

# 修伞人

张荣起

居住在城里的人，只要留心，都会发现城市的风景在一天天增多，一年年变化。尤其值得称道的是各种摊点，既销售乡下新鲜的果蔬，又把各种服务送到家门口，大大方便了居民的生活。

有一位修伞人，给我留下了深刻印象。一辆带斗的脚踏三轮车，披晨曦，曳夕晖。载着家什来，带着笑脸去，不是在这个楼头，就是在那个墙根，或者在另一个社区的什么地方。总之，三轮车停在哪里，风景就带到哪里。年年岁岁，月月季

季。修伞人在哪里摆摊，一干就是一天。修伞人会随着季节，挪动位置，调转方向。他的车上载着大大小小的马扎子，等着取货的客户就坐下来，一边聊天，一边看他熟练地操作，既开眼，也享受。日子长了，客户都成了他的朋友。大伙都知道他姓林，不同的年龄段，有不同的称呼：林师傅、林叔叔、林大哥、老林、小林……

修伞人的车斗上经常插着一把修好的伞，修伞是他的主活。他的手艺好，服务好，大到伞面、伞骨、伞柄的更换，

小到补几个洞、换换边帽，总之有求必应，收费不高，保你满意，所以前来修伞的人特别多。他还是一位多面手，既会修伞，又会戥刀、磨剪子、安装刀锤把柄，甚至还会配钥匙，妥妥一位能工巧匠。

修伞，微不足道，无关大局，但对城市居民来说，却多有需要。略有损伤的伞，稍加修理还可继续使用，如若不修，就成为一次性消费品。只是如今修伞的人少了，每每看到被丢弃的那些并不破旧的伞，我就会想起那位修伞人。

# 爱上茄子

鲁从娟

最近，茄子变着花样频频出现在我家餐桌上。茄子都是亲朋给的，今天去婆婆家捎回一兜，明天去姐姐家拿回一袋，未等吃完，好友蓉蓉又送来大半编织袋。亲朋都说，这茄子太能结了，根本吃不完。比如姐姐，一共在小院里栽了八棵茄子，一个夏天疯长，茂盛的叶子里，滴里嘟噜地吊着大大小小的茄子，有的溜直，有的弯曲，个个紫黑油亮，直晃人的眼。听姐姐说，她几乎每天都要摘茄子，若隔两天不摘，茄子就长成粗滚滚的小胖墩了。不过一点也不老，用手一握，喧腾腾的。据说以前，茄子不叫茄子，叫“落苏”，挺雅致的名字！清代名士叶申芑词云：“昆味称奇，落苏名俏，五茄久著珍蔬号。自从题做紫膨脝，食单品减知多少。”

家有这么多茄子，我每天变着花样吃。先是炒茄子，无需刀切，用手撕成一绺绺的条。青椒亦切成同等形状的条。油烧热，倒入茄子反复翻炒，临起锅时加上青椒，再翻炒几下即可调味出锅。一盘炒茄子，放油不多，看起来却油亮亮的，吃起来软绵清香。少放盐，可以大快朵颐，一顿吃一盘子不在话下。

焖茄子需要削皮，去了皮的茄子白嫩嫩的，用手揪成小块，小时候母亲常做这道菜。古人切茄子也不用铁刀，而是用骨刀或竹刀切，这样一来，茄子的剖面不会发黑。《齐民要术》载：“用子未成者，以竹刀骨刀四破之，汤炸去腥气。细切葱白，熬油令香。豆酱

油，擘葱白与茄子俱下，炆令熟，下椒姜末。”母亲没读过古书，也没有研究过菜谱，照样把焖茄子做得有滋有味，爆锅时放豆瓣酱炒香，有时也放点虾皮。茄子煸炒后，加入适量的水，焖熟调味盛盘。茄子软烂，汤汁浓稠，酱香、虾鲜，融入茄子里，吃上一口，万般滋味在舌尖上跳跃。那天我做这道焖茄子时，正好冰箱里有海虾，就拿出一些与茄子一起焖，结果味道很是鲜美。待一块茄子入口，鲜汁爆浆，烫得舌尖打颤，丈夫立马竖起大拇指，说茄子与海虾竟然很搭。

