有许多细分,按照面条的宽细和形状,分“毛细”“三细”“二细”“韭叶子”“宽”“大宽”等种类,圆扁均有,老人爱绵软的“毛细”,后生喜筋道的“三细”,下面前告知要哪一种就行,如不吱声,下的是适中的“三细”。头回我不懂,没吭气,面煮好才晓得这有讲究,宽细倒无所谓,但我忌辣,碗中见不得红。一碗带汤牛肉面基本管饱,大胃者如嫌不够,下面前也说一声,面馆是加量不加价的,到哪儿都是七元一碗,兰州的“面风”就这般实在。面馆没有小炒,一碗面主副食都含了,那一餐我另花八元加了一两五香卤牛肉,花两元加一小碟凉拌豇豆,十多元钱,吃个爽快。

南方有的城市把早餐叫“早茶”,叫“过早”,兰州的早餐究竟怎样?次日晨我到另一家餐馆用早餐,发现卖得最火的仍是牛肉面。上班族赶时间,闷头快吃,也不言语,满堂是稀溜稀溜的吃面声,兰州人真是牛肉面的铁杆拥趸,一日三餐吃不厌,有这一口足矣!据说有的“面油子”总是赶早不赶晚,早来是味道浓厚的牛肉牛骨汤,晚来汤少了,或许要添水补汤呢。这家餐馆的牛肉不放汤里熬,卤好后切碎,面煮好时抓几块入碗,除了放蒜花,再加点芫荽提鲜,浇汤即成,没有两家馆子的牛肉面是完全相同的。眼瞅旁边食客的碗中漂一层红辣油,不由心动,试着也放半羹勺辣,这碗牛肉面的色彩就全了。秋冬寒峭,连面带汤下肚,额头沁汗,寒意消遁。

人有性格,面亦如此,兰州人刻画了牛肉面的多重性格,无不带有褒赞的感情。譬如说“毛细”是为温柔,“细”是为随和,“三细”是为热情,“二细”是为阳刚,“二柱子”是为开朗,“韭叶子”是为平静,“薄宽”是为稳重,“宽”是为豪放,“大宽”是为威猛。由物及人,牛肉面的品性,一如西北汉子般厚道实诚。

五斤粮票的同学情

□南京 杜勇荣

有一回,在南京的一家超市面点柜台前,我一下看到了京江脐。呵!这里居然有这个卖,九毛钱一个。看着眼前熟悉的京江脐,我不由想起五十多年前在扬州上学的时光。

那时我上的是江苏商校,我们班有50个人,大家来自华东六省。学校坐落在便益门内街,出校门向右百余步,便是扬州著名的东关街。街头有家小店,里面就有京江脐卖。京江脐是扬州特产,俗名叫老虎脚爪,买一个京江脐需要花一两粮票和三分钱。星期天,我有时候上东关街转转,真正饿了的时候,就会花一两粮票和三分钱,买只京江脐稍微垫下肚子。

刚来学校时,我带了几斤江苏省地方粮票,是家里用粮食在公社粮管所换的。精打细算地用了一年多,到底还是把粮票用完了。从那以后,再到东关街,哪怕肚子再饿也只能忍着。不看不想京江脐,也就不饿了。在使用粮票的年代,如果没有粮票,就算有钱,也买不到吃的。

一天课余,我正在教室的走廊上呆呆地站着。忽然一个同学轻手轻脚过来,跟我三两句话后,便给了我五斤全国通用粮票。我感激不尽。

在粮票时代,粮票就是命根子,一个普通同学,肯把自己从家里带来的粮票分赠给贫困同学,真是难能可贵,贵在雪中送炭。

弹指一挥55年。如今,粮票早已取消,但那五斤粮票带给我的温暖,至今还记在心窝里。

青石街
NEW SUPPLEMENT 413号
投稿信箱:xinfukan@126.com