



中考体测买鞋记

□钟灵

我外出学习,午间才从微信群里看到了学生家长为孩子们买中考体测运动鞋的事。邹妈妈在家长群里问:“还要买运动鞋的吗? 批量买会便宜些。”我看到这条消息时,群里已经在网上接龙登记了。

正在手机上输入“× ×,42码”的拇指忽又停住了:儿子穿41码鞋,还是春节时的事,不知现在情况如何?

趁课间打电话给孩子爸——孩子爸不在家长群,此时也未接通他的电话。

晚上再打,他说,买40码,“运动鞋不是休闲鞋,不能买大,不然拖着走。”我说:“买小了,夹脚也不行啊。”意见不统一,孩子爸不耐烦地说:“明天去问儿子才知道。”

第二天中午,孩子爸到校见到儿子,确定是41码。我心急火燎地打电话给邹妈妈时,她已经向家长们征集好相关信息,下单了。

邹妈妈告诉商家的电话号码:“你们自己电话联系,现场去买,商家不送货。”

到了下午,邹妈妈又打电话问我:“鞋子买了没? 如果还没买,因为张露露父母开车去买的,有不合脚需要换,可以让他们帮着再带。”她在微信里问我,我在上课,没看到。所以她打来了电话。

我马上给孩子爸打电话,问买了没有,孩子爸说已经联系好了。

当晚,鞋买回。班主任陈老师在家长群里发了照片、视频,是孩子们晚间在校园里抓紧时间锻炼的情景。

看到群里的家长们三三两两地询问,陈老师不厌其烦地回答。我也急切地问陈老师:“我孩子的鞋合脚吗?”“大概可以的,他没有说不合脚。”陈老师很快在群里回答了我。她正陪着孩子们训练呢。

对于一位有两个孩子的母亲,又操心全班50多名学生,我不好再追问。但心里一直忐忑,一双鞋事小,中考体测,却直接关系到考试成绩。

到了晚上,我跟孩子爸联系,让他明天再去学校看看孩子合脚不。告诉他,群里有家长说有孩子不合脚,在登记。

孩子爸说明天他要执行单位的任务,我明白保密纪律,只好收口,独自怅然。

第二天一早我想联系班主任,又怕打搅她。9点钟上课以后,我发短信给陈老师,告知家里的情况,请她帮忙过问一下孩子。

不一会,陈老师就回了短信:“系上鞋带是可以的。比较宽松一点,还好些。紧了,跳绳脚疼,跳远抵脚。”

“好的,再次感谢陈老师! 您是半个妈啦!”我颇为感动。

“如果我么女有这么大就好了。”陈老师回复我。

当天晚上,家长们感谢张罗买鞋的家长。邹妈妈说是张露露爸妈去买的,跑了几趟。

还有班主任陈老师把学生尺码登记整理。

想到一双鞋引起的周折,我在手机屏幕前既感动又感慨,写了这些话:“感谢忙活此事的家长朋友们。有缘与家长们结识,是一种福分。”

一双鞋,是一场爱的征集,也是一场爱的测试,得到了爱的证明。

我们一心奔向远方,脚下的鞋陪伴我们经过所有的路途。光阴一去不返,与时光一同消散的尘土培育了花瓣的芬芳。那曾经的过往,点点滴滴,早已化为前行的力量。

(作者系中国作家协会会员)

与一罐鸡汤的约会

□吴洛加

几天前老谢来电,说炖了一只鸡,邀请老朋友去喝几口汤。老谢以前做过一家特色菜馆的老板兼大厨,生意不错,小有名气。不料,没有扛过前几年的那波疫情冲击,淡出江湖,在郊区搞了个烹饪工作室,猫在那一亩三分地休养生息。放下电话,直觉告诉我,这个从不服输的家伙肯定琢磨出了什么招数,莫不是要重振旗鼓再度出山?

五六个受邀者都是餐饮界的老舌头。免了主客间俗套的礼数,在一张漆色斑驳的八仙桌落座,身边便是摆满瓶瓶罐罐的操作台,老谢与葛优同款的脑袋就在众人眼皮下晃来晃去。我留意发现,操作台角落有个古铜色铸铁柴灶,灶内木炭已成余烬,红而无焰,温柔地舔舐着挺着大肚子的陶罐。盖子捂得严丝合缝,看不出有啥特别之处。

老谢没带帮手,独自穿梭于桌前与灶上。几盘精致小菜围成梅花状,他从柴灶上端来那口陶罐放在花蕊位置,无须猜便知这就是今天的主菜:鸡汤。

揭盖,热雾裹着浓香冲天而起,大家纷纷翕动鼻翼,表情兴奋起来。每人盛了一碗,鸡块乳白,汤汁则浓稠如琥珀。除了勺子轻响和吮吸声,席上无人言语。少顷,有两人站起,头挨头凑近罐口细细打量,相互交换眼色,点点头。首座的一位老者沉吟良久,指着碗中物问老谢:“这汤汁酤得可以挂碗,闻不出丁点鸡精味,恐怕不是市面上卖的那种鸡汤吧?”议论声中有人喟叹:“好多年没有喝到这样纯正传统的鸡汤咯。”听得出是发自内心的赞许,并无逢场作戏的吹捧。

老谢长出一口气,撩起围裙揩揩手,解笑着解释:“只是一罐墨鱼炖鸡而已。鸡是现杀的农家土鸡,墨鱼则是徒弟送的海产,食材普通得很,算不得稀罕品。”偏有人较真,追问单纯的鸡与墨鱼如何能炖出这般滋味?老谢这才轻描淡写地道出了其中的玄机:“鸡用高汤炖了4个小时。”众人大惊,目光集中在陶罐上,桌上又响起勺子与碗底触碰的声音。有人大声道:“老谢,你用心良苦,不计成本待客,太客气了嘛!”

