食堂滋味

章慧敏

建幸君告诉我们,光明集团要在他家附近开设社区食堂了,他特别期待。可不,大集团托底办的食堂,至少在饭菜的质量上是有保障的,难怪他喜形于色。

这些年来政府为解决居民、特别是老年人吃饭难的问题已陆续开办了不少食堂,虽风格和特色各异,但主打的是一张方便牌。社区食堂已然成了社会的一个热词。

前两年,我那位住在乌鲁木齐中路的发小就不时晒出家对门的“最美社区食堂”。怎么能不美呢,英式风格的花园老洋房,而且还是邬达克设计的。发小的照片看得我心痒痒的,忍不住约了朋友去吃一次衡复风貌区的“时尚”。那天,和我们一样猎奇的不在少数,拍照的,喝咖啡的煞是热闹,“最美社区食堂”俨然成了网红打卡地。我和朋友午餐后还分别买了咕咾肉和牛柳打包回家,16元一份,实惠的价格。

我的幼年也是吃过食堂的。那是上世纪50年代末兴起一阵热潮的里弄食堂。当年吃食堂的印象已淡化了,但有一张宣传画至今记忆犹新。画面上有位戴着围裙和帽子的胖阿姨,从一只大水锅里拎起一竹篓的碗筷。这张画妙就妙在尽在不言中:餐具是用沸水消毒过的,饭菜的卫生程度足以保证。另一个难以忘怀的便是好口味,至于好在哪里我说不清,反正我妈说我在家吃饭挑三拣四,去食堂不用喂,三下五除二全部消灭干净。这回味也许只能意会,如同我童年去西郊公园春游时吃过的盖浇饭,津津有味。

以我对建幸的了解,他女儿在海外工作,平日里就夫妻俩过日子,不到70岁的他充其量算个小老人,对付一日三餐还在话下吗?怎么就对社区食堂情有独钟呢?

有些需求或许就像食堂的饭菜一样只可意会。建幸说起自己有五位发小,自小到大、在各自的领域里卓有成绩,从没断过一年一次的聚首。早些年他们五人喝四瓶白酒,正应了那句大碗喝酒,大口吃肉的豪情。谁都说不清从哪一年起,四瓶白酒变成了三瓶,三瓶变两瓶。去年,他带去一瓶珍藏多年的茅台,却只有他和另一发小对饮了。不是情谊淡薄,而是五个人中全都动过大大小小的手术,有的还不止动过一次,喝不动了。想到今后老去的日子,靠谁?别人眼里有出息的儿女远在天边,靠不住啊,只有想方设法规划自己的老年生活。

的确,开门七件事:油盐柴米酱醋茶,社区食堂已替老人或渐渐老去的我们包揽下了。吃现成的,吃完后抹抹嘴走人,连双筷子都不用洗,省心省力,何乐而不为?从这个角度出发,人生最不可缺的“吃”已无后顾之忧了。

眼前突然浮现出许多常来常往的老友,他们也许是退休后最“乐龄”的一代人。男友们不吝钱财充实兴趣爱好,女友们则美容美发做指甲,不是为了取悦别人,而是为了生命中的那个体验,活出尊严。

那天,建幸的感慨引出了我们的纷纷议论。社区食堂、老年活动中心、家庭适老化改造等等的内容都是老年人幸福指数的“大礼包”啊,自然还有即将推广的“小礼包”,比如助老AI机器人帮手,比如新闻中播放的让生命有尊严消逝的临终关怀医院……如今,全社会都在为老人的尊严托底,可靠指数该有几颗星啊?

