

# 郭奶奶与花

□山东青岛 胡春华

旧时的街旁庭院,大都会种植着花草草,再不济的院落里也会在窗下栽满了茄子辣椒等菜蔬的秧苗。可是这种花,却不是一件易事,谁种谁知道,其中的学问真是太大了,并不是只要把秧苗栽种到泥土里,就可以成活开花。

在多年前的一个冬日,楼下的郭奶奶家,在一楼的院落里种满了花草草,尤其是有几棵月季花居然长成了小树一般,还有紧贴墙根儿的一排藤萝竟然攀爬到我二楼的窗户上。每年的夏日来临,郭奶奶家的庭院里鲜花锦簇,姹紫嫣红,暗香浮动,羡慕了邻居们,更令一帮爱美的女孩们垂涎欲滴。

郭奶奶家的院门,在白日子里都是大敞着,任由邻居们随时进来赏花拍照,院中的小石桌上摆放着茶水和葡萄瓜果,那是为孩子们准备的。至今,那些在郭奶奶家的花树

前拍下的照片,还留存在厚厚的相册里,红花绿叶间光影浮动,映照着一张张稚嫩的笑脸,葱茏的碧枝上盛放着或殷红、或粉嫩的花朵。

数年后的一个冬日,我在胡同口遇见郭爷爷,他推着自行车,后座上夹着一棵包裹严实的花苗,从露出的枝叶看得出来,那是一棵养殖多年茁壮的月季。郭爷爷说,他本来是没有耐心侍弄花草的,可是如今郭奶奶腿脚不太便利,有时下床都需要搀扶,所以他只好学着去照料那些花木,好让郭奶奶看着高兴。

我跟着郭爷爷走进他家的院落里,郭奶奶正拄着拐杖,靠在窗前的花影下晒太阳,看见郭爷爷手里的花苗,顿时喜笑颜开,蹒跚着脚步走过去,一手拎起那株月季,连连赞叹着好花。郭爷爷转身去墙角拿过一把铁锹,在原先一株花树旁刨了个坑,在郭奶奶的唠叨和监督下,把裹着泥土的月季花栽种好,脸上溢满宠溺的笑容,像是一个听话的小孩子。

我指望完郭奶奶,走出院门,转身回望时,郭奶奶还在对着郭爷爷指手画脚,伸手指了指地上的一包花土,又指了指那棵刚栽种好的月季,喋喋不休地在说着什么。郭爷爷高大的身躯,不断地点头哈腰,陪着笑脸搬来一张藤椅,扶着郭奶奶慢慢坐下来,躬身拿起那包花土小心地撕开,均匀地洒在树根的四围。

如今的我,也会在阳台上蔚花弄草,但养育的都是一些普通易活的花,比如四季常开的太阳花,不必耗费过多精力去养护,便可在春夏秋冬欣赏到五颜六色的小花。每到花草肆意开放时,我心里总是会想起从前爱花如命的郭奶奶,还有那一院落的繁花似锦。

# 跳槽

□高邮 姚正安

那天一早在小区内散步,遇见了多日不见的李先生。我有点兴奋,紧走几步,站到李先生面前,拱手问好。埋头走路李先生猛抬起头,愣了一下,“噢”了一声,还以拱手。

李先生从政府综合部门中层位置上退休,年近七十,生性豪爽,与大小都合得来。工作时我们就认识了,不想,几年前住到了同一小区,而且是邻居,就成了无话不谈的朋友。虽然彼此都戴着大大的口罩,但我从李先生的语气中,从他锁着的双眉上,还是感到李先生不是很好,隐隐觉得他心里有什么事。

“哎——”听我如此问,李先生长长地叹口气,“儿子在上海工作,今年三十六了,没谈对象,这也就算了。我们生子迟,你嫂子急啊,我说婚姻要有缘分,勉强不得。最近,儿子电话说,准备跳槽。我心里有点烦。”

李先生的儿子我是知道的,985本硕连读,小区内凡与李先生熟悉的,都把他儿子作为榜样教育子女。听说他硕士毕业后,考进一家央企工作,收入挺高的,而且,不到三年户口就落地了。

“跳槽就跳槽呗,像他那样的

学历,只能越跳越高,越跳越好。”

“你是不知道啊,他才工作十年,已经是第四次跳槽了。”

“啊,第四次啦,为什么?”我有点吃惊。

李先生挠挠头,想抹了口罩,迅即垂下右手,语速很快地向我介绍。

他儿子硕士毕业后,考到了一家央企,收入高,待遇也好。可是工作三年,儿子跳槽了,理由是,央企论资排辈,讲关系,混圈子,干得再好,也只是多点钱,想晋升,难乎其难。李先生一听,也没说什么,任由其跳槽。跳到一家上市公司,收入是比央企高出很多,对方对他儿子也很器重,两年时间就提拔为部门副总。可是,四年后,他儿子还是走了。他儿子的解释是,加班是常态,老板将员工当作流水线上的零件,只要效率,没有关爱,一有不顺,还破口大骂。他儿子感到没有尊严。他儿子到一家规模稍小些的上市公司应聘,人家看了他的简历,非常满意,答应了很多优惠条件。但也仅仅工作了两年多,这次又准备跳槽了。跳槽的原因是,这家企业是标准的家族制企业,重要部门关键岗位都被三亲六眷把持着,上

项目搞建设,靠拍脑袋拍大腿。李先生的儿子感到在这家企业干下去,没有未来。

李先生显得无可奈何,说:“儿子说的也可能是实话,但是,哪家企业十全十美呢?你用十分挑剔的眼光看人看事,不会有好人,也不会有好事。年轻人要有韧劲,也要有定力,这么大岁数,还跳来跳去,何时才能安身。有个岗位不容易啊!”

