

陕西南路梧桐叶筛下的光斑落在东泰祥的玻璃橱窗上,我看着隔着玻璃的不锈钢操作台上戴着白帽子的厨师把碱水面抛入沸水,电子计时器“嘀嗒”作响,冷面在冷气间的托盘上放着。邻座的

老人突然大声笑起来,原来他那三四岁的小孙女用筷子将蘸满花生酱的冷面放入嘴里,酱汁将小女孩的半个脸庞和嘴角涂满。服务员姑娘送上我的三丝冷面和一个玻璃杯中碰撞着冰块的酸梅汤。我望着那青花瓷盆中的冷面,琥珀色的花生酱沿面身缓缓流淌,像是时光倾倒在记忆的褶皱里,恍惚回到20世纪80年代末我们在自己制作冷面的夏天。

函谷关的人文之光

中国有不少雄关险隘,其中的函谷关无疑是个如雷贯耳的名字。去年深秋,我来到河南灵宝,终于登上了雄伟轩昂的函谷关,了却了一个夙愿。

函谷关位于东自崤山、西至潼关的一条狭长的山谷地带,人入谷中,深险如函,因而被命名为函谷关。函谷关北临黄河,南接秦岭,东望中原,西控关中。战国时期,秦国牢牢控制住了函谷关这个狭窄险峻的战略要塞,贾谊在《过秦论》中称其为“据崤函之固”,妥妥的一夫当关、万夫莫开,进可以东击中原,退可返回关中八百里秦川休养生息。雄关锁钥与黄河之险、秦岭之阻所形成的天然屏障,确保了秦国进退无忧,成为秦始皇东进中原、横扫六合、一统天下的巨大地理优势。在战国群雄逐鹿、争夺天下的历史进程中,函谷关发生过不少战事,仅在公元前298年被齐、韩、魏三国联军攻占过一次,自公元前241年赵、楚、魏、韩、燕五国联军被秦军击败,函谷关再未失守过,其坚固强悍可见一斑。

如果说发生在函谷关的无数战争是波澜壮阔的军事史诗,那么它所放射的人文之光就影响更大。这道人文之光的光源就是老子在函谷关留下的《道德经》。老子当过周王朝管理藏书的史官,据说孔子曾到他那里查阅资料,并向他请教了一些问题。后来周王朝发生内乱,老子心灰意冷,遂挂冠而去。经过函谷关时,相传守关的关令尹喜发现东方飘来一团紫气,明白有要人将至,立即开欢迎客,只见一位白发飘飘的老者骑着一头青牛进入关内,此人就是老子。如今面向函谷关的长长的通道上,塑着老子骑青牛由东向西而来的雕像,再现了“紫气东来”这一带有神话色彩的历史场景。但尹喜对老子学问的仰慕却真真切切,在热情招待之余,他恳请老子写点东西。盛情难却,老子遂在竹简上挥毫落笔,洋洋洒洒写下了《道德经》五千言。

不要小看尹喜对老子的请求,它至少包含了两层意义:第一层,尹喜是成就老子《道德经》这部中国思想史、文化史上不朽经典的直接催化剂;第二层,尹喜是仰慕圣贤、尊重学问的有文化的军人,不然,他对老子提不出那样的请求,这在春秋战国那礼崩乐坏的乱世异常难得。也让我想起了德国哲学巨匠康德与一名骑兵军官的故事。

康德生于东普鲁士的柯尼斯堡(今俄罗斯加里宁格勒),生于斯,长于斯,后来成为柯尼斯堡大学的教授,并担任过校长。他终生没有离开过柯尼斯堡,在此完成了《纯粹理性批判》《实践理性批判》和《判断力批判》三部世界哲学史上的巨著,建构了“批判哲学”的宏伟大厦。康德貌似古板,实则没有学究气。他学识渊博,交友广阔,热情幽默。连柯尼斯堡当地驻军的许多高级军官都很崇敬他,驻军骑兵队的一位队长不但自己去听康德的演讲,还经常用马车接送他去为部下讲解数学和自然地理学。骑兵队长与康德的交往发生在近代德意志民族国家形成之前,尹喜助推老子写出《道德经》发生在秦始皇统一中国前夕,它们分别代表了近代日耳曼文化群星璀璨和华夏文明早期星光灿烂的年代。

康德的生活非常有规律。他每天傍晚沿着一条固定线路准时散步,周围的居民早已司空见惯,甚至可以根据他的出现来核对家里的钟表。老子写完《道德经》后离开函谷关西去了,《史记》记载“莫知其所终”。他用行动实践了自己的名言:“大音希声,大象无形。道隐无名。”飘飘何所似,天地一沙鸥。

那时上海的夏天总带着柏油融化的焦味,蝉鸣裹着暑气从我们新华路朝北朝西的蜗居的窗缝里挤

进来。立式电风扇摇头到一定角度时总要“咔嗒”响一声。乖巧的女儿穿着泡泡纱的连衣裙,坐在席地上的铺的蔑席上,对着十几个洋娃娃,又弹起迷你电子琴,做起了小老师,后颈的汗珠顺着脊梁往下滚。“欣欣,今朝吃冷面”,这是为父的我在夏日周末最大的味觉救赎。“好的,爸爸顶顶好!”女儿清脆的声音伴随着欣喜的笑容。我把围裙带子松松垮

