

我不是咖啡粉

马尚龙

趁着今年咖啡色浓,我也想起我的咖啡简历。

我最早喝咖啡的地方,是雁荡路复兴公园门口的点心店,白天吃面吃馄饨,晚上吃咖啡。钢化玻璃杯就是咖啡杯了,那一把小匙,是铝合金的,匙底打了个洞,即便顺手牵羊带回去也派不了用场。咖啡,也仅有清咖奶咖两种;有正在学英语的同道晃摆了一下,清咖和奶咖,英语是black coffee和white coffee。总有一帮小青年在那里聊发“愤青”“文青”之情。狭长条的点心店很是简陋,倒是有玻璃移窗,看得见窗外路灯下的男男女女。这个点心店后来拆了,竖起来了上海第一座外销楼盘——雁荡公寓。

这一段个人咖啡情结,似乎是给我设下了埋伏,我后来对咖啡和咖啡馆的取舍,回想起来是与之有关的。

我至今还是怀念最简单的清咖和奶咖。有了各种花式咖啡之后,我也觉得新鲜时尚,虽然于我而言,美了花式,淡了咖啡——不是咖啡淡了,是咖啡的意义淡了,或者说是改变了。但是我并不排斥它,事实上我也不可能排斥得了它。

尤其是我,不是任何一款咖啡或者咖

啡馆的咖啡粉,通常,我只是到我需要存在的咖啡馆去。

有些作家可以去咖啡馆写文章,甚至同一家咖啡馆,一去便是经年,我是做不到的。让我在咖啡馆里写文章,我的心是散的,只会看周遭,却不会想自己了。很多年前,在巴黎去了蒙帕纳斯大道丁香园咖啡馆,主人说,海明威就喜欢在这里写小说的。无限崇拜之余,我知道,即使这家咖啡馆只让我一个人享用,即使让我抄写一遍《太阳照常升起》,也完不成作业的。

我需要存在的咖啡馆有两类。一类是约会咖啡馆。比如要谈一件事情,找一个双方都便捷的咖啡馆,是很不错的选择。有很多次的记者采访,或是一些策划,我都提议去咖啡馆。这要比在工作室里随意。有点正事,对咖啡就少了苛求,咖啡只是道具,虽然也必不可少。我至今还记得有几次很重要约会咖啡的采访是在哪家咖啡馆,还有采访的内容、甚至采访中的细节,但是要的是什么咖啡,从来没有记在心里过。

我还需要另一类咖啡馆,我自说自话称它是“歇脚咖啡馆”。时而会有这样的

歇脚需要。一个活动结束,后面还跟着一个活动,但是中间有一两个小时的空白,回家再出发,反而是消耗体力。最好的选择,是找一家咖啡馆。

对了,是找一家咖啡馆。是要沿街的,且是要有窗的,当然需要安静的,客人并不很多的。网红咖啡,不是我的选项。只要还熟悉周边环境,只要知道上海有7000家咖啡馆,我想去的咖啡馆并不难找。通常,我会选择在下一个活动地的附近歇息。

或是靠窗,或是一个角落,有了一杯咖啡,独坐才是不孤独,歇脚才是惬意。更何况还有手机,空白的时段不再是消极的等待。

这样的歇脚咖啡馆,大多只去了一次,而不会第二次再去,因为下一次不会在这里歇脚了,如同上一次歇脚也不是在这里一样,但是歇脚是一样的。

惬意之时,身心最是自由。看着咖啡馆内外的人和物,甚至是咖啡馆里的一两个摆设,或是马路上LED轮替的五颜六色,都会想入非非,揣摩起互相之间的关系。逻辑思维、发散性思维,出其不意涌来。某一篇文章常常在歇脚之时,有了开首,或是有了“春光乍泄”。不需要用手机记下,这会破坏我的身心自由,所有的思绪都随着咖啡,流进了心里了;而且还合我的心意:是black coffee,清咖。

定程度上,可谓之红豆饭了。

纯是大粒的豇豆,颗颗籽粒饱满,盈盈喜人。大铁锅,烧柴草,清水入锅,大火烧开,然后文火慢炖。粥熟之后揭锅视之,每一粒豇豆都张开了欢喜的嘴巴,齙牙咧嘴地散溢出醇厚的香气。一勺入口,绵绵的,软软的,口感真是绵醇、饱满得不得了。

