



林玉红/文

母亲的来电带着雀跃：“石塘粗沙头码头要做戏喽！囡一定回来看看！”末了不忘叮嘱，“叫同事和好友们一同来粗沙头热闹热闹呀！”

老娘的邀约，让思绪倏然飘回故乡村口的戏台。如今网络时代，指尖轻点，万千剧目唾手可得。戏文与演技早已不是关键，真正牵动心弦的——是戏台前久违的“人声鼎沸”，是亲朋围坐的“笑语温存”。

时光倒流四十五年，那个物资匮乏的年代，文化和娱乐如同同物一样稀缺。七十年代末，我上小学了，还不知“戏”为何物。一天，同学芳芳神秘兮兮地告诉我，晚上她家道地（院子）里要做戏，她要带我看，还叫我千万保密！

## 戏台春秋： 家乡的锣鼓与时光

那所谓“戏”，不过是两三个外乡女子，裹着“灰蓝如土”的布衣，在道地间屋门口的土台上奔走腾挪。一人分饰多角，声调“忽高忽低”，“咿咿呀呀”地比划着唱念。年幼的我懵懂茫然，只觉索然无味，却见大人们“屏息凝神”，眼波里亮着“灼灼的光”。翌日方知，戏班子连夜被抓走——彼时禁戏令如禁赌，看戏竟要赌上前程！

幸而“春风吹得及时”。政策解冻后，村里终能堂正搭起戏台，“锣鼓铿锵”迎八方戏班。

那时，正规的越剧团尚是稀罕，活跃的多是走村串巷的民间“野鸡班”。可这些演员，在我眼里个个都“了不得”！扮相俊美，唱词道白信手拈来，自由发挥，句句精彩。每天两场戏，戏文日日不同，一个地方往往一连演上好几场。每个演员仿佛肚子里都装着无穷无尽的戏码。

那时，每一场戏都好看极了，每个演员都是最好的。人们对文化娱乐的渴求，如同饥肠辘辘的人扑向可口的食物。

这份对戏的热爱，直接转化为对演员们的尊重和喜爱。为了好好招待他们，全村四个小队的人家轮流值饭，把团里的演员安排到每家每户。

做戏的日子里，全村上下谈论的都是戏和唱戏的人。最漂亮的一号小旦是上海来的“港港”，派头大，

人美戏好。演苦情戏的二旦最有亲和力，她说给她吃米饭配“鱼生”（咸鱼）就行。但乡亲们哪会因此怠慢？照样是七盆八碗地盛情款待。还有稳重儒雅的长腿小生“长脚生”小胡、会翻跟斗的三旦，以及演丫环、被大人们昵称为“14岁头”的十四岁小姐姐……每一个演员，都是大家心尖上喜欢的人。

放学后，我背着书包就往戏台冲，挤到最前排的角落，仰着小脸看台上的“港港”。她画着精致的妆容，一声“爹爹……”拖出悠长的调子，嘴角轻扬，露出一排整齐洁白的牙齿。那一刻，我仿佛被什么击中了——多么好看的脸蛋，多么悦耳的声音啊！这份惊艳瞬间俘获了我，从此迷上了看戏。

政策开放后，周边村镇逢年过节或特定节日，都会搭台做戏。看戏，成了那时人们为数不多的文化娱乐之一。戏看多了，连台下的观众都能随口哼上几句越剧。

后来啊，图书“涌进来了”，电影“跑进来了”，电视机“蹲在家家屋檐下”，录像厅与游戏机也“冒了尖”……戏台前的身影，终是“日渐稀疏”。原来人活着，不单要“填饱肚肠”——“精神的饥渴”亦是生命的底色。

而今迈入“网络洪流”，资讯如“汪洋恣肆”。回首不过“半世纪光阴”，却仿佛已“跨过星河万丈”。

## 栀子花开忆美富

冬子/文

栀子花将开，又是一年毕业季，我的思绪不禁飘向一位老同学——钟美富。

美富是我初高中的同窗。记忆中，他是个小个子，娃娃脸，一笑俩酒窝，总带着可爱与壮实的少年模样。

毕业后，大家各奔前程，联系渐疏。只恍惚听闻他在温西工作，具体情形便不清晰了。几次同学会匆匆聚散，无暇细谈，了解自然不多。

转眼已是今年三月。美富位于温峤镇龙鸣北路的新建材店隆重开张。近日得空前往，眼前景象令人感慨：一排十五间开阔门面，气势恢宏；整齐陈列的不仅是建材，更是他半生奋斗的果实。琳琅货品中：大如门板的瓷砖光洁如鉴，造型各异的淋浴设备银波流转，款式新颖的灯具流萤栖枝，还有坐便器、燃气灶……举凡家居所需，无不齐备。店内装修简约，布局大气。驻足十几分钟，便见几拨顾客进店，或咨询，或下单。相较往昔的“小打小闹”，美富如今真可谓“鸟枪换炮”。这蜕变的背后，深藏着一曲寻常商人的不凡乐章。