垮地系在腰间,拿着清晨菜市场里买来的碱水面和菜走进三家合用的狭小厨房。周末午前的合用厨房

里早就飘起此起彼伏的“滋滋”声,本地阿婆的铁锅煎带鱼的油香刚起,扬州阿婆炉上的红烧狮子头又冒起了热气。我先要备好一盆凉开水,那时家中没有色拉油,还得在铁锅中将花生油烧热后再凉却备用,然后将碱水面分几批放入沸水中煮到八分熟即捞起,先在凉开水中凉却,再放入凉油中搅拌后,放在竹匾中拿到房间内,让那摇头电扇对着吹凉。不时用竹筷将面条对着风

扇挑起,那条根根分明,泛着油润的光泽,像被时光梳理过的旧绸缎,那风扇带着有节奏的“咔嗒”声,搅动着暑气,面香混着花生油味在蜗居中飘逸。

花生酱得用凉开水慢慢调开,顺时针搅出丝绸般的光泽,米醋要沿着碗边慢慢淋下,最后那几勺酱油把酱料染浓。我家的冷面浇头一般有两个:永恒不变的是炒三丝,因为我不喜欢吃青椒,所以是肉丝、茭白丝和绿豆芽丝。白银色的炒三丝没有一点浓赤,清爽脆口。另一个浇头有时是炒面筋:油面筋、黑木耳、菜心,那时放几片红肠或方腿已是奢侈,浓赤勾芡,素净微甜;有时是炒虾仁,放几颗青豆,白仁翠绿,煞是好看;最多的是炒鸡丁,鸡胸脯肉切丁,配上豆腐干丁,放青豆胡萝卜丁着色,白褐红绿,也算缤纷。

吃冷面是一场充满仪式感的夏日修行。先拿来蓝边大碗,把面放得齐整如梳,然后用筷子把凉面抖散,浇上酱汁,再放上浇头,如是虾仁浇头或面筋浇头上有几块方腿,那润红的“大荤”搁在面上,像给素净的水彩画上点上一笔朱砂。拌面时筷子要兜底翻起,让每一根面条裹匀酱汁。然后轻轻推给女儿:“尝尝咸淡”,于是她总是忙不迭地用筷子把冷面送入口中大快朵颐,一边点头说“好吃,好吃”。这时我才如释重负般地摘了围裙坐上餐桌旁的沙发,老旧弹簧发出熟悉的呻吟。总是满足地看着女儿吃了大半碗时,我们才拌起自己的冷面,挑起一筷冷面,慢慢放入口中,花生酱的醇、米醋的酸、酱油的

鲜,恰好的滋味在舌尖绽开,暑气瞬间退散。那时中午做冷面时总要把晚餐的那份也一并带上。晚餐时,筷子刮铝锅底的声响伴随着蝉鸣,暮色漫过蜗居吊灯下的影子投到斑驳的墙纸时,满足地度过了又一个酷暑夏夜。

冷面的浇头,是上海人生活哲学的缩影。从朴素到奢华再回归清淡的味觉叙事,也是上海这几十年生活水平的世相表现。上世纪八九十年代物资匮乏,常常是绿豆芽豆腐干丝、茭白青椒丝,加上肉丝的“三丝”已是奢侈。随着生活水平提高,常常一份三丝浇头上加块大排、半盆糖醋小排。近年许多店家跃起创新,什么北极贝、明虾,王家沙的冷面还推出了烤鸭、菠萝咕咾肉浇头,年轻人趋之若鹜,我却摇摇头,“花头经忒透,不如从前的冷面适意”。总感觉花生酱、米醋和鲜酱油的酱汁才是上海冷面的“初心”,还是喜欢炒三丝或炒面筋浇头,最多来块素鸡、半盆烤麸,从视觉上味觉上的清清爽爽是我们这代人吃冷面的追求。

因为喜欢吃冷面,这几年在上下午都要上课中午转场时,一个人在家不想做饭时,常常光顾上海冷面老字号的“白月光”:四如春食府。因为电视剧《繁花》中宝总请玲子吃冷面时一句:“不比四如春的差”,奠定了四如春在上海冷面的鼻祖地位,我去过两次,除了那风扇冷面的传统工艺,面条根根分明之外,那鳝丝、辣肉的浇头都太油腻,并不特别喜欢;倒是德兴馆的焖蹄冷面,酥烂入味,肉香渗入面条,与花生酱的坚果味交融,品出不同于“浓油赤酱”的雅致;陕西北路美新点心店的冷面,中规中矩,茭白肉丝炒得油亮,花生酱浓稠如浆,醋香酸得通透,尤其国营饭店服务员一句“拌拌再吃”,藏着上海老阿婆的亲切;吃得最多的是陕西南路东泰祥,虽然以生煎馒头出名,每年冷面上市,那三丝讲究“丝不断、色不浑”,茭白清甜、肉丝鲜嫩,朴素中见功力,常常加块素鸡,百吃不厌……

上海的冷面是市井的,也是诗意的。它可以是闹市口老字号的门庭若市,也可以是忙碌的快递小哥的匆匆一餐;可以是一个父亲对爱女执着的爱意家常,也可以是沪上文人的怀旧凭吊。走进一家路边小店,点一碗上海冷面,听风扇嗡嗡,看酱汁流淌,恍惚间能触摸到魔都穿越时代的脉搏。

