

岁月留痕▶

白菜之殇

现在,寒风中的大白菜也需要这么一盏灯,照亮它们回家的路。

白菜有大有小。我抓大放小,说的是大白菜,就是贫嘴张大民们的当家菜。

翻检儿时的记忆,在黔南山区,每到冬天,有两种物质需要储存,都与火焰有关。一种是煤,燃烧在小铁炉中,烧水做饭,取暖驱寒;一种是大白菜,占据小圆桌的主要位置,填充一日三餐,是另一种火焰。

那么多的大白菜,乘着马车来到家门口,被一棵一棵地搬下来,又一棵一棵地搬上楼,放在厨房里。它们一律头朝上,倚着墙根,肩并着肩,站成一排,像是仍在生长。穿过一面墙,厨房外是炭池子,横七竖八地躺着刚买来的煤。想一想这是一件多么有趣的事情啊!室外是煤,室内是大白菜,中间隔着一堵墙,两种火焰听得到彼此的呼吸,窃窃交流着温暖这一家人的体会,白天与黑夜暖暖地交替着走过。

但大白菜远比煤要费心费力。这样说,是因为出了太阳,要一棵一棵地将它们搬下楼,靠在太阳晒得着的墙根,叫阳光在上面耐心地踱踱四方步,这样便于储存,可以一直边吃边等待春天来临。然后再一棵一棵地搬进家,这事偷懒不得,因为它们不能在外头过夜,那样会让它们着凉,冻坏了它们,冻过的它们放到锅里,怎么煮都不烂,嚼起来咯吱咯吱的。晒过了几个日头,它们浑身暖烘烘的,多余的水分流掉了,再存放起来就没问题了。有时它们恰巧与老人们选中了同一块地儿,那儿阳光充沛,俗称“阳窝儿”。他们边晒暖儿边垂头打瞌睡,它们也在做着自己的美梦,谁都不打搅谁,但彼此呼出的气息却泊着阳光飘来荡去,像扯着一根亮晶晶的“秋千”

的毛毛虫。

那时物质匮乏,很少吃肉,但母亲总有办法将生活喂养和侍弄得有声有色、有滋有味。譬如她会做一种“盐蘸”,就是将红红的干辣椒放进烧热的锅里,抄起铲子翻几个跟头,取出在蒜臼子中捣碎了,调些盐巴和酱油。随后煮上一锅清水大白菜,血红清白,夹了白菜在盐蘸里轻轻涮了,穿了一身红衣趁热吃了,既开胃又下饭,就连那没有油星儿的煮白菜的汤,都是那么可口好喝。黔南山区出产一种青口白,从最外头一直绿到最里层,是大白菜中的上品和妙品,吃了还想吃,真是清口得很。

回到鲁南,开始几年进入冬天,仍然储存大白菜。农人们拉着地排车,奔走在大街小巷,车里整整齐齐地码放着大白菜,菜上盖着草苫子。父母碰见了就将他们带到楼下,一股脑地称了,再一棵一棵地搬上楼。逢到太阳天,又将它们一棵一棵地搬下来,斜倚在办公楼的南墙根下,那儿是整个院子阳光最充足的地方。从南方到北方,此情此景,叫我恍若在重温昨日时光。

我最爱吃的是白菜猪肉炖粉条。猪肉是真正的带皮五花肉,红白鲜明,切成半拃宽的片,下到热油里翻炒出了油花,与白菜粉条一锅热烈地炖到一起,像是在热火朝天地开着一堂会。不必说吃,单听那咕嘟咕嘟煮沸的声响,就是一曲最美妙动人的音乐,再闻那拌着菜香肉香粉条香炊烟似的四下飘散的气息,就更令我口水长流了。

