

豆花嫂

□ 华明

豆花嫂是我亲家的弟媳妇，在四川乡间，以做豆花为生。就像李子柒一样，她全靠手工做豆花，连黄豆也是亲自种的。黄豆收回来，打成豆浆，将一只超大铁锅，架到土灶上，燃起硬柴来煮豆浆。要不停地把豆浆上层的浮沫轻轻撇去，直到豆浆里外都沸腾，但表面再没有一丝浮沫涌出。

接着，豆花嫂准备一只布袋子，将布袋搁在大竹箕上，竹箕又架在一只铁桶上，只见她将滚烫的豆浆一勺勺舀入，靠这只本色细布袋子，过滤出其中的豆渣。只听得豆浆从布袋中汩汩流出，打在铁桶里，如檐口的雨水，哗啦啦作响。一会儿，水声渐小，而此刻豆花嫂已将大铁锅反复用清水淘洗干净，准备将铁桶里的豆浆倒回锅中点卤。灶膛中的硬柴也被抽出两根，保证点卤时不会糊底。豆花嫂一边将小勺的卤水轻柔兜住，转圈点入，一边用锅勺不停地搅拌豆浆，使卤水迅速扩散均匀，两次卤水一下到豆浆中，豆花已经像水中的珊瑚一样，随着温度的微微下降，肉眼可见地在聚集、在生长。

豆花嫂又回到了竹箕跟前，再次拧紧布袋子的袋口，轻轻挤压。乳白的豆浆又涌了出来，豆浆的细浆穿过布袋的缝隙，穿过竹箕的缝隙，又一次打在铁桶里当作响。豆花嫂跟我说：挤压出豆浆，不能急躁，不要一鼓作气，给的压力太大，反而容易让细微的豆渣穿过布袋，这豆浆若是混入了豆渣，点卤后长出来的豆花，就没有韧性。咱们四川人讲究的是豆花夹在筷子上能晃悠，放进蘸碟里能吸百种滋味，因此，点卤之前，豆浆的纯净度很重要。把布袋子搁在竹箕上，几分钟后，在重力的作用下，豆浆就会从湿漉漉的豆渣中沁出来，再稍加挤压，就能将豆浆分离出来。

铁桶中分数次挤压出的豆浆，又被倒入了大锅里，第三勺卤水均匀播撒，最终我们获得了十几碗香喷喷、热乎乎的豆花，丰富细腻孔隙结构，让它的吸味能力极强，确实与包邮区的豆腐脑口感完全不一样。

作为慈母，豆花嫂从不以急切威逼的方式去促成儿子的成才，她儿子回忆说：我妈在竹箕前悟得一个道理，“挤出豆浆的压力既是外面给的，也是靠湿豆渣的自重，一步步逼出来的。所以，急什么呢，娃儿只要身形正，品行正，15岁做不到的事，未必25岁还做不到。”

听到儿子的夸奖，豆花嫂抖开凉毛巾拭了一下满脸的汗，略有点不好意思地往我碗里舀了一大勺豆花，笑道：“等了十年，才等到这一声对老妈的肯定，养儿子，也算不亏。”豆花嫂的儿子，15岁时中考失利，没有考上高中，去技校学习修车。每天躺在一个带滑轮的平板车上，以手掌蹬地，“嗖”的一下仰面钻到汽车肚下，去寻找故障的原因。他每天都带着一脸一鼻子的机油与脏污回家来。邻里都对这孩子的“没出息”指指点点，豆花嫂却在奋力甩出豆浆浮沫时，特意高声对丈夫说：“我看咱儿子行，就凭这副不怕脏不怕累的抗造精神，我就不信，他干不出点名堂。”

