



# 小城叶脉

□李晓

浮生

我对贾樟柯的电影很是着迷。贾樟柯的电影很多是以上世纪80年代的山西汾阳老城为背景,在那里演绎着人生悲欢离合的命运故事。在他的电影里,电线杆上停落着叽喳张望的鸟雀,灰尘扑满的马路上游荡着青春期里迷茫动荡的少年。这样的情景,让我一次次梦回当年的老县城。

但当年那些老县城的影子,已经浮现在记忆的天幕上,成为怀旧的一部分。我一次又一次穿过光阴的深水,去探望那些人口不到10万的县城。我是去探亲的,在那些县城里,有我血脉相亲的人,也有我初心萌动的过往。

我对县城的怀念,其实是对小城市生活的眷念。而今,那样精致的小城,依然是我精神的栖息地。

我现在生活的城市,已达百万人口,但我居住的这个地域,恰好相当于一个10万人口

的小城,它与一条大江相隔,江水隔绝了喧嚣市声,屏蔽着一些诱惑的浮云。在小城里,一出门,就会遇到一些熟人。我在街头闲逛不到半小时,先后便有几个人同我寒暄,拉我去吃饭喝茶。在这个小城里,我的要求不高,除了亲人,身边有五六个老朋友就足够了。

一个城市里的数百万人,99%以上是和你没有交集的。当然也有人说,你和身边6个人的牵扯相连,亲戚的亲戚、朋友的朋友,熟人的熟人,彼此都是有关系的。这个我相信。我8年前结识的煤炭老板王胖子,起初我们结交时相互提防,他睥睨着我,以为我尽盯着他的钱袋;我偷窥着他,以为他不过就是想让我把他的家谱写好点儿,让他成为一个光宗耀祖的人。后来有次喝酒,我俩聊着聊着发现,原来他表姨的姑父的侄儿,是我堂弟老丈人的姐夫的外孙。我们

的关系,很快变得亲密起来。

《清明上河图》里的宋代都城开封,是我喜欢的一座古城。那时马路上没有车轮滚滚,街上柳树成荫,城内人欢驴叫,酒楼里吟诗唱和,河边薄雾袅绕,桨声灯影。我常常梦回千年,一脚就踏入了开封城。但我觉得开封城还是大了一些,据考证已达百万人口。纵横五六条大街,绿树葱茏,有熟悉的气味缭绕,安卧我心里的,还是家乡的小城。

在小城的草丛里,我看昆虫蹦跶扑腾。从草尖到草尖,昆虫的脚步细致而优雅,有时也像跳芭蕾。我的一些文字,就是在虫鸣声里浮现而来。在小城的树叶上,还看得见晨曦的露水,有时候走着走着,就忍不住跳起来,想伸出舌头,在叶子上舔一口。在小城老房的房檐上,薄薄的一层青苔,护佑着这些年浅浅的忧伤心事。

小城里的人,望人的眼神

也要清澈许多。在小城,从城东走到城西,天空中那团白云还在你头顶,就像家里那床暖暖的棉被。小城里的人,我常看见他们在打哈欠,蜷缩在树下睡觉,或者,坐在街边同街坊有一搭没一搭地聊着天。

我在小城生活多年,有时在小城最高的楼顶望一眼小城,就像一张活地图被风哗啦打开,突然看见,小城那么多清晰的脉络,摊开在一片绿叶上,我可以变成一只毛毛虫,沿着它的脉络,悠悠缓缓地爬上一圈。

在小城,朋友朱先生邀约我说,来嘛,莫客气,猪蹄子刚下锅。我不慌不忙步行而去,推开他家半掩的门,锅里飘散出来猪蹄的香味,让我喉结滚动。我就和一直声称要减肥的付先生,在阳台上把一只猪蹄子一分为二下了肚。再慢悠悠地走回家去。而在大城市,有一次老姚从外地带回来好吃

的食物,约老刘去品尝,结果路上遇上塞车,竟花费了老刘4个小时。要是从我的小城出发,4小时的车程,早出省了。

在大城市,一个人像一个不自信的标点符号,感觉自己特渺小。有一次我乘电梯抵达300多米高的电视塔顶端,在旋转的房间里,看见都市里满城灯火,璀璨而迷离,我竟呆若木鸡。等我下了楼,迅速抱住一棵树,像找到了失散已久的人。

我在大城市里睡觉,总睡不踏实。我担心,那么多的人在夜间群体呼吸着,是不是会有些缺氧啊?而在小城,我放心睡去,小城后山上,那些蓬勃大树正源源不断送来清新的空气。寂静之夜,每个人都像婴儿一般睡去。

