

大观园风光旖旎是不用说了。但是，如果读书的人不曾注意到园中一群“下人”之间的种种争斗和一地鸡毛，就只能说是不懂《红楼梦》了，就从精于描写小人物来说，《红楼梦》也是文学史上少有的杰作。

大观园里有个厨房，管事的头叫柳嫂，是个伶俐的女人。贾府原是大富大贵，如今虽已走在下坡路上，但旧习难改。所以我们在书中看到，凡是管事的人，都有额外的好处，叫作“剩头”。柳嫂当然不能例外。

这柳嫂惯会看人下菜碟。宝玉房中，就是丫鬟，像晴雯啊芳官啊，她都用心侍奉。因为柳嫂想把五儿——她那体弱多病的闺女，弄到宝玉那里当差，领一份钱却又不用怎么干活。而那两个漂亮丫鬟在宝玉面前说得上话。别处的丫鬟就不可能一样待遇了。都要侍奉起来，别说“剩头”大打折扣，连赔本的可能都有。

这天下午，柳嫂在厨房忙事，忽见迎春房里的小丫头莲花儿走来说：“司棋姐姐说了，要碗鸡蛋，炖的嫩嫩的。”司棋是二小姐迎春房里的大丫鬟，你说她是丫头领班也行。她是要给自己加一个菜。

柳嫂抱怨道：“就是这样尊贵。”她的见解，认为

一个丫鬟老想给自己专门点菜，是过分之举。

然后说：“今年这鸡蛋短的很，我那里找去？”这就是拒绝服务了。莲花儿很不满意，柳嫂跟她争起来，告诉她：额外点菜，自己花钱啊！还举了宝钗和探春做例子，说她们“商议了要吃个油盐炒枸杞芽儿”，现打发人拿了五百钱来。大观园里，谁还能比探春、薛宝钗有脸？为什么不向她们学习呢？

但柳嫂有个大的漏洞，就是做事不公平。所以听小丫头添油加醋那么一说，司棋火了，带了一帮人闯进厨房，二话不说，喝命动手：“凡箱柜所有的菜蔬，只管丢出来喂狗，大家赚不成！”在众人眼里，管厨房是有赚头的。好处不肯跟我分，那就“大家赚不成！”

司棋个子大，脾气大。但她敢这么惹事，也是有背景的：她外婆王善保家的，乃是大老爷邢夫人陪嫁跟来的亲信，在奴仆群中，那是相当的有身份。

柳嫂的厨房被人惦念着，她和女儿还出了点事故，这就有得好了。

起因是王夫人房里丢了玫瑰露，王熙凤让管家林之孝家的追查，结果就在厨房里搜出来一瓶玫瑰露来，还搜出一包同样不是奴仆日常享用得起的茯苓霜。两件东西原本都不是赃物，但来历有些曲折，三言两语说不清楚。再说

厨房之战

骆玉明



林之孝家的正愁找不到贼交差，现成的“人赃俱获”，哪里肯听你分辨？

事情报给了凤姐处置。凤姐还生着病呢，方吃完药才歇下，没精神起身查问，便吩咐：“将他娘打四十板子，撵出去，永不再进二门。把五儿打四十板子，立刻交给庄子上，或卖或配人。”

你或许想问：凤姐做事情精明仔细，怎么能这么容易上当？要知道她累了，眼前又不是什么大事，就算冤枉了，又能有多大了不起？但要是照着办下去，五儿娇弱又怕丢脸，一条命就差不多了。所谓，“人命关天”其实是一厢情愿的话，很多时候人命不值什么。

凤姐定下来的事情，交由她的助手平儿去落实。第二天一清早，就有几个人在门外等候着平儿，给她送东西，数说柳嫂平时各种不好的事情，还奉承平儿办事爽快了当，从不拖泥带水。什么意思呢？希望尽快把柳家母女撵走，厨房主任的位置，这就腾出来了。

平儿出门转了一圈，又回到自己住处，只见林之孝家的一大早就已押解着柳嫂等候在那里。

作为总管，林之孝家的工作态度十分积极，她告诉平儿，“恐园里没人伺候姑娘们的饭，我暂且将秦显的女人派了去伺候。姑娘一并回明奶奶，他倒干净谨慎，以后就派他常伺候罢。”她已经安排好厨房的接班人了，只待凤姐批准；同时呢，在获得正式批准之前，她已经以没做早饭为由，安排新厨头上班了。这时候，如果没有特别的理由，凤姐也不会说不同意。林之孝家的做事很老练。

