



我是他爸我兜底

白水

那日收拾餐桌,望见包装袋里还躺着一块松软的吐司,看上去格外诱人,着实想尝尝那香甜绵密的风味,随即扭过头来,绅士十足地询问在一旁玩耍的儿子:“这面包我能吃吗?”

本以为会换来一句大方的应允,最多是迟疑片刻后的松口,没承想儿子头都没抬,立马脆生生回绝:“不行,还没过期呢。”短短七个字,轻飘飘的,像羽毛飞过,却瞬间让我愣在原地,手里捏着面包光滑的包装袋,一时不知该苦笑还是该抗议。

吃不成面包,就琢磨起这句令我心潮起伏的童言,琢磨就品出了别样的趣味。在孩童简单的逻辑里,食物没过期,就意味着有留存价值,是值得自己享用的好物;唯有放过期,没人爱吃、品相不佳的东西,才算得上可以拱手让人的闲置品,而家里最适合承接这类淘汰物品的人,理所当然的是自己的爸爸。

大抵如此,这是许多有娃家庭统一的真实写照,诙谐中又有些难隐的小扎心。回想儿子平日里的种种选择,这股精准取舍的操作,早已是他屡见不鲜的举动。零食柜里焦香松脆的饼干、清甜爽口的酸奶、丝滑细腻的水果冻,他都牢牢地攥在手里,分毫不肯相让。当然,心情大好时也会施舍一二。但凡遇到发软的水果、到期的零食、口感稍差的吃食,或是他吃腻的东西,总会第一时间想到我,一句“爸爸,给你吃……”说得格外大方坦荡。

不只吃食,生活里的小物件也是如此。崭新的文具、好看的玩偶、精彩的绘本,都是他专属的宝贝,护得严实。可若是彩笔断墨、玩偶掉毛、绘本卷边,这些失了品相的物件,便会被他慷慨赠予我,美其名曰“送给爸爸的礼物”。我每每故作委屈调侃他小气,他总是睁着无辜的大眼睛,理直气壮地说:“好东西我要自己留着玩,不好的当然分给你,你是我爸爸呀!”

细想也是,孩童的世界没有复杂的弯弯绕绕,他们的取舍就是如此直白,直白得让人忍俊不禁。在孩子的意识里,父母仿佛天生就自带兜底属性的人,是最不会嫌弃、不会计较的人。他们还不懂什么叫大方与付出,也不明白大人遇事总要迁就、顾及旁人,只顺着自己的心意,护好自己喜欢的东西,那些自己不稀罕、不在乎的吃食、物件,才舍得分给旁人。在孩子心里,他们敢肆无忌惮地把“不好的东西”分给父母,敢毫无顾忌地展露私心,正是因为笃定了父母的偏爱与包容。反观幼年时就懂得主动让梨的孔融,反反感直接拉满,那属实是别人家的孩子。

那份不加修饰的童真,看似让人哭笑不得,实则有着难得的真实和纯粹。而当父母的,可以接纳、包容过期的食物,迁就他们的小自私、小任性,似乎永远不会挑剔,永远乐于接纳,永远在默默宽待他们所有的取舍与脾气,纵然早已洞悉他们袒露无遗的小心思,也心甘情愿地承接这份未被世俗打磨的天性。

不管那是那块被护住的未过期面包,还是那些被赠予的旧物件,都是孩子成长中鲜活的印记。孩子们在直截了当的取舍中,会慢慢地理解得失,学会分享,懂得感恩与担当。我们能做的,就是在这些充满童趣的点滴里,陪着孩子慢慢长大,静待他们褪去稚气后,再教会他们明辨是非、恰当取舍。



删掉的友情

李建平

我坐了很久,看着窗外。法桐的叶子正黄着,风一吹,就往下掉。掉得慢悠悠的,像个犹豫的人,迟疑了又迟疑,终于还是松了手。

从前有个人,每天早上会发来“早安”,晚上会发来“晚安”。起初觉得有些烦——这样的问候太轻了,像是钟摆,机械地晃来晃去,毫无内容。可时间久了,竟也成了习惯。若是某天早上手机没有震动,心里便空落落的,像忘了吃早饭的胃。人真是奇怪的动物,会把另一个人的只言片语,不知不觉地织进自己的日子里。那些词语本来什么都不是,说多了,就有了温度。