这话既是说给那些说闲话的人听的，也是说给儿子听的，它像母亲粗大的手掌，一把揉在了儿子的肩上，带着直爽又温暖的力量。

一个夏天的早晨

□ 王传珍

这是个安静的早晨。我尽量不发出太大声音洗漱。猫儿似乎也明白我的心意，蹑手蹑脚地跟在我身后。我打算去江边的公园走走，在上周，偶然路过时发现那个很不错的地方。不想带包，只能轻装上阵，钥匙是要带的，手机么，那个开放式原生态公园，不需要扫码。至于看时间，可以戴运动手表。我想了想，再带一本书，走累了可以打发时间。

公园里人很少。一对老夫妇在树下摘野生桑葚，大爷仰着头举着手努力够高处的果实，大妈坐在旁边的长椅上，不时说，“往上一一点，往旁边一点”，身边还放着一只袋子，装着粽箬叶和一把须状根茎的植物，大妈说是野蒜，她似乎对和我聊天不感兴趣，继续“指挥”摘桑葚的老伴。我也摘了几颗尝尝，味道淡淡的，和水果店里有精美包装的果子口感不同。

继续往前走，转了一个弯，眼前豁然开朗，路的一侧是长江支流，春夏之交，江水枯竭，水边石头上的水纹和不知名水草的灰白根茎清晰分明。我坐在椅子上，面向江水，太阳初升，在细长的箬竹和高大的柳树树梢间，投下斑驳的影子。晨风吹动树梢，光影摇曳。阳光渐渐明亮起来。穿着运动服的年轻夫妇带着小狗从身边跑过，我微笑点头，算作无声的早安。无人打扰，无事在心，打开书，读舍罗的《瓦尔登湖》。28岁的梭罗在湖边独居两年零两个月，自己动手搭建木屋、开荒种地、写作、阅读。在大自然中，他欣赏风景并产生很多对人生的思考。他说：“如果我们愿意简约智慧地生活”那么“在全世间保全自我乃非苦差，而是乐事。”

就这吧。和家人合用一辆车，时常感觉不便，所以就想着再买辆车。有段时间这成了一件亟待解决的“大事”，难免影响心情。但有一次我突然想到，是非如此(开车)不可吗？我的生活路线简单，从家到单位两点一线，不需要跑很多地方。于是现在的我每天坐公交上班，步行十分钟到达车站，看看天，看看云，看车子缓缓过来。坐在消过毒的干净的公交车上，司机大哥握着方向盘笃定地在车水马龙间穿行。夏天的风吹拂蓝色的帘窗，吹乱邻座女孩的长发。车子从高铁轨道下穿过，清晨的霞光中，“呜呜——”一列即将离站的火车缓缓启动，给朝九晚五的规律生活注入一丝关于远方的遐想。一路到单位后，如同刚做完晨练，感觉神清气爽。

把书和白色外套套在椅子上，我顺着小路跑了两公里。微微有点出汗了，吹着江风，吃着路边枇杷树上黄中带青的果子，不算甜，但是止渴。不远处有一个大叔在水边溜达，肤色黝黑，身材精瘦，脚穿一双结实的半旧运动鞋，看起来是那常年常在岸边行走的打鱼人。

事实证明了我的猜想。他曾是渔民，长江实施十年禁捕后，渔政给他安排了水边巡查的工作。他懂水性，也懂鱼性，说江水在农历十五之后会涨潮，到十八这天最盛，那几天要特别留意捕鱼人。而这个季节的下午，鱼儿们会浮出水面“晒阳”，这时候捕鱼很容易“得手”。所以每天中午要早点出门巡查。

曾经的渔人，现在的保护者，大概是很少遇到有耐心和他聊天的人，他说到开心处，拉下高处的树枝，请我吃了几颗熟透了的枇杷，并且告诉我说，再往前走，过了那座大桥，秋天的时候可以去吃柿子，又大又甜。我挥手告别渔人，希望下周还能再遇见，请他继续讲关于长江的故事。

