

观察者

大筒小箱

◎王静

一次，在法国贝桑松过马路，遥见对街有一大圆筒。圆筒边，有一对男女，在往筒体塞东西。路太远，看不清他或她塞的是什么。大圆筒是什么，是邮筒？都说法国人浪漫，为雪片似的情书而设大邮筒？好奇，猜想，引我走向大圆筒。

圆筒色深绿色，圆顶竖一管子，像一根小辫子。筒体有两个小圆口，小黑圈外是大白圈，一上一下，像卡通双眼。双眼间是白色的编号——C177。圆筒设在人行道上，与我们宁波通常设置邮筒的位置差不多，颜色也一样，不过眼前的圆筒高大，像化工厂反应筒那般。而且信是扁平的，大圆筒却开了个圆口，显然不是邮筒。那这是什么呢？上下重新打量，一张贴着的彩图抓住了我的视线，雨水将彩图冲洗得难分彩色，而褪了色大大小小的玻璃瓶轮廓告诉我：大圆筒是垃圾筒，是专门回收玻璃瓶的垃圾筒。

街头回收玻璃瓶的大筒还有长方体状的，颜色也不全是深绿，有的大筒边设置一小箱。还是因为好奇，我跟随儿子在Villarceau街上设的大灰筒扔过玻璃瓶，看他将金属瓶盖一一拧下，扔进大筒边的小箱，我恍然明白，大筒旁的小箱原来是回收金属瓶盖。

大灰筒正面贴有说明书之类的彩图，五彩鲜明，上面有文字与器皿图片的简单组合，令不识法文的外国人也能明白，回收的是带木塞的玻璃器皿，拒收金属叉、灯泡、瓷盘等物。

朋友露希拉家自备两只垃圾筒，一只是黄盖，一只是灰盖，生活垃圾诸如纸、塑料之类可回收每天丢入黄盖筒，鱼骨、蛋壳、蔬果皮之类餐饮垃圾丢入灰盖筒，星期二晚上将两筒拉出院门外，翌日早晨由环卫工人将垃圾倒入垃圾车运走，一星期一次。倘若疏忽没拉出院外，则错过这周的倒垃圾日。这两筒垃圾中，没有一片玻璃，也没有一粒电池。玻璃材质的酒瓶、饮料瓶必须由自己投入街边的专门回收玻璃瓶大筒。

一次，去贝桑松郊区作客，朋友家住前不着村后不着店的山区，他家养蜂自产苹果等。饭后，我看女主人将吃剩的水果皮、蔬菜等植物垃圾直接埋入山坡，其余垃圾也像露希拉家一样分别放入黄盖筒与灰盖筒。山区与城区一样，垃圾定期运走，不同的是朋友家附近没有城区那种回收玻璃瓶的大筒，不知他家的玻璃瓶投向哪儿，是自己驱车投入城区街边的大筒？

贝桑松街边还设有一种铁箱，像宁波旧时的电线杆那样，隔一段设一只，杜河西岸就有几个，铁箱色黑，为长方形，正面一笔画只狗图，两头镂空，内放塑料袋。有一天傍晚散步，与一溜狗的女人擦肩而过，顿生好奇，转身索性跟随小狗而行。小狗似乎明白我意，竟近一梧桐树下“方便”，此处没铁箱，女人等狗完事，回牵狗至铁箱处，取一塑料袋，再到那梧桐树下，裹好狗粪，一手拎塑料袋，一手牵小狗再往后行……为一堆狗粪，来回走了三趟。

贝桑松城，还有一种塑料小箱，设在超市进口处，这种小箱无色透明，里面的各种电池表明，那是废旧电池回收箱。一次，从超市购物回家，过Villarceau街，正巧遇上一卡车的吊索抓住大灰筒顶部那根小辫子，一身着鹦鹉绿莹光背心的工人拨动挂在胸前的仪器，慢慢地大灰筒被吊上空中，咔嚓、咔嚓、咔嚓三下，再唰啦啦一阵破碎声，大灰筒内的玻璃瓶全倒进了一卡车，又是咔嚓、咔嚓、咔嚓三下，大灰筒不偏不倚套在地上圆椎柱上，这就是大垃圾筒，被我误认为浪漫邮筒的大垃圾筒。

小剧场

生活的滋味

◎沈洪

自从老妈退居二线，不再管我家饭桌上的是事，我就每天成了“家庭煮妇”。一段时间下来，强烈意识到做菜是需要爱和心境的。因为爱，会驱使你去不停琢磨家人的口味、菜式的搭配。心境舒缓，做菜从容，火候拿捏地好，菜自然色香味俱全。所以《舌尖上的中国》第二部拍得虚虚实实，快进入哲学的范畴了。

我每次是白天翻好菜谱，下班照着去买。那日，看到菜谱上的栗子鸡块，栗子香糯、鸡块喷香，不由勾起了馋虫，决定晚上就做这个。于是，下班后直奔菜场，结果发现没一家卖栗子。不相信，再转了一圈，还是没有。明明前几天看到很多的嘛！书呆气发作，又跑到超市，大概今天蔬果市场确实没有栗子到货，超市里面只有一点剩栗子。好歹选了几个，买了半只鸡，赶紧回家。