交谈中方知，早在上世纪九十年代，美富便以一腔孤勇，弃岸登舟，放弃了食品公司的“铁饭碗”。这需要莫大的勇气和对未来的坚定信念。初时与亲戚合营建材，而后独自闯荡商海。他靠着“诚信”二字立身，以“诚恳”待人处事，一步一个脚印，将事业雕琢成一件厚积薄发的艺术品。生意渐入佳境，口碑渐起。

“我喜欢做生意。”这是美富最常挂在嘴边的话。简朴之言，道尽赤子热忱。这份喜爱仿佛一种天赋，滋养着他独特的经营之道如藤蔓绕枝，敏锐的市场直觉似鹰隼掠野。他的成功未曾依赖书本知识，全凭实干中摸索。这般可贵的直觉难以复制，美富却借此稳扎稳打，终成业内翘楚。热爱是成功的灵魂灯塔破雾穿云，读书如是，经商亦如是。唯有乐在其中，才能将磨砺化作阶梯，攀向更高，愈挫愈强，其志弥坚。

美富内心刚强。当年父亲欲以省吃俭用积攒的几万元助他一臂之力，但他却以自尊点亮前程，婉拒一分不要，掷地有声：“我要靠自己！”这不仅是独立，更是一份对生命价值的郑重承诺。

美富为人至诚。多年前投资朋友的数十万元，朋友困难长期无力偿还。他从未因此红脸计较，在利与义的天平上，他守住了情谊的分量。近来江苏经商的亲戚返乡发展，他慷慨解囊，以店面铺就他归途，主动提门面相助如春风赠柳。与他共同打拼几十年的老伙计，始终坦诚相见，有商有量，风雨同舟。这份信任与情义，是比利润更珍贵的勋章。

然而，几十年风雨路，美富亦非坦途。曾远行途中，数万元火车旅费被窃，身无分文的他几经周折才归家；又曾因一桩牵涉其中的交通事故，背负了一百多万元赔偿，生意受到重创……商海沉浮潮汐有信，何尝不是人生课堂。然美富未曾屈服若礁石屹立，每次都能重整旗鼓再扬帆桅，愈挫愈奋暗夜举火，将这深重的坎坷淬炼为前行的基石。

如今，美富已逐渐将经营业务交由下一代打理，专心于“传帮带”。这不仅是对事业的延续，更是对精神与智慧的无形交付。他说：辛苦了大半辈子，是时候稍作闲云一抹的歇息了。

有了闲暇时光的美富，最近随我们几位老同学去爬山。久未登山，大家都有些气喘。忆起高中岁月，那时我们也是每周爬山越岭十几里才能到校。登山的记忆倏然鲜活。崎岖山路碎石硌脚，仿佛彼时人生境遇的写照。那时年轻啊！条件远比现在艰苦，山风割面，但我们凭着少年意气星火燎原与对未来的向往心灯不灭，咬紧牙关，最终在山巅拥抱了完成的喜悦。

回望几十载人生路，美富与我们何尝不是如此？从懵懂学子到生活强者，每一步都承载着青春的热血与滚烫初心。那深深浅浅的山间脚印，早已沉淀成面对坎坷的从容底气。

栀子花香如故，如同岁月窖藏的情谊。人海浮沉中，他始终以诚信为火把，以担当为肩脊，丈量着成功最宽厚的涵义——那份向光而生的执着与善良。

## 夏凉记

郑凌红/文

暑气盛行，笑傲众生。不见黄昏独自愁，只求寻幽自清凉。

白天，昏昏沉沉，懵懵懂懂：有人喝咖啡，有人吃冰棍，有人寻找心中的“凉都”，有人在着装上寻求科技带来的“冰点”。当然，也有很多人想用菜品的清凉，熨帖心情的舒爽。

凉拌菜，是生活赋予的新惊喜，刷新了我对夏天常规美食的认知：原来吃货的世界也很大，自己不喜欢的，不代表别人也不喜欢。凉拌有凉拌的好处，懂的人是发自内心地喜欢。对凉拌菜，我只想点三个题，权当抛砖引玉。