渐渐地,塑料大棚自土地上生长了出来,它在自己的空间内营造着自己的气候,催生出了各

种各样的蔬菜,除了没有真正的露水。大概是从那时起,就没人过冬储存大白菜了,既然市场上啥菜都买得到,还费那事干吗?贵就贵吧。

我无数次看到被冷落的它们,簇拥在市场上,在城市街头,身子挨着身子,相互取暖,也相互打气和鼓劲。它们仿佛在瑟瑟寒风中说:没人爱咱们,咱们自己抱成团取暖。它们也的确生来就在抱成团取暖啊,外三层里三层又三层,层层包裹着乳白或嫩黄的菜心。

有一次我乘车路过乡村,隔窗看到雪后的土地上,一蔸一蔸的白菜烂在了地里,它们蔫了,被冻坏了,缩成了一团,倒在了地上。它们自己不会抬脚迈腿拔出自己,面对一天一天逼近的寒冷,无奈地枯萎如一捆烟叶。

就在我们的眼皮底下,曾经喂大我们如奶奶的大白菜滞销了,一斤大白菜的劳动汗水仅能换得5分钱。农人们蹲在田间地头,面对一地长势良好的大白菜感到茫然,伤透了心的他们暗暗

发誓明年再也不种这东西了。从一粒种子开始,一棵大白菜从被种下到收获,差不多要三个月时间,它才能踩着节气的鼓点和韵律,走出土地,来到我们的餐桌。这中间农人们付出的辛苦,非几个动词所能概括,真正的农人是将大白菜当成了自己手底的孩子来种来养的啊。一个萝卜一个坑,一棵白菜一个窝,窝里深深浅浅灌满的是他们的汗水与期盼。

在这个寒冷的冬天,大白菜被作为实实在在的爱心,像暖流一样在社会上传递着。母亲也买了整整三轮车的大白菜,刷净了她多年不用的大水缸,腌了满满一缸的酸白菜。

这些相对于那些挣扎在地里的它们,仅仅是极小极小的一部分,就像层层包裹下的白菜心,努力悄悄地开出一茎细碎的花朵,却曾经照耀和温暖了我们的生活。

现在,寒风中的大白菜也需要这么一盏灯,照亮它们回家的路。

□简默

闲情偶寄▶

泡面

□春晓



有一次,我端着泡面,通过研究室走廊,遇到了学生,他们很惊讶地说:“老师你好可怜,怎么吃泡面?”我笑着回答:“只是偶尔就会想来一碗。呼噜呼噜吸着热面,在冬天夜里还蛮幸福的,一点都不可怜啊。”

毫无疑问,妈妈在老家看到以上这段文字,肯定会来电叨念我几句。毕竟和许多人一样,我从小也被恐吓——这种垃圾食物“会让你变成木乃伊”。尽管并不常吃,但泡面总有一种神奇魔力,让我在某些时刻就会有热切的欲望。

每次打开碗盖,那些以健康为名的叮嘱,就被香浓的热气驱散。我只想跟这第N碗泡面,表白《断背山》里的经典台词:“真希望自己知道该如何戒掉你。”

我想这辈子都不会忘记九年前刚抵达伦敦那天,走进超市就被一个要价近二十美元的三明治惊吓得不知该如何觅食维生。倘若行李箱内没有塞进那一碗肉骨茶面,在宿舍的第一夜只能又冷又饿地熬过。泡面的味觉记忆如此鲜明,竟比回国前指导教授请我吃的那顿法国美餐还要强烈。

这类异乡游子的泡面经验,其实是老生常谈了。甚至我还听过,有人选择搭长途飞机,只是因为机上供应的地地道式泡面,热乎乎的比一般供餐更能抚慰长途飞行的疲累或焦躁。而在日本最经典的庶民系列电影《男人真命苦》中,有一次男主角寅次郎去了维也纳,也幸亏有泡面得以填饱因语言隔阂而空荡的胃。

