

丫丫回家了!丫丫太棒了!这可是我们家近来最让人开心的一件事了。

有几天,我以为丫丫可能扛不过去了。因为她发病时的情况十分凶险,连着抽搐了五六次,整个小身体紧紧蜷缩起来,持续发抖,眼睛紧闭,牙关紧咬,太吓人了。那天晚上十点多,我在电脑前工作。忽然就听到丫丫大叫起来,“啊……啊……”地持续嚎叫,我不知她怎么了。连忙快步过去观察,就见她拖着身体满屋子乱跑,然后就躺倒了,身后还有失禁的大小便。当时真是把我吓到了,我不停地呼唤她的名字,撸她的背毛,还用钢梳子不停地给她梳毛,想缓解她的不适。她怎么了?是哪疼吗?

紧急打了一个可以接送动物的网约车,把丫丫送到一个24小时营业的宠物医院。这是一家环境很干净设备也崭新的中农大宠物医院,离我家不远,可能是因为新开张不久,夜里的急诊病患不多,把丫丫一抱进来就被医生放到诊室检查了。

丫丫十二岁,在我的概念里她应该不是很老,可医生说十二岁算是老年狗了。十二年前,我在离家几里地远的一条路上发现了她,是一只只有一个巴掌那么大的普通淡黄色的小狗,不是什么名贵狗种,安安静静地蹲坐在

一片带着围廊的草坪边,四处张望,无依无靠的小可怜儿。一望而知是只走丢了或者被遗弃了的幼年狗。我停住脚步问她:你是谁呀?她立刻向我走来,还摇着小尾巴。最多两个月,我想。没有犹豫就把她抱起来,从包里拿出一个空的购物袋,打开,把她放在里面带回了家。从此,我家又多了一只狗,取名丫丫。家里有一个“原住民”,是一只小博美犬,以后,两只狗就做了伴。

丫丫的性格温和,虽然她似乎并不是很喜欢同类,比如对佳佳,我家的博美犬,她一直视佳佳可有可无。佳佳只有三斤多重,非常漂亮。当两只狗走在

一起的时候,任何人看到都会由衷地表扬佳佳,因为佳佳的毛色、晶亮的眼睛,还有见人就亲热的态度,贵族狗的姿态自带一种优越和傲气。而丫丫往往被忽略,她的样子毫无特色,尖尖的小脸,两只有点突出的眼睛,让人觉得她的父亲或母亲有可能是一只吉娃娃,一只耳朵立着一只耳朵耷拉着,有时不会不服气地立起来,也就那么一小会儿又耷拉下去了,总之是不齐。毛色太一般了,淡淡的黄色,不是长毛更不是短毛,不长不短还上下前后不一致,脖子的毛长,一缕一缕的,肚子下面的毛就是稀稀拉拉的不密集,两条细腿上的

相聚是喜悦的,离别是忧伤的。我是一个不善于离别的人,因为每当离别时,我总感觉所有相聚的幸福都在那一刻化成了不舍。

记得在年初四那天,太阳照得天气很暖和,但是始终没有照暖离别的凉,哥哥要回银川了。

自从哥哥上了大学之后,就春节回来了一次。我跟哥哥是龙凤胎,从小两人一起长大,再加上哥哥比较疼爱我。从小一起玩耍,一起学习,一起犯错误的时候,都是哥哥帮我挨爸爸妈妈的打骂。我吃了不少的饭,总是倒到他碗里,他总是会在我遇到困难时,第一时间出现在我的身边。所以不知道为什么,这次哥哥回来之后,我就感觉特别亲。

当他收拾行李的时候,我的眼角忍不住发烫。眼泪就像一个顽皮的孩子,在我的眼眶里玩起了滑梯。哥哥知道我的毛病,他害怕我哭,所以他始终故意避开我。但是当我看着哥哥上车的那一刻,眼泪就断了线的珠子,怎么也收不住。哥哥也不敢透过车窗看我,他害怕他也失态。所以他始终低着头。车子驶向远方,渐渐消失在了我模糊的视线中。

人们经常说,离别是为了更好的重逢,其实道理我都懂。但是我的眼泪就是不听话。我要悄悄告诉大家一个特别丢人的事情,那天他们走后,我不知道怎么回事,我竟然哭了半个小时。说起来真的感觉特别丢人。