记得他最爱在“晚安”后面加一个月亮的表情,黄澄澄的,咧着嘴笑。我曾笑他,说这月亮丑得很,像颗发霉的豆子。他说丑就丑吧,反正你也看不到真的月亮。后来,我才知道,他住在南边的另一个城市,那里的月亮从阳台上看上去,会被对面三十七层的大厦挡住一半。他说,给你发的这个月亮是完整的,你收着吧。

后来。后来这个词真残忍。

某个下午,我发消息过去,只看到一个红色的感叹号和一行灰色的字——“对方开启了朋友验证”。我盯着那行字看了很久。很久是多久呢?大概足够我把最近所有的对话都在脑子里过了一遍,最后停在最早的那条“早安”上。没有告别,没有解释,只是一个红色的标记。现代人的断交,连背影都省了。

我把聊天记录往上翻。那些“早安”和“晚安”还在那里,安安静静地排着队,像两排整齐的纽扣,从夏天一直扣到秋天。可现在看起来,它们都变成了博物馆里的标本,压在玻璃板底下,干枯的,没有生命的。我忽然想,如果我不往上翻,它们是不是就一直活着,活在那个永远到不了底的屏幕深处?

一个删除键,就能抹去所有。那些积攒了大半年的早晚安,三百多条带着月亮的表情,都抵不过一次“删除好友”。原来数字时代的情谊,比纸还薄——纸烧了还有灰,这个,连灰都没有。

窗外的天快黑了。咖啡早就凉了,杯底凝着一圈深色的渍。

我站起来,准备离开。手机忽然震动了一下,我的心也跟着跳快了半拍。打开看时,却是天气预报的推送,说明天要降温,提醒加衣。

我翻掉了那个再也发不出消息的对话框。手指按下去的时候,轻轻巧巧的,什么声音都没有。窗外的风倒是响了一声,像谁叹了口气。最后一盏路灯亮了,把我的影子投在空荡荡的人行道上,拉得很长。



街角四果汤

马延灯

足片刻,选一碗随心搭配的四果汤,清凉入喉,燥热顿消,在喧闹街巷里,觅得一段悠闲惬意的时光。

“热在我身,冰甜到你心里。”一句朴实话语,简单真诚,是玲姐姐的经营本心。她手脚麻利,动作娴熟,加冰、选料、淋上秘制蜜水,一气呵成。配料丰富齐全,可自由挑选、随心组合,配料把控恰到好处,清润爽口,甜而不腻,老少皆宜,很合本地人的口味。

四果汤,是泉州人夏天离不开的地道小食。虽名曰四果,配料却十分丰富,荤素杂料,鲜果杂粮一应俱全,一口冰凉清甜,瞬间消解暑气。多年来,玲姐姐静静守着街角小摊,不喧闹,不叫卖,踏踏实实做事,认认真真做汤。不靠宣传造势,只凭真材实料和口碑,在街坊邻里间口口相传,留住老客,也守住了小镇年年不变的夏日味道。

寻常烟火里的好滋味,从来贵在日复一日的坚持与用心。天色微亮,玲姐便早早起身备料,大小工序亲力亲为,常年不曾松懈。石花膏耐心慢熬,细细过滤,保证口感通透顺滑;芋圆、阿达子纯手工揉搓,火候拿捏有度,Q弹劲道;五谷豆类慢炖细焖,留住天然清香;时令水果当天现切,锁住一口新鲜鲜甜。用心对待每一道工序,只为端出一碗地道安心的夏日甜汤。

守摊的玲姐姐,面容和善,气质温婉,为人随和质朴,待人热忱有礼,脸上总挂着浅浅笑意,神情从容平和。暑天行路,人人满身烦热,步履匆匆,路过这方街角小摊,总会不自觉地放慢脚步。驻



亲情

陪护的日子也有甜味

王阿丽

她洗漱、吃药。以前,婆婆生活不但能自理,而且能做一日三餐。这次右手腕不能动,她还真是不习惯,吃个药,都不能到嘴。因为有一种药是锡纸包装的,她一只手没法撕开。婆婆有假牙,刷牙时得把假牙拿出来刷。刚开始,她喊她的儿子来刷假牙。我说:“没事的,我来刷。”我知道,婆婆觉得这件事儿还是他儿子做比较合适。

先生那边一天要滴三种眼药水数次,我把我的手机和他的手机都设了闹钟,并在眼药水瓶上做好记录,以防滴错了。

我和大伯把饭做好后,叫他俩起床吃饭。婆婆说:“这些天过着饭来张口、衣来伸手的生活,我肯定要长10斤。”先生说:“我们到时看看谁的斤两多些。”我接过话:“我们的近期目标,就是把你俩养成大胖子。”全家人有说有笑地进餐,丝毫没有被病魔的氛围笼罩。

