

# 轻轻地走

□南京 吴晓平

一个拿笔杆子的新闻人,误入“歧途”,玩嘴20年,今天正式告别主持人岗位。不想悲切切与同事一作别,更不想举办任何告别仪式,我悄悄离开了电视台。

心底还有几分诗情画意的,“轻轻地我走了,正如我轻轻地来”,徐志摩这句迷倒万千少男少女的诗句,此刻在我苍老的心底回响。是啊,遥想当年我离开报社,也是万分不得已,只能悄悄来电视台栖身,连多年打拼挣下的职称职务都不要了,只求混到退休而已。孰料我这个连普通话都说不好的主持人,居然一夜走红,在南京城也算一档头牌节目了。清楚记得一年后台领导给我年薪时,搔着后脑勺说:抱歉啊老吴,我们来时协议都签过了,只能按你原来的薪资报酬拿钱。我也没想到你的节目会这么火,收视率这么高,一下子把我们频道提升成主流频道,广告收入还翻了几个跟头。按理说我现在给你这点儿钱说不过去,可是……我看他吞吞吐吐,眉头皱得能拧出水来,就打断他说:不要可是可是的,说好的事情就按说好的办。我就是个搞新闻的,能有平台实现自己新闻理想,不给你们添麻烦就

# 一碟雪菜暖寒冬

□宝应 陆金美

亲戚送来几罐腌制的雪菜,据他说,今年的小雪天气特好,腌制的雪菜不仅颜色鲜绿、清脆爽口、饱满多汁,而且味道极其鲜美。在他的撺掇下,我打开一罐,整个厨房顿时充满雪菜的浓郁味道。

雪菜,在老家乡下家家户户的菜园里都长有一块,它秋天种植,经历60多天的阳光雨露,长到小雪,此菜生长得十分秀气,挺拔的身躯,顶着锯齿状的绿叶,在菜园里特别显眼。经霜后,叶梗由绿变红,老人家又叫它“雪里蕻”。雪菜虽然口感清香,但苦辣味较重,老人家一般不直接食用,而用它腌制咸菜。

小雪腌菜是老家人的习俗。挑个晴日,母亲系上蓝布围裙,套上护袖,拿着镰刀,到菜园里割雪菜。之后摊在柴帘子上晒太阳,晒上两三个日头,晒瘦了,晒蔫了,就可以腌咸菜了。

母亲把晾干水分的雪菜以十

好,钱不钱的无所谓!

并非客气,也不是谦虚。就以我档节目的制片主任许芳来说,初见面还是个皮肤白皙、身材妖娆的小姑娘,20年弹指一挥间,如今已是饱经风霜的中年女性了。记得一开始,我每晚回家还看自己的节目,哪里说得不妥,哪些地方结巴了,我抓起电话就跟她沟通,第二天好改进。后来发现说话经常被删,删掉前言不搭后语,我也会冲她发脾气,她嗷嗷嘴,不解释。她晓得我脾气,火冲上来,阎王老子也不买账。等火头过去,气消了,也就算了。

写字台上,有一盆小红花,是绒线编的,绿茎黄蕊,白盆褐土,都是细绒编织而成。这花是张莎莎送的,她是“听我韶韶”粉丝群的群友,也是我的忠实观众。类似小礼物我有很多,在岗20年,从夏天的折扇到冬天的棉帽棉鞋,这些年热心观众送我很多。我很后悔,没有在我节目最火的时候离开。那时观众对我多好啊,一次在山西路广场,观众围了里三层、外三层。要不是出动十几个城管开路,我差点挤不出人群!每天打开网络,观众的热情扑面而来,有赞扬的,有商

榷的,还有大量投诉的。他们对舆论监督充满信心,他们甚至认为我老吴无所不能。有的观众到办公室送锦旗,还有喜欢我的观众,甚至去雪域高原,想为我结束生命。临走前,她将钱都寄到电视台,只求在死前见我一面。记得那一次我整整忙活了一个星期,为挽回一个素昧平生的年轻观众,为挽救一个无辜的生命,从南京警方到拉萨警方,我打了无数电话,最终将她从西藏劝回。怕引起误会,我是请熟悉她的网友“蜜蜂妈”陪我一一道去机场接她回来的。那是一个冬天的夜里,朔风凛冽,寒气逼人,她下了飞机,轻轻走到我面前,将身上的大衣脱下,披在我身上,还哆嗦着嘴唇问:“吴老师,你阿冷啊?”

