

# 一缕阳光

□上海 崔立

晚上回来,上小学的女儿说:“一大早,坐在藤椅上的老奶奶和我说话了,说了好多好多的话。”

女儿说的,是我们刚搬来的这个门洞底楼的老太太,一个人坐在大铁门的门口处,逢谁走过,老太太都会或是朝你微笑,或是主动和你说上两句话。

我说:“老奶奶和你说什么了?”

“问了我去读书,怎么这么早就去了,学习辛苦吗?累不累?我和她说我这么早去,是我要到学校吃早饭,学习嘛就是这样,没什么累不累的,其实也挺开心的,每天能见到那么多的同学,还能交到好朋友。”

“她还和我说,说她住的底楼天井那里,楼上经常有东西掉下来,有各种吃的东西,像小半个馒头,有半个面包,有米饭,还有别

的什么,她说,肯定不是我扔的,说我看就是好孩子,好孩子是不会随意乱丢东西,说一定是楼上哪个小婴儿吃的时候掉下去了,有时候楼上还掉下去衣服,或是鞋子……”

“老太太嗶吧嗶吧地和我说了许多,我因为要急于去学校吃早饭,就没有和她多说什么了,和她说了再见,急急忙忙地往学校跑去了。”

又一天晚上,女儿兴冲冲地回到家,又在絮絮叨叨地和我说起来。

“我还没到呢,老奶奶就远远地朝我挥手了,还坐在那张藤椅上。等我走近了,老奶奶问我,妈妈晚上给你烧什么好吃的了?喜不喜欢妈妈烧的菜。我怎么不知道怎么回答老奶奶呢,我怎么知道妈妈晚上会烧什么呢……”

“不过,每次看到老奶奶,我都挺高兴的。就像和我熟悉了好久的

人啊,我们刚来这里,实在不认得什么人呢。”

女儿的话,倒让我挺高兴的。这让我感受到了女儿的成长和变化。

我和夫人上楼下楼也常常碰到老太太。每次,夫人总是客气地唤一声:“阿姨,早呀。”“阿姨,晒太阳呀?”“阿姨,晚饭吃了没?”……

这天一早,我下楼去上班,走过底楼大铁门时,看到老太太坐在门口的藤椅上。我说:“阿姨,早天凉,您要多穿点衣服呀!”

老太太密布皱纹的脸,顿时舒展开,说:“好好呢,你,你去上班呀!上班远吗?工作忙吗?累吗?累了就好好歇歇……”

有一缕阳光像在那一刻缓缓升起,轻轻地晒在老太太的脸上、身上,我站在旁边,也能感受到一片的融融暖意。

# 有缘麻雀

□陕西宝鸡 李拴伍

我居住的小区植有许多树,窗前的女贞树上常年栖息着一群麻雀,俨然是树的主人。

黎明的曙光总伴随着麻雀叽叽喳喳的鸣叫,拥挤着飘进卧室,起床,开窗,只见攒足了一夜劲的麻雀是无比的兴奋,似乎占了早晨的头彩,立在树枝上在尽情欢唱。

傍晚时分,漫步树下,我刻意用力跺脚,或击掌扬手,麻雀被沉重的步履或是夸张的动作惊扰,扑棱棱起飞,憩于不远处的树上。但过一会儿,不知有什么磁力吸引,它们又飞了回来,与我对视,给我歌唱。舞蹈是鸟儿最美的爱情宣誓,麻雀虽小,亦善表演。栖息前的那阵表演,执着而有诗意,似乎要将一天的活动做一个圆满的总结,眸子顾盼传情,时而绕枝飞舞,时而上下跳跃,时而嬉戏打闹,雄鸟尽情表演,雌鸟欣赏赞美,枝头上堆满了满满的爱。

