

专业人士

□南京 雷雨

上班一天,很是疲惫。内人说学校要加班,她晚点回,让我自己在外边解决晚饭。我在单位附近,随便吃点东西果腹,尔后沿街慢走,先经傅厚岗到车站东村,又过渊声巷,再经四条巷,来到云南北路。偶见街边二手书店,买了几本闲书。这个时候,妻说,她结束了,让我赶过去与她会合后再一起回家。两人碰面,又沿街而行,此时寒风飕飕,落叶满地,她说很累,就匆匆往家里赶来。

到了楼下,在快递柜里取了几件包裹,然后上楼,开门,忽然间听平时不大使用的杂物间里有隆隆响声,持续而坚韧,怪异而夸张,我们两人很是疑惑,这是什么声音?难道有梁上君子入室行窃?走近一看,原来是杂物间内根本没有使用过的抽水马桶内传出来的声音。与其合奏的,还有洗衣机的滴水管道,彼此配合,如闷雷滚滚,如阴风怒号,如悬疑鬼怪影视剧中的配乐声响。正在一筹莫展之际,稍一停歇,声音戛然而止,突然间,有水自这些管道漫涌上来,这还了得?妻赶快让我端来水盆转移这些不速之客。就这样,紧锣密鼓,抖擞精神,硬着头皮,马不停蹄地忙碌起来。但,这些水,汩汩滔滔,没完没了,奔涌而来。恰在此时,孩子她舅舅来了,也立刻加入战斗。此时,我已经累得气喘吁吁,腰酸背痛。但看着妻斗志昂扬大汗满头毫无怨言,我还哪敢说累?

城市的雾

□南京 徐廷华

每年入冬,我生活的城市,总不乏遇到大雾茫茫的天气。早年居宁波乡间小镇,只知道村庄的雾浓,如絮如云,悬浮缥缈。温柔地、不动声色地在天际涌动、卷合。晨起的人到井台打水,人影晃晃不识字,只闻压水井机吱嘎吱嘎地响,井水“突突突”地往外流水,相互说话的声音也熟悉,就是看不清人面。这几年不知怎的,城市迅速发展后,我对原先讨厌的晨雾,变得亲切起来。初冬的日子里都念念不忘着能看到它,在我心里,觉得看雾是在看一幅幅水墨画。那乳白色的雾气一直接着一重,轻纱般地抱成团儿似地前呼后拥,默默地延展着,舞动着,弥漫着,轻逸蒸腾,缓缓地往天空升腾而去。尽管大街上,骑车的身影,步行的,咫尺之外依旧看不清身影;尽管路的尽头更是浓浓重重的一片,让人的目光无法洞悉和穿透,全然不见了城市原先矗立的高楼大厦,但那雾却是清新的。

冬夜里的烤红薯

□无锡 周越

夜了,下班路上街道有另一种气息,被橙色的街灯浸泡着,既温润又寒冷地通往前方,有风的夜,街道渐渐空落,人影绰绰。快到家的路口,斜对面,卖花的大叔和烤玉米红薯的夫妻依然在,女人拿着手机打着光,男人蹲在电瓶车底下修电瓶,车上的灯一阵子亮了,一阵子又暗了。夫妻烤红薯的不是之前的那种油桶子,是抽屉式,上下几层,小门是圆的,格式有点像茶食房烤脆饼的,只不过,烤脆饼的是扁平长方形的。而它是狭长的,有那么

孩子她舅舅说,快点联系专业人士,这水怕是一时半会停不下来,要有打持久战的心理准备。妻子就打电话,反复地打,不停地讨教,又指派我上楼与每一家打招呼恳请高抬贵手克服一下暂停用水。我应命而去,一层楼一层楼敲门叨扰,一直爬到十一楼。同一楼道内的邻居,大多也都理解,但也有人显得很不耐烦:我们总不能不用水吧?五楼邻居悄悄告诉我,他们家前几天管道也是刚堵,搞得家里一塌糊涂。原因何在?六楼装修,杂物乱抛所致,据说。我到了六楼,叩敲门环,连声呼唤。过了一会,门打开,我说了原委,房内人说,我们很注意的,你所说西边管道,我们从未使用过的啊。一层楼一层楼下来,回到家里,专业人士也到了。他说,堵的,一定不止你们一家。说话间,有人路过,看我家大门洞开,满地狼藉,她说,四天前,我家也堵了,我们是四楼的住户。专业人士说,各人自扫门前雪,层层堵塞,真是害人不浅呢。

不愧是专业人士,他让我再辛苦上楼,让大家务必配合,暂时不要用水,半个小时解决问题。语罢,他把抽水马桶拆除,尔后用他带来的机器,还有盘旋如长蛇的钢铁螺丝,探入其中,如蛟龙入海一般,这种钢丝盘旋,有几十米长。专业人士操作这些东西,极为娴熟,也很镇定,但铁丝入洞,并不顺畅,似乎陷入了胶着相持状态。