带着手机出门向来是“标配”，而这个“低配”的清晨，却收获了一份不同以往的好心情。对生活多做一点尝试，找到属于自己的生活方式，才能享受到内心的安宁和富足。



乌，黑色也。乌色，于我而言，是那物资匮乏年代的一抹甜蜜记忆，是儿时的一种难以忘却的味道。现在上了岁数，生活条件也好了许多，但对小时候的乌色食物仍念念不忘，舌尖时常条件反射般地搅动着，中枢神经不知不觉跟着这份美好，回到从前，那景象如鲜艳的花朵，在心里悄然绽放着。

乌饭

乌饭，即乌米饭，我们这一带也叫黑米饭。

我第一次见它，应是在七八岁的时候，那时觉得奇怪：好好的米饭为啥弄成这黑乎乎的样子？心里想不明白，筷子也不敢伸，直到大人们吃得津津有味，我才能在母亲的鼓励下，小心翼翼地尝了一小口，本想浅尝辄止，不承想一下就被这油黑发亮、清香扑鼻的饭团深深吸引，如磁石吸铁一般，黏得紧紧地。

自此有了一份念想，也有了一种仪式。每年农历四月初八前后，家里总是要吃一次乌饭，大多是亲戚煮好送来，其实每次也吃不多，主要是闻闻那股清香，尝尝那特有的味道。

乌饭的清香源于乌饭草，学名称作南烛树叶，属杜鹃花科，江南地区的丘陵地带均有生长。每到吃乌饭的时节，人们或上山采摘，或去农贸市场购买，将新鲜的乌叶捣烂取汁，糯米浸泡于汁中一夜，第二天上锅蒸煮，不大一会儿，一股清香袅袅飘出，弥漫在不大的房屋里，稍稍一嗅就滑进了肺腑，浑身被这清香调理得舒舒服服。

吃乌饭有故事，亦有传说。故事、传说有

多个版本，我们那里流传甚广，小时候听大人们讲得最多的是“目莲救母”。

目莲母亲因不敬神明，被打入地狱，备受折磨，时常忍饥挨饿。为阻止狱卒截留母亲的饭菜，让母亲吃上饱饭，目莲在山上采摘了乌叶，用叶汁制成乌黑的米饭给母亲送去，狱卒从未见过这乌漆嘛黑的东西，不敢抢吃，使得母亲不再挨饿，一心修行，最终修成正果，母子二人同升仙界。

一个时节，一道食物，一份传说。老祖宗以这种方式，传承着一种文化，延续着一种文明。

乌草的清香，乌饭的来历，其中蕴涵着做人做事的哲理。目莲救母，传说中透着因果报应的思想，也传递着目莲的一片孝心。就这样，老祖宗创造的灿烂文明和优秀文化，如撒落世间的珍珠，在一代又一代人的传承中，始终熠熠生辉，放着光芒。

桑树果子

有很长一段时间，我竟不知桑葚为何物。直至一天，女儿从街上买回一盒乌紫的水果，告诉我这就是桑葚，我一看，不禁笑出声来：这桑葚，不就是我们小时候吃的桑树果子嘛！

后来上网查了查，方知我所说的桑树果子有着诸多的叫法，譬如桑枣、桑子、桑实、桑果等，桑葚只是其中的一种称呼，就像古代的某个人物，有名，有字，有号，但无论称作什么，其指向皆同一人也，万变不离其宗。

或许桑葚是正规的学名，其字眼常见诸各类文本，而其他叫法则极为少见。看来，桑葚应是正式称谓，抑或是其大名，是登大雅之堂的。

说老实话，我是叫不惯它的这一大名的，总觉得有些别扭，没“桑树果子”来得顺口。桑树果子，其酸甜之味，一直萦绕心间，有时想想，便觉意味深长。少年不识愁滋味。那年月，那时光，那景象，皆是有趣，满是