单位绿树成荫,花果满院,又是麻雀的乐园。二十年前,那些砖木结构的房屋椽缝、瓦缝尽是麻雀

的爱情之家,后来这些房被一间一间慢慢地拆除,最后,院子里为麻雀提供爱情小窝的只剩下一栋小二层楼顶通气的两个天窗。院内一大群麻雀为占领天窗也曾发生过惨烈的打架,但很快归于平静友好,有麻雀常年进出栖息或做窝于天窗内,是独占还是轮流小住我不知道,但每年五六月都有小宝宝趴在天窗边,探出头来,张着嫩黄的小嘴,叽叽鸣叫,嗷嗷待哺,惹得大家投去欣喜的目光。

去年的几场大雨,天窗倒灌进了许多雨水,浸透了楼板,渗进了房子,单位修繕,封堵死了天窗。雨是堵住了,可麻雀失去了可以避风哺育宝宝的窝,此事,让我伤心了好长一段时间。

后来,我在单位院子里红叶李下走动,抬头间无意发现了树上的麻雀窝,种族的延续,爱情的力量,再一次证明麻雀能够坚毅地生活下来。没有了椽缝瓦缝,没有了天窗,树杈也可以做窝,生命的伟大在麻雀身上显现无余。

去年冬,妻子嚷嚷着要换掉灶房的抽油烟机,说是只嗡嗡作响根本不吸油烟。的确如此,用了十六年的抽油烟机像一头老牛拉着破车,虽用尽全力,还是被油烟缠得没有一点力气,每临炒菜,油烟便充满灶房,该换了。可我没有行动,原因是意外发现抽油烟机通往灶房外的烟管口被一对麻雀占领,管口内成为了它们的爱情小窝。真是一件不可思议的事。

两只麻雀在油烟管内的活动越来越频繁了,它们白天在外潇洒,晚上回家“折腾”,早晨还会和我打个照面,嬉笑对视一会儿。

麻雀将窝做在管内,它们不知道那是很危险的地方,也给主人造成了麻烦和不满。于我,换掉抽油烟机和管子是很容易的事,但爱情是情感动物最高尚的生命活动,我怎么能再在严寒做出让麻雀省那窝之龌龊事呢?我说服了妻子,等春暖花开,不再有寒霜侵袭时再换抽油烟机。

麻雀恋情恋家恋地,重情有义。有缘麻雀为伴,实事幸事。

# 二月二,吃荠菜

□灌南 海龙

农历二月二的前几天,朋友在微信上对我说,想吃荠菜了。是啊,春天不知不觉地就到了,现在吃荠菜正是时候。我们这里有一句老话,叫“二月二,吃荠菜”,意思是农历二月二前后的荠菜最好吃。我对朋友说,想吃荠菜,我们就一起去挖。

星期天早上,我们开车出了县城一直向北,车来人往,都像游动的花朵。风很温柔,一路上看见的盐河、武漳河、龙沟河、六塘河与沂河婀娜得如小寐的唐诗或宋词。很快车到了河滩,在边上停好。我们下了车,大人孩子都惊呼起来:哇,哇,哇!

新沂河就在眼前,河滩里连绵的青绿,仿佛铺上了一层厚厚的地毯。南偏泓、中泓和北偏泓三条河流是不同形状的白色绸带,任意地向东、向西,流淌着,涌动着,奔跑着。我们被春风解开了看不见的扣子,平时最沉默寡言的人,都有些失态地叫着,拿着篮子,手握小

刀,大喊小呼地顺坡向下跑。

过了南偏泓的水泥桥,到了麦田边,我首先告诉大家如何识别荠菜,荠菜喜欢长在什么地方,躲在哪里,顺便普及了一下关于荠菜的基本知识。土已经很松软了,各种各样的花啊草啊,都密密地靠在一起,荠菜会很低调地藏身在这里,乍一看,我们很容易被“忽悠”过去,需要细心察看,才能够发现它们在很谨慎地掩藏住自己。

孩子们一边跑,一边叫:“我发现一棵荠菜了!”这边没有停下,那边又叫:“这棵荠菜好大。”我叮嘱他们就在河畔沟旁寻找荠菜,不要到麦田里,防止踩坏了麦苗。新沂河里的野菜很多,除了荠菜,大蒜、灰跳菜、红苕菜等平时难得一件的野菜,这里都有。

