

天气渐暖,适宜拈花惹草,吃春笋、蚕豆和菠菜。然而眼下,封闭居家,物资比以往紧张,土豆、洋葱等常见、易保存的食物也变得异常珍贵。

母亲每日准备三餐,家中不多的食材在她手里总能搭配出不同的花样。六点的晚饭,母亲四点半开始动手准备。不一会儿,一个个盘子里,绿色、黄色都洗干净了,切完、搭配好,静静地等待着烹饪。准备烧一个菠菜汤,无奈没有皮蛋,母亲便放了几粒虾米,汤鲜得不得了,我喝了一口,大赞:“这可真是春天的味道!”她还炖一个排骨,没有常吃的玉米,正好昨天还剩下一节藕,于是,粉藕炖排骨,一藕两吃。凉拌一盘干丝,没有香菜、胡萝卜,母亲就放了芝麻酱等调料,依然被我们吃到空盘。

我常感觉母亲有一双魔术师般的手,随心所欲地搭配,不管是吃饭还是穿衣,看似随意却

黄昏在千岛湖畔,望着眼前的波光摇曳,觉得这座小城真是美好,几乎是一座被秀水拥抱的城。人是亲水的,鱼也是亲水的,水色幽蓝,水下大鱼悠游,人在岸边悠游。

前不久我特意买了一本书,《钱塘江水系常见鱼类原色图谱》,千岛湖是钱塘江的干流新安江截流筑坝蓄水而成。这一座千岛湖,亦是从前的新安江,抑或是一条蓄积了几百个春天因而无比丰盈的江。“一滩复一滩,三百六十滩。一滩高十丈,新安在天上。”这是清代诗人黄景仁笔下的新安江,那时候还没有筑水库,这一条水路,便是从杭州到徽州的要道,来往住的船只只与人流、唐诗与宋词,都在这条江上流淌。新安在天上——多么奇崛的风景。我小时候,就听大人说过新安江,仿佛是极遥远的地方。而有了千岛湖,高山出平湖,水面辽阔的

循序渐进

前阵子因为照顾母亲,我要骑家里的三轮车。推出家门,像骑两轮自行车那样直接去蹬,却发现,根本不是一回事,不由急出一身汗。

现学吧,我开始了练习,脑海里浮现出小时候在打麦场上学骑自行车的情形,后座上绑着一根直径五六公分、长度一米半开外的木棍,以防跌倒——不仅怕摔伤了自己,还怕摔坏了车子。三轮车不会倒,理应比两轮的好学。心静

佛穿回到了童年,顿觉眼睛热热的。窗正对着院子。地上的青石条砌得整整齐齐,旁边有水槽。虽是异乡,却好似回了老家,屋檐下同样放着一只水缸,以前一定也是接天落水的。在这样的屋舍住,实在太好了。朋友们难得聚在一起,晚饭吃了好久,又笑又闹。夜深而归,才觉累了,倒头就睡。不知何时,手机连续发出提示音,睡眠朦胧中摸不到手机,去开灯,灯不亮。摸来摸去,才发现所有的开关都失灵了。发生了什么事?忽听得轻轻的“喇喇喇”声,似乎在头顶。灯不亮,莫非有人在撬窗?三更半夜的,怎会有这种声音?一

旅游

生活的艺术在于搭配

徐芳洁

都自成一统。记得我很小的时候,就跟在母亲身边,看她买菜,去百货楼,不论买什么,总能找到另一个搭配的东西。过年无疑是我们小时候最期待的事情,母亲早早地给我们准备好了新衣,搭配得体,也早就准备好了过年期间的食物,庆祝一年的收获。

在慢下来的居家时间里,或许把时间放到最平常的吃饭、穿衣上,才能从内而外地感受到生活的美好与朴素,生活需要花心思去搭配、去经营,在这个过程中,我们也能寻找到生活的趣味。而这种搭配的能力是需要时间培养的,只有形成自己对于生活、对于美的感受与认识,才有可能搭配出自己的个

性。除了鳊鱼,也就是俗称的包头鱼,尚有青鱼、草鱼、黑鱼、鲢鱼、桃花鱼、红梢子、红眼睛、黄尾巴、青棍子、翘嘴鲈、石斑鱼、鲫鱼、大鼓眼、土风鱼、花石鲫、麻嫩子、五色鱼、火烧鱼、爬虎鱼等等,当然,知道这么多鱼的名字,是因为我的手边有一本《钱塘江水系常见鱼类原色图谱》;我是带着这样的一本书,去千岛湖吃鱼的。在千岛湖镇上,吃鱼是一件必须要做的事,那里有一条鱼街,街上到处都是吃鱼的餐馆。只要你喜欢吃鱼,那么你一顿一家地轮番吃过来,每顿都可以吃上不同种类、不同烧法的鱼。有时,看起来小饭店其貌不扬,店里的摆设更是其貌不扬,但你随便点上一道鱼,端上来喝一口鱼汤,夹一箸鱼肉,都会让你拍案叫绝。