秦显家的是个什么人？平儿说她想不起了，玉钏儿告诉她这是司棋的婶娘，平儿一下子就明白了。柳嫂出事了，司棋很兴奋，四处张罗，试图让她婶娘来接厨头这个位置。她们联合林之孝家的构成了一个门派。夺取厨房，也是一场战斗。

平儿笑起来，说：“也派太急了些。”柳嫂的事儿还没处置，新厨头已经派好了，有这么着急吗？她告诉林之孝家的根本没什么事，

玫瑰露失窃，是宝二爷开玩笑的，虚惊一场罢了。

王夫人房里的玫瑰露，是彩霞按赵姨娘的意思，偷偷拿给了贾环。平儿知道，还有许多人心里也明白。只是碍着三小姐探春的脸面，不好张扬开来。平儿一大早去了怡红院查证，又跟宝玉商量，想了一个既不冤枉柳家母女又能糊弄过去的法子。

那边厨房里，秦显家的已经神气活现上任了。

首先忙乱的，是接收家伙、米粮、煤炭等物，一下子查出许多亏空来：“粳米短了两石，常用米又多支了一个月的，炭也欠着额数。”这个大有讲究。如果说前任厨头是因为偷窃被惩处了，说她亏空钱粮，那是有口难辩；作为新任厨头，当然有权要求补足空额。这里面就大有操作空间。这种事情在古代官场上也经常发生，厨房犹如官场的缩微版。

秦显家的预造这些亏空账面，也不完全是存心贪占，她也有开支的。首先要打点送林之孝家的礼，“备下一篓炭，五百斤木柴，一担粳米”，已经悄悄着人送过去；又打点送账房的礼。因为确认和补足亏空，那是要账房认定的。

理顺了上面，也要笼络下面。秦显家的又预备几样菜肴请几位同事的人，说：“我来了，全仗列位扶持。自今以后都是一家了。我有照顾不到的，好歹大家照顾些。”一场混战之后，江山易主，新的统治秩序正在建立。

正忙乱乱，忽有人来说与她：“看过这早饭就出去罢。柳嫂儿，原无事，如今还交与他管了。”小说中描写秦显家的听了之

前段时期《新民晚报》报道了一则新闻，小区里楼上楼下的邻居因为矛盾，使用了震楼器，而且一震就是五年，闹得整栋楼的邻居都崩溃。真是只有想不到，没有买不到，不看新闻不知道还有震楼器这家伙。

这让我想起一次去朋友家做客的往事。朋友家住二楼，一进门我就被桌椅板凳下面绑的布包吸引了。每一个桌子脚和板凳脚都用棉布裹得严严实实，颜色还不一样，花花绿绿、五颜六色的。

朋友家新装修，这些个儿布包和整体风格一点也不搭。我猜想是不是因为怕划伤地板，但是不至于，木质家具应该无大碍。况且朋友这么大大咧咧的人，哪能如此细心。又或者怕家里的小朋友磕着、碰着，但那应该把桌椅的拐角、锐利处包裹上。

直接问了朋友。真相是楼下一层住的是一对老夫妻，因为朋友家孩子小，喜欢推凳子、搬椅子的，这样不可避免地就发出噪声，而老年人对声音又非常敏感。原本以为只是白天闹出点声音没有事，直到一次邻居找上门来后，朋友意识到了问题的严重性。一开始，从网上买桌椅垫子，可是哪能经受住熊孩子的捣鼓，用了不久就掉了。于是朋友的家人想了一个办法，用旧衣服给所有的桌椅板凳脚都缝制了一双“鞋子”，“鞋子”里再

