

/// 岁月静思

一年做了多少事

■王太生

到年底了,朋友与我闲聊,问一年做了多少事?

这一年我出了一本书,果绿色的封面上站着两个古装小人儿,他们以树叶为船,文字作桨,手搭凉棚,朝远处眺望。在这本书里,人们可以感受一座城的气候、草木,品味其中的美食和建筑,甚至是这座城形成的气质和脾性。书中的城,晚霞在它的上空缓缓组合成美丽吉祥的图案;一群鸟,从落日浑圆的剪影里穿过,天幕正徐徐落下。

面世的书,油墨飘香,有一部分堆积于我的书房,就像农人收获了稻谷,存在粮仓。我想到了书的归宿,或许会有许多人购买,并开启它在时空中的旅行。几册书星夜上路,天空有流云如骆驼,它们一起迈着大步走路。最后,书散落到其他城市不同读者手上;而与书相伴的风景,也成为他们独特的收藏。

这一年,我去旅行,访山里古村。行进中,我喜欢随性停车,坐进路边小饭馆里。这样的疏小馆,或于荒烟蔓草的长路道旁,或于离公路不远处的小路口,或于旷野孤烟深处,因了烟火相聚。其间有热水、热饭、热汤,人在旅途上遇见了,心情愉快,临别时,还有一种依依不舍。

在微信上,我对好友鲁小胖说:“在山间石缝看到一眼泉,那些澄澈的水经过砂石的

过滤,在汨汨涌流,真清啊!”鲁小胖回我一个卖萌的表情说:“你可以灌一壶,带回来泡茶呀。”

这一年,我一个中年人,还心血来潮孩子气地独自去了动物园。我看见一只红脸老猴,长得像喝过酒的邻居刘三。其实人本来就与猴子渊源颇深,而且有时候,一个酒醉的人迷离的眼神与猴子有几分相似。

隔着一层防爆玻璃,我与一只狮子四目相对。那只狮子长相英俊、姿态威武,好像并不在意我的存在,或者根本没有将我放在眼里——它的眼神是平和的。不知道我在狮子眼中究竟为何物,总之它根本

没有攻击我的意思。与动物眼神交流一会儿,彼此又能读懂些什么?

人是在做了许多事情之后,才生熟夹杂着保持成长;随着时间的推移,又在没有完全成熟的情况下,不知不觉,开始衰老。

这一年,我明显感觉到鼻子越来越娇气了,嗅觉越来越挑了。从前,我喜欢嗅花香、酒香、菜香、饭香,甚至一些浪漫的香水味,现在只喜欢嗅一口单纯的空气清香以及大自然的醇香,比如春天油菜花和槐花沁人心脾的香气。

这一年,我发现下巴颏铁青的胡茬中,有了隐约的花

白。早上,我拿起剃须刀刮掉杂乱的胡茬,像个操控修剪机的园丁,哗啦哗啦,一通打理草坪。但到了第二天,胡茬又密密麻麻地长了出来,就好像从来没有被剃掉过。日子过得越来越好,人的营养太充分了,生命力旺盛,我的胡须生长周期也缩短到了24小时。

这一年参与了多少种社交,就加了多少个微信群。等到想邀请其他朋友入群时,才发觉微信群原来是一棵树,这些朋友像一只只鹭鸟,早已密密麻麻地蹲在枝上。琢磨了一会儿,我又把卖茵糕的刘大爷、做油饼的李二婶、烤臭豆腐的常二都请到了“树”上——他们

做的是小本生意,没钱投广告,微信群无疑是个合适的宣传平台。微信发出当天,刘大爷多卖了三十笼茵糕。

深秋,我陪父亲回了一趟老家。严格地说,那个我以前只去过两次的地方是我的祖籍地。在老家,父亲找不到从前的生活痕迹,过往的伙伴也找不到了。在他外甥家,父亲吃着用老玉米烙的饼子,对外甥说,他就喜欢吃这个。离开老家几十年,老地名还熟悉,父亲问一个站在路边摊晒玉米的老乡:“王庄怎么走?”那个老乡手一指:“就在前面。”86岁的父亲这次在老家感到了孤独,他对外甥说,不会再来了。

树木凋零时,我和友人一道去水乡,看看荷田是什么样?我们曾经来过,这回属于故地重游。友人如顽猴,蹭蹭爬上一棵高树,拍下十万亩荷藕田。本来,些许残荷并无新奇,一旦与“十万”挂钩,就形成了一种磅礴气势。残荷,有秋冬的肃杀之美。一大片残荷,见证了一个季节的繁荣;一大片青车绿马,辘辘有声,从时间旷野上轰然走过。十万残荷,是一眼望不到边,衰败却壮观的荷。“十万”不仅是数量词,指大小和面积,也是一种概略和意境,让人想起昨天的一大片野绿,亦曾绿得铺天盖地。