或许成长就是这样吧,一边学着送别,一边期盼着再见。就像我们家大门口的那棵老梨树。冬天叶子会全部落光,但是春天总会发出新芽。

丫丫归来

吴霜

毛是短的,反正这只狗一看就是不伦不类的不规整。我是见过一些混种狗狗的,人家就混得很漂亮,虽说没有归于名贵的队伍,可那混得比名种狗一点都不逊色,还更聪明灵秀。我家这丫丫除了那两只眼睛黑黝黝的像会说话,有表情,其他就几乎没有什么优点可言了。但是丫丫也有她与与众不同的地方,比如她蛮听我的话,出门遛她时不用栓绳,因为她就是跟着你不离三四步,绝不会跑远。不知道会不会是因为她曾经被丢掉过,所以怕再被丢吧?因此养丫丫非常容易。但是我发现她除了认我,其他人或是狗都无所谓,无论在哪里,只要跟着我就行了。这是她的好处,带她养她十分省心,不像养一只名贵狗那样会随时随地让人担心,怕被人惦记,怕会出一点小麻烦。

丫丫就这样安安稳稳在我家生活了十二年,她一直就是不让人着急不让人担心地生活着。我想她一定会这样平安度过她幸福的狗生。可谁知在她十二岁的时候突发了急症。医生诊断她是急性胰腺炎。胰腺炎,很疼很疼的,怪不得疼得她持续抽搐。医生说如果当时再耽误一

自那以后,我的感官仿佛被前所未有地擦亮,开始被生活中最微末的事物打动:我逐渐熟悉了区域内每一只流浪猫的斑纹和脾性,见证了窗外这窝雏鸟从肉团生出绒羽,甚至还为在我们阳台上偷丝线的白头翁提供筑巢的材料。而那株正对着我的窗户的山

茶,则成了我最忠实的“春天观测站”,我像一个博物专家一样观察着生命的轮回:起初,墨绿丛中试探性地亮一点红;接着,三五朵如怯生生的耳语;直到一场连绵阴雨后,它轰然炸开,将整面窗映成一片燃烧的云霞;而后又在梅雨季节的潮风中,决绝地纷纷落地。在绝对的静止中,我目睹了一场最剧烈的绽放与凋零。

更感人的时刻,是我曾在这漫长的春季里收获了一张“露天演唱会”的站票。彼时,对面楼宇的点点微光里,有人抱起了吉他,黑暗中便轻轻淌出了歌声。渐渐地,歌声越来越响亮,不同的窗口逐渐亮起了手机闪光



中国画家老树

满目好山水,一路走来是狂花。春来御快马,任性走天涯。

会儿,她会疼晕过去,甚至死亡都是有可能的。丫丫直到进医院的时候身体一直都是僵硬的,四条腿向前蹬着,不好打弯。医生给她输血,做核磁共振,最后确定内脏好多处都有炎症,需要马上住院治疗、观察。然后,丫丫住院治疗。好在病虽凶险,在经过治疗之后,很快恢复了。只是经过这一通折腾,她的体质下降了很多。出院仅两个月又忽然下体出血,再一次入院,原来是子宫蓄脓,当时就做了子宫摘除术,又是住院一周。当我看着她虚弱无依奄奄一息的样子,感觉她可能真的撑不住了。

然而,丫丫的求生欲让人惊讶,就在医生预警我做好精神准备也许丫丫随时会离开之后,一天,医院小护士发给我视频,丫丫扛过了危急时刻,开始以“医生第一助理”的身份满医院溜达如入无人之境到处巡视了,护士还给她取了个外号:丫助理。

如今,丫丫归来了。她如以往一样的灵巧、乖顺,并且精神奕奕,顶着她那开始发白的满头黄毛,像刚立了战功一样挺胸昂首地迈步踏进了家门。

这正是进入新的一年以来最好的消息了。



隔窗望春

徐闻见

春天的细雨打在窗上,他坐在我对面,让我邂逅一段人生。

为春天存档 责编:殷健灵

友人来沪,自然要招待一番,我问题是吃漂亮饭,还是吃好吃的?答复说,这还用问,肯定是好吃的呀。于是,定了南京路步行街附近的淮扬菜老字号。友人一到店门口,看到门面下面贴了六张红颜色的米其林证书,说我太周到了。我心想,如果吃中餐全部按照评级来,就跟读书只看榜单,对于入门者而言肯定是可行的,但对于资深爱好者而言,就会少掉太多的乐趣。好在这家店既上过榜单,菜也比较好吃,关键价格还适中,综合下来,在这里招待老友应该是妥帖的。

