



凡塵曉遇

專欄

# 爸妈的“谎言”，你知道多少

□李曉

吃饭，吃喝留下的瓶子罐子被拣回了家，那些报纸都是爸爸坐在破了洞的老藤椅上读过的，有时爸爸会念出声，让妈妈听一些报纸上有意思的新闻。

妈妈对我撒谎，是陪她生活了58年时间的爸爸，在她心里扎下了根须。要拔掉这些根须，是要割妈妈心头的肉。

妈妈今年79岁了，我一直相信她不爱吃肉。小时候在乡村，每逢家里吃肉，都由奶奶在灶上分配到每个人碗里。妈妈总是把她的那一份夹到我和妹妹的碗里。她说，一吃肉就恶心呕吐。她来城里以后，身体一直虚弱，患了便秘。有一次住院，医生告诉我：“你妈身体太差，通俗点说，就是肠子里没多少油水，比较燥，要适当吃点肉。”随后我把妈叫到医院附近一家饭店，首先告诉她医嘱，不吃肉，病好不了。妈点头说：“我听你的话。”我给妈要了一份粉蒸肉，她一口气就吃完了。当时我就觉得怪了，她没有呕吐啊。

我爸后来才告诉了我实情：“你以为你妈真不喜欢吃肉，那些年好不容易才能吃一顿肉，她心疼你们，把自己的那份腾出来让你们吃了。”

一个多年的谎言被戳穿了，我这才明白我这个当儿子的，太傻太粗心。这世间的亲人啊，有时熟悉又陌生。

今年元宵节晚上，我家楼下年近八旬的徐老头在街头踉踉跄跄倒下了，正好被巡逻的社区民警发现，送到医院救治。后来才知道，徐老头是一个人去馆子里喝了酒，醉倒在街头了。前年，徐老头的老伴去世，他又不愿意跟在成都安家的儿子居住。醉倒街头的头一天，他还给儿子打去了电话：“我身体好得很，你就放心在外面多赚钱……”从成都连夜归来的儿子，一头跪在父亲的病床前哭了：“爸啊，你跟我撒谎干啥？”

朋友老周是个大胡子，有天他对我说起一件事。去年，他84岁的老父亲一个人不吭声住进了养老院，还给他打电

话说：“儿啊，我上这里住了，吃得好，睡得早，人多，可以打牌聊天。”之后，老周便常抽出时间去看望父亲，不料父亲还发了脾气：“你少来这里，我在这里很好。”直到有一天半夜，老周口干，起来喝水，看见窗下有个身影摇摇晃晃移动着，老周打开灯一看——那不是父亲吗！老周冲出门：“爸，您这是干啥呀？”父亲嗫嚅着说：“天气预报说今晚上有暴雨，我担心你没关好门窗。”老周抬头看看天，并没下雨的迹象。但他顿时明白了，父亲在撒谎，他是想家了。随后老周几乎是强制性地把父亲从养老院接回了家。

老周还想起父亲去养老院前的一天，他看见父亲在跟鱼缸里养的小金鱼喃喃说话，父亲一定是太孤独了。

普天之下，有多少这样的爸妈，捂着疼痛乃至流血的胸口，对儿女们一遍一遍说着这样的“谎言”，你能够触摸到爸妈们真实的内心吗？

在爸妈的谎言里，在爸妈的口是心非里，是爱的结晶，是他们心里，为你洒下的一片阳光，披上的一缕星光。

（作者系重庆市万州区五桥街道干部）



# 敢不敢放马过来

□程華

一群小龙虾盯着我，神态冷峻，近乎冷酷。

头甲坚硬、额剑锐利，身躯粗壮、通体暗红。几根触须晃悠悠貌似漫不经心，两只鳌足却张狂地大开大合，似在挑衅：敢不敢放马过来？

那铁钳似的大鳌日日用以摄食取餐、自卫进攻，早舞弄得丝滑无比，让人畏惧。记得有部讲述狙击手故事的电视剧，指哪打哪的神枪手男主有句台词很飒：枪是从我心窝里长出来的（大意）。若换成小龙虾说话就是：大钳是我从娘胎里带来的。

