

荷风伴海鲜

水鲜，水中河鲜。
暮春，抑或浅夏，闲居故园水乡，门前南汀河水清亮，潺漫。天光云影，水墨氤氲，水映墙脊，俊鸟倏忽，晚风荷香，蔬蒲凝绿，渔姑窈窕，一派诗经古雅意蕴。

门前荷叶青青，叠翠涌波。荷花是绝美的女子，袖纱清挽，裙衫翩跹，云髻高耸，灵动而沉静，温婉而蓬勃。

临河就水鲜。水鲜泼刺，杂陈婆中，多为河边自取。庸常生活，便也活色生香。老屋古旧，柿影匝地，棟花轻飏，仿入宋人郭熙画境。

里下河水乡，清浅水流中，自然少不了蚌螺蚬蜑之类的鲜美贝壳。水质清冽，鲫鱼、鲹鱼、鳜鱼、昂刺、黄鳝、虎头鲨、银鱼等水鲜，游弋于茂盛水草间，虚实有致，动静相宜。常见齐白石画作中，几茎泼墨荷叶，两朵粉白荷花，几痕水波波纹，游弋着数条杂鱼。淡墨一捺，焦墨点睛，形神兼备，令人动情。

黄梅天的小鲹鱼和虎头鲨尤为活跃，是寻常餐桌上常

见的佳馔。那些吃着螺蚬和浮萍茭蓼，喝着野水自由穿梭往来的小杂鱼，那滋味比家养的鳜鱼鲈鱼都要鲜美。

小鲹鱼，手指长短，头微微尖，身稍扁，披着晶莹的小圆鳞，体背为青灰色，侧面和腹部是白色。鲹鱼曾经在乡贤郑板桥的诗中穿梭：“老屋挂藤连豆架，破瓢舀水带鲦鱼。”清新质朴而又情趣盎然。小杂鱼在水中成群结队，偶听动静，猝尔远飏，一派田园诗情。

回家准备葱段、姜片，爆炒。俄顷，灶台上热气腾腾，香气弥漫整个灶间。揭开锅盖，红黄绿褐、艳光四射的螺蛳出锅了，一阵阵鲜香兼具的氤氲热气直扑鼻翼。拈一只轻轻一吮，脆爽又鲜嫩的螺肉就随着舌尖进入口中，鲜味直奔唇腔舌领而去。

清炒螺蛳的清香在深巷里弄里萦绕、飘荡。凉风四起，蛙鸣如鼓，群鱼唼喋。家人围坐，呷冰啤，嘬青螺，剥清蒸豆花，剔挑鲹鱼和小龙虾，舌尖上的幸福与亲情洋洋溢的温馨令人恍若隔世。

如此反复，木桶里不一会儿就养了几十条了。母亲在畚箕里铲几锹草灰，用指甲刮

鳞，去内脏，扔进草灰里。夹一块入口，味蕾立时陷入鲜美的沼泽中，视觉和味觉达到空前的融合，形成了生理上真正的通感。

午后河边蹲坐，用铅丝篮子拉青螺，或用丝网张鲹鱼。天色饱满诱人，水鲜泼刺，远处堤岸上有牛水剪影，牧歌轻飏，一派田园诗情。

回家准备葱段、姜片，爆炒。俄顷，灶台上热气腾腾，香气弥漫整个灶间。揭开锅盖，红黄绿褐、艳光四射的螺蛳出锅了，一阵阵鲜香兼具的氤氲热气直扑鼻翼。拈一只轻轻一吮，脆爽又鲜嫩的螺肉就随着舌尖进入口中，鲜味直奔唇腔舌领而去。

村妇们喜欢把小杂鱼洗干净后，腌制坛里。苇席上晾晒，用棉线把鱼儿穿成串吊在廊檐下阴干。煮饭时，取几条放进搪瓷碗里，饭锅里炖。起锅，一股浓香直钻鼻孔。罗汉鱼一身膘，肉嘟嘟的，又活泛又细腻。泡上鱼汤，味道鲜美，恐怕现在的玉盘珍馐、美味佳肴都无法比及。