让孩子做一回主

叶良骏

前几天,几个学生找我,说在新年要给自己的18岁送份大礼,要我猜,是什么。看着他们一脸喜气,我被感染,使劲猜,可都不对。

认识他们,是在几年前一次讲座上,他们刚上初一。这以后,他们认我为朋友,读我的书,参加我组织的活动,在微信里和我说悄悄话。一晃,都上高二了,个个成了帅小伙。他们故作神秘地说,要骑车去崇明东滩看鸟!我跳起来喊,好主意!小希吞吞吐吐说,怕家长不同意,请叶老师当领队。我一口答应。一想不对,我不会骑车。小屈说,你坐在后座,我们轮流带你。我忘了年龄,兴奋地与他们商量起来。想着几个小青年带着我这个“80后”,“刷刷刷”一路向前,唱着歌,喊着加油,看蓝天白云,听风声鸟鸣……多酷啊!最好明天就出发。

我们计划在元旦假期做这件事,两天骑行来回,一天在崇明看鸟。我们说好了分头去租帐篷、买所需物品……我特地关照,要征得爸妈同意。为这次远足,我开心了好几天。不料计划告吹,没一个家长同意,说天这么冷,崇明有七八十公里,怎么骑得动!带叶老师去,摔跤了谁负责?要高考了,有这时间,不会在家做习题!一家长同意了,但要开车压阵当保镖……孩子们垂头丧气地坐在我面前。冷静下来,我也有点后怕,劝他们算了,别去了!小希哭着说,我们长大了,能不能让我们做一回主啊!

我忽然想起了一件往事。我五岁到上海上一年级,一学期后,爸说这学校不教英语,又太小,要我转学至震旦大学附小。那天,一位女老师来我家,说是我的班主任。她穿着黑色连衣裙,头戴白头巾,一脸温柔的微笑。她与爸轻声说话,又拉着我的手问我话。她声音悦耳,长得好看,还有个好听的名字马丽雅。我立刻喜欢上了,恨不得立刻就跟她去学校。家里三个大人却吵起来了。原来,这学校一至四年级全英语上课,高小还用法语上课。我一口石骨铁硬宁波土话,连国语都说不好,还一个英文字母都不识,怎么上课?老外婆第一个反对说,要逼煞月丽啊!别烦了,还是回庄市去韧初学堂读书。妈也反对,月丽年龄比别人小,英语又一窍不通,岂不要吓煞伊!阿娘知道了,在乡下急得双脚跳,写信把爸狠狠骂了一顿。

爸问我要不要去震旦附小?有这么美的老师上课,我当然要去。爸说,要说英语,怎么办?小孩子头脑简单,不就是说话吗?我在上海半年,上海话、国语都听懂了,这有什么难的!爸很高兴,问了我几个问题,要比别人用功,怕苦吗?要少睡觉,行吗?说得不好怕人笑吗?听不懂会哭吗?爸的问题我根本没往心里去,因为我真的不明白,几个大人为何如此紧张。无知者无畏,小小的我,为自己做了平生第一个关键决定,我对爸说,这么好的学校,我要去,我不怕也不哭。爸高兴地说:“你自己说的,要去这所学校,我相信你,明天我就去付学费。”

于是,我去了震旦附小。我每天早起两个小时学英语,放学找马丽雅老师补课,周日不去玩,在家背英语。不久,我就能听、讲,还能用英语写作业了。我开拓了视野,不但学了知识,还学会了许多本领,成了一个懂礼仪、守规矩、会帮人的好女孩,对我一生影响甚大。

在我成人后,爸说得最多的一句话是,月丽迭(这)个囡,主意交关(非常)大!但如没有五岁时,他让我做了回主,我不会是现在这样胆大,独立吧?

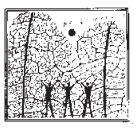
陶行知说,小孩子的事最重要,孩子是独立的人,尊重他们,让孩子做回主,使他们有机会对自己负一次责,这不正是成才的重要一环吗?

