



菜圃五味

□譚華睿

常听说食过五味,哪见过菜圃自带五味的。原先,我也不信,在乡下长住一年,亲自亲食,才知无谬。

刚毕业那年,无固定职业,又不想参加大考,遂回乡独居。乡间老屋,年久失修。只得雇人,收拾屋顶的残瓦碎片,忙活两天竣工,总算住了进去。这两天,百般无聊,寻摸到屋后竹林,伐竹两捆,用以围园。

菜园就在屋前,长二十步,宽八步,荒草掩映。边缘几棵桃李,枝干萧条,清瘦得出奇。

考虑要常住,便掘出这块荒地,盘算种些葱、蒜之类的小菜,今天开挖一格,明天又掘出一尺,陆陆续续竟种出好多菜来。

菜圃未起之前,先于园角发现了两种天然酸性食材。一种叶宽汁肥,成熟后由绿转青或淡红,叶丛中伸出一杆,顶端覆有螺卵似的花蕊,取其花杆,去头掐尾剥皮,可与黄瓜、木耳、豆芽凉拌。另一种是蔓生植物,附高枝攀爬,生命力极强,叶青而薄,状若倒三角,在枝蔓间长紫色花、结紫色果,果皮味淡甜,叶味轻酸,常包饭团、糯米团同食。

巴渝人喜酸,尤其在意腌酸菜。早上下面馆,坐定之前,先冲柜台老板招呼:“来碗酸菜面开胃。”有时,中午或晚上,也要从罐里掏出两根酸辣椒、酸黄瓜下饭。

在乡间,很多菜都可以拿来腌酸菜。萝卜、白菜、洋荷、生姜,见过最奇的是酸黄花菜,佐五花肉干煸,爽脆

弹牙、口感绝妙。以前,家里酸菜多少,是衡量家底的标准。有人给姑娘说亲,当妈的先问,那家有几口酸菜缸。

小满前后,雨量充沛,菜圃里的苦菊、苦瓜、莴笋相继成熟。以前,本地人极少种食苦瓜,鞋底似的外貌及清苦的味道,让人敬而远之,后来,许多乡人外出,于江浙余杭

之地,将苦瓜的吃法学来,也开始自种自食。苦菊是蒲公英的近亲,形貌如菊瓣,色青带瓜,菜市上品相稍好的苦菊,价格颇贵,洗净后加盐、糖、香油、白醋同拌,清爽解腻。莴笋有很多种吃法,其叶、皮、茎均带苦味,叶、茎可与辣椒瘦肉同炒,清香微苦,有少许回甘。去皮后的莴笋梗,可清炒,亦可风干制成贡菜,味道清甜,是火锅老饕的必食之物。

自带甜味的菜,初夏成熟饱满的西红柿算一种,更多的则出现在冬季,霜打过的萝卜、白菜,无需多余的作料,焯一遍水,汤都是甜的。曾见过一流浪汉,冬天晕倒在村头,有热心人用白菜汤将其救活。萝卜经霜打后,有甜味、富水分,除了生食,还可切细丝凉拌。萝卜改刀至薄如蝉翼的片,再切细丝,辅以酱油、醋、香油略拌,撒几颗腊八蒜,甜鲜而香,脆爽可口。

农家常种的萝卜,有白红之分,红的多放坛腌酸,不可过大,点籽后三个月即可起出,一掌可握三四个。洗净晾干水分,稍阴出水渍,放入坛,一码萝卜、两勺咸盐、半勺白糖,码齐用净水倒于坛口,隔绝空气,置阴凉角落,发酵一个星期,即可开坛食用,也可与其他菜品同炒。黔江名吃鸡杂,离了酸萝卜便少了很多风味。白萝卜有象牙白和露三分,象牙白即整根萝卜都埋在土中,白生生的,汁水较多;露三分即三分露出地面,皮色淡青,脆嫩异常。

说起萝卜,便想到湖南。游学时同友人一起,在步行街火宫殿狂吃,麻辣小龙虾、臭豆腐、咸烤嫩羊,友人连吃了七八天,致肠胃不通,请医生诊治,效果不佳。一日行于菜市,见摊上摆着萝卜,买下一根,边走边吃,吃完后又饮热水一杯,片刻便急得四处找厕所。后来才知道,此萝卜是湘潭特产,外皮紫红,粗如一拳,长可八九寸,削皮可见内肉波纹放射似的紫纹,颜色极艳,且条条生脆。菜市随便