快乐，无忧无虑。

上世纪70年代初，县城四周，城堆环绕(所谓城堆，即老城城墙砖拆作他用，露出黄土垒成的土墙)，城堆上植桑成林，连绵数里，形成绕城的一道绿色屏障。

“兔隐豆苗肥，鸟鸣桑葚熟”。暮春初夏，正是桑树果子成熟之时。一得空闲，我们便连蹦带跳地奔向城堆，一阵风似的钻进桑树林里，随性地采，尽情地吃。有时还爬上粗壮的老树，骑在高高的树枝上，往后一仰，伸手一摘，一只乌紫饱满的果子到了嘴里，甜甜的，甚是诱人。偶尔也摘几只红色的果子尝尝，虽有点酸，回味一下却能舌底生津，口溢清凉。青色的，我们是不碰的，涩嘴。

高高的城堆，青青的桑叶，垂垂的果子，还有城堆边静静流淌的小河，各色的闲草野花自由自在地生长着，开放着。一群小伙伴满嘴乌紫，用青果开战，你追我赶，在桑林里穿梭着，天空中回荡着一声声夸张的呼喊。

有滋有味，有声有色。没有大人们那样那样的管束，没有社会上这样那样的补习，没有相互间这样那样的攀比。那时，我们的童年充满乐趣，犹如桑树果子，对了，应该说桑葚，吃的都是甜的，无涩，少酸。

葛

葛，浑身是宝，是个好东西。

老家产葛。一位企业家多年专注于葛的研发，深度加工，形成以养生为主题的葛之系列产品，在长三角地区享有盛誉。

逢年过节，老家的老总总要捎带一些葛的产品来，有时是葛根茶、葛根粉，有时是葛根饼、葛根酒，偶尔尝尝、品品，口感不错，而家乡人朴实的情谊，更觉美好。

东晋医学家、化学家、道教理论家葛洪是江苏句容人。据说，葛的药用价值是葛洪在山中炼丹时发现的，当地人感念葛洪恩德，将这种可食可药的藤取名“葛”，并尊称葛洪为“葛仙”。



青海湖
白英摄

五斗冲的四季豆

□ 周天红

四季豆是个好东西，炒着吃，煮着吃，凉拌吃，炖肉吃，都是好味道好菜。娘说，娃呀，你是不是又想吃肉了。娘看了我一眼。我一下就来了力气。

五斗冲高呀，是村子西边最高的山梁子。用村里人的话说，肩上挑着东西，不歇五回脚，你就冲不上去。娘话声刚落，我一口气从山脚往上爬，一挑粪清水在肩膀上挑着，歇两回脚就冲上顶了。娘在身后看着，差点哈哈大笑起来。吃肉呀，那是多大的诱惑。

娘说，娃呀，想吃肉，你就帮着娘种四季豆。

五斗冲那地方，几坡几坎的好土，那土黑油黑油的。早年，那地方可是一片荒地。山高路远的，谁看得上呢。娘看可是一片地，用汗水浸过的地，没有说长不出庄稼的道理。大半年，娘都爱往五斗冲跑。娘把那些荒草树藤砍了烧了，再翻种过两三回庄稼，地就显现出灵气了。村里人看在眼里，没办法呀，谁开垦的地谁种，这是老规矩。村子里田地少，没的规矩，能行嘛。村头村尾，为争那一亩三分地的，闹嘴的有，打架的有。娘避开风头，去五斗冲那山高路远的地方自己开垦出来的荒地，种什么都没有人说三道四的。

种什么呢，种四季豆。这是娘比较在行的事。娘种四季豆，那是有些经验的。每年，房前屋后，田边地角，沟口路边，娘都爱种上四季豆。可是，那都不成规模不成气候，供家里人吃不成问题，要说卖钱割肉吃，那就是个问题。五斗冲那地方开垦出来，四季豆就能成片成片地种着，那就是吃肉的路子。娘在五斗冲种四季豆，更是上心。娘搞肥料育苗，既节约种子，又省时省力，还能培育壮苗旺苗，生长匀净，开花挂果整齐。娘把草木灰、地草皮、粪清水等农家肥挑到五斗冲，搅拌在一起，再捏成一个一个的肥球。肥球一个一排排列整齐，在每个肥球的顶部压一个窝。窝里放上一粒四季豆种，上