温汤不醉人自醉

戴 民

只消半日,动车将我送到千里以外的江西宜春。唐元和进士施肩吾诗云:洒水初晴物候新,餐霞阁上最宜春。虽是冬天,这儿的阳光却真诚而厚道,不遗余力穿透道旁成排葱木,殷勤洒下一地碎金,仿佛她才是这边的主人。

温汤小镇,推窗见绿,出门即园,不是春天,胜似春天。夜晚,酒桌上遇见温汤镇上海商会会长洪哥,满面红光,神采奕奕,肤色细洁光滑,旁人不提点,他真该叫我哥才是。“我们温汤名气最响额是硒水!”洪哥一口沪语,妥妥上海人,语气恰似“温汤人”自豪,“硒水”听来像“西施”,我暗忖:美人出于浙江诸暨,何时跑来宜春?



“这硒水,温热富硒,无色无味,可浴可饮,全世界独一无二,是上苍赐予国人的珍稀宝贝!”洪哥侃侃而谈:世上还有阿尔卑斯山脚下的易云藏有含硒矿泉水,但那是冷泉。温汤泉水饱含人体不可或缺的硒元素,泡澡可抵御各种疾病,常饮能增加人体免疫力,代谢体内沉积物,是天然抗癌与防御心血管疾病的“仙水”。孤陋寡闻的我却不知宜春温汤小镇,竟藏有赛过“西施”的神水。酒桌坐了七八个“新温汤”人,都是退休的上海老人,他们早已把这里视作上海的“后花园”,推杯换盏间,每人都有一段“硒水养人”的故事。

入夜,在房内泡温泉,上床酣然无梦。清晨醒来,来时一身皮肤瘙痒陡然消失。昨晚,我只把别人酒桌上的卮言当寓言,精明的上海人果真是冲着“硒水”涌来温汤小镇。

翌日,漫步温汤玉盘街,随处可见泡脚的老人,个个脸色泰然,泡者自享其乐,视者却触摸到了古镇悠哉光华;沿街饮食店坐满吃早点的老人,盈盈笑语间,十之八九可闻上海口音,言谈举止,已然将原本纷繁匆忙的市井快节奏,化作悠然闲适的古镇慢生活;那些吃完早点的老人,须臾簇拥至几步开外的旅游服务站,挤挤挨挨等候旅游大巴,将他们带往温汤周边的风景点游览。温汤镇像一根线,串起古镇方圆数百公里以内的众多“明珠景点”,近如明月山、羊狮慕、千年兴隆寺、龟峰古庙,远如庐山、井冈山,甚而湖南张家界风景区,百元花费,一天来回。

如果说宜春明月山是一幅立体的画,月亮湖是一曲流动的歌,那温汤就是一首清逸的诗,沉浸于富氧洗练的所在,宛若逍遥于天宫,神交于彭祖,明月山顶负氧离子两万有余,山脚下的温汤也饱氧八千,硒水、富氧,生命之源,瞬间仿佛让人探寻到古镇繁华的密码。

温汤抵近仰山,千年之前曾共同孕育了中国佛教禅宗一派——“沩仰宗”。沩仰宗列出了人世间存在三种尘垢:“想生”“相生”“流注生”,即胡乱幻想、物欲成相及这两种生态的变幻流注,此类生态“俱是尘垢”,人生只有摒弃这些尘垢,方能洁净解脱,获得真知天性。沩仰宗虽衰于宋代,但一代禅宗蕴藏的智慧依然留存于宜春人的心底。

回沪前,约温汤镇胡书记喝酒聊天,他告诉我,温汤镇上大半都是上海退下来的老人,镇上每天供热硒温泉水一万吨,由水厂接管入户,家家随时可泡温泉澡。硒水虽是宝,但资源也有限。正聊着,洪哥领着一个人来敬酒,我望见那人,似乎怀疑自己的眼睛:那不是福州路大院同仁林君吗?当年,但凡辖区水上有命案,水上神探林君每每都现身现场。我退休前惊悉,林君患重病,后来再也未闻他的音讯,不料,五年后竟在温汤撞见他。此刻的林君面色红润,不待我纳闷,林君告诉我,温汤一呆五年,哪儿都不想去了,叱咤风云的雄鹰已然化身一介闲云仙鹤,林君莫不是如今“新温汤人”的一个缩影?