新沂河是一条季节河,其实是一条泄洪通道,每年仅种植一季小麦,到了春天,这里就是天然的牧场,是无数植物的天堂,是许多小动物的乐园。过去限于条件,来去

不方便,很多人闻其名,但没有身临其境。现在基本家家户户都有私家车,来的人就多了,每个人一到这里,就如同被什么东西击中了一般,感觉像来到了美丽的仙境。有时候,最美的风景不一定在远方,其实就在眼前。

今天的风很轻柔,阳光明媚明媚,给了我们面子,拽着我们不停地向前走。过了一段时间,我们每个人额头上都冒汗了,篮子里装得满满的。朋友说,没有想到,挖到这么多荠菜,可以了,要留一些给别人来挖啊。我笑了,对他说,这么大的地方,东到海、西到山,跨省过市,谁能够挖得完这里的荠菜啊。我们招呼孩子们回家,他们在前面跑,我和朋友一边走,一边聊。我把能想到的荠菜美食都对朋友倾囊相授,朋友连夸我是“荠菜专家”。

我们哈哈大笑,惹得春风也笑了,桥下面的河水也哗啦啦地笑了。

# 四季菜香

□高邮 姚正安

在乡下,我们称祖母为奶奶。奶奶是我的叔奶奶,叔奶奶一生未开怀,我承继给他们。所以,我的少年时光大都是在叔奶奶家度过的,对外,我当然不能称叔奶奶。

叔爷爷叔奶奶对我非常好,从不是因为我是过继的,不是嫡亲,而另眼相待。

我上高中是1973年,住校,每星期六下午放学才能回家。几乎每次,爷爷都到村后的小路边等我。

我每星期回家,爷爷都关照奶奶烧些好吃的。

奶奶能做好多种菜,但给我留下深刻印象的还是每个季度一道的特色菜。

春季是芋头汪豆腐。我的家乡位于高邮与兴化交界处。乡人熟于水稻三麦种植,独不谙于果蔬,而兴化垛田一带,地势低洼,涝灾严重,故垒起垛子,种植蔬菜等旱地作物。乡人日常所食蔬菜大多来自兴化垛田。星期天一早,奶奶便从锅房的草窝里掏出几个芋头,让我帮剥干净。奶奶从大队副业组的磨坊里捧回四块豆腐。准备工作比较细腻,先分别将芋头、豆腐切成馒头大小的丁儿,再用冷水漂洗芋头,用开水漂洗豆腐。切生姜米,生姜切得很小很小,如米粒一般。将近饭时,开始烹制。奶奶让我烧火,待锅热后,倒入菜油,油炸,把豆腐炸干,放入油锅里煎,生姜米豆腐入锅。等到豆腐外表泛起微黄,放水,同时,将芋头丁儿入。汤一滚放盐、糖等佐料。再一滚,奶奶用铜铲子一角蘸点汤,尝尝,以试咸淡。咸淡适中,再挑一块猪油,过一会,起锅,一道芋头汪豆腐成功了。奶奶边盛边说,如果用鸡汤汪,就更好了。上桌前,撒少许大蒜叶。单看佐料和制作过程,也是一道打三个嘴巴都不肯放手的好菜。

夏季是韭菜炒长鱼。一到夏天,村边小河里便响起兴化菜贩子在小船上发出的叫卖声,豇豆、茄子、扁豆、刀豆、黄瓜,应有尽有。爷爷也时不时带回一些时令蔬菜。但我独爱奶奶的韭菜炒长鱼。长鱼不是很大,无名指大小。奶奶说,炒长鱼,不用大,太大了,肉老,佐料不入骨。先将长鱼随冷水下锅,烧开了,养一下,捞在冷水盆里。奶奶摘下银簪子,利用搓衣板的平面,开始划长鱼。每条长鱼划三次,背脊一次,两侧腹部各一次,一条长鱼就划完了。接着是清理肚肠,去掉肠子和胆,留下肝血,我则在一旁拣韭菜。韭菜炒长鱼有两种做法。一种是长鱼浇头,韭菜垫底。先炒韭菜,再炒长鱼,炒好的长鱼盖在韭菜上。另一种炒法,长鱼烩韭菜。仍然是长鱼和韭菜分开炒,没有先后顺序,最后将两者烩起来。一般是红汤,汤汁黏黏的,咸甜适宜,泡饭吃,很下饭。奶奶说,有的人将韭菜与长鱼混起来炒,结果,韭菜烂了,长鱼还没有熟透,一定要分开炒,不能眉毛胡子一把抓。