混搭,近乎于今天的八宝粥,只是彼时我的母亲通常只是选取三种:豇豆、绿豆、红小豆。一是这三种豆,硬度相当;二是色彩搭配好,给人一种极强的美感享受。熬熟的混搭粥,豇豆微黄,绿豆泛绿,红小豆溢红,不仅味道醇厚,而且色彩鲜明,极其增人食欲。而今思之,真真是一种大美的享受。

当然,秋日食粥,菜粥也是一种极好的选择。种种秋蔬,皆可入粥,而其佳者,似乎当属萝卜(秋萝卜,是四季萝卜中的极品)和山药。多种本草书和美食书,都记载了萝卜粥和山药粥的益处。如《图经本草》就说:“(萝卜)生捣汁煮粥,治消渴。”清·黄云鹤在其《粥谱》中则曰:“宽中下气,散滞和血。”至于山药,同样是黄云鹤之《粥谱》曰:“益肾,补心脾不足,滋肺,辟暑露。”可见其用可为大矣。

故而,秋食菜粥,亦可补益身体多多。

秋日粥事

路来森

之各取所好,是为最佳。

海鲜粥。古书少有记载,纯属我个人体会。饭馆里有一道汤菜叫“海鲜疙瘩汤”,如果将面疙瘩,换成大米、小米,或者就只是面汤,岂不就是“海鲜粥”了吗?

秋日万物丰收,多数海产品,亦是抵达最肥最美的时刻,特别是螃蟹,“七尖八团”怎么吃都好吃。故而我做海鲜粥,螃蟹(黄、膏、肉)必不可少,另外还可加海参、鲍鱼、干贝、虾仁、毛蛤肉等。应该注意的是,除干贝、鲍鱼外,所有海鲜都是应当在粥熟之后再行加入,稍煮即可,因为海鲜不经煮,更不经炖熬。熬炖过之,肉身萎缩,鲜味大减。

秋季,各种豆类次第成熟,如黄豆、豇豆、红小豆、绿豆等等。这些都是极好的粥品,而且趁鲜做粥,粥味愈加鲜香。所以,豆粥就成为秋季里的必食之粥。

各种豆类作粥,可以单熬,亦可以混搭熬之。我的母亲在世时,一到秋天豇豆下园,她最喜欢熬的就是豇豆粥,很稠,在一



荷塘人家

汤青 摄

静下来了,止不住想起远方的家,一抹乡愁油然在胡麻地里升起。细看胡麻在微风中轻轻颌首,摇曳,总感觉有种忧郁的气质,一只两只鹁鸪鸟在胡麻地里轻啼:怪不得也——哥哥!见不到鸟,一声声啼却让人随它幽思。胡麻是官兵们一起种植的,其实也是我们大家心里的花园,饭后小憩,总喜欢到胡麻地里转一转,聊聊天,让那大片洁净的天蓝抚慰我们的心灵,感觉甚好。秋后,胡麻丰收了,割下来,晾干,打下胡麻籽,到镇上兑换成胡麻油,炒菜,烧肉,那是舌尖上最香最美的调料。不知如今部队还种不种胡麻,能否看到比天空更纯粹的蓝莹莹的胡麻花,胡麻油我是再没品过了。

不要以为水瘦山寒的雁北,严冬时是看不到花的。营区内就长有一种干枝梅,膝盖高的细瘦枝干上,不见一片叶子,但枝上缀满了细碎的花朵,银白,暗紫,满天星星似的,很是惹人怜爱。尤其令人诧异的,任你放上一一年两年十年八年,干枝梅永远不会枯萎不会凋落。女兵们常常喜欢采上一大束,插在瓶子里,搁在窗台上、床头柜上,装点出一抹抹生活小情调。

那天晚上,听说海政歌舞团到部队演出,真是高兴坏了部队官兵,都是电视里见过的大明星啊。怎么表示热情欢迎,又不铺张浪费呢?还是女兵有办法,她们不顾天黑,顶着严寒采来大把大把的干枝梅,献