面再撒上一层细细的沙土，泼上粪清水。不出半个月，四季豆种子就发了芽顶着阳光和雨露旺盛地生长着。

四季豆苗长到三四片叶子时，我们就忙开了。一行一行地整地，一排一排地打窝子，一挑一挑地挑农家肥。一个肥球一个窝子地栽上四季豆苗。顺着四季豆窝子，一根一根地插竹竿，把四季豆牵上竹竿，顺竿爬呀。四季豆苗长到半竿高，更是需要大肥大水的时候。娘大清早起来就挑着粪清水往五斗冲上爬。每天早晨挑五挑粪清水后才吃早饭，这是娘雷打不动的安排。娘看着四季豆长着巴掌大的叶，开了花，挂了果，干劲就更足了。施肥，理藤，打花，疏果，去叶，每一步，娘都做得很仔细，生怕有闪失。闪失不得呀，干了三四个月，一家人就看着五斗冲那几块地过日子。娘冲庄稼大都不得闪失。四季豆挂果了，成串成串的，像绿宝石风铃子，在阳光里闪着诱人的光。那些叶，那些藤，那些花，那些果，那些光，那些风，对于娘来说，都是美丽的。

美是美，只是，从四季豆到肉，那还有一个漫长而艰苦的过程。

从五斗冲到白合场，那是下坡上坡、过沟过坎、过河过水，前前后后有十二三里的路程。白合场才是四季豆最好的归宿。村子周围都是大山，只有白合场是唯一一处出山的乡场镇子。白合场才有买四季豆收四季豆贩四季豆的店子和门市。东方刚露白，娘就挑着一挑竹篓上了五斗冲，摘四季豆，搬四季豆，收拾四季豆挑子。过一道溪，走大树坡，踩路水桥那桥墩子，天才刚亮透，还得上关刀嘴，下花石滩，才能看见白合场场口上那棵老黄槐树。坡一路，风一程，汗一身，娘挑着四季豆，经常在黄槐树下铺开一大块花胶布，生意就来了。娘不喜欢把四季豆直接挑到白合场场口上的菜贩子门市上卖。那活，倒是来得直接来得快，价格低，有时还短斤少两，好客人都信不过。娘说，庄稼人，就是靠挣点分分角角过日子，你

把毛都除干净了，我还吃啥。娘说得有理。一斤四季豆才卖几个钱呢，你那秤杆子一耍，不显山不显水的，几斤就去了，那是多大个事呀，一两个月的盐巴钱呢。谁不心痛才怪。

娘说，娃呀，你真想吃肉，就陪着娘卖四季豆，多站半天的功夫，一顿肉就起来了。娘说这话时，一缕阳光正从黄槐树叶子的缝隙间照下来，不偏不歪，正好照在我头顶上。我感觉热，真是热，热得直冒汗。

娘说，娃呀，忍着，想挣钱，哪有不受热不冒汗的。我看了娘一眼。娘正满头大汗地抓四季豆，提四季豆，装四季豆，嘴里还不停地算着账。娘是有经验有眼力有心思的。黄槐树下是白合场人流最集中的地方。白合场就“丁”字形的两条街道。黄槐树正处在那“丁”字路口上，生意当然好做了。小半天工夫，娘挑的和我背的一挑一篓子四季豆，全卖完了。娘牵了牵我的手，对直往白合场场头上那菜市场的肉摊子上走。我提着一大块肉回家的路上，满背心都让汗水湿透了，还是感觉爽快呀。

那顿四季豆煮肉，吃安逸了，也许，那该是自己记忆里最有味道的一顿肉了。吃完肉，我上了五斗冲，就躺在那段叶子最密实的四季豆行间里，美美地睡上了一口气。梦里，眼前尽是四季豆和肉。

