

秋日劳动

□南京 李玉

南京大学历史学院在城东桦墅村有块劳动实习基地,经过春种、夏耘,在秋天收获的时节,我有幸与三十余名大学生一起劳动了小半个下午。

车行二十多分钟,入村,上山,下坡,过坎,找地。同学们人手一把工具,或锄或镰,迤迤而行,进入被称为“百宝箱”的田地。

蔚蓝的天空下,花虽谢,树仍绿,偶尔点缀的黄叶、红叶,将山谷装扮得多彩多姿。而同学们亮丽的服饰,尤其是他们被太阳晒红的青春的笑脸,则真有点锦上添花的效果。一路说说笑笑,掺和进峡谷树丛中百鸟的欢唱之中,人人都变得激动起来。

先划分小组,再布置任务,开始干活。我比同学自由,来回穿梭着,其实是想将各种活都操作一番。毕竟二十多年没干农活了。

七八个男生和三个女生负责开挖两道水渠,指导劳动的农民大哥,步好尺寸,下好界线,讲好深度,并反复叮嘱劳动要领。同学们边干边领会,“工程”慢慢推进。

地里的冬瓜东一个西一个,掩藏在草丛树叶之下,同学们东找一个西找一个。冬瓜灰不溜秋的,表

面又带有一些小毛刺,女生多不敢下手,还有的不认识是什么瓜。男生倒是敢双手掐瓜,但左扯右拉,也弄不断瓜秧,被女生嘲笑。男生不服:“你们来!”女生只好转向老师“求教”。

不远处,几位女生要将半人高的毛豆秆拔离地面,好像比较费力,我便上前鼓励她们两三个人合力,模仿小时候玩过的“小兔子拔萝卜”游戏,并带领大家唱起那首《拔萝卜》儿歌,让她们伴随着歌曲节奏,一起发力。结果,她们用力过猛,毛豆秆虽然连根拔起,但数人跌坐在地,引来一片大笑。

拔了一大堆毛豆秆之后,同学们开始摘毛豆荚,一颗一颗,一把一把,摘下同样带有茸毛的豆荚,放在筐子里。这是件相对较轻松简单的工作,大家边干边聊,聊到《诗经》里的劳动场面;聊到白居易的《观刈麦》,同学们开始你一句我一句地背了起来:“田家少闲月,五月人倍忙”“夜来南风起,小麦覆陇黄”“妇姑荷箠食,童稚携壶浆”“相随饷田去,丁壮在南冈”“足蒸暑土气,背灼炎天光”“力尽不知热,但惜夏日长”……

我对此诗已忘了大半,只插了两句:“今我何功德,曾不事农桑”“念此私自愧,终日不能忘”,便被同学纠正:“老师,中间还有一句‘吏禄三百石,岁晏有余粮’。”我便自嘲起来:“老师老了,老师在你们这个年龄可以倒背如流。”

“老师吹牛!”一位女生清脆地说完之后,狡黠地笑出了声。我便想方设法让自己“下台”,便说:“老师吹牛的本领倒是没有,不过适度‘吹’一下自己也是有的,比如我最近写了一篇还算有意思的文章,历史学其实是一门很有趣的学问。”

一位同学追问什么文章,我我叫《元宇宙与历史研究》。同学们笑了,连说看了我的文章,受到启发,正在与计算机学院的同学联合进行“元宇宙”与历史研究的文创项目,目前进展顺利,希望我加以指导,我连忙点头。

因为防疫限制,出校时间不能太长,该道回校了。同学们开始整理农具和劳动成果,临别在田间地头列队合照一张,碧绿的菜地、鲜红的旗帜、灿烂的笑脸,那是我见过的最美的合影。

毛豆子打官司

□常州 于晓庆

在苏南,当看到桌上有好几道菜都是用肉做的时,人们准会说这桌菜是肉打官司,若有好几道菜是用鱼做的,便会说是鱼打官司了。

寒露傍晚时分,老班长又在微信朋友圈里晒他就要开吃的下酒菜了,除一碟干切牛肉、一碟油炒花生米外,还有毛豆子炒雪菜和毛豆子炒茭白丝各一碟。看过他发的照片后,我随即用从小就说惯了的“毛豆子打官司”给他发了条评论。

不一会儿,老班长便回应道:“毛豆子正当时。”我看出了他的言外之意,即此时正值吃毛豆子的辰光,多些用毛豆子做的下酒菜不足为奇。他说的没错,寒露前后又是毛豆子正当上市的时候,而它恰恰又是荤素搭配皆宜的“百搭”,既可与鸡鸭鱼肉等做成连荤带素的炒菜,也可与雪菜、茭白、韭菜、青椒、丝瓜等做成纯素的炒菜,所以过去每到吃毛豆子时,农家的饭