泡面之于日本人,就如同汉堡之于美国人,是一种带有国族情感和鲜明象征的“全民垃圾食物”,且能跨越国界地进入各色人种的口中。泡面诞生于上世纪50年代,来源于当时中国台湾留学生的穷苦求生术,当时他们会请母亲寄来风干的鸡丝面,加热水冲软食用以解乡愁。及至今日,泡面与各国食品业者联结起生产链,而消费者自己则创造了有差异的食用方式。比如说,把泡面当零食干吃,可说是儿童在校突破“家里禁食泡面”的反叛小乐趣。而在泰国,知名的“妈妈面”,其价格波动甚至被当成重要的消费指标。

前些时日去香港,中环兰芳园的“葱油鸡扒捞丁”,堪称那趟旅程的饮食之冠,比被宴请的高档饭局还让我惊艳。“捞丁”是“干捞出前一丁牌速食面”的简称,这类生猛简洁的港式用语,十足庶民趣味。即使到现在,我打下这几个字时,混杂着油鸡、葱香与泡面的既独特又协调完美的气味,仿若飘然于鼻头。

寒流来袭的深夜里,这样的书写其实有点自我折磨。我想自己无论身在何处,大概都戒不掉这一碗简单的满足吧。况且,我们都很清楚,要靠吃面变成木乃伊,谈何容易。



只大黄蜂。夸赞声突然停止,我也感到脖子上有黄蜂爬动。猛地扯下秋衣的同时,脖子上被那只黄蜂狠狠蛰了一下。黄蜂逃了,脖子上剧痛袭来,把我的汗珠子都疼了出来,眼泪也迅速在眼圈里打转。伙伴们见此都开始狂拍马屁。如果我撑不住哭起来,回家一个个都得挨揍。

那次,蜂巢最后可能给了我,我记不清楚了。记忆中,我一共吃过两三次用蜂儿子炒的鸡蛋。味道说不上绝妙,但绝对是高蛋白、高营养的美味。每次吃蜂儿子炒鸡蛋,或者遇到大蜂巢,父亲都会给我重复姥姥村那个聋哑人的故事。

我们这儿有个叫凤凰峪的地方,那儿的一个梯坝边上,至今还有一个像蚂蚁窝一样的小口。那个小口,一整天都有土蜂进出,我随父母去干农活时亲眼见过。

像这样的土蜂窝,以前在姥姥村也有一个。蜂群经常攻击靠近它们的家畜,曾蜇死过牛羊。那个聋哑人,不知是出于餐一顿的目的还是气愤的缘故,大白天就动手把那个土蜂巢给挖掘开了。成千上万的土蜂炸开了锅,疯了一般扑向他,把他当成攻击的靶子。一个四十多岁的壮汉,被它们蛰得又蹦又跳、满地

打滚,最终被围成团的蜂群给蛰死了。后来,那个蜂巢被连夜扒掉,听说多达七八层,光挑出的蜂儿子就有几大碗。

我们这儿多山多岭,到处有果树和野生花草。每年春天,整个山野到处开满鲜花。所以,我们这儿飞来的蜜蜂特别多。很多人家见到蜜蜂群迁徙,就把它们收回家养起来。

舅舅家养过十多窝蜜蜂。等到收蜂蜜的季节,每年都能收不少。自家收的蜂蜜特别黏稠,也最纯正,味道也好。那种略带花香的甜,比白糖红糖好多了。

去年,表哥收蜜后送我家两瓶。我们没舍得喝,都留给儿子用。儿子刚会说话,平时懒语。可如果见到母亲拿出盛蜂蜜的瓶子,他的小嘴就勤快乖巧了。他张着小嘴,看筷子尖蘸进瓶子,再盯着蘸有蜂蜜的筷子离开瓶子,等着舔蜂蜜的样子非常虔诚。每当这时,儿子就爷爷、奶奶、爸爸、妈妈喊成溜,连谢谢、谢谢都提前喊个不停。

看着儿子,我又想起自己小时候。有一次,我把刚割下的蜂巢掰了一块就往嘴里塞,结果蜂蜜没吃到多少,蜡巢却塞了满满一嘴。那时鼓着腮帮子抿嘴吸蜂蜜的样子,至今想起都觉得滑稽。