

微生活

5月11日

早上去启新旧书市场,花116元,购大小厚薄书籍63册,塞满了两个环保袋。我买书,不为收藏,只为阅读,所以,完全不在乎版本、品相,只要有片言只语触动我心,我便捡在袋中。2元书买得最多,约30本。其中的《世界文学随笔精品大观》《社会学简明辞典》等等我认为都算捡了个大便宜。一元钱一本的残本小人书,我从两个摊位共挑了23本。小人书,我主要是欣赏画家的构图与笔致。其中有两本《基督山恩仇记》,两本《桐柏英雄》,《细柳》等三本聊斋故事……《聊斋志异》原书我读了许多篇,偏偏对这三个故事茫茫然一无所知,买回家后立即一读为快,颇受启发。(张军)

5月11日

那是一天放学后的傍晚,我和妈妈手牵手,一同走进了熙熙攘攘的市场。

在众多的摊位中,一家泛着银白色光芒的小摊吸引了我,那是一家卖烤鸡腿和鸡架的小摊。那烤鸡腿儿香气扑鼻,金黄酥脆的外皮上撒上红亮的辣椒粉,极其诱人。我眼巴巴地瞅着它们,忍不住咽了咽口水。妈妈看穿了我的心思,微笑着点头同意让我品尝这份美食。我欣喜若狂地接过老板递过来的烤鸡腿儿,小心翼翼地咬下一口。那一刻,我的味蕾仿佛被唤醒了一般,酥脆的外皮,鲜嫩的肉质,恰到好处地调味味道,一切都如此完美地融合在一起,让我陶醉在这份美味之中。我抬头看向妈妈,她的脸上洋溢着灿烂的笑容。

那只烤鸡腿儿不仅是一道美食,更是我和妈妈之间深厚情感的见证。它让我们在繁忙的生活中找到了片刻的宁静和幸福。我相信,这份美好的记忆将会永远留在我们的心中。(赵炳霖)

5月12日

古人有云:独乐乐不如众乐乐。我们姐妹几个也对这句话深有同感。于是,在母亲节来临时,我们纷纷约定,不管哪个姐妹收到任何礼物,都要拿出来,与大家分享一下喜悦。

于是,在母亲节这一天,我们姐妹几个隆重地相聚,还带来了各自收到的礼物。礼物有序地摆放在展台上,一捧鲜花,一盒留娘糕,一个扭扭棒制作的花篮,两盒化妆品,两条项链,两个手链……我们看着这五花八门的礼物,早已是心花怒放。

首先安排拍照录像,各自拿着自己收到的礼物,拍照录像,我们惊喜地发现:在每个人的照片里,礼物虽然不同,模样略有差距,但脸上洋溢的幸福满足是如此雷同。拍完自己收到的礼物,然后再交换礼物,拍照录像,这样,一份喜悦被无限复制,变成了众多喜悦。

拍摄录像结束后,我们静下来,喝茶聊天,享受美食。谈着家庭、育儿、健康的话题,每个人都有说不完的话,每个人说的都是肺腑之言,感叹着我们相互陪伴给对方带来的快乐。我们的眼里,脸上,满是笑意。爱,是如此亲切,毫不夸张地说,真是“相看两不厌”啊!(刘红娟)

5月13日

这几天断断续续地整理家里的物品。想当初,我在10年前的艰难时刻,一边听着山下英子的《断舍离》,一边艰难地在家扔东西,从衣服、鞋子开始,然后是厨具、零食,再是工艺品、纪念品,最后是书。整理自己物品的同时,也是整理内心的过程。生命是不断丢弃的进程时吧,把不成熟的思想,不独立的人格丢掉,剩下简单而丰富的自我。

当房间里空荡荡的,说话有回声的时候,我终于可以轻松地坐下,感觉自己是这个家的国王。我既然可以控制住自己的物品,接下来就可以控制情绪和信念。

第一次断舍离后,我日常还会扔东西,虽然做不到极简,但也曾经三四月在淘宝只买食物,而不买其他物品。生活是厨房和原野的连接,人需要物质和能量来支撑生命,只要吃饭和玩乐就会买东西。需要的物品就买,不需要的就不买,尽量不浪费,不控制自己的需求,也不纠结极简化主义的苛刻信条。