我手握一把来自世界制造业大国的厨用剪刀，到底还是无法撑起足够的底气。这群铠甲闪亮好勇斗狠的武士不好惹。我担心我操刀的手指。十指连心，哪只手指吃痛都是要命的。

小龙虾，不是常说的龙虾，更不是幼时的龙虾，虽说同为甲壳类动物的它们长得有几分相似。小龙虾多生活在江河、湖泊、沟渠、池塘和稻田里，有个较洋气的学名：克氏螯虾。乍一听像舶来品，事实上的确是舶来品——它们原产于美国东南部，据说20世纪初随外轮带入我国，也有说是二战时期由日本传入，众说不一。但可以肯定的是，在美国、澳大利亚、加拿大、新西兰等很多地方，都有饕客将它们端上餐桌。在中国，经过几十年繁殖、扩散后，漂洋过海而来的它们，如今广布于江苏、上海、湖北、江西、安徽、港台等地，成为常见的淡水经济虾，近年更成为重要的养殖品种。

炎炎夏日，小龙虾最是肥腴。享用的最佳时机到了。每至傍晚，华灯初上，餐馆的灯箱亮起，店招上一只硕大的小龙虾张牙舞爪极具诱惑力。此时，沿街夜市摊点也喧闹起来。食客云集、店家殷勤，碗碟叮当、杯觥交错间，桌上虾壳已堆成小山，氛围比滚烫的夏夜还热辣。

起初喜欢去朋友的小龙虾店里大快朵颐。十三香、麻辣、香辣、油焖、蒜蓉……它肉蛋白质超高，高出多数淡水、海水鱼虾；偏偏脂肪含量极低，低于一般畜肉禽肉。然对于吃货而言，营养并非首要，滋味才是王道。干掉一钵卸去盔甲的鲜辣香醇，间或下肚几口冰啤，咕嘟嘟，怎一个“爽”字了得！

有熟人好心劝诫：这货来自污水氾，吃不得！一次二次不理，三次四次心头犯起嘀咕。后看有关资料说，目前市场上大量小龙虾产自洞庭湖、鄱阳湖、洪湖、洪泽湖等几个大型湖区的人工养殖场，主要生活在浅滩清水和水草丰茂的水域，并非所说的污水氾。小龙虾富含虾青素，抵御恶劣环境的能力强大，但这不等于它们喜欢污水环境，更不等于都是污水氾里长大的。

必须承认，在诸多信息的筛选、过滤、接纳中，人更容易采信那些顺应心意的信息。战胜自己难于战胜别的，自律永远大不过他律，人性即是如此。于是半信半疑间吃得忐忑纠结。

随父亲回安徽老家探亲。淮北平原水系发达、田畴广袤，农人种植主打小麦，兼有水稻。漫步乡间，满目青绿，草木清气直抵肺叶。一个大学毕业的亲戚指着稻田说，北方地平，播种收割靠农机，比起山区里种地轻松不少。我们不但种稻，田里还养小龙虾呢。

小龙虾？

对啊，把稻田开出环沟，蓄水就成了虾池，插秧后放水淹过稻田，虾就进了稻田和稻子一起长，等水稻收割了，再放水让虾回到环沟，一直养到第二年四五月上市。如此一亩地能增收不少呢。亲戚得意

地揶揄：这叫稻虾共作，你这城里人可懂？

后去江苏。在酒店里用餐，满桌佳肴中居然有小龙虾。青花细瓷盘，汤汁奶白，红艳饱满的虾摆成环形，缀以一两朵翠绿的西兰花。摆盘极精致，配色极讲究，但吃惯“麻小”的我高度怀疑清蒸是否足以压腥。东道主再三鼓励，实在抹不过，我只好剥一只送进口中，嗯？随即第二只、第三只……鲜、嫩、Q弹，竟无一丝泥腥气。