塞上棉花，牢牢地绑在了桌椅板凳上。果然，穿了“鞋”的桌子、凳子就发不出声音了。我当时也试了一下，把凳子搬起又放下，的确没有声音。

朋友说，除了这，他还告诉小孩不要在屋里拍球、扔东西，发出大的声响，会影响楼下的爷爷奶奶。身教胜于言传，小孩子懂的。你大人怎么做，会潜移默化影响孩子。

我一下子被原本粗线条的朋友感动了。

过去楼上楼下住的都是一个单位的，大家都认识，有个问题也好沟通解决。现在，可能住了几年也不知道自己的邻居是谁。脱离了熟人社会，邻里关系难道就不要了？现代社会再怎么独立，邻里之间不免还要打交道。

就是一栋楼房，当你把湿答答的衣服往外晾时，有没有看看下面的邻居晒没晒衣服？当你半夜回家时，有没有把脚步放轻些，不惊醒睡梦中的邻居？当你在家享受交响乐时，有没有考虑过邻居家中有考生在学习？记得小时候，周末一群孩子疯玩，都会被大人教育，不能在你李叔、王叔家门口玩，他们上夜班正在家睡觉！

朋友说，现在他们家和楼下的老夫妻关系特别好，是可以把钥匙交给对方留作备用的那种。邻里关系怎么处？至少让诸如震楼器之类的东西全卖不掉。

一粒沙里看世界，一个“鞋”也能看出人的修养。

很多人眼里，秋天的雨，是讨嫌的，你看。当农民们辛辛苦苦在春天里耕耘、播种，指望着有个好收成时，却偏偏来了个“秋雨绵绵”，使得刚收获的粮食发了芽；当人们熬过闷热得使人透不过气的夏天，指望着在秋天里玩个痛快时，下个不停的秋雨却随之而来。

吴德胜
可我喜欢秋雨。
那还是43年前的初秋，我在福建前线军舰上服役，这艘被国防部命名为“海上猛虎艇”的战艇，常年驻守在海防第一线。军港离马祖岛（未回归）真是举目可望。盘踞在那里的国民党势力经常派遣特务伪装成渔民偷渡，因此出海擒敌是我们水兵常有的任务。

一天，午夜不久，一阵急促的铃声响起，水兵们仅用了一分多钟就进入了各自的岗位。我的岗位在雷达房，我迅速地打开了雷达。当我报告艇长准备完毕后，战舰像箭一样驰出3号港。雷达是战舰的眼睛，战舰的前进方向和捕捉目标完全要靠雷达来指挥，只要稍有差错，别说抓不住敌人，就连航行的船只也会被战艇撞个粉碎，甚至自己也会被暗礁撞沉海底。因此，每次出海执行任务我的心往往“提吊”着。我两手紧紧抓住机身把手，眼睛眨也不敢眨地死盯住荧光屏，不停地向艇长报告情况，一小时过去了，两个小时过去了，我边导航边搜索海面目标。

虽说福建的初秋，可是用“秋老虎”来形容是一点也不过分的。而且老虎这时已张开了血盆大口。我汗流如雨，头昏脑涨，再加晕船又呕吐不止，难受到了极点，完全是凭着毅力坚持着。突然，一颗芝麻大小的亮点出现在荧光屏里，我判断它的航行方向、距离等轨迹，就是我们要抓的目标。“报告艇长，目标在左舷35度，距离4.3海里！”我兴奋地向艇长报告。不久，我艇冲向了“小亮点”；不久，指挥部传来了“目标已抓获”的喜讯；不久，我什么也不知道了……

当我渐渐苏醒时，感到特别的凉快舒畅，慢慢睁开眼睛一看，战友们已把我扶到了甲板上了，只听艇长孙汝璞说：“小吴，我们抓到两名非常重要的特务，指挥部来电嘉奖我们了，应该给你记头功。”淅淅沥沥的秋雨从我头上流到了脚下，真是痛快极了，我伸出舌头舔了舔细细的雨丝，她是那样的清凉，那样的甜美。“感谢你，秋雨！”我由衷地流出了发自内心的话。

打那以后，每逢秋雨来临时，我总要淋它个透

想念秋雨

吴德胜



古镇夜市 (摄于南浔) 钱政兴

后院 活

四月从崇明花博会带回来的葡萄风信子，栽在盆里，未见出芽，此时发现它的根茎早已壮大。

最惊奇的遇见是在树草之间，蔓延着一种不知名的野草，忽然就这么直窜出来，突然就在眼前，在身边，几乎把整个后院的土地都长满了。它的叶有一些枯黄，有一点惨败；它的枝条直立着花梗，大多开的小花已谢，它是如此快速地生长，让后院有些零乱。然而这野生的零乱，这零乱的力量，挺美，挺诗意的。