一段时间后,先生的眼睛稍微恢复了,大伯就回单位上班了。我一个人照顾着他们两人,早起做早饭、买菜、做家务、做中饭,上午基本上没有闲时。婆婆上午看一会儿书,下午看一会儿电视,其余时间躺在床上休息。先生,近

三个月内不能干重活。每逢他争着干活时,我都让他赶紧坐下,督促他躺平休息。帮婆婆洗澡是个艰难的工程,先用塑料袋把她的右手腕裹紧,防止沾水。浴缸里放上水,扶她坐进去,再用花洒冲身体,用搓澡巾搓全身。帮婆婆洗完澡,我好像也洗了个澡一样,全身湿透。

小姑每晚会打电话来,询问情况。休息时,她会回来看看,每次来都是两手提着满满的营养品。有一次她有空,来时对我说:“今天我来帮妈妈洗澡,也让你休息一下!”那天,她还带回一副墨镜,让我家先生外出时就戴上,说是保护眼睛。

照顾他俩的日子,我也会抽出零碎时间,继续着我的读书、写作爱好,偶尔也会抽个空去我爸妈那儿小坐一会儿,或是到小区楼下拍拍风景。有一天,闺蜜打来电话,说是一起去邻县赏荷花,婆婆知道了这件事儿后,赶紧催促我去,说一个下午,没事的,让我放心去玩。

陪护的日子,有家人的鼎力支持,有婆婆的善解人意,有来自先生的贴心行为,并不觉得累,艰苦的日子也有着甜味。



夏天“井拔凉”

宋振东

二十世纪六七十年代,农村老家没有通电,也没有冰箱、空调等制冷设备,“井拔凉”是夏季人们消暑的重要方式。

所谓“井拔凉”,就是指夏天刚从深井中打上来的凉水,因井水温度较低,具有天然的清凉、解渴的作用。井拔凉在不同的地方,有多种叫法:井湃凉、井发凉、井拔凉水、井巴凉水、井白凉水、井半凉水等。井拔凉是大自然赐予人们的清凉宝藏。

在炎热的夏季,井拔凉水温度低、口感清凉,能迅速缓解口渴,降低身体燥热感。村民们劳作归来或行人途中,喝一瓢井拔凉水,可快速补充水分、消除疲劳。那时,井拔凉在农村用途广泛:解渴消暑、降温散热、冰镇食物等。

过去,我家经常在井拔凉水中镇西瓜。这种做法在农村没有冰箱的时代非常普遍:从瓜地里摘回西瓜,放入井水中浸泡一段时间后,拿出来放到饭桌上,一刀下去,随着“咔嚓”一声响,西瓜一劈两半,鲜红的瓜瓤、黝黑的瓜籽,冒着凉气十分诱人,咬一口凉爽脆甜,瞬间驱散了夏日的暑气。

小时候,最喜欢吃西瓜的方式是,把西瓜一分为二,用勺子挖着吃,有时也会在瓜里放些白糖,这样更甜更好吃。吃完瓜瓤后,西瓜皮就成了孩童们的玩具。把西瓜皮做成瓜皮帽,戴在头上,既凉爽,又“时尚”,感觉特别酷。

再就是用井拔凉镇啤酒。把啤酒放进刚从深井中打上来的凉水中浸泡,通过井水的低温作用,让啤酒快速降温,使其变得冰凉,这样喝起来更加清凉爽口解渴。

夏天,人们最喜欢吃的面食就是“井拔凉镇凉面”,这是一种传统吃法。将刚从水井里打上来的凉水(井拔凉)来浸泡或冲洗煮熟的面条(凉面),使其快速降温,变得清凉爽口。

具体的做法是,把面条煮熟后捞出,立即放入井拔凉中浸泡片刻,让面条充分吸收凉水的寒意,同时去除表面的黏性,使面条更加筋道、爽滑;之后,再将面条捞出,搭配黄瓜丝、蒜泥、老陈醋、辣椒油等调料拌匀食用,美味可口,百吃不厌。