捡一根,用手指一弹,当当响,放在砧板上,一刀下去,水花飞溅,咔嚓咔嚓响,所以叫“响水萝卜”。

辛香之味,菜圃里常见。葱、姜、蒜、山奈、辣椒等佐味之物,常配素面或与他物蒸煮,造就不同凡品的人间美味。菜圃的一种辛香,是不需人为打理的,我们叫“侧耳根”,学名为鱼腥草,此物可同小野蒜凉拌,亦可与大肥肉同炒,腥味浓烈,是本地作料的无上妙品。初食侧耳根,口中有碱涩之苦,鼻中有生鱼之腥,大多外地人都难以招架。山奈喜水,常长在菜圃边缘,临近溪水的缓坡上,其叶细长,茎块似姜,均可入食,味道形似八角,又比八角更清更润。

咸味最重的蔬菜,大概要算茴香,炒食无需放盐,端上桌,仍能吃出味道。鲁迅先生小说里的“茴香豆”,约莫是用茴香加粗盐同煮的蚕豆。再有咸味的,就是茼蒿,这种菊目科草本,叶片互生而无柄,椭圆形小叶边缘,有不规则深齿裂,用开水撩青即食,有微微的咸味和淡淡菊花香味。

菜圃里,五味生于四季,此五味未在吃上,却与吃有关,气韵回环,令人生羡。春夏之季,有各色菜花装点,蝶蜂穿行,饶有画意,这就是古人常说的“食五味而知冷暖,知五味亦懂人情薄淡”吧。

(作者系重庆市石柱县文艺评论家协会秘书长)



跳蚤市场

□李立峰

“老爸,你猜我今天赚了多少钱?”一见面,儿子就兴冲冲地说,喜形于色。那神情,无非就是两个词——夸我,夸我!

我摇了摇头,问:“赚了多少钱?”

“除去成本70元,净赚200多元。我给团队每人发了5元工资,给班级捐了20元,捐得最多。”

“太棒了。”全家人一致夸奖。

“以后,你可以自己赚钱养活自己了。”我笑着说。

两天前,妻子忧心忡忡地说:“学校要搞跳蚤市场,五到八人一个团队,儿子的团队只有三个人,都是其他人挑剩下的。我觉得,儿子的人缘不好,没有朋友。”

我却不以为然。一个小学生,固然可以谈友谊,但对朋友的认知,还没有达到成年人认知的程度。我让妻子多发现孩子身上的闪光点,少给他贴标签,少给他下定义。

隔一天晚上,等我回到家,儿子已经准备好了商品:一堆奥特曼卡牌、一套乐高玩具。还有一个矿泉水瓶,撕去了外包装,里面有50元钱。原来,孩子要进行套圈游戏。

“50元?会不会太多?”我说,“倘若被套圈高手套走,岂不要心疼?”儿子却说:“不多,50元才吸引人啊!乐高更贵,100

多元呢!”他都想好了,规则自己定,比如矿泉水瓶躺着放、乐高横着放,必须套中三分之二才行,而且距离在5米之外。

团队问题也解决了。他找到一个团队,建立联盟,签了合同,约定对方团队的商品,可以用于套圈,被套走后由儿子支付对价。

万事俱备,只待开始。生意的热闹,果然如儿子所料。套圈游戏大受欢迎,吸引了众多同学参与,不少人都是奔着50元巨款和乐高去的。

通过儿子绘声绘色的讲述,我能感觉到这场活动的精彩,也感觉到了儿子的成长。

儿子说,也有遗憾,“如果矿泉水瓶里装的是100元,会更吸引人。”

儿子说,他捐出去的20元钱,将和其他组的捐款一起送给敬老院的老人。小小少年,对赚钱本不在意,在意的是其间的合作和历练,是献出的小小爱心。听闻此,我决定把这个故事记录下来。

(作者系中国散文学会会员)