那时我油然悟出温汤何以吸引众人眼球的秘诀,这儿:硒水洗身,富氧洗肺,禅宗洗心。

明日驱车回城里,却在城里望山间。

『二道白河』之约

胡根喜

立冬刚过,传喜就在微信上催:叔,来二道白河过年吧。心头一热,思绪也就跟着缠绵了。与“忘年交”的传喜相识、相知,到成友,那是二十年前的事。

那年,因奉贤西渡房价低,就在鸿宝一村买了一套房,不常去。稍有闲暇,会去小住。当然,桌椅床铺、大小家电,都得置办,就得雇车搬运。正找车呢,候在门外的一位敦实的汉子前来搭讪、揽活。一听住处,他乐了:叔,巧了,我跟你是邻居哩!

搬动顺利,但于心又不忍:六楼,无电梯;上下来回,一步一台阶地背,够累的。许是过意不去,遂买烟捎酒送他。拒烟,说不会。咋?干苦力的,不会抽烟?他说:抽烟费钱,也对老婆女儿的健康不利。酒,收了,解乏给力。心想,还真是个好丈夫、好父亲。一来二去,熟了。知道他叫传喜,来自长白山二道白河。因慕上海是好地方,就来了,与结伴同来的乡邻一起到方兴未艾的西渡打工。有段时间,我常去,彼此熟了,无话不谈。

说起老家,传喜津津乐道:位于长白山脚下的二道白河,盛产各种山野菜。冬天,景色那叫一个美!这还不说,他居然爱好文学。这一来,话题更多了。孟老夫子有云:恻隐之心,仁之端也。于是叫他退了租,来我屋住,免费。又说,屋里有书,你可读。这一住就是六年。那天,他来找我退房,说要回老家。也是,挂念父母、妻女。同来的好友亦如,就一同返乡。他再三嘱我:叔,得空就去二道白河,最好是去过年。

五年前,真就下决心去了。正是腊月二十三,小年,传喜开车来机场接我。没直接去他家,说是去烧着火炕的父母家,更有冬味儿。果然,东北大松木的屋,烧着炕,暖和如春,透过窗户还可见雪天雪地挂冰棱。出了门,厚厚的积雪,一步一嘎吱,盖了脚脖,真带劲。一路出村,漫天飞扬的鹅毛大雪中,二道白河独有、风姿绰约的“美人松”列队相迎。此刻,景与人,大有唐人刘长卿“日暮苍山远,天寒白屋贫。柴门闻犬吠,风雪夜归人”的况味。

上长白山看冰天雪地中的天池,当是题中之义。传喜载我,驶过皑皑积雪,一路上山;看飞雪与美人松共舞;听涧水奔流琤琮;见落雪、冰挂与黑岩交错。登顶天池,广袤的雪地冰河静谧安详,叫人心醉。但最忆是除夕,户户门前挂灯笼、贴对联、飘“挂落”。天还未黑,村户人家的挂鞭、高升、二踢脚,就次第响起。这时,炕桌上,东北特色的年菜应有尽有,溢着诱人的香味,还上了火锅。火炕给力,一家人都脱棉着单,精神得很。传喜开门放罢鞭炮,就开席了。这时,天色也暗了,喝着长白山老参浸泡的高粱酒,就着热气腾腾的火锅、美食;“绿蚁新醅酒,红泥小火炉,晚来天欲雪,能饮一杯无?”白居易酬酒友人,也不过如此吧。

夜深了,我和传喜意犹未尽,把酒闲聊。得知他回家后,在镇上一家宾馆谋了个采购带运输的差事,还和朋友合伙开了药材店、酒吧,孝养父母、妻女欢聚,日子蛮滋润。他感慨道:还是家乡好!是啊!美不美,家乡水;亲不亲,故乡人;谁不爱家乡,谁不恋故土?只要勤劳、肯吃苦,又能用心开拓思路,“面包”会有的。

传喜的微信相邀是诚意的;阔别五年多,彼此也有相思意;趁着健朗,何不再作一回二道白河游?