凝结成的一种悬浮的微小水滴。它的名堂很多。山中的雾,叫山岚或岚烟,若是大江大河中的雾,则叫“雾霭”。如在北方寒冷的冬天,看到凝聚在树木枝叶上的白色晶体,那叫雾凇。多好听的名儿。就好像生活中的水一样,一凝结成固体,就叫做冰、冰雹、冰雪。生活中好美景有时却不长存,无论山岚也好,雾霭也好,雾凇也好,当太阳光透过雾层照射出来的时候,似千万支金箭,穿透了雾幕,雾也就渐渐败退了,变得稀薄起来。等到太阳越爬越高,虹霓滚动,霞光万斛时,那浓浓的雾全没了影儿。城市又显现出原先的蓝天、白云,苍穹深远,时而能见到从眼前闪过的“天高云淡,望断南飞雁”的美丽景致。转而一想,白茫茫的雾只能暂时将一切事物彼此隔开,却永远改变了它们之间的距离和本色。这是雾给我的又一个生活哲理。

点时间摧枯拉朽的质感,散发着浓烈的焦香,混合着玉米和红薯两种味道,直接而饱满的热烘烘侵占而来。

很是亲昵,很是自来熟,很是引诱,不,是很霸道。拐过去,跟他们打个招呼,“请给我挑中间个的红薯”,男人默默地挑着称好,至于大、中、小我们彼此就打个马虎眼儿,随意了。女人指着支付码的地方一边递给我一把一次性勺子,跟我说话,“这个红薯品种好啊,甜,是纯正的黄瓤的呢,我们是用木柴烧

这个专业人士,也不急躁紧张,不断变换姿势,时而松弛,时而突进,有点突然进攻杀一回马枪的意思呢。经过反复较量,管线终于突破了第一个关口。他抽了一只烟,然后说,一鼓作气,再而衰,继续进攻,宜将剩勇追穷寇,不可沽名学霸王。终于经过反复较量,一切搞定。他又对我说,你辛苦一趟,再上楼,通知各家放水,验证一下,是否通畅。我只得又一次上楼告知,待再回到家里,腿如同灌铅一般,都有点挪不动步子了。

管道通畅之后,还要打扫战场,抽水马桶需要复原。专业人士的功夫表现出来了,他还带有一吹风机,要把周围地面吹干,还有一种专用涂料,要涂抹马桶底座周边局部区域。他说,一些小杆子做这些事情,不灵光的,留下很多折烂污的事情。我们是专业的,吃这碗饭也不容易呢。南京多大?多少栋楼?多少住家?这样堵塞的事情每时每刻都在发生,都是火急火燎的,不专业不精细怎么行?活做不好,不淘气嘛?待一切搞定,我递烟给他,帮他带着工具下楼,送他到小区门口,说着感谢的话。他说,还不能消停呢,上海路上有一家也堵了,我要马上赶过去。这个时候,已经是凌晨一点半了。

此专业人士,名叫曹迎春,也已经年过半百了,但看上去仍很利索、干练,板寸头,喜抽烟。

冬闲

□辽宁朝阳 风凝

人冬后,周围丰盈的一切变得素简。农事暂放一边,对于扎根山村的人们来说,着实是一段惬意时光。北方的冬天,昼短夜长,一日三餐改为两顿。炊烟变得慵懒起来,上午飘一阵,下午飘一阵,它们从柴草的烈焰中走出,幻化成村庄上空流动的风景。生活在这里的人们,生着炉火,在热炕头上“猫冬”。腌菜是乡村越冬时一件十分重要的事。爷爷腌咸菜,可是很讲究的。蔬菜入缸前,须洗净、洗净,然后铺在盖帘上风干表面的水珠。为了好看,大白菜和胡萝卜用菜刀切成菱形;为了入味,青柿子和尖椒用牙签扎几个窟窿。入缸后,倒进提前化好的大粒盐水,上面再压一块石头。这块石头颜色暗沉,形状扁平,并不是很规则,但很光滑,泛着光泽。爷爷腌的白菜咸中有酸,尖椒酸中带辣,甚是爽口。

爷爷的咸菜,若是配上奶奶亲手做的热气腾腾的片儿汤,简直是人间至味。奶奶先将面粉加水调成糊状,然后点着灶火,在大铁锅内倒少许葵花籽油,葱花爆香,添水加盐、酱油等。等到锅内的汤水翻