鲜,恰好的滋味在舌尖绽开,暑气瞬间退散。那时中午做冷面时总要把晚餐的那份也一并带上。晚餐时,筷子刮铝锅底的声响伴随着蝉鸣,暮色漫过蜗居吊灯下的影子投到斑驳的墙纸时,满足地度过了又一个酷暑夏夜。

冷面的浇头,是上海人生活哲学的缩影。从朴素到奢华再回归清淡的味觉叙事,也是上海这几十年生活水平的世相表现。上世纪八九十年代物资匮乏,常常是绿豆芽豆腐干丝、茭白青椒丝,加上肉丝的“三丝”已是奢侈。随着生活水平提高,常常一份三丝浇头上加块大排、半盆糖醋小排。近年许多店家跃起创新,什么北极贝、明虾,王家沙的冷面还推出了烤鸭、菠萝咕咾肉浇头,年轻人趋之若鹜,我却摇摇头,“花头经忒透,不如从前的冷面适意”。总感觉花生酱、米醋和鲜酱油的酱汁才是上海冷面的“初心”,还是喜欢炒三丝或炒面筋浇头,最多来块素鸡、半盆烤麸,从视觉上味觉上的清清爽爽是我们这代人吃冷面的追求。

因为喜欢吃冷面,这几年在上下午都要上课中午转场时,一个人在家不想做饭时,常常光顾上海冷面老字号的“白月光”:四如春食府。因为电视剧《繁花》中宝总请玲子吃冷面时一句:“不比四如春的差”,奠定了四如春在上海冷面的鼻祖地位,我去过两次,除了那风扇冷面的传统工艺,面条根根分明之外,那鳝丝、辣肉的浇头都太油腻,并不特别喜欢;倒是德兴馆的焖蹄冷面,酥烂入味,肉香渗入面条,与花生酱的坚果味交融,品出不同于“浓油赤酱”的雅致;陕西北路美新点心店的冷面,中规中矩,茭白肉丝炒得油亮,花生酱浓稠如浆,醋香酸得通透,尤其国营饭店服务员一句“拌拌再吃”,藏着上海老阿婆的亲切;吃得最多的是陕西南路东泰祥,虽然以生煎馒头出名,每年冷面上市,那三丝讲究“丝不断、色不浑”,茭白清甜、肉丝鲜嫩,朴素中见功力,常常加块素鸡,百吃不厌……

上海的冷面是市井的,也是诗意的。它可以是闹市口老字号的门庭若市,也可以是忙碌的快递小哥的匆匆一餐;可以是一个父亲对爱女执着的爱意家常,也可以是沪上文人的怀旧凭吊。走进一家路边小店,点一碗上海冷面,听风扇嗡嗡,看酱汁流淌,恍惚间能触摸到魔都穿越时代的脉搏。

这天傍晚没菜了,想起屋后我的那块三角形地,种有二十来兜韭菜,尽管一两个月没管没顾,但韭菜很坚韧,早一点涝一点都能活,且自带防虫效果,应该还能炒一碗。

带着剪刀下楼,绕到屋后,只见整块地都被白花鬼针草占满了,之前施过一些肥,鬼针草长得格外肥硕,有半人高,已经在开花了。韭菜还有,只是又细又幼,色浅如韭黄。我瞬间气炸,一顿猛扯,把所有鬼针草都扯出,“啪”一声甩得老远,愿它们此生都找不到我的菜地。

割了一小抱韭菜,上楼时敲开五楼的门,分了一半给她。我说,韭菜里有草,长得跟韭菜很像,洗的时候好好挑一下。她说好。不知是不是觉得草太多一时懒得挑,她说,我们去山下吃炒粉吧,顺便打水。五楼是一对情侣,他们拎了三个小桶,我拎一个,她说:“你们家只有一个桶吗?”我很喜欢她说到我家时,总是用“你们家”,而不是“你家”。仿佛我家不是只有我一人,而是有规有模的家。

打水点是离村口不远的泉眼,只有上半年有水,到七八月份就像滴漏一样了。现在水正盛,上个月下了好几场雨。我们把水桶放到泉眼旁不远的齐膝深的草里,再走下山。过桥,顺山下坡,出牌坊时能看到几十米外的海。但我们一直在聊天,没有谁特意把海指出来。也许是这天的海平平无奇,不湛蓝也不灰黑,看到并无赚取,错过也没有毁损。

先是面朝海走,再拐弯,与海平行十几米,再转身,背海而去两三百米是一个村子,我们要去的炒粉店就在这个村里。进村要过两条巷子,第三个巷口进去,有一幢不起眼的二层小楼的院子,一侧搭了个简易屋,没有招牌,更没有闪耀的广告灯箱。经过它,如果不往门里看,很难分辨它是自家用的厨房还是对外经营。有两年,只有我一个人知道这家店,因为没有店名,我向也想吃炒粉的邻居描述就变得很困难。我唯一能准确描述的是它门口经常会摆一张原木色的圆桌,几张红色塑料凳,但圆桌只在傍晚天