黄昏凄美，大家坐在荷风小院里，抿着大麦烧，嚼着小杂鱼，细嚼慢咽，爽口。门外河水潺潺流淌，有管弦之韵，心里绽放清幽莲花。

清蒸翅嘴白味道尤美。盘底装好姜丝、葱花、蒜泥，

码好鲹鱼，鱼嘴鱼肚内也要放上一点姜末和葱姜，然后添水蒸煮。起锅，青白相衬，香气袭人。翅嘴鲹的脊背，肉嘟嘟的，清香劲道、肥而不腻。浓浓的鱼虾香穿过低矮的屋檐，弥漫在寂寥的村庄上空。翅嘴鲹横陈蓝花盘中，端然尊贵，形如贾宝玉那样的诗礼之族。青蒜、香菜之类的配菜，丫鬟一般贴身随行在后。

水乡宴席上常见老咸菜烧吊刺。吊刺油锅里翻炒，嗤啦倒进陈年老咸菜，掺进各式佐料，俄顷，满屋子鱼香袅袅，直透肺腑，平和恬淡的日子充满了生机和活力。

某日，我在江南古镇的排档里吃到椒盐鲹鱼和黄鳝。咬一口，鱼皮、鱼骨焦酥脆，香味浓郁；鱼肉鲜醇，滑嫩柔软。红男绿女月下对坐，吃烧烤，喝冰啤，品河鲜，一派浪漫情调。

细咂慢品，故园水鲜那独有的平平缓缓的鲜美，余味极是绵长，有乡愁的味道。就像水边丽人正在你耳边低语，令人心里一片波光旖旎。

□宫凤华

果子的风致

□王太太

一线光照射，果子和它的背面日渐明亮，我靠近看山茱萸，红果子非常好看，是圆润、光泽、饱满、鲜艳的那种，它的实际效果比文字表达的要好看。

给别人介绍山茱萸这种植物，最好的方法是拿手机拍，拍出的效果要比文字好看。

在山里看到有人卖山茱萸。那种鲜艳、红润，似脂红凝露，光活动人，光耀人，那果子里包含的果浆似在流动，呈现出灵动的神态。

这世上的事情，有些并不需要文字去做过多的铺垫、赘述，就像山茱萸，一表达就不知怎么表达，人云亦云，说话啰嗦，词不达意，心有不甘地写上一段，再对照看看，还是果子比文字有风致。山茱萸好看在哪里？一是色彩，二是光泽，三是出自天然。想那果子肯定是甜的，果浆也甜，圆圆的果子连在枝上，比什么都养眼。

古人描述红果子，用“软红可爱”四个字。宋人《本草衍义》里说：“覆盆子，长条，四五月红熟，案例甚多，永兴、华外亦有。及时，山中人采来卖。其味酸甘，外如荔枝。樱桃许大，软红可爱。”软红，是熟了的果子，出了神韵，写其一面，另一面，比如嗅觉，只能词穷。

好看的樱桃像人工做出来的，齐刷刷，簇新的，不像是从泥土里，在树枝上一点一点地长出来的。我喜欢红樱桃，果红而油亮，齐白石画中的那种，玲珑剔透，一触仿佛就要流出汁水来，古朴素雅的瓷盘隐隐反射着光，樱桃愈发珠圆玉润，大师还把樱桃的颜色称作“女儿色”，给樱桃题诗，“若教点上佳人口，言事言情总断魂”，颜色是让人看一眼就能够安静下来的温润柔红。

小野杏，在布谷声中熟了。黄澄澄，布满头顶整个天空。摘野杏子，需要踮起脚尖去勾，有时就差那么一点点。杏子扑簌簌从树上滚落下来。有些还有一半青，一半黄，只是半熟，摘下后，摆几天就黄了，小杏子像在奔跑，在通往熟的路上高速奔跑，你摘下它，它还在跑，刹都刹不住，搁几天就黄熟了。吾家小