桌上常常是“毛豆子打官司”,只不过绝大多数是纯素的罢了。

知晓农事的苏南人都知道,毛豆子分早晚两季,寒露前后上市的是晚毛豆子,早毛豆子则在五六月份就上市了。长足了毛的毛豆子刚剥出来时,颗粒饱满圆润,色泽鲜亮晶莹,看了很养眼,烧熟后吃起来脆中带酥,肥而不腻,蛮饱人口福,若把毛豆子剁碎拌在馄饨和团子馅里,味道好得更没得说。相对而言,晚毛豆子从长出豆棵到结成豆籽要经过整整一个夏天,那时阳光强且日照长,自然比早毛豆子更好吃。

其实毛豆子就是没长熟的黄豆,含有丰富的植物蛋白质,营养价值比较高。在随母亲下放农村的那十多个年头中,村里其他人家生活条件都不太好,日子过得很清苦,每天早饭吃的是自家腌的咸菜、萝卜干和豆瓣酱,中晚两餐吃

的则是自留地上种的当季蔬菜,毛豆子便成了大人小孩补充蛋白质的主要食材。

虽然我家的条件要好得多,但也少吃用毛豆子做的菜,我尤其爱吃毛豆子烧小杂鱼和毛豆子炒咸菜。毛豆子烧小杂鱼是把刚剥出来的新鲜毛豆子和刚从屋后的河塘里捉上来的野生小鱼放在一起烧,毛豆子烧透了特别酥,味道也特别鲜。毛豆子炒咸菜与稀饭是绝配,到了吃毛豆子的时候,家里几乎天天早餐都是就着毛豆子炒咸菜喝粥,我顿顿吃得津津有味。

如今日子好过了,饭桌上的菜肴丰盛多了,几乎不可能再看到“毛豆子打官司”了,我却更爱吃用毛豆子做的菜了,特别是接连在外面应酬吃腻后,回家就着毛豆子炒咸菜喝碗稀饭,那才叫个享受啊。

二宝们

□南京 吉卫明

朋友在朋友圈里晒她家二宝的两个视频,一是吃一张饼子,撕咬、咀嚼、拿开、再撕咬,这个过程中,二宝一直在摇头晃脑地加戏,那么夸张,又那么细腻,尽是表情包。

谁能想到,一个小小小孩儿能在吃最普通不过的食物时,把陶醉这两个字演绎得如此精彩。我给他点赞。另一个是,他新买的发光气球因不慎线断而飞走,到家后才大哭一场。无疑,一路酝酿的悲伤情绪,以及萌芽于内心的抽泣,这一刻他得抓住时机表露出来,得让大人知道自己的委屈。哭了一会儿,妈妈问哭好了没,他说再哭一会儿。

我身边有两个二宝,一个学毛笔字,一个学铅笔字。都是幼儿园中班的。只是没想到学毛笔字的二宝长得那么小,我把他抱在怀里练字,站在凳子上练字。就一年吧,还没出五岁,就在镇子上的书画展

上弄了个三等奖。有人质疑,小家伙在四尺整张宣纸上写两个草书大字,真的么,大笔也拿不动啊。好在我有写字的视频为证,还有在社区活动那种大场面书写大字的视频。他有两句话完全可以算得上语录的级别,一句是我妻子让他歌一歌再写,他回答:“写字累死了也不丢笔!”一句是在得奖拿奖金时,他告诉我,钱得从他的手中过,要让他爷爷知道这是谁的钱。

那个学硬笔的孩子,我将他的字发到社区群,被许多人点赞。一天,我教他练字加快速度,而且不准用橡皮。一个字没写好,继续写第二个、第三个……嗨,终于一个写漂亮了,我立刻叫他停住,用红笔给他打20分。他有点惊讶,看着我,我也看着他,就这么看着。他终于说:“20分?!”我说:“是的。”因为我说过最高分是10分。他得到我的确认后,笑了一小会儿,这

让我吃惊,明明他很兴奋,居然只笑了一小会儿!搁大人身上,得用“定力”这词儿!

还有个常见的二宝是个小姑娘,喜欢跟在哥哥们身后,哥哥们疯跑,她穿着件小裙子便像一朵彩云,被风刮过来刮过去;哥哥们跑累了,爬在粗大的水管子上,她就静静地坐在一边,捡些石子玩。她特喜欢别人的赞美,喊她小美女,她就答应,笑咪咪的仿佛一朵刚开的小花。我说小美女真漂亮,她会叫你看她的花裙子、她的小鞋子、她的两根小辫子,问好看不好看,说好看她就笑。我说哥哥不漂亮,她也笑,笑过了,说:“哥哥不是漂亮,男孩子要说帅。”

我和一个带着二宝的奶奶说现在的二宝们都很聪明,还古怪灵精的。人家说:“噫,你不知道,说不准什么时候就给你弄出个么蛾子,烦哦!”