室外气温零下5度,玻璃上结着美丽的窗花。今年夏天特别热,今年冬天寒潮一波波,发烧感冒人特别多,感觉也特别冷!呼出一口迷蒙的热气,我想,我该走了——沉舟侧畔千帆过,病树前头万木春,一个身心俱疲、老病缠身的城南小老头儿即将告别他曾经叱咤风云的舞台,大千世界的生活仍将一成不变地继续下去——我轻轻地走,不带走一片云彩……

戚朋友的主菜。那时经济条件差,若有亲戚朋友来,雪菜烧豆腐足见家里待客的厚道。等饭菜烧好,摆上酒杯,还不忘拿只碗倒入自家做的辣椒酱,然后一盆热气腾腾的雪菜烧豆腐端上了桌。主人和客人喝着小酒,大咸菜蘸辣椒酱,感觉特别好吃。

雪菜是菜中百搭,无论搭配何种食材,都能做出美味的乡土小菜。如雪菜炒鸡蛋、雪菜炒小藕、雪菜烧肉、雪菜烧鸡子、雪菜烧百页、雪菜煮鱼等等,十分好吃。

现如今,人们对雪菜更加青睐,开始研究它的营养价值。雪菜也因此作为一种时尚食品,出现在大小酒店的餐桌上,雪菜烧野兔肉、雪菜炒肉丝、雪菜蒸扣肉、雪菜烧银鱼,应有尽有。

这个冬天,一碗粥,一碟雪菜加点辣椒酱,喝口粥,吃筷雪菜拌辣椒,辣得暖和和的,便不觉得寒冷了。

娘家陪嫁过来的铜炉,黄澄澄的,虽然没有堂姐家那只铜炉的古色古香,但铜炉的基本功能没有缺失。

儿子是在农历十一月出生的。那个年代,没有空调和电热取暖器。母亲将铜炉过火,加上木炭,放到妻子身边取暖。妻子额头上扎着一块手帕,边喂奶,边操弄着铜炉上的尿布。儿子每次换下来的尿布洗干净后,都是放在铜炉盖上及时烘干的。铜炉盖上的尿布蒸发出一股股水汽,屋内常常散发出一股婴儿的尿骚味儿,可那是一股特殊的幸福味道。

铜炉一直暖着人心。它在我心中烙下了深刻的印记,黄澄澄的。

# 老街

□辽宁阜新 王宏亮

故乡的老街,老成一把奶奶偃着晒暖的藤椅,经年的依靠,藤条闪着光亮。印象里,她老人家似会说话的古董,永远坐在午后柔光的时光里,絮叨陈年旧事。

小镇不大,老街也只斜斜窄窄的一条,进口望着出口。各式各样的老摊子,在逼仄的街道两旁摆开阵仗,陈列的物件透着老气:腌咸菜的坛坛罐罐、日用的筐篮、简单的衣服鞋帽、薯蓣菜蔬,还有观之洁白、抚之柔嫩的豆腐,老汉的豆腐车一来,街坊就三五成群围上来,闹哄哄的,充满了小人物的凡俗喜乐。

老街最抚慰人心的,莫过于热腾腾的烟火气。记得一个炒坚果的小铺,门前是砖砌的底灶,灶里是橘红的硬木火焰,灶上一口黑锅彰显斑驳的旧物之美。锅灶里被主人炙烤过的白沙,绵软、细密,主人做炒栗子,不是干炒,而是沙子掺糖结成大大小小的颗粒,一把大铁铲,“哗啦哗啦”地翻炒。间或有板栗爆裂的声响,与老街的喧闹和小孩子的嬉笑纠缠在一起。小孩子没有不爱吃板栗的,三五毛票,换来牛皮纸包裹的一撮美食。扯掉麻绳,趁热咬上一颗,齿颊间生出甜润与香气。有时候舍不得吃完,就藏在被窝里保温。奶奶看见了,瘪着嘴笑:“小孩从东跑到西,老街的栗子数第一。”

老街的尽头有家“老面厨”面馆,师傅是多年的厨师,做的面条很有特点,看似清汤寡水,漂着几片香菜叶点缀,可是一筷子插下去,准能浮上五六块方方正正的鸡肉来。面条有滋味,不腻人,积攒了很多老主顾。初中时,为了赶早自习,来不及在家里吃饭,奶奶就塞给我十块私房钱,嘱我去面馆吃。那段时间,在面条氤氲的热气