生活寡淡，勤勉之余，我想总得学会犒劳自己。天一热，胃口就会降下来——来点新鲜的食物，搞点新的菜品，或许是对味蕾的致敬。我喜欢美食，但自控力还不错：骨子里烙着“男人要对自己狠一点”的信条。也许是心理作祟，最喜欢的还是观察别人吃，细听对食物的评价；这样的窃喜更具私人收藏价值，可随光阴沉淀。

凉拌菜，是生活赋予的新惊喜，颠覆了我对夏天常规美食的认知：原来吃货的世界如海，自己不喜欢的，未必别人嫌弃。凉拌有凉拌的妙处，懂的人自会倾心。今撷三例，权当抛砖引玉。

### 其一：朋友圈中黄瓜记

有一文友，年纪比我小几岁，热衷于旅行和美食。前几天，看到她在朋友圈里秀美食——对于我这个不大看朋友圈的人来说，这无疑提供了较高的情绪价值。九宫格里有五张图是关于美食的，而凉拌菜就有三张；最显眼的是凉拌黄瓜，一来处于九宫格C位，二来对图片作了简单处理，颜色偏多巴胺，亲切感十足。

细细看来，构图讲究：淡黄转白的下酒花生、红红的辣椒段，淡黄的黄瓜切面和墨绿的斜边，在白底的碟盘里呼之欲出，惹人下嘴。一到夏天，文友“搞吃的”热情反而更高，但她又不想热火朝天、油光满面，于是凉拌黄瓜成了首选。

黄瓜，这些天老家的菜地里都会有，烈日暴晒，阵雨洗礼，个个争着露脸出道；下班后菜市场顺道也能买，至于那些调味品，家里是常备的。她做的凉拌黄瓜不去皮，菜刀抽出来干脆利落，画面感明艳动人：把黄瓜拍扁，切成小拇指长短，放入碗里加材料腌制，套上保鲜膜，鲜味便可在冰箱里

锁住。她说，这个方便啊，美容瘦身，晚上来几口加个小馒头就能过一餐；随吃随取，不费气力，和独居生活的状态很般配，挺好。

### 其二：庖厨试爪录

鸡爪是我的最爱。每年清明前后，都会惦记湖州的“周生记”。有一年，我和湖州的同学对换本地佳茗；美食寄出后，我曾跟她笑言“好像亏得太多了”。但话说回来，“周生记”是卤味，在夏天还是不容易保存——寄送途中都是冰袋护航，冰箱里待久了又固执地认为会与本味渐行渐远。于是，我学着网上的做法，亦步亦趋地做起凉拌鸡爪来。

开始了就不再。做美食也是一样，至少没有想象中的难。鸡爪是超市买的，看起来还是新鲜的，因为那家超市我常去，鸡爪常被一抢而空。我想到夜宵摊里的凉拌鸡爪，不由得加快手上的动作：第一步点开手机，第二步紧盯屏幕，第三步跟着步骤走。洗鸡爪，切开边；打开煤气灶，加水，放老抽、姜块、八角，开始水煮；再切蒜末、姜丝、葱花等，最后加酱油、香油、醋。好不容易煮好的鸡爪捞出来，旁边不知不觉来了行家：还得加调料汁，还得冷藏，还得把筷子一起放进玻璃碗里观察成色。

可是没人知道，这些鸡爪凉拌完成后我至今都未动过筷子；直觉告诉我好吃的可能性很小，就不冒险了。至于以后，还是等功夫到家了，再做舌尖上的忘情投入者。

### 其三：驿亭木耳缘

有一回外出，在上海虹桥候车；离发车时间还早，便上楼寻饭。看到康师傅牛肉饭套餐就动了心，六十元钱：一份牛腩炒饭、一份小纸碗的凉拌黑木耳，还有一杯奶茶。凉拌黑木耳是入嘴后才察觉的，凉凉的，微辣的，和热菜不一样。

想着也好，反正之前没吃过。到家后就开始问身边的同事和朋友：有老同事笑话我“怎么做起大厨来了”，我说自己动手体验感才强，文字才有说服力；也有朋友说“你去问女人，她们对凉拌菜上头”。我便以吃黑色食物对身体好为由开启拜师学艺之旅——好在女人也喜欢被崇拜，几句好话一说，制作的秘笈便欣然传授。我嘴上应着，心里想这些凉拌菜还是不要学的好，万一学成了，空调西瓜午觉的悠哉夏天可就没了。