点菜的时候,本着应点尽点,总量控制的原则,我把该点的狮子头、煮干丝都点了。此刻,菜单翻到了我最纠结的那一页,左边是炒软兜,右边是炆虎尾,我每次翻到这里都会犹豫很久。真想给店家提个建议,能否推出一道软兜和虎尾的双拼菜?最后,还是选了相对清淡一些的炆虎尾。因为是四个人吃饭,朋友又是远道而来,便再点了一条清蒸白水鱼。

最后这一餐饭,四个人吃刚刚好,全部光盘。对于炆虎尾,友人评价颇高,但最高的评价竟是给了清蒸白水鱼那道菜里当配菜的年糕,这出乎我的意料。其实,年糕就是常规的年糕,关键是和白水鱼一起蒸了之后,年糕本身已经很软糯,又浸了白水鱼鲜美的汁水,自然口感味道更佳。

浦东北艾路上有一家开了许多年的本帮菜,红烧肉、咸肉、菜饭、八宝饭、肉皮汤都是特色菜。前阵子许多老前辈、老同事在此餐叙,欢声笑语之际,特色菜红烧肉端了上来。作为主角的红烧肉颇受好评,但众人评价最高的,却并非红烧肉本尊,而是红烧肉里的配菜金橘,这也是出乎意料。细想起来,金橘能有这个待遇,主要还是仰仗红烧肉,同时自己虽然是个配菜,但主观能动性很强,用自己的清香酸甜,适时地助力了主菜。红烧肉里的金橘,跟清蒸白水鱼里的年糕是一样的情形,只要搭配得好,就能出效果。同样的道理,也适用于葱烤大排里的葱、黄豆炖

猪脚里的黄豆以及红烧鲢鱼头里的油豆腐。这叫啥?这就叫,身为配菜,真正做到了知主

次、懂分寸、有所为。到哪里可以吃到这么好的主菜和配菜呢?找那些还在不断上进的老字号,最合适。这个道理,不仅在上海,放在其他城市都适用。我前段时间去了淮海中路成都南路口的一家老字号,其实是第一次去,但很有收获。像我这种很少给菜拍照片的人,都忍不住连拍了三道菜,最后嫌自己摄影技术太差,还央求拍照最好的朋友专门再拍了一遍。黄豆炖猪脚,猪脚本身已经炖得十分软糯,但还带有弹性,衬在下面的黄豆,拿勺子扒拉着整口咀嚼,最是享受。红烧鲢鱼头,偌大的一盆,鱼肉饱满入味,作为配菜的油豆腐,更是最早被吃

光。最关键的是,这家店实现了我对于两种鳝丝一次吃到的愿望,他们居然有一道菜是双拼鳝丝,红烧装砂锅,白烧装盘,放在同一个托盘上端上了餐桌。这些年,我写了不少美食文章,自然也收到了很多评论和意见。其中,王老师对我文章的评价是,先看正文,看看里面写啥好吃的了,最后看一下结尾,看看这次“上价值”上到什么程度了。对此评价,我是百分百认可的。王老师做了几十年的学生思想工作,如今退休了,终于可以把她对于生活本身的精致与热爱充分发挥了。她一边对我的文章做了“点评分析”,一边端上了她的私房秘制红烧肉,一盘可以自己跳舞的红烧肉。虽然我不会做菜,但在连吃了三块红烧肉之后,也忍不住问王老师要了秘方。

在烹饪手账上,王老师这么写着:选肥瘦相间的五花肉,下锅略煎一下肉皮,然后切大块加冷水大火烧开,去除浮沫血水。随后,冷水没过肉,加生抽、老抽、盐,中大火45分钟,最后拿陈醋、冰糖收汁。出锅前,在红烧肉上撒一点白芝麻,就大功告成了。尤其强调的是,不放葱姜酒,不放配菜,就让主菜红烧肉自己扛下所有。

揉团 赵炳庭

揉团吃法也有讲究。热吃时,备好蒜泥、辣子、醋、酱油与韭菜、胡萝卜等配菜。一勺滚油“刺啦”泼在辣子蒜末上,焦香辛辣炸开。将这红艳艳的汁子往揉团上一浇,金城汤池顿时活了。用筷子顺着碗边抿下一片,裹满汁水,酸辣咸香与揉团朴拙的酸香交融,敦厚而直抵心肺。凉吃则切成块,或捞成鱼儿状,浇上浆水,清爽微醺。

