



清中有味

□ 魏霞

在古代,每临近“岁朝”,文人中的风雅之士常在自家案几上摆放珍瓷古尊,采摘一些寓意吉祥的花卉草木,按照符合个人审美的艺术造型供于器物之内,借此来庆祝新年的开始,预祝新岁平安吉庆。这些“清雅的供物”谓之“岁朝清供”。

母亲是不懂文人的“岁朝清供”的,但在春节临近时常爱水养些蒜苗,说是让春节来家里拜年的人“瞧景儿”。一进腊月,母亲就着手做水养蒜苗的工作:找来高粱秆劈成均匀纤细的篾子,挑拣一些肥硕的大蒜剥皮,然后把一瓣瓣白白胖胖的大蒜用高粱篾子拦腰串成大大小小的“蒜圈”,再大圈里套小圈,放在盛满清水的蓝花白底的瓷盘里。不过三五日,蒜就发了芽,嫩黄色,直挺挺的,有一股势不可当的气势,看上去甚是喜人。再过几日,就是映阶碧草的翠绿了。这样的瓷盘,堂屋桌子的左右两边各摆放了一个。屋外滴水成冰,寒得看不到一丝绿意,屋内一炉炭火烧得满室暖意融融。每日清晨,睁开惺忪的睡眼,看到那一丛翠绿,一丝向暖的春意便在心间荡漾。

我不想学母亲只养蒜苗,也想效仿风雅之士“一瓶清供晓窗前”,来点高雅的。我尝试着养水仙、养腊梅,但每每把这些请回家,最长也没有养过一星期就花落叶枯。于是又学着母亲的样子养起了蒜苗,还养厨房里弃之不用的胡萝卜头、白萝卜头。买来养水仙、养腊梅的瓶瓶罐罐里都养上了这些家常的“俗物”。蒜苗、胡萝卜、白萝卜兀自绿着,不言不语地待在房间的某个角落,甚至让我有时候忽视了它们的存在,但不管我对它们是热情还是冷淡,它们依旧演绎着生命的蓬勃生机。整个冬日,我以一杯清水给予它们,它们就回报给我整个房间的绿意葱茏。看书写字累了,抬头看看这些水养的乡野寻常之物,心旷神怡。

有阳光的日子,我把它们摆放到窗前,让它们接受阳光的爱抚,阳光的金线在它们青翠欲滴的叶片上来往穿梭,它们欢快地摇曳出满满的诗意。这诗意,绿了尘寰,亮了人心。

世人说,声色不清,是人之大病。心存浊滤,则生纷扰;心存清趣,则生雅致。冬日素淡,于桌案茶几上添一些自己喜爱的水养植物,亦是生活的一大情趣。清供水养植物,也是在清供生命,清中有味,清中有趣。

煮一个完美的蛋

□ 陆锋

那部由漫画改编的电视剧《深夜食堂》,即使已经看了很多遍,我依然愿意看下一遍。

摇晃的镜头里是繁华夜景,然后慢慢静下来,转到深巷一家小小的食店:午夜的小巷中,时间在老挂钟上都变得缓慢,慢得似乎把人生都抻长,让貌似平凡的食客,把人生的异香在热气中缓缓散开。在夜色的掩护下,白日的浮躁与伪装渐渐散去,一个脸上有疤的厨师给各种浪迹天涯的人在深夜做饭。每一集都像一段淡淡的散文,那是缱绻在深夜阴冷里的温情。

我曾在深夜跑出去吃羊肉串、关东煮、兰州拉面、蛋炒饭、寿司、水饺、羊肉汤……可我始终没有找到一家美妙的深夜食堂——你可以和老板推心置腹,可

以和周围的食客分享自己的快乐与愤怒,甚至还可以遇到足以改变你人生的贵人。然而,现实并非如此,生活其实很简单,我们坐下来吃饭,更多的时候是你吃你喜欢的菜,我喝我喜欢的酒,各自有各自的生活,仅此而已。

后来,习惯了在家自己做饭。很多个深夜,我习惯给自己加一个蛋,有时炒、有时煎、有时炖、有时煮……蛋,在我心中是一种属于深夜的味道。

煮一个完美的鸡蛋——这是蔡澜曾经给一位法国米其林三星厨师的难题,也是我给自己留的深夜作业。

法国厨师认为,满足食客的个人喜好就是完美。所以,鸡蛋几成熟、放多少盐,他全权交给了食客。

日本著名舞台设计家妹尾河童在《河童旅行素描

本》中提及了一家料理老店里的白水煮蛋。他说鸡蛋若是太新鲜,蛋白会黏在薄膜上剥不下来,所以白水煮蛋选用放了四天到一周的鸡蛋是最合适的,然后急速加热再急速冷却。这样做好了的蛋,蛋白凝固,蛋黄却是软黏的,最完美。

只是,这蛋要煮多长时间,妹尾河童却没有细说,只说多尝试。“多尝试”这三个字,在我眼中和菜谱上的“少许”二字并无差别。我尝试了多次,无果,也就放弃了。毕竟,在这深夜,我想从食物中获取的不是完美,而是一些慰藉,让食物温暖自己匮乏的内心,好好修复被街灯和夜色拥抱着的疲惫。