假日郊游,晚上住民宿,在散发着桐油清香的木屋里,沁人心脾的桐油香使我不由得想起儿时的故乡,想起那段快乐时光,想起关于油桐树的故事。

故乡在大山深处,十来栋木板屋散落在深蓝深蓝的林海里。勤劳善良的乡亲们住在木板房里,家具大多也是木制的。木板房和木制家具,乡亲们都会涂上桐油,起到防潮、防蛀作用,桐油散发的芬芳很是醉人。记忆中,除木板房和木制家具外,就是竹制用品,甚至斗笠也会涂上桐油。在没有煤油灯的时候,桐油灯也用来照明。桐油还能做药,用来消肿,防止破伤风。记得儿时,我们兄妹如有摔伤、烧伤、烫伤,母亲就会用棉签蘸上桐油,涂抹在伤口上面,其药效很好,常常一个晚上就能消肿。

或许正是家家户户要用桐油的缘故,儿时的老家,乡亲们种了很多油桐树,门前屋后、山坡溪边,随处可见。暮春时节,漫山遍野怒放的桐花,使原

鲜,恰好的滋味在舌尖绽开,暑气瞬间退散。那时中午做冷面时总要把晚餐的那份也一并带上。晚餐时,筷子刮铝锅底的声响伴随着蝉鸣,暮色漫过蜗居吊灯下的影子投到斑驳的墙纸时,满足地度过了又一个酷暑夏夜。

冷面的浇头,是上海人生活哲学的缩影。从朴素到奢华再回归清淡的味觉叙事,也是上海这几十年生活水平的世相表现。上世纪八九十年代物资匮乏,常常是绿豆芽豆腐干丝、茭白青椒丝,加上肉丝的“三丝”已是奢侈。随着生活水平提高,常常一份三丝浇头上加块大排、半盆糖醋小排。近年许多店家跃起创新,什么北极贝、明虾,王家沙的冷面还推出了烤鸭、菠萝咕咾肉浇头,年轻人趋之若鹜,我却摇摇头,“花头经忒透,不如从前的冷面适意”。总感觉花生酱、米醋和鲜酱油的酱汁才是上海冷面的“初心”,还是喜欢炒三丝或炒面筋浇头,最多来块素鸡、半盆烤麸,从视觉上味觉上的清清爽爽是我们这代人吃冷面的追求。

因为喜欢吃冷面,这几年在上下午都要上课中午转场时,一个人在家不想做饭时,常常光顾上海冷面老字号的“白月光”:四如春食府。因为电视剧《繁花》中宝总请玲子吃冷面时一句:“不比四如春的差”,奠定了四如春在上海冷面的鼻祖地位,我去过两次,除了那风扇冷面的传统工艺,面条根根分明之外,那鳝丝、辣肉的浇头都太油腻,并不特别喜欢;倒是德兴馆的焖蹄冷面,酥烂入味,肉香渗入面条,与花生酱的坚果味交融,品出不同于“浓油赤酱”的雅致;陕西北路美新点心店的冷面,中规中矩,茭白肉丝炒得油亮,花生酱浓稠如浆,醋香酸得通透,尤其国营饭店服务员一句“拌拌再吃”,藏着上海老阿婆的亲切;吃得最多的是陕西南路东泰祥,虽然以生煎馒头出名,每年冷面上市,那三丝讲究“丝不断、色不浑”,茭白清甜、肉丝鲜嫩,朴素中见功力,常常加块素鸡,百吃不厌……

上海的冷面是市井的,也是诗意的。它可以是闹市口老字号的门庭若市,也可以是忙碌的快递小哥的匆匆一餐;可以是一个父亲对爱女执着的爱意家常,也可以是沪上文人的怀旧凭吊。走进一家路边小店,点一碗上海冷面,听风扇嗡嗡,看酱汁流淌,恍惚间能触摸到魔都穿越时代的脉搏。

这天傍晚没菜了,想起屋后我的那块三角形地,种有二十来兜韭菜,尽管一两个月没管没顾,但韭菜很坚韧,早一点涝一点都能活,且自带防虫效果,应该还能炒一碗。

带着剪刀下楼,绕到屋后,只见整块地都被白花鬼针草占满了,之前施过一些肥,鬼针草长得格外肥硕,有半人高,已经在开花了。韭菜还有,只是又细又幼,色浅如韭黄。我瞬间气炸,一顿猛扯,把所有鬼针草都扯出,“啪”一声甩得老远,愿它们此生都找不到我的菜地。

割了一小抱韭菜,上楼时敲开五楼的门,分了一半给她。我说,韭菜里有草,长得跟韭菜很像,洗的时候好好挑一下。她说好。不知是不是觉得草太多一时懒得挑,她说,我们去山下吃炒粉吧,顺便打水。五楼是一对情侣,他们拎了三个小桶,我拎一个,她说:“你们家只有一个桶吗?”我很喜欢她说到我家时,总是用“你们家”,而不是“你家”。仿佛我家不是只有我一人,而是有规有模的家。

打水点是离村口不远的泉眼,只有上半年有水,到七八月份就像滴漏一样了。现在水正盛,上个月下了好几场雨。我们把水桶放到泉眼旁不远的齐膝深的草里,再走下山。过桥,顺山下坡,出牌坊时能看到几十米外的海。但我们一直在聊天,没有谁特意把海指出来。也许是这天的海平平无奇,不湛蓝也不灰黑,看到并无赚取,错过也没有毁损。

