

# 地铁口的卖花人

□南京 明前茶

自带小马扎的老婆婆坐在地铁口卖花,已经至少是第十个年头了。她看上去起码有70岁了,每到初夏,她都会在这里卖一个多月的花, 栀子花一把一把理好了,扎紧,放在竹篮里,而成双成对的白兰花以及茉莉花串成小挂件,放在一个搪瓷盘子里,上面盖着一块潮湿的白手帕。老太太带着一个小喷壶,不时为花喷点水,白色花朵的清香就在湿润的空气中弥漫开去。

老太太卖花很有意思,白兰花是七块钱三对,两块五买一对,不可以,五块钱买两对,也不可以,栀子花也是如此,一定要十元钱买三把。停下买花的女子企图说服她:谁的办公室有这么多花瓶,谁有这么多襟前的衣扣可以挂花?您真是一个死脑筋,能拆分开来卖,利润还高些。

老太太不急不恼,微笑着说:姑娘,你可以分给周围的人,茶水间里第一个遇见的女同事,或者,中午拼饭的好姐妹。买花人已经四五十岁了,这会儿被慈眉善目的老太太唤作“姑娘”,心里被烫得热乎乎的,不过,还是伶牙俐齿地反驳说:每天早上我在茶水间里第一个遇见的,都是打扫卫生的清洁工阿姨。老太太继续微笑:那就送给她,不要小看清洁工。你看过法国电影《优雅的刺猬》么,里面有一个女主人公,职业是高级公寓的门

房,除了掌管住户的备用钥匙和信件,她还是公寓的清洁工,主要工作就是擦拭所有公共部位的门窗、拖地、运送垃圾,可就是这位看上去又胖又邋遢的人,居然有一个书房,最大的爱好是读托尔斯泰。

老太太的话令买花人惊讶起来,她没有想到,一个做小本生意的老人家,居然还看过这么高深的电影。

5月底,初夏的白色花朵在绵密纷繁的雨中迅速孕育,开始上市。每隔一两天我都会在老太太那里买一次花。老太太细心嘱咐你如何保鲜花朵:白兰花和茉莉花是挂在胸前的,午睡前要把它拿下来,放在一个小碟子上,喷上凉水,这样花朵就不会那么快由白变黄。栀子花拿到办公室以后,要插放在一个矮胖的花瓶里,或大口的茶杯里,去掉大部分叶子,让水浸到花朵下面不到一公分的地方,深水醒花,这样就不会出现花儿耷拉的问题。

老太太说她有退休工资,子女多次劝阻她,不要出来卖花,可是,她亲手带大的孙子,已经升入寄宿高中,儿子媳妇也越来越忙。丈夫病故后,老太太满屋的书都看了很多遍,连平台上的好电影,英语的,法语的,西班牙语、阿根廷语的,只要下面有中文字幕,她都看了好多遍。老太太从前是知识分子,实在不能忍受广场舞的喧

嚣,而寂寞的她,又渴望与人说说话。卖花,就是守着跟人说说话的可能性。

顾客稀疏的时候,老太太会自己用铅丝和老虎钳,一对一对地将白兰花串起。她还说,栀子花直爽率真,泼辣明亮,香得掸都掸不开,它的香味是女高音,茉莉花是女中音,而白兰花就是女低音了。她坐在小马扎上,就像坐在一部香气的交响乐中。白的花,绿的叶,一路走来的街道都浓阴密布,青石板人行道被雨水洗刷得透亮,这一个月,与那些买花的文静女子打交道,是她心情最愉悦的时刻。

她规定,买花必须三串或三把起步,似乎是想治愈某些社恐症患者。我也好,我的同事也好,因为买花,竟开始与天天见面的陌生人打起了交道——总是一板一眼的财务,总是一口浓重乡音的清洁工,总是对舞蹈学员不满意的、外聘来的辅导班教师。她们之前,只是我们生命里无关紧要的过客,而今,因为随手赠送的花朵,我能感觉到我们从前干燥、刻板的关系变得湿润、柔软起来。