大鱼记

周华诚

千岛湖的鱼头天下闻名,有一次我在北京出差,北京朋友兴高采烈,带我穿越喧闹拥挤的半座京城,居然是去吃鱼,居然是吃千岛湖的鱼头,令我大跌眼镜。我知道,这是朋友的一番盛情;并且我更知道了,千岛湖的鱼头,在京城也是有名声、有影响、有牌面的。席散之时,本着礼尚往来的原则,我也向朋友发出热烈邀请,倘他下次到浙江,我必请他吃烤鸭。

千岛湖是一座宝藏,它的水是天然的矿泉水,水中又藏着无数的大鱼

神定后重新开始。由原地转圈到前轮拧着大麻花前行,再到略拧小麻花、可直行、顺利拐弯,最后像骑两轮自行车那么顺溜,虽然不过十分钟,却让我突破了“想当然”的思维模式。

会骑两轮的,未必会骑三轮的;由于先学的两轮的,第一次骑三轮车时,容易先入为主,将其复杂化,反而不得法。由此也顿悟了学东西为什么要循序渐进,一来是信心渐增的过程,二来能避免不必要的弯路。这也算照顾母亲的附加收获了。

性与味道。

这种在搭配中酝酿出的味道,或许才是生活的味道、人间的味道。当没有富足的物资时,就需要人们精打细算、统筹安排。搭配一桌饭菜,不仅需要食材,更需要的是愿意去付出的一份心思。母亲经常说:“守住灶台,就守住了一家人的幸福。”如今在疫情之下,一桌花心思搭配出来的饭菜更能抚慰人们焦躁、恐慌的心灵,就像明代李贽主张的那样,“穿衣吃饭,即是人伦物理”。

“搭配”还有另一层意思就是珍惜。母亲那代人,生活在物资比较稀缺的年代,养成了节俭的生活习惯,物尽其用,边边角角的

料既能炖成一锅,也能构成一只毛线包。

而如今,物资丰富,倘若谁在生活中节约一些水和电,节约一些剩饭和面包,反而可能招来一些疑问。也许长期以来,我们已经习惯了这种生活,食物的丰盛不可避免地造成了大量的浪费,往后的日子,我们肯定还会遇到不同形式的困难,在自然万物面前,我们一定要学会节约和珍惜,学会平等和尊重。

疫情终将会过去,我们必须取得最终的胜利,但留给我们的问题值得许多人去反思、去研究。从个体来说,一个在生活中会花心思、会搭配,又懂得节约、珍惜的人想必应该也早已参透了生活艺术的奥秘。若再遭遇类似困难时,我们必将拥有更多的经验与智慧,收拾好心情,守护好家园,打点好生活。



边看边聊



耕牛图 (油画) 冯正平

小镇的鱼好,主要还是因为千岛湖好,靠水吃水,这座湖养育了无数的好鱼。根据一份调查,我知道这湖里一共有83种鱼,而其中产出最大的是鲢鱼和鳊鱼,占总产量的76%,这也就明白了,人们之所以有源源不断的千岛湖鱼头可享用,主要还是因为这座湖大,湖水萦绕着1078个岛屿。千岛湖一种巨网捕鱼,我一直无缘得见,是听烧鱼的厨师讲的——渔网有几公里长,几十米深,用很多渔船拉着,在水下形成一个包围圈,再慢慢缩小包围圈,鱼们成群结队,游向另一个巨网的入口。那里是一个能进不能出的口子,据说巨网有一两千平方米的

面积,那样的捕捞,简直是壮观,下次有机会,一定要去见识一下。千岛湖的鱼们,吃着松花粉,喝着矿泉水,因为湖水极深,水体温度常年维持在十几摄氏度,鱼肉就特别紧致好吃。所有的人来了千岛湖,不管去不去岛上游玩,还是只在酒店里住着,都逃不过要吃鱼。大鱼小鱼,大脸盆装着,炭炉煮着,陶罐烹着,铁锅炖着,各种各样的吃法,一样样试过来。

吃鱼的时候,一边喝酒,一边聊天,也会讲到一些神奇的事。比如这湖里,最大的鱼有多大。当地人透露答案,数据顺口都能报出来,说是历史上的鱼王,2015年捕到一条,是180斤的青鱼;还有一次是2005年,那条是151斤。这样的事,听听都会让人兴奋,你无法想象那样一个大鱼头,要多少

糖”的不止我一个。我把年纪,不好意思说怕得没睡,只强作镇定发微信给那几个无以自处的学生:“万籁俱寂,正好写诗啊!宝宝们别怕,天总会亮的”而心里却在抱怨,怎么没人来“救救”我!我固执地认为停电是故意的。不过,那么多人都醒着,我稍安了心,如真有人“杀”进来,我大叫,绝叫,狂叫,肯定有人会听到。于是,龙头继续听那吓人的“喇喇”声……

电终于来了,房里一下子亮了。我四处察看。“喇喇”声还在响,循声找去,天花板上有一只黑虫,不知被什么东西夹住了翅膀。它挣扎,声音就从那里传出,是一种精疲力竭的无望拼命,才发出如此久、如此响