先是面朝海走,再拐弯,与海平行十几米,再转身,背海而去两三百米是一个村子,我们要去的炒粉店就在这个村里。进村要过两条巷子,第三个巷口进去,有一幢不起眼的二层小楼的院子,一侧搭了个简易屋,没有招牌,更没有闪耀的广告灯箱。经过它,如果不往门里看,很难分辨它是自家用的厨房还是对外经营。有两年,只有我一个人知道这家店,因为没有店名,我向也想吃炒粉的邻居描述就变得很困难。我唯一能准确描述的是它门口经常会摆一张原木色的圆桌,几张红色塑料凳,但圆桌只在傍晚天

假日郊游,晚上住民宿,在散发着桐油清香的木屋里,沁人心脾的桐油香使我不由得想起儿时的故乡,想起那段快乐时光,想起关于油桐树的故事。

故乡在大山深处,十来栋木板屋散落在深蓝深蓝的林海里。勤劳善良的乡亲们住在木板房里,家具大多也是木制的。木板房和木制家具,乡亲们都会涂上桐油,起到防潮、防蛀作用,桐油散发的芬芳很是醉人。记忆中,除木板房和木制家具外,就是竹制用品,甚至斗笠也会涂上桐油。在没有煤油灯的时候,桐油灯也用来照明。桐油还能做药,用来消肿,防止破伤风。记得儿时,我们兄妹如有摔伤、烧伤、烫伤,母亲就会用棉签蘸上桐油,涂抹在伤口上面,其药效很好,常常一个晚上就能消肿。

或许正是家家户户要用桐油的缘故,儿时的老家,乡亲们种了很多油桐树,门前屋后、山坡溪边,随处可见。暮春时节,漫山遍野怒放的桐花,使原

这天傍晚没菜了,想起屋后我的那块三角形地,种有二十来兜韭菜,尽管一两个月没管没顾,但韭菜很坚韧,早一点涝一点都能活,且自带防虫效果,应该还能炒一碗。

带着剪刀下楼,绕到屋后,只见整块地都被白花鬼针草占满了,之前施过一些肥,鬼针草长得格外肥硕,有半人高,已经在开花了。韭菜还有,只是又细又幼,色浅如韭黄。我瞬间气炸,一顿猛扯,把所有鬼针草都扯出,“啪”一声甩得老远,愿它们此生都找不到我的菜地。

割了一小抱韭菜,上楼时敲开五楼的门,分了一半给她。我说,韭菜里有草,长得跟韭菜很像,洗的时候好好挑一下。她说好。不知是不是觉得草太多一时懒得挑,她说,我们去山下吃炒粉吧,顺便打水。五楼是一对情侣,他们拎了三个小桶,我拎一个,她说:“你们家只有一个桶吗?”我很喜欢她说到我家时,总是用“你们家”,而不是“你家”。仿佛我家不是只有我一人,而是有规有模的家。

打水点是离村口不远的泉眼,只有上半年有水,到七八月份就像滴漏一样了。现在水正盛,上个月下了好几场雨。我们把水桶放到泉眼旁不远的齐膝深的草里,再走下山。过桥,顺山下坡,出牌坊时能看到几十米外的海。但我们一直在聊天,没有谁特意把海指出来。也许是这天的海平平无奇,不湛蓝也不灰黑,看到并无赚取,错过也没有毁损。

先是面朝海走,再拐弯,与海平行十几米,再转身,背海而去两三百米是一个村子,我们要去的炒粉店就在这个村里。进村要过两条巷子,第三个巷口进去,有一幢不起眼的二层小楼的院子,一侧搭了个简易屋,没有招牌,更没有闪耀的广告灯箱。经过它,如果不往门里看,很难分辨它是自家用的厨房还是对外经营。有两年,只有我一个人知道这家店,因为没有店名,我向也想吃炒粉的邻居描述就变得很困难。我唯一能准确描述的是它门口经常会摆一张原木色的圆桌,几张红色塑料凳,但圆桌只在傍晚天

假日郊游,晚上住民宿,在散发着桐油清香的木屋里,沁人心脾的桐油香使我不由得想起儿时的故乡,想起那段快乐时光,想起关于油桐树的故事。

故乡在大山深处,十来栋木板屋散落在深蓝深蓝的林海里。勤劳善良的乡亲们住在木板房里,家具大多也是木制的。木板房和木制家具,乡亲们都会涂上桐油,起到防潮、防蛀作用,桐油散发的芬芳很是醉人。记忆中,除木板房和木制家具外,就是竹制用品,甚至斗笠也会涂上桐油。在没有煤油灯的时候,桐油灯也用来照明。桐油还能做药,用来消肿,防止破伤风。记得儿时,我们兄妹如有摔伤、烧伤、烫伤,母亲就会用棉签蘸上桐油,涂抹在伤口上面,其药效很好,常常一个晚上就能消肿。

