

◆ 儿女情长

辣椒酱

陈云东

早晨七点刚过，老婆就洗漱完毕，换好了衣服，叫我跟儿子动作快点，她知道母亲是急性子，对“准时”的要求近乎苛刻的。小时候家里养母猪，到了猪仔出栏的那天，父亲必定一夜辗转难眠，凌晨三点就挑着担子出门赶早市；远房的亲戚回家探亲，去火车站接也肯定是提前一两个小时就要催大家出门的。

果然，八点刚过，母亲电话就来了，问到哪里了，儿子接电话，告诉奶奶快下高速了。听到孙子的声音，母亲立马软了腔调，问哪天回来的、放几天假，嘱咐湖边风大，要多穿衣服……言罢，又急急地催弟弟赶紧出门。

空旷萧瑟的秋野中，只剩下一堆微微隆起的土包——那是早年村东头的砖窑。老家已经荒芜在一片枯藤杂草丛中。

弟弟接上母亲，和我们一起去公墓给曾祖父母、祖父母、父亲磕头、烧纸钱。母亲说“元宝”是她亲手折的，印了经文的黄纸她也念过经，还在上边写了字，标注了先祖的姓名。在曾祖父母、祖父母碑前，母亲蹲在上风口，挡着野地里的风，不让吹散火纸，又看着我们烧纸磕头，小声对地下的人嘀咕：“你们在下面都要好好的，保佑子孙后代健健康康平平安安……”在父亲的墓碑前，母亲仔细擦拭父亲的肖像，告诉他儿子媳妇孙子都来看他了。烧完纸，挨个磕完头，母亲让我们先走，她要坐一会……

回到家，开始烧饭。母亲事先买了媳妇、孙子喜欢吃的卤菜，又按照我的要求一大早去菜场买了黄鳝、猪肋排、青菜。我掌勺炒菜，他们陪母亲聊天。母亲重口味，几次探头大声叮嘱我不要太咸，她可以蘸辣椒酱吃。

辣椒酱是母亲自己做的。父亲在世的时候，老家有田地、鱼塘、螃蟹塘，每年冬天“清塘”，父亲穿着皮裤，用洋锹把河底的淤泥甩到田埂上，春天种油菜、大蒜、茼蒿，夏天种茼蒿、茄子、豇豆、丝瓜，还有西瓜、香瓜、水瓜，秋天有扁豆、芋头，他甚至还成功移栽繁育马兰、荠菜，做了简易的塑料大棚，让我们在冬春季节也能吃上一口新鲜的绿叶子菜。当然，秋天是必种朝天椒的，嫩黄的，一簇一簇，结实饱满。父母把朝天椒剁碎、腌制，再用石磨磨酱，加芝麻、生姜、蒜子、麻油。

无辣不成菜，这是父亲的口头禅。他随便炒两个菜，蘸一些辣椒酱，就能喝半盅白酒。母亲也习惯吃辣、喝酒。两个人共用一个不锈钢小酒盅，喝完后，酒杯倒扣在酒瓶盖上。父亲去世后，每年秋天，母亲就叫弟弟给她买朝天椒，做辣椒酱，但不喝酒了。那个父亲抚摸了半辈子的沾满油污的不锈钢酒杯，被母亲洗干净，收在碗橱的最里边。

母亲一般早晨七点起床，吃早饭，散步，八点准时去楼下的老年棋牌室打两个小时牌。今天的午饭延迟了，母亲说不急，反正下午的牌局赶不上了。饭菜上桌，母亲给大家倒了椰子汁，我说天冷，就直接吃饭吧。母亲说今天冬至，大家碰碰杯子。

晚上，回到家里，我跟儿子说，今天冬至，我们喝两盅酒吧，儿子说好，于是我炒了两个菜，老婆又点了外卖，我就着母亲做的辣椒酱，跟儿子碰杯、喝酒。

◆ 边走边看

大地织就花披肩

华明玥

湖边，距离堤岸不到100米的草坪上，大地母亲正在织就一年中最好看的花披肩：落叶缤纷，铺排在自然拼就的大块砖石上，有一种“橙黄橘绿、姹紫嫣红”之美。在接近亭子的地方，鸡爪槭正在落叶，它的树冠呈伞形，枝条细长蜿蜒，因叶片呈掌状分裂而得名，在整个秋天，它经历了“绿——黄——橙——红”的变色过程，如今，它的落叶随风铺排、疏落有致，其图案像巨人挥舞的印花披肩，一下子使萧瑟大地变得斑斓起来。

但若只见鸡爪槭的落叶，大地的披肩未免有点单调，无需忧虑，在无患子科槭属的鸡爪槭旁边，还有孤植的无患子树，这种树，采下果实来捶打，会产生像肥皂泡沫一样滑手的汁液，因此，它又称洗手果、肥皂树。从前，肥皂还要凭票购买时，江南的主妇会用这种汁液来浸泡并清洗家中的床单。无患子树的叶子呈长椭圆状，轻薄透亮，到了秋天，会变成明媚的黄色，它婆婆下坠，嵌入鸡爪槭落叶织出的图案中，给这“花披肩”增添了不对称之美。

我注意到，走过这块“花披肩”的人都不由自主地放轻、放慢了脚步，似乎怕惊扰到这类似“庭下如积水空明”的意境。其实，见到这样明媚的景致是有条件的：气温阶梯状下降，让叶片中的花青素与胡萝卜素有时间尽情施展魔法；空气湿度适中，落叶不会迅速卷曲变脆；还有，持续多日只有微风徐徐，才能令落叶的图案铺排得如此安详与均匀……其实，我们见识的不仅是大地的“花披肩”，还有气候向深冬滑翔时，留下的温柔尾翼。