树影婆娑中的小城,让我有时感觉自己是一只甲壳虫,缓缓穿行在它的绿荫里,蠕动在它的叶脉中。

## 食藕记

□萧萧

风物

秋风起兮,残荷岁老,荷塘里的莲藕便新鲜上市了。

菜市场上,怡红快绿的蔬菜家族中,白莲藕是此时济南人首选的餐桌主角。拿一节白胖的藕节在手,不禁会想到它的清塘美韵,“身处污泥未染泥,白茎埋地没人知。生机红绿清澄里,不待风来香满池。”此时带着塘泥芬芳的藕节,个个透着水灵灵的鲜,哪个都觉得好,举棋不定,爽性全部买下。

藕为莲实,中通外直,接不断。在中国,食藕的历史已有三千余年,长沙马王堆汉墓中曾出土有装满藕的食盒。据称,因为墓里面是封闭的,没有缝隙,食盒里的藕片不仅没有腐烂,竟新鲜如初。汉代人是如何食藕的不得而知,但司马相如的《上林赋》中,曾有“与波摇荡,奄薄水渚,唼喋菁藻,咀嚼菱藕”之语。由此可见汉人对藕的喜欢。

藕,古称其为灵根。何为灵根?明人李时珍的《本草纲目》曰:“藕生卑污而洁白自若,质柔而实坚,居下生芽,以续生生之脉,四时可食,令人心欢,可谓灵根矣。”这灵根可食固然令人心欢,即使不可食亦是一道曼妙风景。

宋人晏几道曾饱含深情地在《小山词·鹧鸪天》里这样写道:“碧藕花开水殿凉,万年枝外转红阳。”藕撼动人心的美还关乎古人赋予其的别称——玉节、玉玲珑、白藕、光旁、冰房玉节、雨草、斑杖……读之已让人心生美好,何况藕既可食用又可赏呢?

济水之南,济南也。自古以来,有湖有泉,水泽之地,盛产白莲藕。此白莲藕有七孔,白嫩修长,跟九孔藕不同,它有自己的清雅韵味。济南的藕,过去以大明湖和北园出产的为佳,和蒲菜、茭白一起被称为“明湖三美”。也因其品质上乘,据说在清咸丰年间明湖藕曾作为贡品入宫。

明湖白莲藕吃法很多,最本味的吃法是生吃,吃它的甘甜之气。七八月间的谢花藕最好吃,彼时,莲花初谢,藕实新成。买一节,让卖藕人用荷叶包好带回家,刮皮切片,佐以白糖和醋,一箸下去,顿觉舌齿生



## 成叔

□林丹

成叔,是我的大学好友剑仑的父亲。

前几天,剑仑与我通电话,一个在邵阳,一个在济南,天南地北说着他的朋友、我的熟人的小孩今年考研的事,谈着他的岳父、我的岳父这几年患癌的事。突然,剑仑没心没肺地说:“你晓得吗?成海燕上个月走了……”

成海燕就是成叔。我怔怔地捏着耳边滚烫的手机,剑仑后面的话已变得恍惚。我想起了成叔昔日的音容笑貌,想起了在他家混吃混喝的日子。

三十一年前,我在师专读书,来自县城的我与家在市区的剑仑成了好友。每到周末,隔三岔五,我、剑仑、他的女友丽华便推着自行车,沿着邵水河,穿过一条拥塞的巷子,爬上一座逼仄的楼房,厚颜无耻地坐在剑仑家的客厅里等吃饭。

楼道里传来悦耳的练唱声与悠扬的钢琴声——这是市歌剧团的家属房。剑仑努嘴一指门口经过的络腮胡,悄声告诉我:“喏,那是《幸福在哪里》的词作者……”在我的眼里,这里住着的都是一些“十指不沾阳春水”的仙人。

当皮肤白皙、双眼有神、身材瘦高的成叔端上一桌烹饪精致、香气扑鼻

的菜肴,让我不顾矜持地接连吃了好几碗米饭,我十分惊讶身为歌剧团编导的成叔还有这么一手好厨艺。“好吃吗?”成叔很和蔼,微笑着问我,带着浓浓的宁乡鼻音。我夹着鲜嫩的雪花丸子往嘴里送,不迭声地“呜呜”应着。“应该还可以。”成叔很自信地替我回答,满意地看着我一阵风卷残云。