或许正是家家户户要用桐油的缘故,儿时的老家,乡亲们种了很多油桐树,门前屋后、山坡溪边,随处可见。暮春时节,漫山遍野怒放的桐花,使原

木棉燃春

春末,顺德龙江镇坦东工业区的河堤外,一棵历经风霜的百年木棉树静静盛放。抬眼望去,千万朵彤云热烈绽放,似一簇簇跃动的火焰,照亮了整片河堤。零落的花盏逐水而舞,在潋滟春光里写下排色的诗行。这株穿越世纪风霜的古木棉不仅是自然之美的见证,更是当地人心中的一份情怀与记忆。

木棉燃春

这天傍晚没菜了,想起屋后我的那块三角形地,种有二十来兜韭菜,尽管一两个月没管没顾,但韭菜很坚韧,早一点涝一点都能活,且自带防虫效果,应该还能炒一碗。

带着剪刀下楼,绕到屋后,只见整块地都被白花鬼针草占满了,之前施过一些肥,鬼针草长得格外肥硕,有半人高,已经在开花了。韭菜还有,只是又细又幼,色浅如韭黄。我瞬间气炸,一顿猛扯,把所有鬼针草都扯出,“啪”一声甩得老远,愿它们此生都找不到我的菜地。

割了一小抱韭菜,上楼时敲开五楼的门,分了一半给她。我说,韭菜里有草,长得跟韭菜很像,洗的时候好好挑一下。她说好。不知是不是觉得草太多一时懒得挑,她说,我们去山下吃炒粉吧,顺便打水。五楼是一对情侣,他们拎了三个小桶,我拎一个,她说:“你们家只有一个桶吗?”我很喜欢她说到我家时,总是用“你们家”,而不是“你家”。仿佛我家不是只有我一人,而是有规有模的家。

打水点是离村口不远的泉眼,只有上半年有水,到七八月份就像滴漏一样了。现在水正盛,上个月下了好几场雨。我们把水桶放到泉眼旁不远的齐膝深的草里,再走下山。过桥,顺山下坡,出牌坊时能看到几十米外的海。但我们一直在聊天,没有谁特意把海指出来。也许是这天的海平平无奇,不湛蓝也不灰黑,看到并无赚取,错过也没有毁损。

先是面朝海走,再拐弯,与海平行十几米,再转身,背海而去两三百米是一个村子,我们要去的炒粉店就在这个村里。进村要过两条巷子,第三个巷口进去,有一幢不起眼的二层小楼的院子,一侧搭了个简易屋,没有招牌,更没有闪耀的广告灯箱。经过它,如果不往门里看,很难分辨它是自家用的厨房还是对外经营。有两年,只有我一个人知道这家店,因为没有店名,我向也想吃炒粉的邻居描述就变得很困难。我唯一能准确描述的是它门口经常会摆一张原木色的圆桌,几张红色塑料凳,但圆桌只在傍晚天

又闻桐油香

王继怀

本绿色的山峦,仿佛瞬间变色,一幅幅如白雪点缀山头的壮丽景观,美得让人陶醉。记得儿时,我家房屋旁边的山坡上就有很多油桐树。每年桐花一开,我和小伙伴们在树下追逐打闹、玩游戏,有时找块刚刚长出嫩草的干净草地躺下,一边欣赏着林中美景,一边看天空的白云从这峰飞向那峰。有时我们也爬到树上,踩着高高的枝丫摘桐花。那种愉悦欢快的心情,现在仍让我们不时回味。

较之桐花的美丽,对乡亲们来说,他们更看重的是成熟后的果实。桐花凋谢后,油桐树上那一枚枚绿色的果子慢慢长大,密密麻麻,犹如繁星点点。长大后的果实把枝丫都压弯了。桐子收获的时候,乡亲们爬到树上,将一颗颗摘下的桐子放进竹篮。那些够不着也摇不下来的桐子则要用长竹竿敲打下来,打下的桐子从树上落下,仿佛天上的星星坠下,有时惊得松鼠、野兔等小动物在丛林里闪电般出现,转眼又消失。收获桐子时,大山里的欢声笑语常常是此起彼伏,好像整个大山都是快乐的。

桐果皮跟核桃有点近似,不易剥开。一担担桐子挑回家后,乡亲们常常

先将其堆放在一起,经过一段时间,待到外壳腐烂脱落,才把里面的籽粒剥离出来,在晒谷坪里晒干,拿去榨油坊榨油,或卖到收购站,换钱添补家用。大山里有不少野油桐树,儿时的我和小伙伴们常常相约去摘野桐子,摘回的野桐子常拿去收购站换钱。拿着换来的钱,我们去商店买喜欢的文具、糖果、小人书,因为是自己劳动换来的钱,这时即使多花了点,大人们一般也是不会责怪的。

油桐树用处还有很多。比如桐叶,乡亲们常用来包粿,叫作“桐叶粿粿”,口感细嫩油滑清香。特别是玉米成熟时,家家户户会摘些嫩玉米用石磨碾成浆状,然后用洗净后的桐叶包着,放进蒸笼,用柴火蒸。蒸熟后,掀开蒸笼,嫩玉米和粿粒混合的香味迅速弥漫开来,直入心扉,让人嘴馋得很不得立即吃它几个。记忆中,我家每次做桐叶玉米粿粿,母亲总是要挑几个最好的给爷奶奶送去,也会挑一些给院子里的老人小孩送去,然后一家人再津津有味地吃着刚刚出笼的桐叶玉米粿粿,那快乐劲儿,像过年似的。