这段时间再次检视这几年增加的东西,它们已经物尽其用,不再被需要。我知道得开始第二次大规模断舍离了。在每一个节点时刻,人都要进行一次大清理,告别过去,轻装开始下一段旅程。(王川)

5月13日

午后,在一个十字路口,我看见一只黄色的蝴蝶闯了红灯。它从放行的急速行驶的车辆上悠然飞过,从容飘向篱畔的一丛蔷薇。我朝它飞走的方向咧了咧嘴,挤出一丝尴尬的笑意,懂得了一个道理:我没有达到海阔天空任逍遥的境界,是因为我的身体还有灵魂,都没有蝴蝶轻盈。阮籍说:“礼岂为我辈设也?”需要注意的是,这是一个特称判断,而非全称判断。也就是说,阮籍所指,并非全部礼法,而是部分礼法。生而为人,不可能推翻人类所制定的全部礼法,完全任性任性地生活。《射雕英雄传》中的黄老邪,也并非蔑视所有的礼法,他所憎恶的,只是那些繁文缛节而已。基于这种理念,他为陆冠英和程瑶迦举办了一个极为简朴的婚礼。我的身心虽然没有蝴蝶轻盈,但我也不甘做一块笨重呆滞的石头。在某些领域,我要无拘无束地飞翔,谁也别想限制我。(程冬)

老家的小院

□ 嘉莹

种你方唱罢我登场的架势。到如今我能记住的也只有天竺葵、石竹、死不了这类并不名贵的品种,或许,那时候就没有什么名贵的花草吧。虽然小孩子眼中所有的花都是美的,但它们仍旧美不过那凌然开在半空的桐花。

院子里除了桐花之外,我印象里最深的便是萱草。它们被栽植在花墙下的花坛里。小时候不知道它有这么美的名字,我们都管它叫黄花,既可以观赏,也可以食用。花开时,从叶片间抽出长长的花箭,顶端顶着数个紧实的花苞,然后,那些花苞便逐日打开,中间还会有细长的花蕊,顶着一点点桔黄,一朵朵开成错落的图画,煞是惹人怜爱。那时候我还未曾读过李商隐的诗句“履步寻芳草,忘忧自结丛”,亦未见过陈洪绶的《寿萱图》,无法形容出它的美好,只单纯觉得它的美与泡桐花的冷然有着天壤之别,是接地气的,可亲可近的。

与萱草并排栽种的是一种叫做“夜来香”的植物,长大后才知道原来很多夜间开花的植物都叫“夜来香”,而我们所见的其实有一个很好听的名字,叫做“月见草”,想必是因为只有月下才能相见的缘故吧。夏日的傍晚是欣赏月见草最好的时机。天色渐暗,暮色四合之际,若是肯目不转睛地盯着那花苞,便能够亲眼看到它那那片浅黄色的花瓣一片片逐渐颤抖着打开,看上去略显单薄的花瓣却能在瞬间释放出诱人的甜香,让人忍不住凑上去用力嗅上一嗅。往往这时候,很容易触到那纤弱的花蕊,鼻尖上便会沾染上鹅黄的花粉,于是,那抹沁人心脾的幽香便能久久徘徊在鼻尖,就连睡觉都不愿意洗去。

除了这些,还有节节高、紫茉莉……为了选择优良的种子,妈妈总会带着我和妹妹在花落后时节收集种子,来年春天再重新播种。虽然花坛地方不大,却也是一方小小的

田园,那是我对土地最初的认知——播种下希望,收获梦想。

院子西侧爸爸砌了一个小小的鸡舍。妈妈会在里面养上几只鸡,有时候是乌鸡,有时候是芦花,不多,却经常产蛋。鸡舍是个小小的二层,一层很宽敞,只在底部搭上几排横木,晚上那些鸡就站在上面睡觉。彼时经常会想:它们为什么不跟我一样躺在床上盖上被子呢?其实,到现在我也没弄明白,不过却不会再如小时候那般纠结了,万物自有其规律,存在即是合理。还是说鸡舍,二楼面积比一楼小,分成一个个的小单元,每个单元里只能卧下一只鸡,里面铺着柔软的草,这是为着鸡产蛋专用的。每个小单元的背面都有一扇隐蔽的门,足够伸进一只手去。站在西屋窗前那宽敞的平台上,即使像我跟妹妹一样的小孩子也可以随手去掏出热乎乎的鲜鸡蛋来。那时候,最喜欢没事儿蹲在鸡舍附近,看看有哪只鸡上到二楼专用的单元里,然后等在那里,随时窃取人家的成果,如同自己的成果一样,拿着去找妈妈炫耀,耶!又捡到一只鸡蛋呢!得到大人的肯定后,便小心翼翼放到一个用纸糊的多边型小纸篓里攒起来,基本就满足了家里日常鸡蛋的供给。