邵阳人喜欢吃米粉,剑仑家却喜欢吃面条;别人家吃面用碗盛,剑仑家吃面却用盆装——高下全在成叔做的馋人臊子与鲜美汤汁上。餐桌上摆着一圈搪瓷盆,里面装着勾人食欲的剁椒豆腐肉丝面,剑仑娘、丽华用小盆,成叔、剑仑、我用大盆,前面两人吃得含蓄委婉,后面三人吃得酣畅豪放。成叔穿着背心,光着膀子,头上热气腾腾,嘴里啧啧有声,领着剑仑与我浸淫在饮食的快意人生里……

那时的歌剧团早已没有往日的风光,团里的年轻人忙着去外面走穴、上歌厅驻唱。成叔挺着笔直的腰杆,默默地走过剧团的排练厅,默默地钻进自己的小房子,痴迷于创作他不知何时才能排练的剧本。有时,我、剑仑、丽华便成了他作品的第一读者群。成叔眉飞色舞地给我们讲着戏,兴奋地

在客厅里踱来踱去,好像我们就是他剧中的A角、B角,俨然在给我们三人排戏似的。

三年不算长也不算短,记不清去过多少次剑仑的家,吃过多少餐成叔做的饭。在那个人人用粮票、月月有指标的年代,我却从来没有想过,家里经常多出一个人吃饭,对成叔来说何尝不是一种负担?

毕业时,我竟然没有想起要去跟成叔辞行,一直到我结婚生子,带着女儿去老家的新华书店买书,远远地望见成叔孤单落寞的身影。成叔站在电梯口,手里拿着几本书,举目四望,他的身材依然挺拔,头发已然斑白。当成叔的眼光扫向我这边时,鬼使神差,我竟然低下了自己的脑袋——我心里很忐忑,害怕成叔会责怪我这么多年没有去看他。成叔没有看见我,缓缓地随电梯落到大厅,缓缓地随人流走出大门……

而这,竟是我与成叔的最后一面。

成叔生于1937年,仙逝于八十三岁高龄。剑仑说,成叔走的那一天,状如平常,无疾而终。是啊,成叔一辈子没病没灾、无痛无难,这是他今生的修为和福报吧。成叔,一路走好。

香,叹为人间佳品。这也正是诗人韩愈对藕曾有“冷比霜雪甘比蜜,一片入口沉疴痊”之赞的原因吧。

在整藕的烹制之中,最喜欢济南酥锅里的酥藕。这也是逢年过节的一道大菜。酥锅的取材非常家常:鸡、鱼、带皮肘子、白菜、海带、藕、鸡蛋。藕削皮,鸡蛋煮熟剥皮,海带扎成小捆,便可以依次摆锅,锅底一般放几块骨头,一层铺白菜,二层放鸡、鱼或者带皮肘子,三层为海带、藕。依次码放好后,酥锅里的灵魂——酱油、糖和醋便该登场了。三者如何统一巧妙搭配是做好一锅菜的关键。一切食材就绪,置于炉上,先用武火煮,然后转文火煨三个小时方成。我先生的奶奶曾做得一手好酥锅。老人家健在时,每次去看望她时必留我们一起吃饭。她吃得很简单,一碗清粥几样素菜,但这素菜里不变的主角便是酥锅,冬天里吃热的酥锅,夏天则凉食。拿我最爱的酥藕来说,热食暖心暖肺、滋味醇厚;冷食则香烂味醇,咀嚼间微微带酸甜。

不能不提的还有《随园食单》中袁枚所写的熟藕:藕须贯米加糖自煮,并汤极佳。外卖者多用灰水,味变,不可食也。余性爱食嫩藕,虽软熟而以齿决,故味在也。如老藕一煮成泥,便无味矣。这里说的应该是糯米藕了。袁枚先生爱藕,但惧怕吃了就成软泥的老藕,嫩藕倒是颇得他欢心,虽是软熟但咬劲还在。济南多是白莲藕,脆嫩多汁,如果袁枚先生今犹在,一定会喜欢。

天气转凉之时,天干物燥,莲藕玉米排骨汤最是滋润肺腑,也最是恰到好处。煲汤的间隙,也是闻香的时间,此时鼻息处的香不是鱼贯而行,而是由浅入深徐徐萦绕,先是玉米香,然后是排骨香,最是滋味浓厚的就是藕香了,喝上一碗,鲜而不腻,胜却人间无数。

济南人爱藕,生活中还有不少和藕有关的老话依然在流传,什么“苔下韭,莲下藕”等等。这些话,如果用醇厚的济南话说出来,则是另一种舌尖上的济南味道了。