我有很多年没有吃桐叶玉米粿粿了,前不久母亲打来电话,说待玉米成熟时,要为我做些桐叶玉米粿粿寄过来。挂了电话,遥远的记忆像初融的春水,涌动着,奔流着。

气好时才摆出来。我跟邻居们描述得很详细,炒粉的老头长什么样,包括还有一只经常蹲在门口的橘猫,但他们都说找不到。

那时炒粉的老头高高瘦瘦,脸上是个时代的淳朴表情,沉默又亲切。进店后,他们会问你要吃什么,炒粉还是炒菜快餐。点好后,他去厨房准备,他和善脸的老伴会用茶壶倒一杯茶,放在离你手旁二三十厘米远的地方再去厨房。有时店里没什么人,不忙,阿姨会现泡茶,客家绿茶,用开水泡。一次性透明塑料杯会烫得东倒西歪,需要两个杯子叠在一起,但茶汤碧绿,喝两杯一晚都神气。我总是吃一份炒米粉,加辣,多青菜。厨房轰隆隆响几分钟后,米粉装在瓷碟里,粉里有豆芽、鸡蛋、生菜,还有我要加的

小米椒,清爽又丝丝入味。这麽一碟吃了一整晚都不会饿的炒粉,六元。

后来这家炒粉店突然关了门,这期间我对旁边新开的沙县小吃店有种莫名的敌意,感觉炒粉店是被它挤走的。那个炒粉店一直关着,我隔一两个月就去看一次,几个月后,发现巷子里又摆出同样的圆桌,顿时心头一热。店铺没变,仍然供应炒饭和快餐,只是炒粉的人变成了一个年轻人,他也沉默,也亲切,他炒粉也好吃,但比那个老人家炒的欠点火候。第二次吃时我忍不住问他,年轻人说,哦,原来那个人是我爸。

那几天我心里很欢喜,像有种结缔或愿望,那种它活下来我也能活下来,我活得下去它也会活得下去的欢喜。我希望它提价,比如八块或十块;我希望它有个显眼的招牌,闪闪亮亮的,立在巷口,把那些要进沙县小吃店的人全招徕过来。但我能做的,就是带邻居去吃,让他们经过山下时想起来可以吃碗粉再回家。

这个傍晚,我和两个邻居坐在摆在巷子里的圆桌前,要了炒粉、干炒牛河、土豆丝。吃完后,我们没有马上离开,续上新烧的开水,又加了些茶叶,山下陌生的夜正徐徐展开……

先将其堆放在一起,经过一段时间,待到外壳腐烂脱落,才把里面的籽粒剥离出来,在晒谷坪里晒干,拿去榨油坊榨油,或卖到收购站,换钱添补家用。大山里有不少野油桐树,儿时的我和小伙伴们常常相约去摘野桐子,摘回的野桐子常拿去收购站换钱。拿着换来的钱,我们去商店买喜欢的文具、糖果、小人书,因为是自己劳动换来的钱,这时即使多花了点,大人们一般也是不会责怪的。

油桐树用处还有很多。比如桐叶,乡亲们常用来包粿,叫作“桐叶粿粿”,口感细嫩油滑清香。特别是玉米成熟时,家家户户会摘些嫩玉米用石磨碾成浆状,然后用水洗净后的桐叶包着,放进蒸笼,用柴火蒸。蒸熟后,掀开蒸笼,嫩玉米和粿粒混合的香味迅速弥漫开来,直入心扉,让人嘴馋得很不得立即吃它几个。记忆中,我家每次做桐叶玉米粿粿,母亲总是要挑几个最好的给爷奶奶送去,也会挑一些给院子里的老人小孩送去,然后一家人再津津有味地吃着刚刚出笼的桐叶玉米粿粿,那快乐劲儿,像过年似的。

我有很多年没有吃桐叶玉米粿粿了,前不久母亲打来电话,说待玉米成熟时,要为我做些桐叶玉米粿粿寄过来。挂了电话,遥远的记忆像初融的春水,涌动着,奔流着。

气好时才摆出来。我跟邻居们描述得很详细,炒粉的老头长什么样,包括还有一只经常蹲在门口的橘猫,但他们都说找不到。

那时炒粉的老头高高瘦瘦,脸上是个时代的淳朴表情,沉默又亲切。进店后,他们会问你要吃什么,炒粉还是炒菜快餐。点好后,他去厨房准备,他和善脸的老伴会用茶壶倒一杯茶,放在离你手旁二三十厘米远的地方再去厨房。有时店里没什么人,不忙,阿姨会现泡茶,客家绿茶,用开水泡。一次性透明塑料杯会烫得东倒西歪,需要两个杯子叠在一起,但茶汤碧绿,喝两杯一晚都神气。我总是吃一份炒米粉,加辣,多青菜。厨房轰隆隆响几分钟后,米粉装在瓷碟里,粉里有豆芽、鸡蛋、生菜,还有我要加的