儿吃杏子，先是嫌酸，隔后就不说酸了，还手拿一枚杏仁儿，说要拿埋了，种树。

果子要红了，才好看，青果子肯定没有红果子好看。红，有熟了的成分，熟的东西才有魅力。

初夏的果子，不但有好看，好吃的，还有那些耐看，被疏忽，却实际存在的，比如，桂树果、松树果、腊梅果……

桂树果，圆的，青绿色。桂树中秋开花，来年春天才结果，让人感到意外。果子没几天就被风雨打落了，在树下很难找到，因为它干瘪萎缩了。

松树果，隐藏在松针间，橄榄绿色的身段有螺旋纹，一圈一圈的，纺锤体的松树果，下垂的果尖上，凝了一滴透明的松脂，欲滴未滴。

腊梅果也是开花与结果，中间相隔较长的那种。果子长长的，在成熟前是绿色的，成熟后变成灰褐色。有一层绒毛，在风中渐渐吹透吹干。我想，把腊梅果中的种子种到花盆，给它施肥、浇水，它会爆出一株小腊梅树吗？如果可以，可寻一只精致的花盆种它，做半年的莳花弄草，做冬日案头上的清供。

天竺子，好看。清代陈少海《红楼复梦》写，天气甚暖，王夫人同薛姨太太带着李宫裁、发梅、宝月、巧姑娘以及两个小孙子，在近日山房看天竺果儿。“旁边两棵腊梅，已有数枝初放，间着天竺子，红黄相映，香色绚烂。”

从前我家附近邻居陈家井上，老宅院里，内院的围墙根，灌木花丛里，长着一丛天竺。到了天气转凉，冬天下雪，绿转红的细叶子，伴一簇簇疏疏小果，光影转换，形影奕奕。唯此，矮墙深院里的青砖老瓦，才透出生机。

天竺子搭配砖皮剥蚀的青砖老墙最好看，它抚慰视觉，令老墙一点点地生动。

蜂鸟悬停空中啄果子，它头顶四周的天空一片明亮，尖喙像小锤，一下又一下，敲打着果子，恍若听见硬角质挤压果肉的空气摩擦声。有些果子不堪一击，果浆四溅，顺势而落。

身影，自荣自花，给点阳光就灿烂，透露出特有的平民气质。因其生长开花随意潦草，故有人“嫌处只缘多”，有人却极为乐意与其亲近，为邻为友，颇具人缘。

一日，重温经典动画《哆啦A梦》，惊喜地发现，大熊家院墙外也种了一排排粉红的蜀葵。道道暖阳下，蜀葵怒放，儿童奔跑，再配以知了的鸣唱，童年美好的夏日时光，分外惹人欢喜。这蜀葵，竟不知何时东渡日本，走进了膀子不二雄的动画。据说明代，日本使者来到中国，不识蜀葵，题诗云：花如木槿花相似，叶比芙蓉叶一般。五尺栏杆遮不尽，尚留一半与人看。是否当时引种日本，不得而知。单从诗中可见蜀葵足有一丈高，故又名“一丈红”。

春来，花池苏醒。在老师的带领下，同学们将去年秋季采集的灯笼状的花籽打开，一片片片择下，埋入土中。不日，一簇簇嫩芽冒出，渐渐长成蒲扇大小；而后蹿出长秆，成对的花苞次第攀高，超过窗台，一朵朵相背开出或单或繁、或淡、或艳的一串串花朵。隔着玻璃窗，与课桌前的我，共同朗诵“聪明的你，告诉我，为什么时光一去不复返呢”。匆匆间，从春历夏至秋，又采摘花籽，等待下一季蜀葵花开。