高汤? 我怀疑自己是不是听错了,现在还有多少厨师懂得熬制高汤? 有多少店家舍得用它做菜? 盯着碗中那温润如玉的汤汁,不由得想起40年前的一件旧事。那时我供职于重庆某餐厅,杨姓厨师长有次奉命烹制高档川菜接待贵宾。他提前三天准备,采用老母鸡、猪筒骨、五花肉、猪皮、火腿、干贝、鸡脯茸等食材熬制高汤,其程序繁复到令外人眼花缭乱。出菜当日,杨厨师长因有急事离开了厨房一会,回来后发现灶台上

那盆耗用了十几个小时的高汤不翼而飞。他遍寻不着,厉声问怎么回事。一个才进餐厅几天的学徒娃嗫嚅道,刚才打扫灶台,以为是没用的清水,顺手倒进了下水道。杨厨师长像是失了魂,愣了片刻,突然操起炒勺,“啪”的一声拍在那闯祸者头上,怒吼直冲房顶:“打你,要的是你给老子长记性!”那年月餐厅厨头很少不用炒勺教训徒弟的,行规使然,被敲打者不敢吭声。

老谢花4小时用号称“川菜之魂”的高汤炖鸡,技出惊人的背后,似乎透出对眼下工业化、快节奏烹饪现状的反叛意味,估计也想听听大家的评鉴,为他重出江湖给些点拨。众人纷纷对这罐久违的鸡汤给予好评,末了却异口同声忠告:“老火高汤的成本太高,偶尔为之倒也无妨,每次这样干的话肯定不划算,客人虽然竖大拇指,但谢老板你可是亏不起的哟!”

老谢连连点头:“开店哪能不算经济账呢,我今天的真实想法是向前辈们请教,想用事实证明老祖宗传下来的烹饪技法不会过时。我总认为,世上没有做不好菜的厨师,关键看他是不是有匠人之心和匠人之德。”

席终人散,我却有些不甘,次日追着老谢继续挖掘那罐鸡汤的奥秘。老谢便和盘托出了想法与做法。炖鸡的铸铁柴灶,是他高价淘得的日本茶炉,洋为中用进行了改造,炖汤效果远胜燃气灶,热源温柔且均匀地包裹陶罐腰线以下,让汤汁始终处于“鱼眼泡”的微沸状态,食材成熟而汤汁不减。至于选用无烟木炭为燃料,老谢认为可以精确控制火候,灵感来自儿时观看的也是大厨的父亲炖蹄膀。老谢感叹:“重庆人家从前喜欢用柴灶做饭炒菜,吃起来特别香,这种感觉现在只有去乡村老厨房才找得到了。”

老谢并不隐晦这罐鸡汤所表达的烹饪观:“墨鱼、土鸡、高汤各美其美,我用柴火与时间,完成了它们美美与共的精彩。世上哪有纯粹的传统哦,无非是把心里的讲究变着法子焐热罢了。”

我忽然明白:这罐鸡汤蕴含了一个匠人用时间抵抗浮躁的执着,融合了他对经典的致敬、对烹饪未来的思考。可喜的是老谢并不孤单,越来越多守正创新的匠人们,面对席卷餐饮江湖的工业化浪潮,不改初衷,顽强追寻真正的味觉复兴,甘愿守着一炉炭火,把“不划算”的讲究熬成汤做成菜,让现代人在尝到第一口时会心尖发颤。老谢的汤罐里滚动的岂止鱼眼泡,分明是传统在时代沸水里打着旋儿,期待与懂得的人来一场关于匠心的约会,领略时间本真的味道。

(作者系重庆市散文学会会员)



能懂的诗

梨香湾的诗,憩山里的梦(外一首)

□周雪

汨罗江的记忆
在梨香中溢出
那个被思绪牵引的清晨
有一点风和小雨
一切就緒

你有你的,我有我的
敬意,沉睡的雾霭
随大佛寺的钟声散开
来吧,千年的梦歌
已匍匐窗外,高吟

每一寸肌肤都张开了嘴
每一缕呼吸都饱含着深情
热爱、感动,在露珠中
沉醉,川渝的诗魂
在脉搏深处迸发
谱一曲巴蜀的乐章
将梦,醉在憩山里

相遇黄瓜山

没有耀眼的繁花
却低调地沐浴着夕阳与暮霭
在这里修炼了多久
才能抛却一丝凡俗

将相思交给枝头
洁白,在泥土深处
酝酿,是心底的一抹荷心
还是忠实守候的鹅卵石
深情的凝望,和春天打个招呼吧
来一场饮兰亭,最美的梨花酿

不问出处
相遇黄瓜山
执笔,走天涯

(作者系重庆市荣昌区作协会员)

征稿启事

《重庆晨报·黄葛树》副刊征稿启事

《重庆晨报》推出纪实文史副刊,内容以重庆本土为主,刊载历史人物、今古故事、史料秘闻、考古发现、神话传说、市井谈资等人文地理类稿件。

纪实新栏目突出“奋斗、感动、火热”主题,讲述新重庆建设的真实故事、当下火热的百姓生活,着力展现新时代充满烟火气的重庆城、麻辣滚烫的重庆事和热情豪爽的重庆人。

文史类投稿邮箱:
cqcb2023@sina.com
故事类投稿邮箱:
cqcbgsh@126.com