这种吃法在夏季尤为常见,利用井水的天然凉意为面条降温,既能解暑,又能提升面条的口感,是过去农村老家的一种智慧吃法。

炎热的夏天,人们常把水果、蔬菜、粽子等食物浸泡在井拔凉水中,利用井水的低温防止食物发馒变质,起到类似冰箱的保鲜作用,使食物或饮品更加清凉可口。

也可用来降温散热,将井拔凉水用于物理降温,如用毛巾在井拔凉水中浸湿后敷在额头、颈部或肩膀上,帮助降低体表温度,缓解暑热带来的不适。小时候,我从地里干活回家后,经常用浸湿的毛巾敷在身上降温解暑,效果特别好。

另外,用井拔凉水洗脸、洗手、洗脚,感觉清爽舒适,也有助于减少皮肤燥热。

过去,农村老家的井拔凉水虽然很凉,但是水质好,无污染,喝了不拉肚子,不会生病。

如今,随着农村冰箱、空调等家用电器的普及,干净卫生的自来水,也早已替代了井水。“井拔凉”渐渐淡出了人们的生活,过去村子里的一些老水井,由于年久失修,基本已废弃。“井拔凉”已成为一种怀旧的记忆符号,承载着儿时的淳朴生活和自然清凉的体验,深深印在了脑海,难以忘怀。



生菜

俞俊

生菜的种子真是太小了,银灰色,细长如尘埃,摊在掌心,轻得像蛾虫脱落的鳞翅。播种时若是叹一口气,种子就得飘到半空中去。所以种生菜时,要把种子拌在碎泥里,搅拌均匀,再播撒到翻松、浇透水的土地上。过不了几天,土面上浮起一层蒙蒙的绿意。等长到指甲盖大小,两片子叶中间抽出一点皱皱巴巴的真叶时,就要开始“间苗”了,把那些拥挤的、细弱的苗株拔掉,为茁壮的腾出舒展的领地。拔下来的生菜苗洗净,下到清水面条里。嫩绿的叶子入口即化,连咀嚼都不需要,实为春天最急迫的一口鲜。

幸存的生菜非常珍惜来之不易的生存,开始了疯狂的生长,它将所有的力气都用来张开叶片。下雨时,漏斗状的层层叶片把每一滴雨水都精准地汇聚到根部,把自己撑得水灵、饱满。最外层的叶子餐风饮露,历经风雨,呈现出沉稳厚重的深邃墨绿;内里叶片颜色渐渐变浅,化作明朗的草绿;核心的叶苞,则是近乎透明的鹅黄与淡绿,娇嫩得能掐出水来,叶片边缘像少女裙摆上的蕾丝边。

到了饭期,提着竹篮走到菜畦边,挑那最外层肥厚宽大的叶片,贴着根部利落地掰下几片。中间紧实的叶苞依然稳稳地留在土里。不用多久,一场夜雨,两日晴阳,新的叶片已然长出。掰了长,长了再掰,一丛生菜,能从小春一直吃到初夏,生生不息,仿佛它的肚子里藏着一口永远喷涌的绿色泉眼。

“生菜”这个名字也真是太妙了。一个“生”字,既是蓬勃的生机与未经雕琢的自然之态,也是一种不需烟火熏烤、入口即食的直白。不需要起锅烧油,也不需要油酱调味,将新鲜采摘的生菜洗净控干,蘸一点黄豆酱送入口中。牙齿切碎叶片的瞬间,一声声清脆的“咔嚓”响,是叶细胞爆裂的声音,也是对生菜的最好赞誉。

无论是在高雅的酒楼,还是在街边的夜市小摊,哪怕是夹在西式的汉堡三明治中,生菜都能游刃有余融入人间烟火。“白焯生菜”是经典的家常,滚水焯烫,淋上一勺鲜咸的蚝油,生菜便褪去了几分生涩,变得温润柔和,并保留着清脆的本色。在沸腾的红油火锅中,生菜一般是最后登场的压轴菜,只需在滚汤中稍作浸泡,入口就是带着热气的脆爽;在烤肉的餐桌上,单吃烤五花肉难免油腻,但若用一片翠绿的生菜叶将肥美、滋滋冒油的肉片包裹,抹上大酱,放上蒜片,再一口咬下,生菜的清爽瞬间化解了肉的肥腻,焦香与清脆在舌尖上和谱共舞,唇齿间不留油腻,只余下淡淡的清爽清香。

人间百味,多求千回百转,多姿多彩、层次分明,唯独生菜,所见即所得,守着一份坦荡的直白,不染烟火,不藏城府,只是将泥土的诚实与雨露的清冷和盘托出。咽下这一口脆生生,不仅肠胃得了干净,连纷繁的心思,也一并变得澄澈清明。