李先生所说是道理的,世间没有完美的人,也没有完美的企业。但是,跳槽与否,主动权在当事人手里,其他人只能建议。

我劝李先生:“牛大自耕田,你儿子是材生,又有十年的工作经验,跳与不跳,让他自己做主,你又何必着急呢?”

“着急有用吗?也只能听之任之了。蒙你吉言,但愿越跳越好。”李先生对儿子屡屡跳槽,是反感的,也是忧虑的,但无计可施,只能反过来宽慰自己。

我想,不光李先生,任何父母对子女的择业乃至婚姻,至多只是参谋。

我和李先生相互拱拱手,各自散步去了。

# 过年的味道

□宿迁 卢耀东

小时有句俗语:小孩巴过年,大人怕花钱。过去把过年称为年关,对大人来说确实是一道关口。要给孩子添置衣裳,要购置年货,要给亲戚长辈送礼。总之,要做很多花钱的事情。一年下来的积蓄是否经得起花费是大人心的心结。

老家是腊月二十三祭灶,我也曾为之得意,因为有“官三民四”之说。关键从这一天开始,就进入过年的倒计时了,早就巴望的年就要到了。据说,祭灶是灶神上天的日子,所以得弄糖饼粘住灶神的嘴,防止他到玉帝那儿说坏话。至于灶神吃得怎么样我不知道。反正,我就可以敞开肚皮吃得肚子溜圆。其后,从大年三十开始,就是吃过玩玩过吃,一直到正月十五过后,饭菜就戛然而恢复原状。

其实,过了初五,家里的饭菜质量就开始下降了。所以,那时拜年都得抢在初五之前。原则上初一必须是必须在家,初二始,就可以走亲戚了。常去的就是外婆家和姑姑家,见面都是一些吉祥话。见到长辈,趴倒就是磕头。压岁钱自然有的,好像大多是两角钱。年后,凑起来交给母亲,就能为我添件衣裳。有次,钱不够,只能买半块布料。母亲就把往年剩下的一块布料拿来,为我做了一条前后颜色不一的裤子,还美其名曰:鸳鸯裤。

让我现在想来依然觉着发糗的是,我跟着村里的孩子去挨家挨户拜年,也像其他孩子一样见到大人就跪倒磕头。结果他们慌得赶忙拦阻。原来,我虽然年龄小,但辈分在村里很高。别看很多人胡子都白了,论辈分都得叫我爷,甚至更高。懵懂的我不知道这个事,回家后奶奶说我是人小骨头尊。虽然没有完全明白,但从那以后,我就不随便给人磕头了。不过,那次磕头,我获得了比别的小朋友更多的爆米花和糖豆。心里还是美滋滋的。

我祖父曾是个私塾先生,写得一手好字。过年前,祖父会买来红

纸写对联,依然用老式的砚台研墨。祖父的字刚劲有力,沉稳大气,村里人都喜欢请他写,他也来者不拒,尽管倒贴了不少纸墨。我为祖父打下手,帮他按住裁好的红纸,便于他书写。写好的对联,我把它们按顺序排放,晾干墨迹。贴春联了,我端着浆糊,有时还能提醒祖父对联有没有贴正。祖父总会摸着我的头,夸我能干,我心里乐开了花。

那时,没有春晚。三十晚上最重要的事就是守岁,然后在新年来临之前燃放鞭炮。祖父会在堂屋的正中间摆放一个硕大的泥质火盆。火盆旁边堆着一擦劈柴,树根是最耐燃的。祖父穿着一件洗得干干净净的蓝色旧大衣,正襟危坐,也不言语。不时用木棍拨弄柴火,溅起的火星四散开来,火焰上蹿,火光映红了大家的脸庞和虔诚。我本来是要陪着祖父守岁的,打算自己亲手燃放接天地的鞭炮,可是没有一次坚持住的,不得不爬上床,等醒来,鞭炮早已放过了。心里有些悻悻,发狠明年一定坚持到底。明年复明年,直至祖父离开人世,终究也没有实现自己的心愿。

过年是有规矩的。年三十晚上,母亲会在我们的床头摆上糕点和苹果,寓意步步高升和平平安安。第二天醒来之前必须先吃掉这些东西才能说话。所有的鞋子都是翻过来盖在地上,防止瘟神进来。大年初一忌讳最多,开口都要吉利话。吃饭时,第一筷必须是鱼,寓意年年有余。第二筷必须是豆腐,寓意生活富裕。而且不能汤泡米饭,否则会在收获季节遇上大雨涝沱。放在供桌上的饭菜,是断不能碰的,那是供奉先人的。餐前,祖父会一边烧纸钱一边念念有词,然后倒一杯酒洒在灰烬上,再夹一些鱼肉放在上面。全家人都得向着祖先的牌位磕头,礼毕,才可以上桌吃饭。