如今母亲老了,那双曾有力搅动的手臂已端不稳满盆水,那出力气的揉团,多年未再做。偶尔在城里饭馆吃到,总觉得不够筋道,少了那千搅百转逼出的魂魄。我知道,少的不是手艺,是灶火前耗进去的时光、气力,与让粗粝生活变得柔韧的耐心。这吃食也嵌进年节肌理里。除夕最后一顿饭,揉团是主角,名为“糊窟窿”,盼着把旧年亏空封堵起来,迎个瓷实年。

柴火在灶膛里哔剥作响,大铁锅中的水咕嘟冒泡。将荞面或玉米面徐徐撒入,若加点小麦面更筋道。揉团的精髓,全在揉团的艺术与火候的掌控。用擀面杖朝一个方向不停搅动,随时调整火候,直至面糊黏稠,再盖锅焖几分钟。霎时间,一团黄澄澄、油汪汪的搅团便卧在粗瓷碗里,像是凝住的日光,化开的乡愁。

而将这“搅”字做到极致,是我的母亲。每逢腊月或重要日子,母亲便系上洗得发白的蓝布围裙,在灶前站定,如同一位将军。锅水将沸,她一手均匀匀撒入金黄的荞面或玉米面,另一手紧握着那磨磨得油亮的枣木擀面杖。真正的“战役”,从面与水交融时开始。母亲的胳膊抡圆,擀面杖在锅中划动。起初轻快如桨,很快阻力涌来,黏稠胶着。她嘴角微抿,目光凝聚,全身力气都压向手臂,腰胯跟着节

奏沉稳拧转。额上渗出细汗,她用袖口匆匆一擦。灶火映着她的脸,她有时低声念着口诀:“搅团要好,七十二搅……”这“七十二”是虚数,她总要搅上小半个时辰。我看着锅里的糊糊,从生涩的姜黄渐渐变成透亮的琥珀金黄,咕嘟冒着泡,散发出粮食被驯服后的醇厚甜香。那香气混着柴火暖意,便是童年里“家”最确切的味道。

揉团 赵炳庭

揉团吃法也有讲究。热吃时,备好蒜泥、辣子、醋、酱油与韭菜、胡萝卜等配菜。一勺滚油“刺啦”泼在辣子蒜末上,焦香辛辣炸开。将这红艳艳的汁子往揉团上一浇,金城汤池顿时活了。用筷子顺着碗边抿下一片,裹满汁水,酸辣咸香与揉团朴拙的酸香交融,敦厚而直抵心肺。凉吃则切成块,或捞成鱼儿状,浇上浆水,清爽微醺。

如今母亲老了,那双曾有力搅动的手臂已端不稳满盆水,那出力气的揉团,多年未再做。偶尔在城里饭馆吃到,总觉得不够筋道,少了那千搅百转逼出的魂魄。我知道,少的不是手艺,是灶火前耗进去的时光、气力,与让粗粝生活变得柔韧的耐心。这吃食也嵌进年节肌理里。除夕最后一顿饭,揉团是主角,名为“糊窟窿”,盼着把旧年亏空封堵起来,迎个瓷实年。

揉团 赵炳庭

揉团吃法也有讲究。热吃时,备好蒜泥、辣子、醋、酱油与韭菜、胡萝卜等配菜。一勺滚油“刺啦”泼在辣子蒜末上,焦香辛辣炸开。将这红艳艳的汁子往揉团上一浇,金城汤池顿时活了。用筷子顺着碗边抿下一片,裹满汁水,酸辣咸香与揉团朴拙的酸香交融,敦厚而直抵心肺。凉吃则切成块,或捞成鱼儿状,浇上浆水,清爽微醺。

如今母亲老了,那双曾有力搅动的手臂已端不稳满盆水,那出力气的揉团,多年未再做。偶尔在城里饭馆吃到,总觉得不够筋道,少了那千搅百转逼出的魂魄。我知道,少的不是手艺,是灶火前耗进去的时光、气力,与让粗粝生活变得柔韧的耐心。这吃食也嵌进年节肌理里。除夕最后一顿饭,揉团是主角,名为“糊窟窿”,盼着把旧年亏空封堵起来,迎个瓷实年。

揉团 赵炳庭