

不期而遇回南天

□上海 高资悦

太阳出走了,湿漉漉的回南天悄无声息地在广东登陆了。一连好几天,天都是灰蒙蒙的,那偶尔晃下的阳光,稀疏得可怜。可偏偏,这样的天是下不下雨来的,就好像赌气的小女生一样。太阳不出来,她也不出来。憋得眼泪在眼眶里打转,但就是落不下来,水汽氤氲的——倒不如大哭一场,让眼泪都坠在地上,砸在地上坑坑洼洼的,天倒也能晴了。

我在这样的天气里忽然变得无所适从。细数在外求学的日子,我已经五六年没有经历过回南天了。夏虫不可语冰,那又要怎么和一个只记得故乡的夏和冬的学子,来形容那些浮于字面的春秋呢。还记得妈妈每年都会如期地告诉我,家里又变得潮湿了。而那时的我正处北京的冬末,风刮得脸上生疼。湿度表上的刻度参差,赶得上我和家的距离。

今年例外,我迟迟未离乡,不期而遇了这回南天。

偷得清闲的下午,我坐在阳台的摇椅上休憩。风是湿漉漉的,像

拧不出水滴的抹布。树叶婆娑,争吵着让枝头赶紧冒出新芽,小鸟叽喳,是在投诉它羽毛上的湿气吗?

倘若这是个晴朗的春天,那此起彼伏的声音该是一曲低婉的交响乐吧,可现在,倒也不知道它们是为谁而唱了。

身后传来的吱吱呀呀的推门声,不显突兀——是外婆。就这短短的一下午,她好几次地推开了阳台的门。声音从门缝轨道里挤出来,外婆颤颤巍巍地迈过门缝。她倒不是来看我的,而是来察看阳台上晒着的衣服。她身子矮,伸手只能够得着垂下的一方衣角。但只要需要摸摸那衣角,她便知道衣服还没晒干。晒了好几天了,天公不肯作美,她只能失望地摇头,祈祷下一次再来看的时候,能好一点。

她摇晃着身子离开阳台,只是好像那原本寄居在衣服上的水珠,不自觉地爬上了她原本就佝偻的背上。每摸一次衣服,她的背又被水珠压得更弯了一些,直到她就像鞠躬低了头似的,水珠才肯罢休。

回南天的水汽蒙在眼前,倒让东西看得也不清楚了。外婆的身影重重叠叠,我好似看到了年轻时照片里的她。那时候知青下乡,她每天便也是这样,低着头弯着腰,检查田里的庄稼。

大抵是看天吃饭,知天而作的日子不曾离去,我们在老天爷面前还是得弯着腰,还是得年复一年、日复一日地服从他的意志。东升西落,春去秋来,年华和岁月默不作声。树意识不到根,任由树叶欢快地迎向天空,游子不曾参与故乡的四季,任由那季风随着洋流。

于是,那些盖在身上潮湿的被子,那些走廊里留下的脚印,还有那写在窗户外水汽上的话语,都成了只在记忆里的回南天。谁敢想再过几年,这记忆是不是就只剩模糊的身影,连同那走出来的故乡,一并寻不着。

回南天的风又扬起了,跌跌撞撞地像个醉汉,撞上了树枝打声呼噜,栽倒在了满是水珠的地上——打翻了一地的酒。

这雨,终于下下来了。

我的“金鱼良缘”

□四川绵阳 刘茜

那天年前聚会,我瞧见同事亚男手机里藏着色彩斑斓、姿态各异的金鱼图片,当时表现出浓厚的兴趣。大伙都缠着亚男讲述她的“金鱼良缘”,好端端的团年饭,吃成了养鱼知识普及会。

过了两天,亚男在“盘丝洞”微信小群里给她家的金鱼征求收养主人,我主动咨询了收养条件,并私下与亚男聊了聊养鱼的细节问题,后来我俩达成协议,我着手准备迎接“新人”到家的设备,她过几天顺道把金鱼送到我家里。

我在家里找出儿子读高三时擦书用的蓝色储物箱,取净杂物、擦去灰尘、蓄上清水、放置阳台,那几日,冬日的暖阳偶尔铺洒在储物箱上,浅蓝色的光影让乏味

的阳台顿显生机,连先前反对我养鱼的老公,此时也不禁暗叹:旧物改造利用很到位。我还饶有兴趣地在他面前显摆:“在市场里买鱼,如何辨认公母?”“储物箱为什么要提前放水?”“什么时候投食?什么时候换水?换多少水?”老公睥睨着我,嘲讽地对我说:“你什么时候变得这么好学?”我故意清清嗓子:“生活处处皆学问。这些都是我同事短短几天养鱼的心得体会,小生活里藏着大智慧嘞,边养边总结。”

年三十中午,亚男去同事家吃饭,顺道把金鱼给我捎过来。亚男提着透明的口袋,见面第一句话:“茜姐,养鱼,养单不养双,一只太孤单,初养,三只正适宜。两只兰寿、一只龙睛。”接过金鱼,我喜滋滋