雪媚娘

西坡

中国人到日本旅行后返乡,喜欢带点明太子、清酒、年轮蛋糕、果子作为伴手礼。其中果子一项,最为廉价,也最被游客看轻——哦,那不就是中国的糯米团子嘛!确切地说,果子是点心的意思。日式糯米团子只是果子中的一个品种,“大福”才是它的标准称呼。

从贞观四年(630)开始的十几个日本遣唐使团,把不少中国点心带到日本,据记载,至少有梅枝、桃枝、葛胡、桂心、黏脐、毕罗、锥子、团喜等八种“唐果子”。成书于12~13世纪的日本古籍《厨事类纪》保留的一份食单也提到了“唐果子”。

可惜,那些“唐果子”究竟长成什么模样,已经不可考了,说不定“大福”就是其中之一。而能够对接“大福”的中国点心,要数“状元糍”。

相传,南宋时,福建书生邹应龙赴京应试,左邻右舍纷纷送来糍粑供他路上果腹。最终,邹应龙殿试出色,于庆元二年(1196)被宋宁宗赵扩点为状元。于是,他乘机把家乡的糍粑“推广”给皇上品尝,结果龙颜大悦,赞不绝口,赐名曰“状元糍”。

有关美食的诸多传说,我总不太相信,这回倒是有点例外:一是历史上确有邹应龙其人;二是宋宁宗、邹应龙所处年代,与《厨事类纪》的出版时间竟然吻合,“大福”和“状元糍”的渊源,隐约可见。

需要澄清的是,“大福”是含馅的,“状元糍”是不含馅的。那么,“大福”的“古早”状态也会不含馅吗?完全可能。退一步说,即使“状元糍”不含馅,并不代表中国拿不出与“大福”同宗同款的“糯米糍”,比如麻薯、糯米团子……若不是看在体量和型制上有所不同的份上,一大拨中国“大福”早就与日本“大福”认了宗亲,眷上谱牒。

然而,传统型“大福”的馅料采用新鲜水果(草莓、柿子、芒果等,其名称随馅而定)是麻薯、糯米团子、状元糍及黄天源、沈大成的糕团“力有不逮”的,更别说时尚型的——把提拉米苏、慕斯、奥利奥碎粒、法式鲜奶油揉了进去。

有人说,“雪媚娘”是日本“鲜奶大福”之中译名。

原先我也这样以为,后询旅居大阪的

我上初中二年级

那阵子,成绩不好,就不想再念书了。

不知是谁传了出

去,教语文的朱老师知

道后,他把我叫到了办公室,和蔼地问:“听说你不想念书了,为什么?”我低着头,小声地说:“我成绩不好,不是读书的料,不想再念书了。”朱老师摇了摇头,叹息地说:“其实,你脑瓜子挺灵的,就是没用在学习上。这样吧,明天晚上,我到你家家访,你再做决定,好不好?”我听了,有点不相信自己的耳朵,因为学校离我家有三里多路,都是一条条狭窄的田间小道,稍有不慎,会翻到旁边的沟渠里去,何况又是大晚上的,视线不好,即使拿着手电筒,也未必保险。朱老师提出家访,我当然不好拒绝,便无奈地答应了。

第二天,我放学回家后,正在院外做家庭作业,这时,西北方向的天空忽然涌来了大片大片的乌云,并且还不时传来隐隐约约的雷声,还有一道道稍纵即逝的闪电。看样子,像是要下大雨。我慌忙收拾好作业本,返身回到屋里,随着一声炸雷,一道刺眼的闪电掠过,天就像是被捅破了窟窿似的,倾盆大雨从天而降……看到这,我不由得乐了,这么大的雨,估计朱老师肯定是取消到我家家访的计划了,就算这时候的大雨停下来,田间小道也会泥泞不堪,道路湿滑,大白天走路还小心翼翼呢,何况晚上,黑咕隆咚的,怎么走?看来,老天爷还是对我开眼的,帮了我这个大忙。