老太太的花一般到中午就卖光了,偶尔也会在下班时遇见她,不能过夜的花朵已经开始降价,不过,栀子花十块钱五把,白兰花七块钱四对的格局,依旧没有改变。

## “网红”烧饼

□南京 陆铮铮

在上世纪七八十年代,南京夫子庙贡院街上的新奇芳(“文革”后恢复原名奇芳阁)酥烧饼、永和园(后搬至状元楼附近)和沁园春(位于夫子庙东市南口,后关闭)的黄桥烧饼是当时南京城最有名气和口碑的三家,堪称那个时期的“网红”烧饼。

最先“发迹”的新奇芳酥烧饼因香酥兼备而人气最旺;永和园的黄桥烧饼主要有葱油和芝麻糖心等数个品种,因品种多样拥趸者众;沁园春主打的黄桥烧饼,仅凭其中一款看似简单的香葱口味,芝麻葱油发面食盐以最佳比例融合在烤炉里,锻造出一块块色香味俱全的“蟹壳黄”,后来居然盖过了永和园的葱油烧饼,从当年往往排

队时长1小时以上的人气上看,甚至超过了保持数年人气第一的新奇芳酥烧饼。

记得我第一次下“决心”排队买沁园春烧饼是在学校上课时,教数学的范老师讲圆周率时用粉笔在黑板上画了一个不太圆的圆,忽然问同学们他画的像不像沁园春的黄桥烧饼。紧接着说起他今天起了个大早,为的是赶早第二次到沁园春排队买烧饼,“好吃呀!你们吃过吗?”台下的同学有的使劲点头,更多的只是摇头表示望尘莫及。我听得一下勾起馋虫,下午放学后等不及写作业就奔向了沁园春,不想还有比我来得更早的同学已排在了我的前面……

一晃四十多年过去了,如今大

江南北各类烧饼早已融入金陵古城,口味见仁见智。两家颇有名气的本地品牌烧饼历经多年商标官司纠纷后,忽然在大街小巷开了几十家不同姓氏记号的连锁加盟店,居然人气不减,莫愁湖畔某烧饼店店面不大,坚守二十多年依然门庭若市,而位列中国四大小吃之首的金陵小吃里也已有了小小烧饼的一席之地,美其名曰“鸳鸯烧饼”。故地重游夫子庙,不禁回想起往昔新奇芳一角的烧饼小卖部前一长溜排队的食客,齐刷刷看着店门前打烧饼师傅用火钳从烤炉里不紧不慢地夹起一块块香喷喷的烧饼丢到竹编大筐里,又一个满足于小小口腹之欲的美好清晨仿佛就在昨天。

## 至味芭蕉粽

□四川南充 赢胡川

我对芭蕉粽情有独钟,因为我第一次吃的是芭蕉叶味的粽子。

当时老家没芦苇,端午节包粽子就只有用芭蕉叶来代替。自留地里有几棵粗高大的芭蕉树,芭蕉叶散得开,遮成一片浓荫,芭蕉结香蕉一样的果,但没香蕉好吃,也没香蕉体大,味涩,味淡。