滋提它们回家并放入布置好的蜗居。金黄色、白色、黑色的鱼瞬间在水里欢腾起来,瞧着它们轻盈的身影,我把它们称为红花、兰草与黑眼。

2023年新年伊始,收养的红花、兰草与黑眼,在水中灵动的身姿让我们每天都忍不住会去观赏一会儿。老公建议增添设备,我说要“贱养”,自然界的生物都要锻炼它们的生存能力,从小不必给它们良好的环境,在险恶环境中它们才知如何应对。老公摇摇头,再次嘲笑我:“你官斗戏看多了吗?养小宠物要有耐心、爱心。”

大年三十来的小伙伴们让家的年味精美了几分,慢慢品味,我们的生活在小爱好中会滋养出更多的美味。

茴香青青

□黑龙江勃利 高玉霞

记忆里总有一捧小茴香,拨动心弦,绿意葱葱的叶子雾蒙蒙地在屋檐旁随风摇曳,仿佛一片青青的海,清冽馥郁。

“小茴香”有人称为“蒔萝”,这可真是极美的名字,仿佛穿着青衣的古代女子款款走来!然而“茴香”非“蒔萝”也,“茴香”就这样被“蒔萝”所替代却从不辩解,仿佛这一切都与它无关。它只管蓬勃生长,长成属于自己的一道风景!

我初识茴香是被它的气味所吸引,但我并不喜欢,那味道太过浓郁,有股火辣辣的热情。婆婆喜欢它,常常在门前撒小茴香籽,几缕风几丝雨,它就兀自生长,等到一人夏,屋檐下,就会生长出一捧的新绿,让人眼前一亮!

婆婆会用茴香来包饺子,但我不喜欢吃,对这份浓烈的香,拒之千里!直到有一天,先生拿回一把茴香,说做茴香馅饺子,我才愿意真切地去打量它!先生放在面案上的茴香,细细碎碎的叶子,绿蒙蒙,叶子小而嫩,无数的小分枝交

叉在一起,葳蕤如一丛小森林!我被它细小的蓬勃模样所吸引,捧着试着嗅了嗅,香味清冽并不似香料般浓郁,先生瞧见了,掐了一根茎,递给我,顿时香味轰然,如奔跑的小兽,直窜入鼻孔!先生说,很多人因为这味道而误解了一道美味,等你吃上就会爱上它!

先生小时候也不喜欢吃茴香,但有一年日子过得艰难,只能吃水煮菜过日子,春天一到,婆婆就开始在小院里撒茴香籽,等茴香稍稍长成蓬松模样,婆婆就包了茴香鸡蛋馅饺子,久未有鲜味入口的先生,一下箸,就爱上了它!

茴香就是如此,不怕别人误解,一切只交给时间与岁月!

那天看着先生在厨房忙碌,我也生出许多的回忆与感慨!记得我俩刚结婚时,因生活琐事经常发生争吵,每次都用最狠的话,刺痛对方,仿佛只有这样才解气。可是无论怎么争吵,当我下班回来,先生都会在厨房备上一份可口的饭菜。日子久了,我倔强的脾气也被他的温厚所包容,渐渐感受到

他的不易。

一次,我在体检中查出肺部有肿瘤,需要手术,先生万分焦急连夜开了七个多小时的车,又坐了四个小时的飞机赶往肿瘤医院,历经五千多公里。接着,求医问诊,各项检查,坚强的他,从未在我面前有丝毫的怯懦,可当我被推进手术室,他却却在手术室外偷偷地抹起了眼泪。手术后,医生建议以中药辅助,并要求食补治疗,从此,厨房里先生这边煲着汤,另一边煎着中药。一个大男人所有的脾气秉性,都被生活磨砺殆尽,只余无限的温柔与包容。

厨房内,先生把那捧茴香切碎,又拌上香喷喷的鸡蛋,我和先生一起其乐融融地包着饺子。等下箸的一刻,这份独特的香带着绵绵不绝的爱与温柔,终于历经岁月,与我相拥!

日子也许就如一捧青青茴香,寻常中蕴含着一份绵密又悠长的味道,历经岁月的洗涤,更觉熨帖温暖,在冗长而琐碎的光阴里,兀自欢喜,兀自蓬勃。

我所知晓的陈从周先生

□浙江杭州 蒋遂

中国的古典园林,历来是集人文精神的物化。千百年来,古典园林为中国人崇拜、欣赏,流连忘返,甚至得到海外人士青睐。

由于时代久远和各种各样的人为破坏,古典园林的近况岌岌可危。可是,有一位古典园林专家、一代古典园林保护宗师,却毕生为此奔走呼号、亲力亲为,发扬光大了古典园林这个中华民族的瑰宝。他,即是陈从周先生。

讲起陈先生,我多少有一些知晓。原因是陈先生是我父亲蒋礼鸿的学生。陈先生出生于1918年,小我父亲两岁。陈先生1938年入私立之江大学时,我父亲刚刚是毕业季,并于1939年1月被之江大学聘请为国文系助教,所以陈先生成为了我父亲的学生。陈先生一辈子与我父亲交好,有父亲的诗为证。

陈从周绘兰竹
立地心虚以直,深林非为人芳。念我锤山龙象,谆谆诲曰“能藏”!