很多年前,有个朋友正在开广告公司,托我在上海某著名报纸上刊登一篇软文,扩大北京一家公司的影响。兄弟般的朋友推不掉,苦思冥想,发现老板是女性,面部造型不错,决定刊发在女性版面,配文也谨:“是老板,不是老板娘哦!”老板是掌舵的,老板娘是坐船的,往往是半途搭船的。刊登女老板照片,既美化版面,也在妩媚之中彰显力量,很新颖、很切题、很励志,属于狠人。当时上海公司的女经理很感激,给了朋友策划费,朋友更侠义,豪气冲天,再贴些钱,在最豪华的港式酒店宴请上海公司的女将,绝对不做《爱情浪漫》里的老白,豪爽送画,反被受惠者微信打钱,还一连叠声:“值额值额。”话里有话!须知:女人天生精打细算,落难时需要侠,援之以手。结婚后憎恨侠,怕引来狐朋狗友。本来想与我的朋友合资,借助他“地头蛇”的优势,打开上海市场。精明的女经理误将合资办公比作找老公组建家庭,看到朋友如此大手大脚,不敢合作。都说“有钱能使鬼推磨”,但是更怕敢花钱的鬼。

手面太大有时坏事体,好心做坏事。港式早茶,在上海始终兴旺不起来,开开关关,成了“开关公司”,破产太多,港式早茶就成了闪婚闪离的比喻词。所以在上海,有时很窘,路上邂逅认得脸却叫不出名的姓氏旧友,酒逢知己却难觅小酌之处,广州式的早茶下午茶几乎没有,找个永和豆浆店吧,馒头当点心,村长当干部。上酒店拉个圆台面吧,有点拉大旗,作虎皮,忒夸张,仿佛李白醉后大舌头:“燕山雪花大如席”,有点“野豁豁”!再说,一大张圆桌,直径对撇(新疆汉语:聊天),说话听不清,干杯够不着。点三四个菜,对不起酒店;点一桌菜,礼太重,还被跑堂的斜视:格只阿缺西(沪语:大傻);临时叫人,企图凑满一桌,发起群聊,你以为滴滴打车,呼之即来。有腔调的没空,有空的没腔调。再说,也不礼貌,把朋友当填房的,谈朋友垫空档啊!

找可口的!我总是拉到湖北路的裕庆记面馆,这家苏州面馆,一般的也就30元左右,但是秃黄油拌面130元,属于“人中吕布、马中赤兔,面中天价”,远比“牛肉拉面加只蛋”有腔调,而且口味绝佳,尤其吃得落,小“乐味”。如今上点档次的酒店宴请,每位800元,还不含酒水。130元一碗的天价面,让朋友看到面的“寸有所长,尺有所短”辩证优势,好比“矮子抱脚,长个吃瘪”,绝佳而熟悉的口味,让朋友多少年后还会津津乐道。

有海外来的朋友同学回国,我总是请他到那里吃面,吃完了边擦嘴、边打嗝、边赞叹:“灵额、灵额”,先晒在朋友圈里,回到国外,还会逢人说项,符合上海人做人逻辑:丢只铜钿要有响声。请他大酒店,味道一般,吃过一揩嘴,随后忘记,好比暗弄堂塞火腿。出门后请他逛苏州河。出国前那里是臭河浜,现在是网红打卡地,绝对不输给泰晤士河,沿河散步道,现在是“11路”散步道,一律免费!

如果北方朋友来,苏式面他嫌甜,那就请吃日本料理,一人一份,永远恰如其分。貌似洋货,真是海鲜,对得起面子。如此这般吃了,既欠你的人情,又记住你的好。买单,恰如其分至关重要,前提:千万不使朋友感到盛情难却。太丰盛,朋友会恐惧,以为依要开口问他借钞票,当心吓出脑震荡。

人才能一顿吃完。

吃完了鱼,已然凌晨,此时在酒店湖畔的长椅上躺着,悠悠地吹着湖上来的风,知道又一个春天即将过去,不免已是鱼我两忘,不知东方之既白。

路过的春天

陈连官

不仅是这个春天,只是路过。原本和姐妹妹妹还有家人说好这个清明,去祭奠外公外婆和父母,将思念和感恩化作缭绕的纸烟,弥漫于春天的芳草间。因为疫情,只能路过,只能遥祭。也说好了,一起去踏青咬春,看旷野的花开。走在田埂上,看蜜蜂亲密花蕊;或是在芦苇青青的岸边,拔一把毛针;或是扎一个网兜,网几碗螺蛳。路过的那些花开,菜花会结籽,桃花会成果;那些水田里的青青,日后会是稻浪的金黄;那些采蜜的蜂儿,将甜蜜蕴含。春天所有的具象,将在夏秋酿成一片幸福的天。

路过就路过吧,明年还会有春天。明年,把整个春天铺陈旷野,张开怀抱,藏于怀中。沉淀,成为这个春天的赠吻。

买单细节琐谈

李大伟



五颜六色