老街赶集

□李星

天还没亮,母亲便早早叫我起了床。赶集日到了,她答应带我去看热闹。

老家乡场上,逢二五八赶集。赶集这天,本地和周边乡镇的人们,还有从外地赶来的小商贩,都会聚集在街道上。远的人家天不亮就要出发,男女老少齐上阵,有的背着背篋、有的挑着担子、有的提着东西,大家有说有笑。

老街依河而建,从我家过去要经过一个平板桥,桥头河坝里有一块平坦的空地,用作畜禽交易。满地的猪牛羊混在二两两的人群中。卖方用草绳牵着自家的“宝贝”等着买方挑选,买方有了意向就和卖家讨价还价。

一个60多岁的补锅匠,在畜禽市场旁支起摊子。他将烧化的铁水放在灰渣上对准铁锅的创口,再用个布坨往中间一怼,只见青烟一冒瞬间就补好了。

河边旁有一排石阶,爬几步梯坎就到了主街。这条约800米长、5米宽的青石板街,早被岁月打磨得锃光瓦亮。街道摊位上摆满了衣服、鞋子、锅碗瓢盆以及手工编织的竹制品,各个摊位前人头攒动,好不热闹。集市街头耸立着一棵高大、茂密的黄葛树,树下的理发店门庭若市。依稀记得老板姓杜,他最拿手的技术就是将火钳在炉子里烧红后,为女人们烫当时最流行的大波浪,头发烧焦的味道老远就能闻到,从里面出来的女人却都洋溢着笑脸。

裁缝铺和照相馆占据着整条街最好的位置。照相馆的老板

周眼镜会画画,他用自己画的风景画当作拍照的背景墙,收费也自然不低。王姓裁缝擅长做中山服和喇叭裤,他的门前摆满了五颜六色的布匹,逢年过节,家家户户都会登门,为家人缝制新衣服。

巷子边有一家凉水摊,我每次都会喝上一杯。所谓凉水,就是井水放点糖精和十滴水勾兑,一分钱一杯。

邮局门前是看人户(相亲)的地方,有大龄男女的家庭都是约在这里见面。男女双方看对了眼,穿着花布袄子的媒人心里乐滋滋的。

老街唯一一家面房老板姓陈,每到赶集日,他家的小麦换面条生意十分火爆。在街中段转弯处,有一家铁匠铺子,师傅赤裸着上身叮叮当地打铁,额头挂满汗珠,地上摆满火钳、锄头、钢签。铁匠铺对面的小吃店,早被一大群小孩围得水泄不通,油条和萝卜丝粑粑令人垂涎三尺。母亲一见我流青口水,就拎着我的耳朵催促我快走,而我几乎是一步三回头。

供销社的录像厅和名叫憨朱的台球室,应该算老街最现代化的店了。一角钱可以在录像厅看一场精彩的武打片。憨朱家的台球室里,留着杀马特发型的年轻人叼着烟打着台球,不少人在一旁看热闹,碰球的声音夹杂着粗鲁的骂声充斥耳边。母亲不让我在那种地方耍,怕被里面的“二流子”带坏了。

参加工作后,我离开了故土。时光飞逝,从前的许多记忆都渐渐模糊,独有当年老街赶集的热闹情景一直刻骨铭心。

(作者系重庆市开州区作协会员)

能懂的诗

心存感激(外二首)

□李毓瑜

楼上一对老夫妻
在我失眠的夜里
总听见楼上的脚步声
他们不躺在床上数羊
不看电视
也不看书写字
在我的头顶上走来走去
轻轻地
怕吵醒楼下卧室的人

打伞的女人

住在我楼幢对面的女人
衣着整洁
无论天晴下雨
手中撑着一把伞
遮住了半个身子
看不见她的脸
有人告诉我
她是中学老师
拿着不错的退休工资
我想问她为什么每天
在小区翻捡垃圾
但是她的伞
挡住了我的嘴

像个女人

街头一挑担子
十元一袋蛋卷
不打望美女不玩手机
倚着墙低头织补毛衣
买下一袋蛋卷
他收下钱说声谢谢
又拿起了毛衣
他的手灵巧轻盈
用针走线
像个女人

(作者系重庆市作家协会会员)