丁戊之交,余在上海,与心叔、从周诸子者游,其后心叔物故,从周缅怀旧游,俾余录其诗词,而余亦垂垂老矣!眼昏腕倦,仅得藏事,系之六言云:生根才情溢量,死觉文章作椽。莫听邻人吹笛,子期白发先生。

诗中“念我两句”怀念锤锤山先生。锤先生曾教导蒋礼鸿要潜心学术,不要追求浮华的名利。“龙象”比喻有大德的人,其气象如龙,藏而不露。

“丁戊之交”即1957年“丁酉”至1958年(戊戌)之间。这里提到的心叔先生,是之江大学教授任铭善,

春来荠菜香

□常州 周孝春

初春的午后,与同事到不远处的小公园散步,在小路旁,意外地发现一片荠菜。嫩绿的齿叶,鹅黄的小花,沾着温馨泥土的根须,洋溢着温暖的气息。同事把随身带的钥匙当作挖荠菜的工具,在草丛中左挑右拣。这让我想起了童年挖荠菜的时光。

童年时的春天简单而又快乐。放学后挖野菜,就是我们农村孩子的“家庭作业”,只要谁吆喝一声:“走啦,挖菜去啦!”立刻,便会从各家各户里跑出一个小小的身影,挎着小篮子,拿着小菜铲,像出笼的小鸟叽叽喳喳地奔向田间、路旁、菜地、河滩。当时,我们挖的野菜,最多的就是荠菜。

荠菜是一种越冬植物,去年的菜籽儿落在泥土里,白雪皑皑的冬天里,已经开始悄悄地探出一个个小脑袋来。两场春雨过后,荠菜渐渐长大。荠菜很狡猾,匍匐在杂草丛中,叶子呈锯齿状,颜色碧绿,不仔细看根本分辨不出来。挖荠菜可是慢功夫,有时它和别的野草长在一起,挖它时很有些讲究。一铲子下去,浅了,荠菜就容易散架,不好挑拣;铲的深了,粘带的泥土多,不

亦是陈先生的老师。陈、蒋、任一辈子友情很是令人赞叹。

任先生英年早逝,陈先生思念至极。20世纪80年代初,陈先生赶到杭州我的家里,请我父亲用上好的高丽笺将任先生诗词抄写成《尘海楼诗词》长卷。陈先生来我家时,我正值上班。回到家,母亲告诉我:“陈先生来过了,他说自己的学问是‘雕虫小技’,真是谦虚啊!”陈先生的意思是,他所学的是古代文学和古典文学,却走上了古典园林的研究。父亲完成《尘海楼诗词》长卷后,陈先生又多请友人题诗赋词,有叶圣陶、常任侠、胡士莹等。

2020年8月份,我去江苏省南通市,原之江大学国文系教授徐益修先生的哲孙徐放接待了我。徐放带着我去冒辟疆、董小宛的爱情缠绵之处南通水绘园。徐放告诉我,水绘园的修复是陈先生一手操办的,为此陈先生多次去南通。和徐放坐在徐益修先生故居的书房里,墙上挂着徐益修先生的遗像。徐放指着遗像说:“从周先生每次来南通,都要带着随行人员到这里,对着我爷爷的遗像三鞠躬。”陈先生是那种滴水之恩涌泉相报的人。

陈先生在古典园林、古代文学、绘画、书法等多方面的才华无需赘述。我只是想讲一点题外话。陈先生进入之江大学国文系,何以日后成为古典园林一代宗师?原来之江大学非常重视学生毕业后的前途。学校规定,除本专业前三名的学生,其他学生必须选修一门其他专业的课程。为此陈先生选修了建筑学课程,没想到日后正是在这方面做出了卓越的成绩。

容易摘干净。为了不弄碎它,得用铲子挨着荠菜的根,薄薄地铲一下,小心翼翼地把它挖出来,再仔细把它从野草中分离开来。

荠菜的吃法多种多样,或炒,或蒸,或做汤,或凉拌,或蒸菜馍,或剁成馅儿包饺子,可以随意调剂。就说这凉拌荠菜吧,把荠菜摘洗干净后,用开水氽一下,沥干水装入盘中,加上姜末、蒜泥、酱油、陈醋、花椒油,搅拌后再淋几滴麻油,一盘凉拌荠菜就做好了。也可以切碎,用少许油、盐炸一炸,加水,待水烧开后,把熬白的小麦面打成糊勾芡,稀稠自便,最后打上鸡蛋碎,清香四溢的荠菜汤就大功告成了。如果喜欢吃辣,再放上辣椒,熬稠点,就称其为香荠菜辣椒糊。我母亲却喜欢将泡好的粉丝、煎好的鸡蛋饼与洗好晾干的荠菜剁碎,拌在一起,再配以葱花调料,调好成馅包饺子。咬到嘴里,说不出的美妙滋味。

春和日丽,又是一个荠菜飘香的季节。如今离开故乡已经三十年了,看到眼前同事挖荠菜的一幕,内心深处涌动着一种难以言状的情感。

青石街

NEW SUPPLEMENT 955 号

投稿邮箱:xinfukan@126.com