后来，好多年，想起老家那个叫五斗冲的地方，都在梦里流了口水。有人说，你知道蜂为什么熬不过冬天吗，因为它不知道会有第二个春天。生活就是一个过程和细节的综合体。有些过程和细节你是无法选择或是躲不过去的，最好把它当成自己的一段美好经历。路再远，天再大，稳稳地站在自己的那陀石头上，没有啥子是过不去的。

五斗冲，庄稼地，娘以及那些四季豆，都是我最美丽的回忆，也是激励自己前行的理由。用村里人的话说，四季豆，两瓣芽，看你怎样种下它。嘿嘿，真有理。



不必飞越未来

□ 何小琼

少年人总对未来充满期待和幻想，会不满现状，时刻想着迅速长大，摆脱父母的管束唠叨。总以为那是真正的长大，包括我也一样。年少时，总想着长大后能穿高跟鞋，穿最漂亮的衣服，整天逛街，仿佛这是唯一要实现梦想。甚至做梦都想有一部时光机，能够“嗖”的一下飞越到未来。

许多年后的今天，我人到中年，生活平淡，过着波澜不惊的日子，早已忘记了当年的梦想。偶尔会想，这就是我曾经心心念念的未来？我有了高跟鞋，也有了为数不多，但也漂亮的衣服，也可以不买多少东西随便逛街。可总觉得缺少了什么：没有了当年温馨家的感觉，母亲离去，父亲老去，三姐弟各在一方，没有了当年一团和气温暖惬意。我可笑地问自己：为什么要长大？都说来日方长，这世间又哪来那么多的来日方长啊！

最近重新看三十多年前的一部美国影片《飞越未来》，深有感触。13岁的少年乔什，长得并不高。他那闷闷不乐，因为身高无法坐刺激的过山车，因为个子矮没勇气追求心爱的女孩。他有着心事，总想着飞越到未来，做想做的事情，不受父母管束，自由自在。终于，有一天，他投了25美分，在许愿机许了愿，要变成一个大人。于是，一切发生了变化，他一夜之间长大了，变成了20多岁的帅小伙。这突如其来实现的愿望，让他猝不及防。无法跟踪慌失措的母亲解释，母亲把他当坏人赶出家门，并且哭得伤心欲绝，以为失去了儿子。离开家的乔什为了生计，只好四处找工作。外表是成年人的乔什，保持着一颗童真的心。在一个偶然的机遇，乔什的天真和热情，还有对玩具独到的见解让玩具公司的老板非常赏识，用高薪聘请了他，而他总能有好点子让公司的玩具受到欢迎。接下来，乔什实现了少年时的梦想，住上宽敞的公寓，参加晚会，甚至还有了浪漫的爱情。一切看起来那么圆满，那么完美，乔什的人生有了崭新的开始。可是，他不开心。乔什总会忍不住打电话给母亲，在电话里倾听母亲思念儿子的声音，他忍不住叮嘱母亲要注意身体。他拥有着20多岁成年人的躯体，但只有13岁少年人的心境。远离家，没有父母的呵护，要独自承受生活中，工作中，爱情中的责任，不能够任性任意地说话、做事，甚至是个小脾气。在迷茫、失落中，乔什不得不开口，这就是自己期待的未来？这就是自己想要的成长？他疯狂地思念家人，想尽办法回到过去。最终，乔什如愿以偿，回到了13岁。走在熟悉的林荫道上，倾听着小伙伴开开心心的笑声，看到从小就住着的简陋的家，是那么亲切动人，是那么幸福丰盛。乔什毫不犹豫地向自己的家。此刻，我相信，他不愿意再飞越未来，因为这样会失去很多。

是啊，人生要走的路不会太长，按部就班的生活也许会枯燥乏味，但这些都是生活最美好的馈赠。亲人的相守，成长的苦恼是并存的，一去品尝，才懂得真情的宝贵。当某一天，我们终究长大，回首往事时就会知道，不必飞越未来，可以慢慢走。长大后，会失去很多，回不到从前是最大的遗憾。