◆ 生活素描

买海鲜

许若齐

我在海南的居所面朝大海，附近就是一个渔村码头，在阳台上，每天可见渔船出出进进。

码头已然成为一个集市了，熙熙攘攘，热热闹闹。瓜果蔬菜，肉禽蛋，应有尽有；山东的煎饼、河南的馒头、湖南的臭豆腐皆有一席之地。最火爆的当然还是卖海鲜的摊子，一溜子摆开，上百米长，朋友告诉我，夜里出海的船收网归来都在码头停泊，每天上午那里都有海鲜卖，你只管“守株待兔”。

精明的鱼贩子们早就候着了，各种交通工具停在码头里外，桶、箱、盒一应俱全，里面放着冰块，见海鲜就收，很利索地完成过秤、开单、记账，让你没有可乘之机。

我自有办法。船刚靠岸，就迅速跳将上去，一个趑趄，差一点掉进海里。船靠得很近，摇摇晃晃的，若是被两只船夹住，那是要出大事的。

船老大是一精瘦老汉，黝黝黝的，他倒不急于买卖，从小鱼篓里掏出几个类似海贝、海胆的东西，剥开吃将起来，咀嚼非常有力，模样很是生猛；然后掀开甲板，里面全是些活蹦乱跳的现货，“哗哗”地泼出水花。

船上的海鲜确实堪当个“鲜”字！譬如带鱼，皆两三寸宽，身材柔软婀娜，决无内地市场之僵硬冰冷。斩成段状，清蒸最好，只需10分钟大火。小心夹起，入口即碎；然后用舌尖轻轻搅动两下，便全都化了。至于蟹贝之类，船家来不及整理，都在渔网的缠绕中堆在甲板上。你可以翻开挑挑拣拣，将属意的拿出来。个头大小的价差很大，一只壮硕的大青蟹，至少得花几百块钱。我挑了两条有金色花纹的鱼，他用小渔网兜上来，往秤上一扔，“40元”，旋即从屁股后的口袋里掏出一张皱巴巴的微信扫码卡片让我扫。

成交后，我与他闲聊：能不能带我也出海一次看看怎么捕鱼？

船老大“噗哧”一下笑了：你真是个书呆子，就这身板子还想出海荡荡？一点风浪就把你晕得胆汁吐出来。旁边一个也笑了：不是什么人都可以上船的，我们都有政府发的上岗证的。随便带人出海，出了事咋办？

回家后，两条美丽的鱼放在青花白底的盘子里，宛如一件精美的艺术品，怎么舍得吃呢？置放冰箱得冷藏格，朋友来了，忍不住拿出来让其欣赏一番，引来几声“啧啧”。

我光顾频繁，与一个摊子也熟稔起来。摊主是两位女士，四十来岁，尽管比我年轻许多，我皆以“海鲜姐”称呼。她们见我不挑挑拣拣，亦不讨价还价，是个速战速决买了便走的主，便以“优质客户”待之。这个摊子品种最多，鲜活生猛，像一个袖珍版的“海洋世界”。海鲜姐向我推荐的货色性价比都不错。牡丹蟹在蟹类里价格最便宜，35元一斤，个头是小了些，却是实惠所至，一摆出来，即刻告罄。海鲜姐知我好这一口，渔船收下来，总给我留一点养在盆里。此物壳里饱满，爪里皆有肉，亦不乏蟹黄，味道自然鲜美无比。

两位朋友来，我买了八斤款待，他们大快朵颐，连呼“过瘾过瘾”。



银妆 李陶 摄

◆ 流年碎影

饭票

程亮

饭票的质地有些粗劣，微微泛黄，像一片片被岁月浸染的落叶。上面用红色或蓝色的油墨印着“壹两”或“贰两”的字样，字迹常常是晕染开的。

寝室里住着十几个人，吃饭时共用一口木制饭桶。“饭点”到了，每个人都将饭票交给寝室长，他是我们公推出来的最公道、最有力气的人。拿到饭票，寝室长快速冲向食堂的窗口排队，其他人都在食堂外的操场上等着。当寝室长从食堂捧回那一桶沉甸甸的食粮时，大家呼啦一下围拢上去，目光炽热，白米饭的热气扑面而来，混着特有的香气，我们咕咚咕咚咽着口水，等待分饭。

对于家庭条件不好的同学，那一张张“壹两”“贰两”的饭票，总会有着山一般的重量。缺少饭票的同学，时常会被其他室友塞给一张饭票。

饭票，是我记忆中最最早的“私有财产”。我习惯用一个塑料袋来保管它们。点数饭票，是我每周日晚自习前必做的事，将一周的“口粮”清点清楚，分摊到每一天，这种精打细算，是我对于生活最初的规划。

到了高三，学校开始装上了刷卡系统，我们每个人都有了一张属于自己的饭卡，一张光亮的磁卡。打饭时，不再需要劳驾寝室长了。我们在窗口排队，每个人将卡在机器上一贴，“嘀”的一声，清脆，利落。起初，我们自然觉得新鲜，便捷，但却少了那份集体等待的仪式感，围着一桶饭的喧闹与期待也没有了。

从一张粗粝的饭票，到一抹荧屏的微光，其间流淌的，何止是岁月，更是一种我们再也回不去的青春。