鸡舍的边角上还有一棵树,不大,是黑枣树,同样不知道是哪年种下的了,我这个人对于时间有着一种本能的自动过滤能力。迄今只记得叶子类似柿子树,叶片油润墨绿,恍惚是黄白的小花朵,至于味道更不得而知了。我清晰地记它结出青绿色的椭圆果实,小小一颗,仿佛永远不会成熟的样子,直到秋后渐渐透出一抹微黄,此刻尚不能吃,要摘下放在窗台上晾晒,直到颜色转成黑色,表皮起皱,才可以吃了。吃的时候千万别捡个头大的,那种除了表皮之外就只有硕大的种子了,越是小小的,皱的

很厉害的那种,看起来丑丑的,吃起来却是最甜的,而且绝对没有种子。但大人说,这黑枣是不能多吃的,吃多了会燥肠,一般每次只允许吃不超过十来粒。越是这样,便越发显得这东西稀罕,可望而不可及的样子。

黑枣树下有一棵玉簪花,大而翠的叶片,每到夏末秋初便开出一簇簇洁白的花朵,尤其在晚间,那花香的浓郁味道竟然将鸡舍的腥臭味道给冲淡了许多,因此,我也特别爱它一些。现在想来,那狭长而皎白的花朵有着一种高傲的意味,仿佛古代宫廷里的女子,有着一优越感的同时却也有着几分淡淡的愁绪,只是这愁绪让那优越感给深深地掩藏起来了,若不细细揣摩是无法看出来的。我想,黑枣树下的玉簪其实也很郁闷吧,那般超然的身姿,偏偏被安置在了鸡舍的旁边,那种感觉应该是憋屈的,无奈的。

原本在鸡舍的东边,还有一棵桃树,春来的时候满树绯红,但是后来似乎因为只开花而不结果所以被一棵梨树给替代了。老人们说院子中是不适合种植梨树的,但我家却似乎从没有过这样的讲究,不仅种植了梨树,而且还是两棵。那梨也不是普通品种,据说是嫁接的,我一直怀疑是梨树跟苹果树嫁接成功的。反正市场上买不到那种梨子,那梨的样子更有点像苹果,圆圆的,但熟透的时候颜色却是淡黄的,皮很薄,水分充足,味道清甜爽口,我一直叫它“苹果梨”。自从离开老家的院子之后我就再也没有吃过那样的梨子了。

后来,院子里的泡桐树种子被风带到门外又生发出几棵小树,慢慢在大门外也长成了规模,自此那桐花便越发地繁密起来,院里院外互相呼应,那片紫色一直陪我到十七岁。数年后,父母搬至城里,老家的小院终究易主了。于是,那飘摇的桐花也成了梦中的故乡的缩影。

唐山的“面”

□ 唐瓦当

“面”的古汉语本义是“脸”,面粉的“面”本字为“麵”。简化后唐山话中的“面”,仅指小麦粉,东汉许慎《说文解字》中说:“面,麦屑也。”

如今,“面”又是面条的简称,诸如打卤面、炆锅面、过水面等等,均指面条。但在唐山,这种“面”其实一直是被称为“汤”的,就和古代将所有面食都称为“饼”一样。如凉面叫凉汤,炆锅热面叫面条汤,揪面片叫片儿汤,煮挂面叫挂面汤,扒拉面疙瘩叫疙瘩汤,煮榆树面的格豆儿,无论凉热,无论配啥样的卤,都叫格豆儿汤。

唐山人正月讲究“初一饺子初二面”,人伏则是“头伏包子二伏面”。正月冬日的面当然是热面,唐山的家常炆锅面最好吃,尤其是霜降甚至立冬前后,冷风卷着落叶,人冻得缩着脖子,只要一进家门,媳妇端上一盆热气腾腾的热汤面,淋上香油和葱油,再来两瓣蒜,唏哩呼噜一吃,寒气一扫而光。这种炆锅面一般多用白菜梢儿,当然也有用菠菜、西红柿炆锅的。如果炆锅的时候煸炒肉丝或鸡丝,这碗面就改换了姓名,叫做肉丝面或鸡丝面了。