我曾固执认为只有芭蕉叶包的粽子才是正宗,这就好比刚孵化出的小鸡小鸭把睁眼见到的都认作妈妈一样,我认为芭蕉叶包的粽子是天下至味。

坡上,秧苗已青,玉米须黄,芭蕉疯长。初夏了,一切刚刚好,冷热相济,恰巧这时段,农活也闲了,大家可以闲适心情过端午。

这之前,芭蕉树叶常被砍来喂猪,砍得勤,长得快。一到夏天,芭蕉叶就特繁茂,宽大绿叶如张开的旗,随风摇曳。今天芭蕉叶派上了

正规用途。我们去割了些芭蕉叶回来,叶硬扎,先去掉中梗,撕成几段,再剪成或宽或长的形状,焯一下水,让其变软,后摊在笕箕里放冷备用。

母亲拿出家里存放很久的糯米,泡上水,糯米在温水中晶莹饱满起来,一颗一颗,透着油质的光。大抵此时,芭蕉叶已冷却,母亲教我们先把宽芭蕉叶折成漏斗状,然后往漏斗里装糯米,装米是技术活,不能多,多了,粽子会膨胀,少了又会散。一边装,一边用筷子轻轻将糯米压实,装好糯米后,用窄芭蕉叶封口,再用细棉线一圈圈纵横交错地缠、绕。

包粽子,我们笨手笨脚的,不是包多,就是包少,包出来的形状千奇百怪,看着都想笑,满屋子都在笑,那笑,在我们童年里是最无邪的,最欢乐的,这世上恐怕再也

找不到那笑了。

浓绿色粽子在笕箕里一排排堆放,煞是好看。

粽子进锅,盖上笋壳锅盖,柴火在锅底烧,粽子在锅里滚,起码煮上几小时,芭蕉粽才会熟,熟粽飘出的股股清香里,满是芭蕉叶和糯米的味道,那味道从笋壳锅盖的缝隙钻出来,缭绕着弥漫了整个灶屋。锅盖揭开,那味更浓,母亲将粽子打捞起锅,凉在笕箕里。

等会吃,等会再吃。母亲见我们饿龙饿虾偷吃粽子的样子,就敲打我们的头。我们可不管,我们不需要仪式感,我们就想尝新,尝鲜,即使手烫得绯红,嘴烫得起泡。

清纯的芭蕉粽,糯香的芭蕉粽,浸润着妈妈味道的芭蕉粽,香了我整个童年。我永远也忘不了把芭蕉叶撕开那冲鼻而来的芭蕉叶味道。

## 垦荒

□苏州 徐建平

下班后常去厂子附近的乡间散步,满眼绿色让人目不暇接。田岸旁的河滩边,不时见到有老人弯着身子在垦荒种地,不由想起自己少时与垦荒有关的一些事。

上世纪七十年代初,生产队的田间高卧着一块荒凉的坟墩。我当时还小,一个人不敢去,总跟在大人屁股后头。父亲是种田的好把式,农活样样精通。我家兄妹多,父亲为了不让我们挨饿,常常一个人去垦荒,向坟地要粮食。

冬日里,父亲收工后不顾一天的劳累,带着工具去那儿翻地,清除掉土中的砖块石砾,翻好后晒上几天,再去平整;然后撒上小麦种子,并将地再翻一遍,以确保麦种全部埋入土中。又从猪圈里挑去几担猪粪,撒在麦垄上,父亲盼望着来年小麦有个好的收成。

春日里,父亲在老屋后的自留地上培育山芋苗。隔年贮藏好的山芋,从床底下拿出来,切成小块埋入地里,上面用塑料薄膜覆盖好。到了立夏时节,山芋苗已长得郁郁葱葱。

收割好小麦,父亲顶着太阳去坟地翻地,把地整成一垄一垄。傍晚时分,母亲剪好了山芋苗,父亲带上它们和小锹,大姐挑着粪桶,我跟着他们一起去坟地。我们从田岸上径直走过去,父亲很娴熟地用小锹一挖,随手将山芋苗放入土中,很快种好了一垄地。大姐挑着粪桶,从田边的两用沟(放水、排水的泥沟)里挑了一担水,再一勺一勺地往山芋苗上浇水,把它们都