一年做了多少事?事情都各自有何意义?是否与去年重复?来年又准备怎么过?我大致重温毕今年时间的书页,开始进入新的思考。



/// 回味

怀念儿时故乡的鲫鱼冻

■章铜胜

冬天,有些食物是很让人怀念的,对我而言,是家乡的鲫鱼冻。在江南水乡,鲫鱼是寻常物,但以前想吃鲫鱼冻,得等到冬天冷以后——在没有冰箱的乡村旧时光里,烧好的鲫鱼汤汁只能在冷冽冬天里自然凝结成冻。我喜欢鲫鱼冻,不只是因为它冰凉顺滑的口感、鲜美浓郁的味道,还因为凭着这个由头,在冬天也可以下河捉鱼,而不被父母责骂。孩提时代的乐趣,竟可以如此简单。

村里的河很长,由村南流来,到了村庄的东面拐了个弯,然后继续向东流去。河里水草丰美,而且即使是在丰水季节,水流也很平缓,所以河里的鲫鱼格外多。夏天我们在河里游

泳,到了冬天,村里人便将河分成好几段,筑上泥坝,然后分段抽水捉鱼。儿时,我每年冬天都有机会到河里捉鱼。人们捉鱼的时候,村里许多人都围在岸上看。大人们将河里的大鱼捉完后上了岸,我们这些小孩子便带个竹篮溜下了河,去捉那些剩下的小鱼——大鱼用来卖钱或做大菜招待亲友,小鲫鱼身价不高且容易走量,最适合做家常鲫鱼冻。我们两只手半窝着,瞅准鲫鱼的背,双手围拢,往上一捧,鱼便在手心里挣扎了。运气好时,能看见不少青灰色的鲫鱼背在浅水里聚拢,不一会儿工夫,就能捉到许多小鲫鱼了。

处理捉回来的小鲫鱼颇为费事,要去鳞、去腮,再剖开去除内脏、去掉腹内的黑膜,然后清洗干净。家里鲫鱼捉

得多时,我也会去帮忙,但多半时候帮不上什么忙。做鲫鱼冻,先要将小鲫鱼煎好;将其煎至两面微黄,要花些时间,还得小心煎。鱼煎好后,放盐、酱油、料酒、姜末、干红椒,多加水,小火慢慢地炖着。家里做鲫鱼冻的时候,我愿意待在灶边烧火,听着锅里咕嘟咕嘟的声音,闻着弥漫在厨房里的香气。起锅时,看着母亲在装满鱼的大碗里撒上一把切碎的青蒜,心里便满是期待了。这鲫鱼不是烧好了就吃的,晚上烧的鲫鱼要连肉带汤放置一夜。冬天夜里很冷,到第二天早上,鱼汤顺利结了冻,鲫鱼冻才算大功告成,特色才显现出来。

那时候冬天里,我家早饭常是一大锅粥,山芋粥、南瓜粥、藕粥、豆粥、白米粥,花样

繁多。清晨天冷,热粥暖胃暖身,虽然常吃,却不腻味。佐粥多是家常小菜,炒的腌萝卜、腌白菜,以及随吃随取的豆腐乳,当也有炒青菜、青蒜,这些佐粥都好,简单却滋润。相比之下,以鲫鱼冻佐粥,倒显得有些奢侈了。

鲫鱼冻虽然看上去、触摸上去都有些弹弹的,但入口即化,鱼汤的浓香滋味立刻在口腔里爆开,这是一种瞬间取鲜的神奇体验。小鲫鱼冻过后,鱼肉更加紧致,也更易于与鱼刺分离,筷子一挑,很容易便将鱼肉挑出来。将鱼肉放进嘴里,细细嚼着,不舍得错过一丁点滋味。鲫鱼的头很小,放进嘴里嚼,咂摸咂摸,也是很有味道的。有鲫鱼冻的那天早晨,粥也一定分外香甜。

我上小学时,听一位堂兄

说他夏天时也吃过鲫鱼冻。我和小伙伴们都不大相信,觉得他在吹牛,夏天怎么会有鲫鱼冻呢?堂兄急红了脸,辩解说自己讲的是真的,鲫鱼冻是他暑假时在姨妈家吃的,他姨妈住在城里,鲫鱼冻是从冰箱里拿出来,和冬天的一样冰凉鲜美。我们都没有吃过夏天的鲫鱼冻,都很羡慕地看着堂兄。彼时,我们这些乡村娃儿即使再馋,想吃鲫鱼冻,也是要等到冬天的。

如今冬天周末,我去菜市场时总会转上一圈,希望能找到卖小鲫鱼的摊位,好买一些回来,做鲫鱼冻吃。妻煮小鲫鱼时,我会嘱咐她多放点水,起锅时多盛一些鱼汤,然后将菜碗放在厨房打开的纱窗边冻着,冻一碗鲫鱼冻,尝一口难忘的儿时旧滋味。