因季节未到，再遇蜀葵是透过荧屏，在远隔几千公里外的鲜花山谷看到的。周小林用四年时间，为爱妻殷洁打造的梦想花园中，蜀葵最多。深红、桃红、秾紫、深白、深黄，各种颜色；春庆、干叶、五心、重台、剪绒，各式品种。繁花、馨香中，周小林、殷洁在窗前暖阳里，相背而坐，深情地朗诵“不要愁老之将至，你老了也一定很可爱……醒来觉得甚是爱你”。就这样，他们携手走进了《朗读者》，走进了每一位渴望浪漫的人的心里。

那日采风归来，白大姐创作了一幅蜀葵图，清丽、淡雅，登上了由我主办的乡土文学期刊封面，很是抓人眼球。而已至不惑之年的我，更愿活成一株蜀葵，静开在乡野；更愿如周小林夫妇一般，在房前屋后种满蜀葵，静看“翩翩蝴蝶成双过，两两蜀葵相背开”，宁静、淡淡地陪她、陪自己看细水长流……



做五休二

□明前茶

单位附近，一家西式简餐店关张后，原址重开了一家面馆，面馆做成了明朗轩敞的极简装潢，松木条案，松木桌椅，老蓝布印染的幌子上，洒脱流畅地写着一个“孔”字，那是30多岁小老板的姓氏。

面馆只做三种面，切鸡面，肥肠面，豆渣饼面，最奇的一件事，是每周面馆要关门两天——周六周日休息，卷帘门拉下，人迹皆无。

众人唏嘘不已，餐饮业竞争多激烈，这么佛系的小老板，到底是存着什么别扭心思？他家的面卖得可不便宜，连面条本身也要聘请师傅自制。

在迁来我单位附近之前，他家已经在这座城市的第一头开店近20年。父亲65岁这一年，作为独生子，小孔从父亲的手里接过店面生意，就与全家人商量要做五休二，而且要把面店里常年供应的十种面，浓缩成三种。

丝滑浓稠的豆浆送给顾客润喉，但不再使用便宜的机制面条，面的单价要提升。

父亲的脸像黄梅天的一块生铁，冷得可以滴出水来。他疑惑地说：顾客是上帝，顾客想吃什么咱就得做什么。你怎么能让大家来迁就你，只吃这三款面？还有，做生意的人哪有什么节假日，人家越闲咱们越忙，谁不是劳累得像蝼蚁？

小孔淡淡地说，您还要不要交担子给我，如果要让我来挑这副担子，就要听我的。

把十种面收缩成三种是为了更好地做好品质，只有集中精力做好三款面，才能做出好口味和好口碑来。

回头客把这碗面当作必需品，像他们的手冲咖啡一样，咱们的店才站得稳脚跟。

另外，如果全年无休，我们就必须支付师傅和服务员加班薪水，这会大大增加成本。

我已经观察过了，咱们如今的门面地处市郊，做的是周围写字楼的生意，星期六和星期天的生意是最差的。

我们何必牺牲全家人的生活品质来获得平时1/3的收益？

周一到周五，我每天4:30就去批发市场选鸡，选大肠。

而清洁完整个面馆回

家休息时，已经超过了晚上九点。全年无休地去做同样的件事，对我而言会产生深深的厌倦，人的精神和体力用到极致，就像撑松了的皮筋。手一松，再也不能回弹到原位。

父亲感叹道，你就想骑摩托车，做生意不踏实。小孔挺了挺腰杆，郑重回应：正因为我做好面馆老板，我才需要休息。对我来说，陪孩子去公园放风筝，去天文馆看小行星轨迹是休息，陪你们外出赏荷看风景是休息，与伙伴们在盘山路上轰响油门来一场速度与激情的追逐也是休息。对我而言，过日子就像听交响乐一样，一定要有舒缓的段落。那种从头到尾都热情奔放烈火烹油的日子，让脑袋嗡嗡作响，累得手都抬不起来，这不是我要过的日子。