这些都是储存在我记忆里的年味,现在依然沁人心脾。

# 晓庄立交桥

□南京 刘天资

南京城北有个地方叫晓庄,提到晓庄,人们自然想到陶行知,想到晓庄学校,想到晓庄学院。

晓庄,是南京重要的交通要道,从这里进出南京主城十分方便。因为是要道,车辆都往这里跑。不长时间,这里堵得慌。提到晓庄,司机把头摇。马路不能承受车辆之重,修了又补,补了又修。家距晓庄一站路,从前一出门,就是围挡。弯弯曲曲,曲曲弯弯。

我们早也盼,晚也盼,望穿双眼:立交桥,早建好。

才听人说,立交桥,已建好,赶忙往晓庄跑。和燕路变成通衢大道,一头连着一号地铁北延线入地口,一头连着立交桥,开阔壮观。步行至桥下,仰望,就见飞龙在天,相互缠绕,舞姿翩翩,韵律悠扬。平视,立柱林立,气宇轩昂,彼此呼应,各据一方。于是余有叹焉:昔日的晓庄这个蕞尔小镇,如今华丽转身。

转身,向南,家就在前方。暮色渐起,华灯初上,我禁不住浮想联翩。我曾到晋祠一游,晋祠的“鱼沼飞梁”就有中国最古老的“立交”,现在的建设者一定在此获得过灵感。立交桥的最初设计者一定到过我的家乡,家乡有条河,河水流到山边,就站立起来,成为一道瀑布,瀑布上,天天有彩虹照耀。

和燕路过江隧道已经通车。妻子说,看着车辆在立交桥上,风驰电掣,呼啸而过,心里特爽,我们要常来。

# 竹溪蒸盆

□辽宁岫岩 刘忠民

在湖北省竹溪县,蒸盆菜绝对是首屈一指的招牌菜,既寓意着丰收、喜庆、团圆,又象征着勤劳人家的生活蒸蒸日上、阖家幸福。

新春佳节期间,竹溪人把他们一年辛勤劳作所得的精华——土猪肉、土鸡肉、土豆、菌菇等食材细细加工,次第集于一盆之中,以蒸的方式精心烹调,使各种食材在色、香、味、形、营养上达到高度融合,散溢出浓郁的乡情村韵与亲情挚爱。

烹饪竹溪蒸盆的工具是一个胎体浑厚、可盛装八九斤重食材的土制陶盆,宽敞的盆口不但有利于吸纳蒸锅的热量,还给人一种饱满、包融、沉稳、大气的亲和力。

竹溪蒸盆用料讲究。土猪肉肉切块,散养的土鸡肉剁块,新鲜的土豆、山药、胡萝卜切滚刀块,焯水

香菇、金针菇、竹笋摘洗干净,土鸡蛋打散,摊成茶碗盖大小的圆饼,投进一小团瘦肉馅,用筷子束成“钱袋子”状,精工细做的豆油卷横切成段,这些土特产原料本来已经够丰富的了,但厚道热诚的竹溪人还是觉得劲道不足,他们准备了党参、当归、枸杞、桂皮等中草药调料,让蒸盆的营养更加丰富。

当一切原料准备就绪,经验丰富的主人将腊猪肉块、鸡肉块首先放入陶盆中,用盐、味精、料酒稍稍腌制后,添加适量山泉水,放入笼屉,干柴烈火蒸制1小时,待肉块半熟时,再放入土豆块、山药块、胡萝卜块和香菇、金针菇以及党参、当归、枸杞等药材,葱、姜、干红椒等调料,然后回笼再蒸1小时。最后一道工序是将“钱袋子”、豆油卷、菠菜在蒸盆的表面

交替码摆,形成的图案错落有致,观感悦目,再上屉焖制10分钟左右,如此“分批装料,两蒸一焖”过后,一盆色彩丰富、鲜香味美的竹溪蒸盆就大功告成了。

竹溪蒸盆的最大特点是:它既是一道肥而不腻的靓汤,又是以靓汤的形式呈现的一道丰盛大菜。所以,上品的竹溪蒸盆一定要汤清、味醇、色鲜、汤菜一体,颇能代表竹溪菜讲究色香味融合的风格。

单品那蒸盆之色,陶盆外围黄灿灿的“钱袋子”,犹如一片片鲜艳的花瓣,翠绿的菠菜,似衬托的绿叶,红的胡萝卜块,淡黄的土豆块、棕色的圆香菇、丝状的白金针菇,粉红的腊猪肉、鲜嫩的鸡块,各色食材组合、搭配在一盆之中,已经不仅仅是一道菜那么简单了,更体现的是主人的用心用情。

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 933号

投稿邮箱:xinfukan@126.com