好在办法总比困难多：这几天老妈在城里，我得把这些凉拌菜给她强化强化，用移花接木大法将压力传导过去——毕竟她比我空一点，还更贪吃。她在家不看手机，不怎么看电视，也不大喜欢在人群里唠嗑，于是让她忙起来成了我的执念。但我想，天下女人都是慈心快手，说得多了总得起波澜。

夏日炎炎，清凉由心。

## 豆角长长

张君燕/文

吾乡夏日盛产豆角。作为豆科豇豆属植物，豆角可谓品种繁多，各地叫法也不甚相同，以致我一度分不清四季豆、豇豆、扁豆、芸豆等区别，但对于家乡豫西北地区盛产的碧绿的细长条状的豆角，就连三岁的孩子都能叫出它的名字——长豆角。

长豆角因好养活，收成好，常常在夏季霸占家乡人民的餐桌，一天三顿都少不了。炒豆角是常见的做法，简单又方便：豆角洗净切段，下入油锅翻炒，调味之后盖盖焖煮几分钟。一来方便入味，更加好吃；二来达到彻底煮熟的目的——有些豆角中含有豆素和皂素两种毒素，如果烹饪不当，可能引起中毒症状。炒豆角讲究火候，炒得嫩些，吃的是爽口；炒得老些，吃的是油香。与馒头、稀饭是顶级的搭配。

还有一种便捷的做法是凉拌豆角。豆角洗净掰段（主妇们特意强调，手掰的才入味，如同包菜手撕的确实比刀切的更美味）。嫩豆角段焯水之后，趁热放入调味料，最关键的一个步骤是拍点蒜末进去，蒜香味一下就被激发出来，再淋上点香油或者芝麻酱，别有一番风味。

再好吃的东西，吃多了也会腻，何况是天天吃。主妇们便开始变

着花样烹饪，如此才能尽快“消灭”冰箱里堆成小山的长豆角：除豆角炒肉、干煸豆角等佐餐家常外；更作午饭重头戏，包子、包饺子、拌凉面皆为佳选。豆角焖面是其中知名的一种，在中原一带广为流传——豆角和面条为材，以水蒸气焖熟配菜（又称卤面、蒸面）。焖面配菜可多元选择，蒜薹、豆芽、芹菜皆可，因豆角四季上市、脆嫩可口，终成固定搭档冠名。炎夏食一碗豆角焖面，配放凉的鸡蛋疙瘩汤，美味舒坦。

相较于豆角打卤面在热天稍逊：卤子以豆角为主，配肉片、西红柿增香。热卤烫面，酷暑难得宜，然食客挥汗吞咽的淋漓痛快——我曾见下工汉子们端碗蹲墙角，挥筷拌面、撒荆芥、嚼生蒜——这股热乎气势，豆角焖面无可比拟。

纵使甩腮猛吃，长豆角仍取之不尽。菜地日摘盈把；街上走一圈，大娘婶子硬塞豆角：“别走！刚摘的给你一把！”这份滚烫情意教人难忘。

自初夏至深秋，长豆角稳踞餐桌主位。虽遭年轻人大眼，乡亲却离它不得：老辈铭记饥荒年岁，唯此物不嫌地瘠，以累累硕果予人踏实。当游子异乡见长豆角，喉头骤涌的暖意令人恍悟——这纤长青蔬，原已是丈量乡愁的活尺。

某冬日，排骨炖干豆角上桌时，众人惊喜轻叹：任秋霜冬寒，长豆角的陪伴永不缺席。恰似故园与亲人，永远盘踞心头最暖处。

## 窗口的月光

刘理鸿

月亮的故事就在窗口，  
像几何的抛物线探进窗棂。  
盖过了母亲的絮叨，  
白炽的月光——清亮的荧光屏。

关闭的黑夜裹紧五指，  
唯明月浩荡荡浮沉。  
湖面游鱼啄皱萍影，  
蒸气漫起像刚揭开的茶汤。

垂柳的丝络掩住窗口，  
“人约黄昏后”缠在梢头。  
月是情爱的老媒人，  
水漾着杏杏的魂灵。

当彩云追月曳出绮痕，  
所有缄默都坠入深心。  
那心底的月漪轻泛，  
风把它拓在帘上簌簌作响。