父亲沉默了半晌，一丝忧愁爬上了他的脸，他说，我说不过你。可是，如果有顾客远道而来，发现我们没有开张，他岂不是非常失望？小孔说，我们可以在门口挂一张手写道歉信，说明我们的营业时间。做生意有的时候也像谈恋爱一样，带有一定程度的心理博弈，不能100%地迁就对方。所有的百年老店都有一定程度的“我说了算”，“以我的主张为要”的气质，这种气质有点霸道，可舌头刁的客人偏偏吃这一套。他们认为，这是店家手艺上的自信，也是细节上的从容，更是精神气度上的平等姿态。顾客能尊重这一点，我们才能品味出我们手艺上的用心。留客，留客，说到底，我想留住的只是这样的客人。

两两蜀葵相背开

□张金刚

一座拱桥、一弯河溪、一方广场、一片瓦房，几声鸡鸣犬吠、几道秀险屏山，远隐的山村寂静、安详。农家院外，火红的蜀葵向阳绽放，自然拔成花篱，与民居、蓝天相映成趣。不由感叹：这次采风来对了！

忽地，一群身着艳丽服饰、手持飘逸缠绵的舞者，伴着悠远的《荷塘月色》点燃了广场。一侧，头发花白的老汉守着轮椅上目光呆滞的老妇，静静地看着。打听方知：老妇曾是舞者之一，因病导致如此；每当广场舞起，老汉便在老妇种的蜀葵花前，陪她看过每一支舞。

编扇时而摇摆，时而高擎，时而两把相背成幽然花朵；蜀葵从簇簇、一派绚烂，成双成对的蜂蝶在花尖飞舞。舞者、老者，绸扇、蜀葵，一动一静，别有一番滋味。瞬间，心中默诵起那句“翩翩蝴蝶成双过，两两蜀葵相背开”。莫非，陆游也曾偶遇如此这般恬淡、和美的乡村景致？

因蜀葵，诗兴起。唐代陈标的“能共牡丹争几许，得人嫌处只缘多”，令我对这非同凡品，却又稀松平常的花卉，更多了几分领悟。

蜀葵，也曾高贵、儒雅。两千多年前，辞书之祖《尔雅》中，谓之“蕡，戎葵”。与其亲族“扶桑”“木槿”“木芙蓉”，曾位显赫，荣入汉代上林苑、三国铜雀台等皇家园林。更有“一顾倾人城，再顾倾人国”的汉武帝宠妃李夫人为之代言，成为“蜀葵花神”，叹其短暂而绚丽的生命，如蜀葵般，朝阳中随风起舞，夕照中随风而逝，“今日花正好，昨日花已老”。也更有蜀葵入诗、入画、入药、入食，千古流芳，世人对蜀葵之爱可见一斑。

蜀葵，更是朴素、烟火。因原产四川而得名的蜀葵，有着顽强的生命力和适应性。发源于蜀地，却无意播撒。每至一地，便“乐不思蜀”，扎下根来，广植于大江南北；且人乡随俗地多了“大麦熟”“端午花”“斗篷花”“节节高”“寿其花”等乡土味十足的别称，大名却被淡忘。蜀葵不思乡？兀自揣度，或因子孙遍布天下，他乡已是故乡了吧！沟谷、河渠、平地、砾堆，寻常百姓之家，任意一地，皆可见蜀葵郁郁葱葱、娉婷婷婷地陪她、陪自己看细水长流……

田埂上的爷爷
您在禾丛里排兵布阵
稻子熟了
您却走了

人间总有别离
我原本是知道的
但要送别您
还是难以面对现实

雨中的花朵和街上的牛鸣
让我明白
您心里装着谁
谁就会记挂您

今夜无眠
因您不再挨饿的人
泪流满面
因您发誓要光盘的人
泪流满面

恨自己不够努力
让您带着遗憾离去
今天起“禾下乘凉”之梦
种进了每个人心里

您刚变成天上星辰
不舍就痛成了思念
有风吹过稻田
我就忍不住想您