雪衣骄马何潇洒(油画) 朱 丹

七夕会

提纯之后

章忠建

味蕾是最实诚可靠的,即便二三十年过去了,还能还原最初的味道。而触发这一切,只需一碗母亲亲手做的“锦粉蛋”。

那年冬天,我感冒发高烧,胃口全无。正巧,家里刚刚晒好了番薯粉,母亲问:要不给你煮碗锦粉蛋?那是一碗飘着青菜香、升腾着热气的金棕色宽面。那次,我吃得满头大汗、酣畅淋漓,一觉之后,体温竟神奇地恢复了正常。锦粉蛋对付高烧当然是歪打正着,但口感顺滑,氤氲着温情的乡土气息,深深烙刻在我的心间。此后,每年番薯收成季过后,母亲总会用她灵巧的双手带我一遍又一遍复习这道人间至味。

在老家温州泽雅,锦粉蛋是极具辨识度的小吃。锦粉蛋顾名思义,就是以锦粉和鸡蛋为主要食材的面食。“锦粉”即番薯粉。泽雅山高多土产,番薯是其中一样。番薯不易贮存,出土后很难挨过两个月,但制成番薯粉则能经年不坏。于是,锦粉制作渐成传统。将地道的番薯粉配上散养的本地鸡所产的蛋,则赋予锦粉蛋别样的乡土味。

还住泽雅时,家里几乎每年都会制作番薯粉。精挑细选的番薯经洗净、压碎打浆,置于“炊巾”之上,淋上水,淀粉便透过“炊巾”顺水而下,流进一个大稻桶,粗一点的颗粒则残留在炊巾上。这些残渣继续被压榨、水淋,如此循环反复,直至物尽其用。静置七八个小时后,淀粉全部沉淀至桶底,水粉分离。将水舀去,可得一层厚厚的雪白凝脂,似豆腐,却更白,像雪糕,却更硬。成块捞起,铺展于番薯晾架上,敲碎成粉,西风吹、太阳晒,两三天工夫,脱去多余的水分。天气好的时候,家家户户几乎都在晒锦粉,一排排晾架,密密匝匝,洁白无瑕,像是下过大雪后的雪被,在阳光下泛着耀眼夺目的光芒。此时的番薯,退去泥垢,洗尽铅华,已然脱胎换骨。

母亲做了几十年锦粉蛋,对流程早就烂熟于心,无论是粉、水的比例还是煎面皮的火候拿捏得十分到位,搅拌从不用二次加水;煎面皮也不像山东煎饼那样用耙子耙上一圈,而是直接倒入锦粉鸡蛋液,拿起锅左右前后稍稍颠簸,想让它流向哪就到哪,每一滴都像经过驯化,被她收拾得服服帖帖。面皮不焦不硬,没有一处夹生。切成条就可以作为小食,也可以再入汤水煮,出锅后淋上浇头,制成锦粉汤面。作为点睛,她偶尔也会加入葱、虾皮等佐料提鲜。多年来,关于家乡的记忆随着岁月的前行渐渐模糊,唯独锦粉蛋的味道仿佛永远被锁定在第一次品尝它的那天。

十斤番薯一斤粉,如果单纯从市场经济的角度去衡量,是不划算的,况且还凝结着长达几个月的辛劳。但总有一些情感难以用划算与否来衡量。当我们负重前行,包袱越来越沉,不得不选择放弃的时候,最先抛弃的是那些无足轻重的,而真正难以割舍的总会留到最后。如是,则锦粉蛋便是岁月提炼后的精华。

美食