而在谷雨之后,“凉汤”则开始盛行。过去都是手擀刀切,八十年代有了机器压面作

坊,到了伏天儿,尤其是二伏,人们纷纷端着一盆面排队压面,队伍甚至十几米长,人们晒在太阳地里,景象蔚为壮观。唐山“凉汤”打卤,困难时期非常简单,红咸菜、虾皮、鸡蛋,浓浓的,口味必须重一点,否则不够吃。后来,西红柿鸡蛋,土豆蒜薹豆角肉丁,茄丁尖椒香菇肉末,虾仁木耳黄花菜,韭菜瑶柱肉末,随着自己口味来,菜码则以黄瓜丝为主。我在重庆小住的时候,跟一位老师傅学会了做辣口的杂酱面,主打郫县豆瓣儿,在家请客的时候小露身手,很受朋友欢迎。

打卤,东北叫卤子,南方叫浇头。京津两地也称之为卤。唐山的“凉汤”,在天津叫“捞面”,过去可不是家常便饭,但凡有了喜事才能吃到,我一个姨表姐嫁到塘沽,吃婚宴的时候,人家上的就是捞面,看呆了,那时候。毕竟,唐山的喜宴必须“鸡、肉、肘、丸”,这还只是碗子,炒菜就甭说了,最后一道菜是拔丝,苹果居多,香蕉、红薯也有,然后“厨子献汤”才算圆满。天津的捞面,卤子非常讲究,有四冷碟、四炒菜、四面菜、四面码,红白两卤,四季各有不同,更有荤素之分。北京的炸酱面也特别有名,规矩很多,菜码也不少。另外还有羊肉杂儿、酱油杂

儿、三合油、麻酱面、臭豆腐等等,花色繁多。还有一种咸汤面,就是从咸菜缸里舀出一勺子腌咸菜的陈年老汤子,浇在面上,据说不但有咸味儿,还有芥菜、萝卜的香气,嘿,那叫一个舒坦!那叫一个地道!其实说出大天来,也就是困难时期苦中作乐的没辙吃法,如果有碗三鲜卤子谁都不会多看老咸汤一眼。

九十年代以来,唐山的餐饮业包容了全国各地的美食,各种面馆星罗棋布,其中就有兰州拉面、重庆小面、宜宾燃面、武汉热干面、河南烩面、陕西油泼面、山西刀削面、老北京炸酱面、保定豆角焖面,甚至还有一种改良的朝鲜面。朝鲜面多以冷面为主,但在唐山,面条煮熟过水,撒香菜、紫菜、虾皮、冬菜,淋以香油,挑一筷子用洋白菜或大白菜切丝拌辣椒粉制成的辣白菜,浇上一勺滚烫的羊骨汤,再来上一张葱花炸饼,多好的饭搭子啊!记得有一次,我和朋友们去蓟县盘山登山,晚上下山后肚子直叫唤,哥儿几个一商量,就想吃城南一家面馆的朝鲜面了,想起来居然差点流口水,竟一路高速狂奔,飞兵奇袭,最终解了馋。

说到外地的面,不得不说安徽牛肉板面。现在板面已经本土化,在唐山遍地开

花,成为唐山人的快餐主流。河北人一提及安徽板面,总觉得是石家庄的特色,其实,安徽板面第一家却是落户在唐山的,然后分枝散叶,布局全省各地。河北广播电视台制作的纪录片《大河之北》,专门采访了第一位把板面带到河北的安徽省太和和县旧集镇大张村的宋建平。宋先生退伍之后,遵从其父的建议,于1993年到唐山考察,发现唐山人早餐极爱吃面条,觉得太和板面在唐山会有大市场,于是当年就揣了600块钱和父亲以及乡亲丁文喜到唐山创业,在渤海早市出摊儿,结果一炮打响,又开了四个摊儿,几年带了百八十个徒弟。家乡人听说河北人喜欢吃板面,纷纷来河北安营扎寨,宋建平的堂弟就落在唐山建国路,因为石家庄是省会,城市规模又大,所以落在石家庄的安徽人自然多了起来。