深夜,你若觉得还有一件事没有做,就去给自己煮点食物吧。我选择煮一个蛋,一个不完美,但是能给我力量和温暖的蛋。



童年腊月

□ 王效太

小时候,最盼望的就是过年。沂蒙山几场结结实实的大雪过后,便把日子带进了年末岁尾的寒冬腊月。

一进腊月,我就不住地问母亲还有几天过年。几时的期盼,总是那么急不可耐,刚喝完腊八粥,就掰着小手算过年的日子。几时的心,总是被那即将到来的年搅得躁动不安。

终于到了大扫除的日子,我知道,年的脚步越来越近了。父亲负责打扫庭院,清理鸡鸭棚舍、猪圈茅厕。母亲则负责收拾屋内灶间、桌椅橱柜、锅碗瓢盆。到了下午,太阳快要落山,一切收拾妥当,此时再看,屋里亮堂堂,院里明光光,真可谓旧貌换新颜。

终于有一天,我家大灶烟囱开始冒烟了,我知道这是要煮猪头了,这可是年前的重头戏,年的脚步只有一步之遥了。

当灶中的木火熊熊燃烧两三个钟头以后,腾腾的

热气,早已溢出灶棚,弥漫了整个小院,我闻到了馋人的肉香,口水直流。父亲用叉子,将锅中早已用斧头劈成数块煮熟的猪头肉捞出,开始剔骨。当然,剔下的骨头,便是我们小孩子的福利了。尽管骨头上几乎没有可啃的肉,但我们还是啃得津津有味,舌头上明显地感觉出了那咸咸的猪肉味。

此时我们家的小虎(狗的名字),早已盯着我手里的骨头摇头摆尾,围着我们团团转,并发出焦急的叫声。我有意识地将啃剩的骨头扔向远处,小虎便箭一般向骨头冲去。

接下来,大锅里剩下的半锅猪头汤该上场了,它是做沂蒙山烩菜的主角。把事先切好的白菜、萝卜、海带等依次倒入锅中,开锅熬烂,便大功告成。自然凉透后,再放入大瓦盆中储存,用时再用木勺舀出,用铁锅加热,即可食用,味美可口。这在上世纪六七十年代物质匮

乏时期,是家家必备的一道主菜,可以一直吃到元宵节前后,且不会变质。

终于盼到了大年三十,新年已经踏进了我们家门槛。除夕夜,父母准备了丰盛的年菜,鸡鸭鱼肉,还有炸藕盒、炸春芽。父亲告诉我,今晚想吃啥都行,管饱不限量。我一听这话,乐得一蹦老高。一年开不了几次荤,终于可以肆无忌惮了。一阵狼吞虎咽,我只觉得吃到了嗓子眼,还不断地打嗝,才算罢休!

也许是那年月,挨了太多的饿;也许是我年纪太小,没有自控力;也许是我天生就馋,致使那次吃得太多,肚子圆鼓鼓像个气球,反而难受起来。即使这样,却也并不在乎。

那晚上,我高兴地跟着游行队伍满村转,敲打着锣鼓,为军烈属挂完了光荣灯,一直疯到半夜,困得实在不行了,才回家睡觉。至于我的肚子啥时候不疼的,就不得而知了。

爱管闲事的父亲

□ 俞继东

父亲今年85岁了,身子骨硬朗,走起路来比我快。去年我把他从乡下接到城里,他每天都要在大街小巷转悠几个小时。我问他每天转那么长时间干什么,他说一来可以锻炼身体,二来可以管管闲事。父亲管起闲事来,真的很认真,他是要把闲事诚心诚意管好。

在老家,父亲爱管闲事是出了名的。村里的路灯没准时开,他要提醒;拖拉机把路轧坏了,他要找当事人;小学门口的小吃摊不干净,他要过问。父亲在老家当过乡长,凭着老乡长的资历,他管这些闲事,周围的人都很理解,可到了城里,或许就不一样了。

一天,父亲看到路边一个人从车里下来。父亲急忙走到人家跟前说:“车子不能这样停。”那人打量着父亲,没好气地说:“跟你有什么关系?你又不是交警。”父亲急切地说:“这样停是要被罚款的。”“罚什么款?我车子停在车位上。”“你车头方向停反了,不按箭头指示,逆向停车,属于违章。”那人觉得父亲的话说得有理有据,这才急忙上车掉转头。

六月的一天早晨,一场暴雨过后,父亲散步走到幼儿园门口。路上积水很深,窨井盖全部打开在排水。他走着走着,发现有个窨井边上的提示标志被水冲走了,他站在水里大惊失色地喊:“快打110,快打110。”大清早的,这老头站在路中间水里喊什么?路过的人用疑惑的眼光看着他。父亲守护在窨井边上,不让家长和小孩靠近,直到有人来处理,他才默默地离开。

有时候,我劝父亲:“城里不比乡里,有些事情最好少管。”可父亲回答说:“你别看我管的都是跟自己不相干的闲事,可你仔细想想,如果大家都把这些闲事管好,我们的社会就会更文明、更和谐,我们的生活就会更美好。”

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性,她也接纳广义上的齐文化稿件,比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿邮箱: lzc b f k @ 126. com, 或登录“文学现场”网站, 选择晨报《齐迹》副刊板块投稿。来稿请注明联系电话、开户银行及账号、通讯地址、邮政编码。谢绝一稿多投。