小米椒,清爽又丝丝入味。这麽一碟吃了一整晚都不会饿的炒粉,六元。

后来这家炒粉店突然关了门,这期间我对旁边新开的沙县小吃店有种莫名的敌意,感觉炒粉店是被它挤走的。那个炒粉店一直关着,我隔一两个月就去看一次,几个月后,发现巷子里又摆出同样的圆桌,顿时心头一热。店铺没变,仍然供应炒饭和快餐,只是炒粉的人变成了一个年轻人,他也沉默,也亲切,他炒粉也好吃,但比那个老人家炒的欠点火候。第二次吃时我忍不住问他,年轻人说,哦,原来那个人是我爸。

那几天我心里很欢喜,像有种结缔或愿望,那种它活下来我也能活下来,我活得下去它也会活得下去的欢喜。我希望它提价,比如八块或十块;我希望它有个显眼的招牌,闪闪亮亮的,立在巷口,把那些要进沙县小吃店的人全招徕过来。但我能做的,就是带邻居去吃,让他们经过山下时想起来可以吃碗粉再回家。

这个傍晚,我和两个邻居坐在摆在巷子里的圆桌前,要了炒粉、干炒牛河、土豆丝。吃完后,我们没有马上离开,续上新烧的开水,又加了些茶叶,山下陌生的夜正徐徐展开……

先将其堆放在一起,经过一段时间,待到外壳腐烂脱落,才把里面的籽粒剥离出来,在晒谷坪里晒干,拿去榨油坊榨油,或卖到收购站,换钱添补家用。大山里有不少野油桐树,儿时的我和小伙伴们常常相约去摘野桐子,摘回的野桐子常拿去收购站换钱。拿着换来的钱,我们去商店买喜欢的文具、糖果、小人书,因为是自己劳动换来的钱,这时即使多花了点,大人们一般也是不会责怪的。

油桐树用处还有很多。比如桐叶,乡亲们常用来包粿,叫作“桐叶粿粿”,口感细嫩油滑清香。特别是玉米成熟时,家家户户会摘些嫩玉米用石磨碾成浆状,然后用水洗净后的桐叶包着,放进蒸笼,用柴火蒸。蒸熟后,掀开蒸笼,嫩玉米和粿粒混合的香味迅速弥漫开来,直入心扉,让人嘴馋得很不得立即吃它几个。记忆中,我家每次做桐叶玉米粿粿,母亲总是要挑几个最好的给爷奶奶送去,也会挑一些给院子里的老人小孩送去,然后一家人再津津有味地吃着刚刚出笼的桐叶玉米粿粿,那快乐劲儿,像过年似的。

我有很多年没有吃桐叶玉米粿粿了,前不久母亲打来电话,说待玉米成熟时,要为我做些桐叶玉米粿粿寄过来。挂了电话,遥远的记忆像初融的春水,涌动着,奔流着。

先将其堆放在一起,经过一段时间,待到外壳腐烂脱落,才把里面的籽粒剥离出来,在晒谷坪里晒干,拿去榨油坊榨油,或卖到收购站,换钱添补家用。大山里有不少野油桐树,儿时的我和小伙伴们常常相约去摘野桐子,摘回的野桐子常拿去收购站换钱。拿着换来的钱,我们去商店买喜欢的文具、糖果、小人书,因为是自己劳动换来的钱,这时即使多花了点,大人们一般也是不会责怪的。

油桐树用处还有很多。比如桐叶,乡亲们常用来包粿,叫作“桐叶粿粿”,口感细嫩油滑清香。特别是玉米成熟时,家家户户会摘些嫩玉米用石磨碾成浆状,然后用水洗净后的桐叶包着,放进蒸笼,用柴火蒸。蒸熟后,掀开蒸笼,嫩玉米和粿粒混合的香味迅速弥漫开来,直入心扉,让人嘴馋得很不得立即吃它几个。记忆中,我家每次做桐叶玉米粿粿,母亲总是要挑几个最好的给爷奶奶送去,也会挑一些给院子里的老人小孩送去,然后一家人再津津有味地吃着刚刚出笼的桐叶玉米粿粿,那快乐劲儿,像过年似的。

我有很多年没有吃桐叶玉米粿粿了,前不久母亲打来电话,说待玉米成熟时,要为我做些桐叶玉米粿粿寄过来。挂了电话,遥远的记忆像初融的春水,涌动着,奔流着。

先将其堆放在一起,经过一段时间,待到外壳腐烂脱落,才把里面的籽粒剥离出来,在晒谷坪里晒干,拿去榨油坊榨油,或卖到收购站,换钱添补家用。大山里有不少野油桐树,儿时的我和小伙伴们常常相约去摘野桐子,摘回的野桐子常拿去收购站换钱。拿着换来的钱,我们去商店买喜欢的文具、糖果、小人书,因为是自己劳动换来的钱,这时即使多花了点,大人们一般也是不会责怪的。

油桐树用处还有很多。比如桐叶,乡亲们常用来包粿,叫作“桐叶粿粿”,口感细嫩油滑清香。特别是玉米成熟时,家家户户会摘些嫩玉米用石磨碾成浆状,然后用水洗净后的桐叶包着,放进蒸笼,用柴火蒸。蒸熟后,掀开蒸笼,嫩玉米和粿粒混合的香味迅速弥漫开来,直入心扉,让人嘴馋得很不得立即吃它几个。记忆中,我家每次做桐叶玉米粿粿,母亲总是要挑几个最好的给爷奶奶送去,也会挑