挑几个粗滚的大茄子做茄盒，茄子洗净切圆片，其中两片为一组，连刀不切开，里面夹上调好的肉馅，在面糊里蘸一下封口，放入油锅炸至微黄，茄子遇上肉，瞬间碰撞出鲜美的味道。茄盒趁热吃最佳，外脆里嫩，鲜香满口。茄盒既能当饭又能当菜，熬点稀粥端上桌，一顿饭就这样轻松搞定。

炒、焖、炸，吃起来是不是有点腻？那就清蒸吧！茄子蒸熟后手撕成条，置于盘中素面朝上。蒜泥里淋香油、醋、味极鲜。对，不搅拌，夹一根茄子条，蘸一下蒜泥，就这么吃，清淡爽口，吃出了茄子最原始最本真的味道。袁枚的《随园食单》里也有凉拌茄子：“惟蒸烂划开，用麻油、米醋拌，则夏间亦颇可食。”

当然了，我还做过肉末茄子、鱼香茄子、酱香茄子，包过茄子烫面包，开过茄子肉丁面卤等。我还想做《红楼梦》里

的“茄鲞”来着，但因食材缺乏终究没做出来，只能读着《红楼梦》流口水。话说刘姥姥二进荣国府的时候，贾母特别吩咐王熙凤用茄鲞招待。刘姥姥在宴席上尝了一口，怎么也不敢相信这是茄子。刘姥姥也想尝尝，问凤姐怎么做。凤姐告诉她，茄子剥皮，只要净肉，切成碎丁子，用鸡油炸，再用鸡脯子肉并着香菌、新笋、蘑菇、五香腐干，各色干果子，俱切成丁子，用鸡汤煨干，将香油一收，外加糟油一拌，盛在瓷罐子里封严，要吃时拿出，用炒的鸡瓜一拌就是。刘姥姥听得目瞪口呆。这不起眼的茄子，让钟鸣鼎食的贾府做出了一道美味佳肴。

古人爱吃茄子，也很会做相关的美食。《遵生八笺》里，有糟茄、淡茄、糟瓜茄、糖蒸茄、鹌鹑茄、香瓜茄和糖醋茄等8种烹调茄子的方法。明代宫廷也有时令菜肴“糟茄”；唐代显贵段成式把茄子作为佳蔬常食；元代忽思慧第一个将茄子列入皇帝膳单中；做工精美的“凤舞茄子”则是现代酒店把茄子推向极致的菜品。

茄子是寻常百姓餐桌上的家常菜，也曾是皇帝膳单里的珍馐美味。茄子招人待见，得益于它豁达随和的脾性，蒸也可，炖也可，炒也可，煮也可，炸也可——与鸡肉类和谐，与鱼虾类融洽，可以变着花样吃来吃去。一道道茄子美味唤醒食欲，让味蕾苏醒，在舌尖上绽放。家常的茄子充实了生活，一半是烟火，一半是清欢。

# 牵牛花

刘卿

清早散步久了，我终于找到一条不错的线路。这是一条还没完全竣工的路，虽有点偏，但临近郊区，人少车少，空气清新，极适合我一边慢悠悠地散步，一边酝酿点文字。路边杂草茂盛，长得快有人高了，不起眼的狗尾巴草一簇一簇，迎风舞动，草丛里冷不丁长出几枝野花，鹤立鸡群一样。不知有多少个清早，我常常被随手拍的图片陶醉了。

这天早上，我又一个人散步，手机提示音滴滴响起。打开一看，发现是同学群里的侄已经在自家的田间劳作了，他发了一张早安图，还发了一张自拍图——两朵红艳艳的牵牛花顶着露珠儿，别有一番韵味。有同学感慨说：“这花真好看，我也想采两朵，顺便呼吸一下田间的清新空气。”我忍不住笑了，立马跟上：“两朵太少了，看看我这里，一片一片的。”

路边的牵牛花正是开得热烈的季节，红的、蓝的、紫的，或一枝独秀，或两两相依，或四五扎堆，或红蓝缠绕，像一个个小喇叭，竞赛般地鼓吹着。我选好角度，拍了几张，发到群里，说：“来，看看我溜达的路上新鲜出炉的美照，可不可以跟侄

同学的花相媲美？”

