

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显摆了一下,清咖和奶咖,英语是black coffee and 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、甚至采访的细节,但是要的是什么咖啡,从来就没有记在心里过。

我还需要另一类咖啡馆,我自说自话称它为“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,有了开头,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,流进了我心里了;而且还合我的心意:是black coffee,清咖。

一定程度上,可谓之豇豆饭了。

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,龇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,辟雾露。”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

秋天,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

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,在下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“呼啦”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花草,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



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颤首,摇曳,总感觉有种忧郁的气质,一只两只鹊鸟在胡麻地里轻啼:怪不得也——哥哥!见不到鸟,一声声啼叫却让人随它幽怨。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,任你放上一年两年八年,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,顶着严寒采来大把的干枝梅,献

到了明星们手中。舞台上,明星们激动地说,想不到在这苦寒的塞外能看到如此美丽而奇异的花朵,质朴,清香,永远绽放——如扎根高原的官兵一样。

离开那所军营十多年了,我知道,那里永远会驻守一群铁骨铮铮的军人,扎根如马蔺,平静似胡麻,又像干枝梅一样质朴清香,花开不败。

秋天,穿过一片落叶,带来一阵凉风。山野的菊花,宛若张张笑脸,笑出童年的模样。

锋利的镰刀,在父亲的挥舞下,沉甸甸的稻穗,一浪一浪地被割下。稻谷开始一粒粒,赶回粮仓。

日暮时分,母亲在灶下点燃秸秆稻草,袅袅升起的炊烟,轻淡地萦绕村落。

淡白的菊的日子里,许多文字耕耘我的故土、河流。我撑一只怀旧的船儿,撩开荻花,泊进故乡深处。

秋夜里,葡萄架下,守候一声虫唱,白露沾湿我的眼眸。我如一尾搁浅的鱼,停泊时染上了乡愁。

蜗居城市,野兰花像我一样,忧郁地开着。一片一片,守候草长莺飞的轮回。我坚信,任何季节都会有一处风景属于自己。

轻轻地,信手拈花一瓣,我嗅出秋天,一路芬芳。

雪媚娘

西 坡

日本文学翻译家平兄,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媚娘时的年龄?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!

把一款点心比作肌若凝脂、娇媚无骨、正值豆蔻年华的女子,我看不出有什么叵测的居心,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,巧小而不拙大,神秘而不直白,绵柔而不僵硬,冷傲而不热情。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、双酿团般扭曲、生煎馒头、驴打滚般扎实,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酥或生煎馒头之类;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,主人决定不会让我掏腰包,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——谁还会请那个吵着要吃“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,打开一看,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出来了,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,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,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

秋天的日子

汪 亭

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,是谁自以为是地在土砖墙上,镌刻了斑驳的岁月痕迹?是谁无心地搬松了,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。漫长的紫云英,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,有说不出来的忧郁与哀伤。一转身,不见了。夕阳洒下土墙,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。