吃过晚饭,雨渐渐地小了,我趴在桌

日本文学翻译家子平兄,才知无论“果子”还是“大福”,并无“雪媚娘”一说。

那么,按网络上众口一词的说法,“雪媚娘”便是日本专做“大福”出名的女老板的名字,总不会错吧?遗憾,我没查到;而且从日本反馈的信息也不支持此说。想想也觉荒唐,日本女子取名“幸子”“庆子”“良子”“纯子”,哪怕“桃子”“百合子”“菜菜子”,都不会令人突兀,唯独这“雪媚娘”,香艳妖娆,实在不伦。

事实上,日本人叫的“雪见大福”,大抵可称“冰淇淋大福”,才是中国吃货津津乐道的“雪媚娘”。

撇开名称上的无谓纠缠,作为一款点心,“雪媚娘”这个中国名字起得挺好。“雪”,雪白、雪嫩,不俗;媚,媚秀、媚娇,不凡;娘,或许让人想到“虽老犹尚多情”里的徐娘,想到《水浒传》中凶悍的孙二娘、想到《红楼梦》内粗鄙的赵姨娘,不过,你可知传说中武则天成为武则天时的年龄?14岁,花季少女啊!“娘娘”,古时还是皇家专用称谓哩。“娘”字用得妥妥的!

把一点点心比作肌肤凝脂,娇媚无骨、正值豆蔻年华的女子,我看不出有什么亵渎的居心,倒是“西施乳”“西施舌”难免给人打开想入非非的空间,你咋不向市场监管局举报?正像它的名字所传递出的信息那样,“雪媚娘”的实体符合“白美富”的标准——“白”“美”不去说了,唐代女子崇尚的圆润饱满、丰腴富态的身材,乃是“雪媚娘”不可或缺的要素。

“雪媚娘”的气质,比较贴近“烟笼寒水月笼沙”的意象,小巧而不拙大,神秘而不直白,绵柔而不僵硬,高傲而不热情。轻轻咬破一小块冰皮,一股冷冷的鲜奶缓缓挤出,细腻软糯的外皮与滑润冰爽的鲜奶,交错环绕,互为表里,口感真是美妙极了。

“雪媚娘”是点心中的“冷美人”,是点心心中的“杨贵妃”:它与众不同。把“雪媚娘”做得像小笼包子,双酿团般曲折,生煎馒头,野打滚般扎实,那是还没进宫的杨玉环!气场不对。

假使有人请我吃饭,假使点心环节安排的是叉烧粽或生煎馒头之类;假使允许我按照自己的偏好进行调剂,并且补足由此而产生的差价,我想请主人帮我置换成“雪媚娘”。当然,我清楚地知道,主人决计不会让我掏腰包,但导致的后果很严重:那种无理、无礼的做派只会被容忍一次,下一次,哦,没有下一次了——谁会再请那个吵着要吃“雪媚娘”的人吃饭呢?

特殊的家访

张志松

子上正在看不知翻了多少回的小人书,这时,门外突然响起了一阵咚咚的敲门声,

我忙放下小人书,

开门一看,顿时吓了一跳,只见朱老师穿着雨衣,拿着手电筒,站在我家门前,便惊讶地说:“老师,你还真的来家访了?”说着,我就把朱老师迎进了屋里。父亲闻声从房间里走了出来,看到朱老师,也不由得吓了一跳,结结巴巴地问:“朱老师,你……你是怎么过来的?”朱老师一边脱下雨衣,一边故意卖了个关子说:“那你们猜猜看,我是怎么过来的?”父亲不假思索地说:“当然是走过来的嘛,难道还飞过来不成?”朱老师摇了摇头,笑着说:“你猜错了,我是划着小船过来的,说实话,我也不是没想过走小路,但小路不好走啊,所以,我就借了邻家的一条小船划着船过来了。”父亲听了,激动地说:“难为你了,为我的儿子这么操心,你把家访改在明天也不迟呀!”朱老师说:“那不行,我说出的话,要说到做到的,我是老师,如果我做不到,那我还怎么教学生?”父亲听了,转过头来,对我说:“朱老师的话,你听到了没有?朱老师冒雨划着小船来家访,你还有什么理由不想好好地念书呢?”看着朱老师朝我投来期盼的眼神,我像是下了决心似的,感动地说:“朱老师,你放心,我一定会好好地念书的,绝不会让你失望的。”

从那以后,我就没有产生过弃学的念头,一路顺利地读到了大专。

日子是岁月的灯芯,燃烧着鲜活的生命,入梦时,化作蝶儿,翩翩起舞。

三

风雨中,飘摇了几十年的乡间土屋,在年复一年的苍老。守候它的是一根枯草,还是一种情怀?