# 接娃

□南京 甘树伟

不知道从何时起,接娃放学成了每个家庭的重要任务。快到放学时间,校门口的路边就停满了各种各样的自行车、电动车、小轿车。接娃的家长们在讨论不完的话题,孩子的成绩、菜场的价格、大街小巷里的琐事……

我们家离学校很近,记得孩子刚上小学时,工作原因我只送不接。骑的那辆自行车后架又硬又不平整,坐上去很不舒服,孩子也没有太高要求,只对我说:“爸爸,要是能在自行车后面加个宝宝椅就好了。”我和妻子商议买了辆电动自行车,接娃专用。

后来我偶尔能抽空去接娃,孩子已经三年级了。每次接娃,我先喊一声娃的名字或向她招招手,她便开心地走向我,双手用力,身子轻轻向上一跃便如释重负般把沉重的书包甩给了我。我把书包放在电动自行车的脚踏板上,孩子轻松一跳便坐在电动自行车的后座上,那动作熟练而又默契,不用任何言

语。透过临街的小玻璃窗,观察早起为生活奔波的人,不免感叹,“莫道君行早,更有早行人。”连汤带水囫圇而过,匆匆去学校,感觉特别有奔头。工作以后,偶尔出差,有时候想简单吃一口,就找附近的面馆,万千滋味,都没有让人味蕾一震的感觉。或许吧,你把心捧在手里,便能一下子洞明,爱的是一种老滋味,爱街头的一株蒲葵,一棵馒头柳,一缕袅袅而起的炊烟,情至深时,莫不如此。

虽是面条馆,有时为了揽过路的生意,也做家常菜。烫一壶酒,喝酒之人,是无须多言的老友,一碗花生米,一碟小咸菜,离家在外的人偶尔喝出两行老泪花。街口小店,与陌生人的一段往事有了曼妙的联系,它的温馨为漂泊的旅人带去一丝暖心的慰藉。

想起奶奶讲的一个笑话,那时她在老街摆摊卖梨,因为有零散的活计,就用硬纸板写个价签,放个简易的小秤在外面,她不守摊,过路人自己上阵。有段时间生意出奇的好,把奶奶弄得莫名其妙。后来好奇的邻居偷偷问了买梨的过路人才知道,奶奶把秋梨的秋字,禾与火写颠倒了,大家一致认为没吃过这种梨,所以想买来尝尝。我们在一旁起哄,那就将错就错呀,岂不发了家。奶奶露出女孩般的羞赧,“拉倒吧,丢死人了,满世界都知道我是白字先生了。”奶奶的故事,在老街的波澜不惊里注入鲜活的气息,淡而有趣。

奶奶终于老得隐藏在老街的风尘里,她走后,父母都随我进了城,老街成了记忆里没有结尾的诗行。脑海里,时常浮现那把油亮的藤椅,讲故事的老人与一阵清风,一墙光影,相视无言。

老街之美,美在前缘。

# 铜炉记忆

□泰州 潘福平

一场大雪过后,屋檐下悬挂的冰凌足有一尺多长。大人们都去了生产队的集体仓库学习,我和堂姐两人围着祖传下来的铜炉取暖,四只小手在铜炉盖上,上下争抢着。

铜炉底部有一圈两指宽的厚铜条做成的圆底座,上面有一个圆鼓鼓的肚子,铜炉盖上均匀地排立着一只只小圆孔,炉子身上焊接着一个半圆形可活动的手提铜把子。每当我用堂姐要用铜炉取暖时,堂姐总是用小锹从烧锅的灶膛里铲出煮饭时的余火,放在铜炉最底部做引火,然后在上面先撒些茅草,待茅草冒烟,着了,再放上一些先前在灶膛里没有完全燃烧完、用水

浇灭的小木炭。它们会在铜炉里慢慢释放热量。

霜前冷,雪后寒。这话一点儿不假。屋上的白雪一直不肯消融,冰凌在屋檐下越拉越长。我和堂姐天天围着铜炉转,铜炉盖上放块布头在上面焐手,两人还因各自取暖的时间长短常常吵架,直径一尺不到的铜炉盖上要同时放下四只小手,肯定得有个上下之分。这不是重点,重点是为了抢先吃到在铜炉里炸的蚕豆。只要一听到铜炉里“啾”的一声响,就预示着有一只蚕豆熟了,小手在下面的人可以先掀开铜炉盖抢吃到蚕豆。为此,我没和堂姐少生气、争吵。

我和妻子结婚,也见到了妻子

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 921号

投稿邮箱:xinfukan2@126.com