的,没那种炭味的,拿勺挖着吃”。我也应和着,聊聊今天的天气,聊聊今年的生意。这是又犯了喜欢和陌生人说话的毛病,不过,挺放松,有时需要听点无关人等说无关事。刚出炉的红薯,沉甸甸,烫得很。撕开上面一点皮,露出暖色调软塌塌的红芯——挖了一口吃下去,啧啧啧,小腹的欲望就被强烈地满足了,瞬间暖热在一刹那穿透了我,透我而过。别多想,没那么多诗情,其实就是吃得急,有点烫到心了。

一碗人间烟火

□苏州 张新文

原本贤惠的儿媳妇,一下子变得慵懒起来,需要我们一家人来照顾她。啥情况?儿媳妇怀孕,快要临产。我和妻子心里美滋滋的,要抱上孙子了。妻子每天下班都很晚,“伺候儿媳妇”的重任责无旁贷地就落到了我的肩上。记得汪曾祺说过:“四方食事,不过一碗人间烟火。”话虽这么说,这碗人间烟火,做起来也不是一件容易的事。我的亲家公做过乡村大厨,我怕儿媳妇的嘴会被他带刁。

时下生活好了,大鱼大肉都吃腻了;而家常菜呢,吃多了,也烦腻。晚上下班,我急匆匆地往菜市场里赶,一到冬天,青菜我们一家人都爱吃菊花心,我捡四周绿、心里黄的买;青豆买带壳的,不买剥好的青豆,出了壳,青豆多半会老,会失去那股子青青的味道;藕,捡前端带藕尖的买,不白、不嫩,绝不手买回家;割半斤瘦多肥少的猪肉,荤素搭配,生活品味。菜买回家,我说儿媳妇你坐着也无聊,动手手指,把青豆剥了,今晚老爸做清水圆子给你吃。儿媳妇听说是清水圆子,高兴得很,说油炸圆子过去吃得太多了,不要说吃炸圆子,就是听到“炸圆子”三个字,都头大!

肉洗净去皮,切小块,姜、蒜、香菜、小葱均切碎,放肉里一起剁,剁成肉泥状,再磕一个鸡蛋,滴几滴酱油,少许食盐放在肉泥上,接着继续剁,剁到不需要用筷

冬闲

□辽宁朝阳 风凝

人冬后,周围丰盈的一切变得素简。农事暂放一边,对于扎根山村的人们来说,着实是一段惬意时光。北方的冬天,昼短夜长,一日三餐改为两顿。炊烟变得慵懒起来,上午飘一阵,下午飘一阵,它们从柴草的烈焰中走出,幻化成村庄上空流动的风景。生活在这里的人们,生着炉火,在热炕头上“猫冬”。腌菜是乡村越冬时一件十分重要的事。爷爷腌咸菜,可是很讲究的。蔬菜入缸前,须洗净、洗净,然后铺在盖帘上风干表面的水珠。为了好看,大白菜和胡萝卜用菜刀切成菱形;为了入味,青柿子和尖椒用牙签扎几个窟窿。入缸后,倒进提前化好的大粒盐水,上面再压一块石头。这块石头颜色暗沉,形状扁平,并不是很规则,但很光滑,泛着光泽。爷爷腌的白菜咸中有酸,尖椒酸中带辣,甚是爽口。爷爷的咸菜,若是配上奶奶亲手做的热气腾腾的片儿汤,简直是人间至味。奶奶先将面粉加水调成糊状,然后点着灶火,在大铁锅内倒少许葵花籽油,葱花爆香,添水加盐、酱油等。等到锅内的汤水翻

子搅拌,完全融为一体的程度,用菜刀顺入干净的碗里。锅里水烧开,双手蘸水,右手握住肉泥,慢慢从虎口挤出,右手接住肉泥后,再在手里团一下,团得越圆越好,而后迅速放入锅里。待肉圆浮出水面,去沫,加洗好的菊花心青菜,烧开,滴香油,加点盐,便大功告成。三道菜,青豆我没炒,而是过开水,断生后,凉拌;炒藕宜大火,淋水,速出锅。

一碗人间烟火,还是远离重口味,远离调味的味,给食材留住本味的机会。何为本质?苦瓜的苦是本质;辣椒的辣是本质;臭鳃鱼的臭是本质;新米的稻香味是本质;梁实秋咏溜熘熘的“豆汁儿”的那股子馥酸味是本质;汪曾祺吃的小水萝卜咯嘣脆的青甜味是本质……诗人黄玲君是我的老乡,在合肥一觉醒来不知道吃啥,便将“西兰花撕成小朵/扔进沸水里/默数二十秒,迟疑间/时间已溢出/捞起咀嚼——原汁原味的早餐……”(黄玲君《饮食计划》)

现实中的我们,又何不放下压在心上的那些辘轳呢?人生,从有滋有味的一碗人间烟火里走过,那才得味啊!

青石街

NEW SUPPLEMENT 659 号

投稿邮箱:xinfukan2@126.com