吃亏是福

□南京 周世青

儿时,常在大街小巷的店里看到郑板桥写的“难得糊涂”“吃亏是福”的匾额,却不大明白意思,尤其不理解“吃亏是福”的含义。长大了,年齿渐长,不仅理解了,而且还多次亲身经历了这类“福”事。

大约二十年前,我的一位小学同学从合肥来宁。为了聚会,我使出浑身解数,调动各种关系,竟然联系上了近二十位小学同学。聚会时,大家激情相拥,执手相看,话语绵绵,把酒言欢。如此热烈的场面,谁请客已经不重要了,我这买单的当然也没必要多说。多少年以后,同学们谈起那次饭局总以为是另一位同学做东的,因为聚会的酒店毗邻他工作的单位。花了钱同学并不知道,在某种意义上说是“吃亏”了,我安慰自己“吃亏是福”。

无独有偶,十年前我又当了一次“无名英雄”。我在南师读书时的一位同班同学毕业回乡,教了不到一年的书,便另辟蹊径改行钻研起核雕艺术,四十多年的痴迷与坚守使他成为国内核雕界的领军者。那年夏秋之交,他邀请大学同窗三十余人前往苏州厂里参观。彼时我在铁路任职,主动承担往返交通的任务。原打算高铁来回,后改用旅游大巴,本人自掏腰包去外汽公司租用。为方便同学上车,我让汽车在草场门附近等候。此地远离铁路

分局,而在班上另一同学单位的大门口。这回又让不知实情的同学误会了。

上世纪70年代初,我随父母下放苏北,在泗阳县某中学读了两年高中。1978年恢复高考,我考回南京,毕业后即在宁工作。去年春暖花开的季节,我和另一位在宁的高中同学共邀同学来南京一聚。我们各自发挥优势,定酒店我来,凭着多年的关系,精选菜肴并自购海参请厨师加工;酒水则由那位同学从侄儿店里以批发价进的。那天中午,在酒店最大的豪华包间里,二十多位高中同学和部分家属围坐在一起,欢声笑语、气氛热烈。我和那位同学虽投入了不少的精力和一定的财力,但创设了如此热烈的氛围感到欣慰,甚至还有些成就感。然而,一年以后,我耳朵里刮到那次聚会的费用是某同学一人承担的传言,顿觉惊诧莫名。这“亏”吃的有点大,享这样的“福”有点让人受不了。

有时,我也会问自己,怎么老记着你做的好事被错记到了他人头上,难道就没有别人做的好事误记到你头上的吗?根源还是缺乏甘于“吃亏”的精神。由此看来,要享受“吃亏”的“福”关键在于“难得糊涂”,在于调整好自己的心态,一个经得起吃亏的人才是真正的有福之人。

糝糝面

□陕西西安 马小江

过了寒露,一场又一场秋雨把遗留在人间的最后一点暑气冲刷得一干二净。此时,地里的秋粮已收获到家,勤快人家里的玉米已经晒干,磨成玉米糝出现在餐桌上。现在生活条件好了,吃玉米糝只在早上熬稀饭时尝个新鲜。

上世纪80年代以前,乡下人手里的粮食并不宽余,平日里的主食以玉米这些粗粮为主。糝糝面,是母亲常做的拿手饭。

到了下午做饭的时候,母亲先和上一块麦面,揉光扎硬,在盆里饧上一会儿,用擀面杖在案板上擀开。接着,将擀好的面折成两层,一手捉刀,一手扶着擀杖,由外向内,随着擀杖慢慢滚动,刀紧贴着擀杖,擀出来的面又细又长,放在案上。在一旁打着下手的父亲,也按时把水烧开了。然后,母亲从案上转到了锅台,用碗舀上小半碗玉米糝。左手往开水锅里一抖一抖地倒着,同时,右手用筷子在锅里不停地沿逆时针方向搅动着。

约莫过上二十来分钟,糝糝熟到八成了,母亲十分麻利地将面条下进锅里。用筷子慢慢搅上两转,面条在稀稀的玉米糝里慢慢地煮

着,咕嘟咕嘟,一声接着一声,几煎过后,面条随着玉米糝一同熟了。不知道什么时候,葱花或者蒜苗已经切好,放置在案上的碗里了。父亲取来那个又黑又大的铁勺,倒上少许黄亮亮的菜油,左手掌勺放进锅下的灶火上,右手拉着风箱烧了起来。等到一股油香味从铁勺里散发出来的时候,父亲迅速从锅底抽出铁勺,放在锅台上。母亲便把切好的葱花或蒜苗,快速倒进盛着煎油的铁勺里,随着“滋啦”一声,灶房里便会飘出一股带有葱蒜的油香味。母亲用筷子搅几下,从父亲手里接过铁勺直接倒进锅里。然后,母亲再往锅里调上适量的盐和调料。紧接着用筷子在锅里搅上几转,葱花油和调料均匀地在锅里扩散开来。糝糝面上泛起星星点点的绿色,散发出来诱人的香味。

那年月里,糝糝面通常从深秋吃到来年开春。在粮食较为短缺的岁月里,它伴着庄户人度过了那段苦焦的日子。后来,有人给糝糝面起了一个富有诗意的名字叫“鲤鱼钻沙”。

时光荏苒,岁月如梭,如今糝糝面倒成了稀罕的吃食。

青石街

NEW SUPPLEMENT 883 号

投稿邮箱:xinfukan@126.com