多年前，我从黄海边的一个小城随军来省城生活。刚到城里的那段日子，每次去菜场，心里都暗暗失落，蔬菜和肉类产品琳琅满目，海鲜很少。不免想念家乡的菜场，那可谓“十家三摊铺，一日两潮鲜”……直到有次，经过干货摊点，意外发现出售老家的竹蛏干，那一刻，欣喜若狂。家乡的蛏，小巧玲珑，形似竹管，壳色嫩黄，所以称之为竹蛏。蛏干取自新出海的竹蛏，置于烈日下暴晒，天地烘烤，时间酝酿，蒸发出盐和水，肉质肥厚，色泽淡黄，“活晒”后的蛏，放在鼻下闻闻，一股鲜香。

聊慰思乡之情时，必然要做一锅竹蛏汤。

竹蛏汤里乡思情

关立蓉

蛏干在水里泡一夜，泡软后切下短短的“蛏鼻子”，洗净里面的泥沙。活的蛏，其实蛏鼻子挺长，在它新鲜的时候，大部分已经被切除，做成另一道名菜——“呛蛏鼻”，吃一个，浓烈的海腥滋味，咯嘣脆爽。当然，价格也是不菲。

准备蛏汤所要用的食材，是个细致功夫：蛋皮丝，最好是草鸡蛋摊成，色泽才金黄；肥肉条，不带一丝精肉，完全雪白；冬瓜条，刀功要好，切成统一的薄片长条，绿色筋络丝丝分明；木耳温水充分泡发，片片舒展滑嫩；点睛之笔，必须加入那被称为“天下第一鲜”的文蛤，才能充分调出竹蛏的鲜味。

在城市，文蛤当做稀有的海产品，在精致的玻璃柜里出售。

肥肉条放进油锅，炸出香味，入蛏翻炒，再将文蛤和其他辅料一起倒入，最后一招秘诀，汤底用的骨头汤，丝毫不加一滴水。食材在铁钢里沸腾，一股浓郁的香气逐渐蔓延开来。

出锅入白瓷汤碗，醇酽的竹蛏汤，色泽奶白如乳，不小心泼在桌上几滴，竟不散珠。淡黄的蛏肉如嫩玉般隐现在汤中，如温泉滑洗凝脂，难怪故乡蛏汤有个文艺名字——贵妃出浴，实在是名副其实。忍不住先尝一口，浓香瞬间包围味蕾，温润绕舌，如梦如幻，妙不可言。

在这氤氲升腾的鲜香中，想起有年春天，跟着父亲去海边寻竹蛏的往事。春天里的蛏是籽蛏，质嫩肉鲜。竹蛏寻起来不易，它不像鱼，在海里游弋，而是躲在沙滩里，有一个又尖又细的出气洞，不常下海的人难以寻到。但蛏爱群居，如果找到一个，带出一群，那就丰收了。跟在父亲后面，好奇又紧张。他一手拿着小铲子，一手拿着很小的网袋，弯着腰，看到小洞，兴冲冲地跑过去，铲了几下，听到“滋滋”响声，我心里一阵高兴，待挖出一看，却是蟛蜞，眼看着潮快要上来，远处有渔民，挑着满网的文蛤，打着号子，急匆匆地上岸。因为这趟下海无功而返，无意间，我用手里的小竹棍朝一个小沙孔戳去，竟然发现了一只躲藏在里面的小蟛蜞，父亲大喜！四周寻找，一下子挖出了二三十条蟛蜞，足有二斤多，塞满小网袋。那时，蛏有七八元一斤，在乡村做教师的父亲，月薪才三十多元。

拍了张竹蛏汤的图片，发在人群中。刚学会使用微信的父亲，打了一行字：“眉目浑成，银砾砾，肌肤嫩玉溶溶”。母亲发来的图片，一碗碗剪好的文蛤肉，依次列队在冰箱冷冻室，还有虾饼、蜕好皮的鲨鱼干……啊，乡思又动了，喝汤！