最早的板面是宽的,比油泼面略窄,下锅之前边抻边在案板上拉甩,“啪啪”作响,也算是一种货声,招徕食客。后来改良了,可以选择辣与不辣,宽的细的。而且抻面极少,大多是机器压的。如果您在早点摊儿上听见一嗓子:“来碗面!小碗儿细!加个卤蛋!”再问,一定是回头客,吃板面的行家。

童年的粉条

□ 刘翠艳

快被母亲过到一口大缸中,继续沉淀。来日的清晨,太阳还没爬上山坡,母亲再次一瓢一瓢地舀净缸中的浆液,接着用木棍搅拌,然后再把这些淀粉用白色的包布兜起来。包布兜一宿后,一个半圆形的淀粉坨就做好了。这样重复操作,做成三四个淀粉坨放在木板上晾晒。

一到三九天,北风呼呼地吹着,地上滴水成冰,父亲就开始张罗漏粉了。

父亲把木柴劈成小木瓣抱到院子里,接着锯些80厘米长的葵花杆备用,同时搭个粉架晾粉用。母亲和姐姐也不能闲着,她们在苇席炕上铺块干净的塑料布,把粉坨一点点地粉碎,再用细筛筛得细如白面。这时一定得注意不能掉到淀粉里东西,哪怕一根头发丝都不可以,因为如果掉进小东西,粉就会有疙瘩,所以母亲从来都不会让我们小孩子上手。

日已偏西,天色渐晚,师傅来了。家人一边倒酒上桌,一边生火烧水。炊烟袅袅,水汽渐起。待到师傅酒足饭饱,他们会用肥皂把手洗了又洗,甩掉外面的厚重棉衣,只

穿秋衣和棉坎肩,腰里抽上蓝布围裙。他们拿出小秤称好明矾,根据粉面的多少兑水打芡。那是一种技术,芡软和芡硬都会漏不出粉。芡打好后继续活面,直到面和得比较柔软,成条了才停手。这也是力气活儿,师傅会累得大汗淋漓。母亲找出早已准备好的新毛巾,让他们擦擦汗,喝点早晾好的红糖水。

电风葫芦嗡嗡作响,木柴努力燃烧,火苗舔舐着锅底,水花翻滚,热汽氤氲。师傅站在锅边的高凳上,一手端瓢,一手磕打,粉就源源不断地从眼眶里漏出来。捣粉师傅用一根木棍引领着粉漂浮到水面,然后用筛子兜出来,热气腾腾的粉倒进冰凉的水里开始捣。当粉被顺利地挂到杆上的时候,人们会稍微松一口气:“今天的粉不错,光滑有韧性!”师傅称赞着,脸上露出会心的笑容。馋嘴的我们总会把师傅漏掉的粉头不时地放到嘴里,高兴地品尝第一锅粉的味道。

师傅的漏粉瓢有圆眼,漏出的粉是细粉;瓢是长方形的眼,露出的就是宽粉。粉一瓢接一瓢地漏到后半夜,当我们困得躺倒在漏粉炕上睡着的时候,母亲总会笑着抱我

我童年时,父亲喜欢栽红薯,喜欢自家漏粉。一到秋后,父亲总会带领我们去出红薯。当然啦,最简单的割块这个活儿总是留给我,他最怕我刨坏红薯。秧子湿淋淋的,我又凉又沉,我用镰刀小心地割断,然后再一扑扑地抱到空闲地上晾晒。父亲一镐一镐地认真刨起来,又大又光滑的红薯,横七竖八地躺到地面上,真让我感到兴奋。

运回家的红薯留一部分作口粮,码放到冬暖凉凉的地窖里。其余的全部放到井边洗净,然后用刀刺成疙瘩,装到荆条大篓中运往村里的加工厂,打成细粉。

院子里一字排开六口大缸,上面搭个木架,木架上挂上纱布过包。母亲会用水稀释红薯细粉,然后再一包一包地过渣。白色的浆液潺潺地流进大缸内,渣子拧干晾晒到院子的平房上。把打回的红薯细粉过完,几口大缸都会盛满浆液。

浆液沉淀一宿后,第二天一早,母亲用瓢把上面发黄的水一瓢一瓢地舀出,缸底就会露出白白的淀粉。父亲找个干净的木棒使劲搅拌,然后再次过渣。六缸的淀粉,很