“哎呀，小小的牵牛花拍出来也这么美吗？侄拍的花很纯朴，脚拍的第一簇花很漂亮，第二簇花特别自然。”群里总有文艺范儿的同学，其他同学的热情一下子也被点燃了。大家你一言我一语地围绕着牵牛花聊嗨了。“我们老家管它叫打碗花，小时候妈妈一直告诫：千万千万不能摘它，谁碰了它谁就会打破碗，谁打破碗，屁股也要被揍破。小时候怎么就那么相信呢？”“我也曾被吓唬得不敢摘牵牛花。”“牵牛花还叫朝颜、喇叭花。”“就你知道得多吗？我刚才百度了一下，它还叫勤娘子、金草铃、二丑、子午钟……”

因为几朵牵牛花，刹那间我们仿佛回到了童年，回到了曾经的小村，在田间地头，我们玩闹嬉戏，我们无忧无虑。连随着牵牛花一起入了镜的狗尾巴草，虽然有些模糊、有些边缘化，也被连连赞叹。

猛然想起一句话，生活中不是缺少美，而是缺少发现美的眼睛。是啊，在这个初秋的早上，我们一群年过半百的人，就这样被几朵不起眼的牵牛花温暖了、欢喜了。幸福的感觉是如此简单又热烈。

# 大黑鱼

富周

老辈黄县人有点地域优越感，称逃荒而来的人为“西菜子”，这称呼多少带些瞧不起人的意思。乡邻“张西菜子”，年近九十岁，孤身一人，最大嗜好就是喝小酒、品美食。喝到七成就开始絮叨，话题只有一个，那就是现在的东西都不如过去的东西好：猪是催肥的，肉不香；鱼虾螃蟹是水池里养的，没鲜味，连腥味都少；西红柿，个头大，可没有以前的柿子味……喝到双目通红时，便会说他的“大黑鱼”如何好吃，然后唾沫四溅，不厌其烦地把大黑鱼好吃的做法重复一遍。

这大黑鱼究竟是怎么回事呢？原来，“张西菜子”是上世纪60年代初从内地来的，原本想闯关东，瞅见茫茫无际的大海，还没登岸就晕得天昏地暗。他不敢走了，于是落脚当地。苦于日子过得不宽裕，他便经常到海边转悠，看到被海浪打上来的小虾小鱼就捡起来，回家煮熟吃掉。一天，他捡到一条大黑鱼，鱼身发黑，滑溜溜的，鱼头撞烂了，看不出模样。经过他多次酒后描述，大家都猜“大黑鱼”很可能是海狗、海猪之类的海兽。

“张西菜子”连抱带扛，终于把大黑鱼弄到了家，迫不及待剥下一块大鱼肉放进锅里，添水，放上葱段、姜块儿，烧火。半个多小时后，锅里冒出

一种说不出的气味。他用筷子捅捅，感觉差不多熟了，就放上盐，把鱼肉铲进土盆中。刚开吃，还没咀嚼，他就哇地一口吐了，极腥，难以下咽。

整整一锅大黑鱼肉，眼看着没法吃，急得“张西菜子”团团转，得想法子把它弄好吃了啊。

他把剩下的大黑鱼切成块，在锅里煮一会儿，捞出沥水，锅烧干，锅底抹点平日里舍不得吃的花生油，翻炒鱼肉，撒上剁碎的干红辣椒、盐等调料，再添水，煮一段时间，捞出来挂在阴凉处风干。

据“张西菜子”酒后讲，这样做出来的大黑鱼肉有两种吃法：一是干嚼，用牙撕咬着吃，耐嚼，满口生香，再喝一口老白干，那滋味绝了；另一种吃法，把风干后的鱼肉上锅焐一下，趁热蘸着蒜泥吃，满嘴香辣，过瘾。

有人问，那鱼肉到底什么味呢？“张西菜子”讲，像牛肉又不像牛肉，像熏鱼干又不像熏鱼干，反正就是好吃。每到此时，他都差不多醉了。

一次，我趁他头脑清醒的时候问：“你做的‘大黑鱼’真有那么好吃吗？”他苦笑着摇头说：“孩子，你听过《珍珠翡翠白玉汤》那段相声吗？”我恍然大悟，珍珠翡翠白玉汤，用的是菜下脚料，白菜帮子、菠菜叶子、豆腐还得是馊的……

## 微言不微

困难就像堤坝。堤坝越大，被它挡住的水就越多，这些水具有的能量也就越大。不要

因为困难大而气馁，要看到积极的一面，因为面对困难可以借此积蓄更大的力量。当这种

力量冲溃堤坝时，接下来必然有一泻千里之势。积蓄的水量越大，前进得越远。 丁新军