稍懂庖厨便知，在一应烹饪方式中，白灼、清蒸对于食材要求最高。较之西南地区偏豪放不拘的风格，江南一方人更加细腻而讲求精致，他们敢于如此料理小龙虾，也从侧面证明其品质是经得起推敲的。

从此，遮遮掩掩地吃变成正大光明地吃，大人吃小孩也吃。为方便当时读初中的儿子彭彭，我准备趁周末在家自制油焖小龙虾。

## 三

凡事皆无绝对，不是每只小龙虾都有一个清澈的原生背景，所以选虾乃头等大事。经常混迹于菜市场，我和诸多摊主混成了熟人，包括卖水产的老聂夫妇。

只要“照顾”过摊主们生意，不管生意大小，摊主们恨不能掏心掏肺将选料、清洗、烹制、储藏等“秘诀”倾囊以授。要不都说重庆人耿直呢。

老聂告诉我，小龙虾分人工塘养和野生散养两种，塘养的比野生的贵。为啥？塘养的吃草、吃小鱼虾，还吃米粒、面包屑、人工饲料；野生的环境嘛，清水、泥塘、污水都有。这东西食性杂，地上的草、水里的藻、浮游生物、死鱼死虾……你懂嘛？所以，不是啥东西野生的都比人工养的好。

老聂婆娘也加入“教学”，喏，小龙虾背壳子红亮鲜的，肚子白净半透明的，大多是干净水质里养出来的。那种看起来污糟糟的多半是污水虾。她从大盆里提起一只虾，一脸陶醉：“看看多干净，简直透亮！”不过，毕竟是杂食动物，拿回去一定用刷子反复洗净，还要剪去头壳、挑掉虾线，这些地方最容易藏污纳垢。

我跃跃欲试。于是出现了开篇的短兵相接。在明智地选择一把利剪的同时，我又犯了一个低级错误：戴防烫手套。钻心剧痛让我瞬间清醒：看似厚实的手套能隔离高温，但在锐器攻击下形同虚设。

老聂说过，小龙虾吃得杂、长得快，特别能吃苦，能受40℃高温也能耐0℃严寒。还有这厮生性凶猛，出手狠厉，为了争一口吃食连同族都能大打出手。

我怎么给忘了。

趁我犹疑，小龙虾欲遁。我气急败坏伸手去抓，随即闪电般缩回。虽说为母则刚，但斗争须讲策略。情急中我操起一把捞饺子的漏勺一通乱刮，不料刮回这只那只又逃，一时间厨房里呜嗷呐喊兵荒马乱……

“哎呀早说嘛，我帮你弄啊！”几天后，看我手指上缠着创可贴，老聂婆娘差点笑出来。

“你又没说可以帮我弄。”我白她一眼。

“你没问我嘛！”她一脸啼笑皆非。说罢一手从盆里拿起一只，另一手手起剪刀落，动作行云流水从容不迫。那些凶狠“霸主”像被点穴不跑不反抗，几分钟内被悉数搞定。难道这就是传说中的一个狗服一个夹夹？

看我目瞪口呆，老聂又嘚瑟起来：“不说行行出状元，起码行行出专家嘛……”

（作者系中国作家协会会员）



能懂的诗

与一只麻雀和谐相处

□刘冲

缘于对飞翔的向往  
因为不能飞翔的妒忌  
小时候为捕捉麻雀  
使用过许多方法和诡计

麻雀可能会读心术  
从未给我阴谋得逞的机会  
不停跳跃或突然惊飞  
表露出的都是警觉和防备

与一只麻雀和谐相处  
这样的想法多么滑稽  
当有一天它冒然停落在我的皮鞋上  
令我惊若在梦里

也许是受了伤  
从草丛扑腾到我的脚面并非本意  
但我惊讶  
没有看见任何慌乱与恐惧

偶然间 一只麻雀  
化解了敌对 顽劣之心温柔如水  
倘若时间许可  
希望它一直在鞋面上悠然地踱来踱去

（工作单位：中国眼镜科技杂志）