浇透。有时还会在山芋地的沟边种上红豆和绿豆,到了夏天,可以把尚未完全成熟的红豆和绿豆摘下来,放在粥里一起煮,那味道透出一种浓郁的清香。

待山芋苗爬藤后,还要翻藤拔草,这样才能保证山芋长得又大又甜。到了秋天将山芋刨出来,放在砖场上晒一晒,收掉水分,这样就可以放一个冬天。家里地方不大,父亲把山芋码在床底下,放上一段时间,西北风刮起时,变得又脆又甜。每天放学回家,削一只山芋吃,那可是上等的水果。

后来坟墩被生产队整平了,变成了水稻田,父亲又想着法子到河滩边去垦荒。他在河边筑起一道泥坝,围成一个泥潭。谷雨时节种上茭白,秋天稻熟时,潭里的茭白也长得粗壮肥嫩,与毛豆粒一起炒来吃,味道好极。

我成家后,父母也慢慢上了年纪,活做不动了,垦荒的事自然就落到了我们夫妻头上。我家自留地的旁边,有一块低洼的荒地,上面长满了杂草,按照妻子的说法,我把杂草弄干净,在上面种芋艿。农历八月桂花飘香时,芋艿就可以挖出来品尝。吃着亲手种的美物,心里充满了甜蜜感。

每年的插秧季节,我们在自家责任田的沟渠边,割草种毛豆;水稻收割后,要去河滩边种蚕豆。这样的劳作,种的是见缝插针的零碎地,但却能体会到勤俭持家和多出一份收获的快乐。真想再弄一块荒地来开垦种菜呢。

## 虚惊一场

□仪征 张正

一大早,还没有睡醒,就被家里的电话铃吵醒。母亲说,父亲刚刚出门到城里来了,说要检查身体,让我在单位传达室等他,把户口簿带给他;她顺便让父亲给我们捎来一百只鸡蛋。

父亲和母亲住在老家乡下,户口一直和我们在一起,户口簿平常由我们保管。我问检查身体要户口簿干什么,母亲说她也知道,他说要你带给他。

我在单位大门口守候了近半个小时,眼看上班时间快到了,也不见父亲影子。偏偏要出门参加一个会议,不能耽误,我把户口簿交给保安师傅,拜托了对方。

中午开完会回到单位,下车后直奔传达室,保安指着墙角的一小竹篮鸡蛋说,鸡蛋在这,户口簿拿走了。我又随即拨通家里的电话,接电话的是母亲,她说父亲已经回到家,正在猪圈那边喂猪。我悬了半天的心总算放下来。

原来进城前一天,父亲感到嗓子里不舒服,有痒痒的感觉,需要不停地咽唾沫,隐隐地似乎有尖锐的疼痛感。想到身边好几个熟悉的人,在被查出患食道癌之前,都是从嗓子里不舒服开始的,父亲愁得

一夜没有睡踏实,第二天,天一亮就赶到镇上,乘车进城检查。

父亲坚定地认为,进医院看病,户口在哪里,就应该进哪里的医院。所以户口簿是必须要带的。他辛辛苦苦从乡下来,不是为了进各方面医疗条件相对比较好的人民医院,而是为了到我们户口所在地城关镇的卫生院。

我哭笑不得,追问他怎么看的病。他说,就检查嗓子,几十块钱,医生让他吞一种粉粉的东西,然后拍了片子,说没有发现问题。又问他有没有吃比较硬的东西?父亲愣了一下,终于想起来,说吃了,吃了许多锅巴屑子,他舍不得糟掉给猪吃。医生笑了。听到这里,我也笑了。

上周,两个姐姐带小孩回去,母亲用大锅煮饭,炕了一锅好锅巴,整片的锅巴被几个孩子分吃了,肉多嫌肥,剩下的屑屑,谁也不愿吃,父亲不忍心倒给猪吃,糟踏粮食,就自己捧在手心,一点一点嚼碎吞下,没想到,因小失大,锅巴屑太硬,这一点小“便宜”,刮破了他的嗓子。

“没事就好!”我止住笑,完全放下心来。

青石街

777号

NEW SUPPLEMENT

投稿邮箱:xinfukan2@126.com