老屋,是谁自以为是在地在土砖壁上,镌刻了斑驳的岁月痕迹?是谁无情地搬松了,屋檐沉睡千年的磨刀石?是谁痴情地倚墙角,栽种青苔和野草,蔓延如火?

老屋在秋日里慢慢老去,斑驳的土墙只留下时光的沧桑。疯长的紫云英,在稻场上,一片一片地嬉戏取闹。

我看见了父亲,靠在门栏,佝偻地倚着,有说不出的忧郁与哀伤。一转身,不见了。夕阳遁下土墙,古槐开始沉默……

一座、两座、三座……

老屋越来越少,我认真地数着。漫上心头的月光打湿,多年珍藏的乡愁。

秋天的日子

汪亭

二

日子如歌,留下几片音符,抚慰着每一颗疲倦的心灵。

日子是个贼,偷走了父亲——我那仅年过半百的父亲,偷走了一切怀念和惋惜!

总想找个安逸的角落,找个干净的秋日午后,将大把大把已风干了的日子放在水中洗涤,晾在阳台散开。褪去尘世的铅华,让和煦柔软的阳光注入生命。

回忆是风箏,思念好似线缆。所有的情感告一段落,但往事仍旧如风穿堂而过。许多故事来不及结局就已模糊。

俏皮的日子偶尔衔几只咸湿,含几粒甜蜜,让发酵的记忆在龟裂中找到生活的真谛。

营区里的花

朱秀坤

新兵下连队总在每年的4月初,那是我们部队的节日,要敲锣打鼓迎接的。熬过了一个苦寒寂寞的漫长冬天,刮过面颊的春风还带着丝丝寒意,但掩不住满脸的兴奋,一双双大头皮鞋齐刷刷敲打在水泥路上,歌声格外洪亮。

4月了,还下雪,下在胸佩红花的新兵们身上,下在我们所有人的身上。那时我刚从军校毕业,第一次接新兵,不经意中一抬头,看到墙外一株老树上竟绽放开朵朵粉白的花朵,开始以为是积雪,再看,分明是鲜花,不只是粉白,还有粉红。梅花?不对,黄土高原上长不了梅的。

是杏花。雁北多杏树,几乎家家院里都有一两株,我们营院里就长了七八棵。干硬薄寒的春风刮上几阵,风中似乎闻到一丝丝清香,翌日一早,杏花开了,所有的杏花“哗啦”一下全开了。它们也有着军人的秉性讲究步调一致,整齐划一。刚开始是霞影一般的水红,过上几日红色渐淡,便成粉白,又似满树积雪,风过,树下已有落英缤纷,枝上才依稀可见娇嫩的叶芽。

杏花,是关外塞北春天里最早看到的花朵,算是报春花。过后十多日,才能见到冷艳欺霜的梨花的。

端午节时,我又看到一种蓝紫色的漂亮草花,当地叫马蔺,就是马兰花。扎根很深,一丛丛非常繁茂,修长的叶子结实得很,想拽上一片,拼了吃奶的力气也不能。那时常将马蔺比喻成扎根高原的部队官兵,很恰当的。马蔺的花朵极似蓝色的蝴蝶,翅膀尽力张开,沾了清晨的露水很是清新可人。叶片则用来裹扎端午的粽子,有种特殊的清香。当地爱用烟丝黄的黍米包粽子,后来知道粽子古称“角黍”正出于此,离开部队多年,再未吃过用马蔺草捆扎的黍米粽子。

胡麻开花,也好看,大片大片的胡麻地,大片大片的天蓝色,每朵五瓣,挑在柔韧的茎上,恬然,安详,看着看着心里就平