秋季是青菜烧猪肉。秋天是丰饶的季节,可吃的很多,芋头、山芋、菱角、鸭子,都成熟了。青菜烧芋头,很爽口,菱角烧雄鸭,很鲜美。但也偏爱奶奶的青菜烧猪肉,特别是深秋经霜的青菜,与猪肉红烧,那简直是天下一绝的美味。奶奶一早去大队副业组买肉,爷爷会叮嘱奶奶一定要买五花肉,说五花肉,肥中有瘦,活泛而细嫩。买回肉,奶奶先用冷水洗,用开水烫,用刀一遍遍地刮,刮去猪皮上的浮垢,用镊子细细镊去猪皮上的毛,最后用清水冲洗。和着葱姜放入锅里煨,锅里煨肉,奶奶又动手择菜,削去根,一片片地择下来,到河边一片片地洗。奶奶用筷子戳一戳猪肉,差不多熟了,捞起,晾在盘子里,舀起汤,一切准备妥当。制作过程颇有讲究,将肉切成一寸见方,放到油锅里煨,肉已经熟了,再用菜油煨,使其更香。盛起,炒青菜。奶奶先炒瓢,说瓢大,与叶子一起炒,叶子烂了,而瓢却不死性。待青菜炒死性了,将肉与肉汤一同倒入锅中,等开了,再放了酱油、糖,还有少许米醋,因为爷爷酒精过敏,以醋代酒,可以杀腥。奶奶开锅尝汤,满屋生香。

冬季是大咸菜煮小鱼。儿时的冬天是蔬菜稀缺的季节,对于没有种植蔬菜习惯的村人更是如此。但他们想了一个法子,这个法子由来久远。他们于进九后,腌制大咸菜,又叫腌“大菜”。大菜与通常所食用的青菜不同,杆儿高,菜梗子长。大菜也是兴化垛田的菜农们运来的,一船一船地叫卖。一般人家腌百十斤,家庭人口多的,腌几百斤,也是有的。我最爱吃也最难忘的是大咸菜煮鱼。说到鱼,那时冬天里农村的鱼也是很少的。河沟多,但一到冬天往往结冰。而且,河都隶属于大队或生产队,没有承包,没有放养,个人没有捕捞权。到了腊月二十以后,大队或生产队请渔民捕捞,一家分几斤。也有村民采用拉扒网、用泥罾子夹等方法,捕得少量小鱼,如虎头鲨、昂刺、黑鱼杆子、鲢鱼、罗汉狗子、刀子鱼头子(小鲫鱼)。奶奶隔几天买一点,与大咸菜煮。大咸菜是鲜的,小鱼更鲜,合起来煮,那鲜到什么程度,难以用文字表述。一顿吃不了,到了下顿就成了鱼冻子。早晨,就着鱼冻喝粥,是无与伦比的享受。

奶奶烧饭做菜时,爷爷很少过问。在饭桌上,少不了指指点点,说咸了说淡了,说汤多了说水窄了,说火候过了点说功夫不到家。多数时候,奶奶不吱声,说得多了,奶奶脸上挂不住,也会嘟哝:就会说,你自己烧烧看。奶奶是全职家庭主妇,照顾爷爷的衣食是奶奶的全部生活。

我常常想,是爷爷成就了奶奶的一手好菜,还是奶奶自己琢磨的?奶奶所做的四季菜就是好吃,就是难忘,纵使山珍海味,奇肴异饌,也不可与之相比。

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 718 号

投稿邮箱:xinfukan@126.com