在清洗食材时突然想起，栗子怎么去皮呢？赶紧问度娘，看了墙上的钟，已经5点40分了，6点半要开饭，不由有点着急。网上有去壳方法若干种，选了最简单的，微波炉去壳法。清洗、栗子开小口、微波炉转下就可以了。可是没写详细，高火？低火？解冻？几分钟？统统没说。不管了，高火2分钟。一边剁鸡块，一边心里嘀咕超市的服务为啥不好点，把鸡给咱剁好，咱刀工差，每次落刀的位置都不一样，半只鸡都快剁烂了，还没骨肉分离。叮！栗子好了，赶紧剥，咋这么难剥？皮都粘在肉上，根本剥不掉。剥了几个栗子，不由地叫起痛来。先生走过来一看，说栗子没熟，又问我转微波炉时盘子有无垫放东西？当然没有！所以微波受热不均匀嘛……（此处省去微波炉原理解释200字）讨厌的工科生！不过熟了的栗子果然好剥多了。

快6点了。看菜谱，按步骤操作，最后放入栗子，又加了一把冰糖。记得小姑娘讲过，放了冰糖后菜色发亮好看，想着菜谱上精美的图片，这个栗子鸡块做好了，女儿肯定爱吃。蔬菜是蒜香带豆。可怜的手指，剥大蒜皮都疼。这个菜是第二次做，流程不熟，看着菜谱做，放了点小辣椒，颜色很漂亮。最后是番茄蛋花汤，做过N遍了，轻车熟路。

等忙完去看我的栗子鸡块，出现在眼前的是锅底黑乎乎的一团，亮色冰糖变成了粘稠的黑泥。栗子还能勉强看到点黄色，只是沾满了黑，好似涂了个大花脸的小孩在调皮张望。可是没办法，已经6点半了，我已经听到女儿边唱歌边上楼的声音。书包还没放下，先瞄下餐桌上的菜，女儿指着我刚端上桌的这盆，问，这是啥？

她老爸回答，是焦糖栗子鸡。

真的？

我之前做了焦糖鸡翅，看着也是黑乎乎的，不过还好吃的，女儿也就相信了。

吃饭了，女儿夹起一块鸡，问是啥部位？我看了一会儿，认出是鸡腿。女儿很佩服地看着我说太厉害了，居然还能认出来。吃了一口，问，老妈，你这个不是焦糖吧？是烧糊了吧？

嗯，我很老实地回答。

不过还好啦，女儿安慰我，把那块鸡吃了下去。只是那盘菜，她再也没有碰过第二筷。蒜香带豆也不成功，盐放少了。最后，主菜变成番茄蛋花汤，大家第一次把汤喝了个干干净净。

这大概就是生活的滋味吧，有苦有乐，而爱，就是它最好的佐料。

美人靠

忆江南

◎戴勤锋

如同小桥流水与青砖黛瓦，“美人靠”也是江南这本词典中一个颇有特色的名词。在水乡临河的廊棚下，在园林精致的亭台楼阁里，美人靠以它那道美丽的曲线，诠释着与众不同的婉约。

如果只用寻常的眼光来看美人靠，说白了只是一长溜供人歇息的靠椅罢了，但因为有了“美人”两字，这普通的椅子也有了几分令人遐想的余地。相传，它的来历还与西施有关。西施忍辱负重到了吴国，因思乡心切她常站在高处向越国方向极目远眺。吴王夫差为了不让美人受累，命工匠设计出一种下设条凳、上连靠栏的长椅，供西施凭栏远眺。由于这种长椅的靠栏曲线优雅形似鹅颈，故称为“美人靠”或“鹅颈椅”。

在我所见过的美人靠中，印象最深的是位于永嘉岩头古村丽水街上的那段。记得那是个夏日的午后，天正下着蒙蒙细雨，全长三百多米的丽水街笼罩在一片淡淡的雨雾中，看上去就像一位轻纱拂面的少女。和西塘、枫泾等古镇的烟雨长廊一样，丽水街也是一条沿水而建的廊棚式建筑，行人到此既能遮阳避雨，又可驻足观景。尤其是临湖的那段美人靠，放眼望去，看似凌空而立，却无危险之虞；原木的纹理、简洁的造型，充分体现了中式建筑实用与美观的和谐统一。在过去很长一段岁月里，丽水街是通往周边县区的交通要道，经常有一队队破衣烂衫的担盐客经过，他们走累了，便在美人靠上坐下来，喝一捧湖水，咬两口麦饼，再抽袋旱烟，就是漫漫旅程中难得的享受了。如今，便捷的交通早已使丽水街的商道功能成为了历史，美人靠上坐着的大多是些慕名而来的游客，但它们显示出来的古老与沧桑，却为楠溪江畔增添了一道别样的风景。

与一些商业化的古镇或古村落相比，丽水街还是显得有点冷清。不过，清幽的环境总能使每颗浮躁的心找到几分安宁。正如廊柱上的对联所云：“萍水碧漾观鱼栏，柳浪翠泛闻莺廊”，在丽水街的美人靠上歇息，可不必像在苏州园林或某个名人故居里那般拘谨。你可以找个偏僻的角落静静发呆，也可以掐一朵野花碾碎了喂湖里的小鱼，甚至还可以靠在上面美美地打一会儿盹。当你从清梦中醒来，看远山含黛，近水微澜；听鸟鸣翠柳，游鱼唼喋；你的心也会随之柔软起来。等到夕阳西下，暮霭浓淡了远山近水，绵长的廊檐下就会亮起一排灯笼。此时的美人靠再也不是青山绿水中的抹点缀，在红色的灯影与粼粼的波光相互辉映下，整段美人靠都荡漾在一个光与影的世界里。

古诗《美人靠》云：“曾经颦笑掩红尘，山水烟雨成背景。世间万物朝夕变，唯有古树忆佳人。”坐在斑驳的美人靠上，总会让人想起许多沉淀在时光里的往事，感慨那些岁月静好的日子。如果哪天你看到美人靠，一定要上去坐坐，千万别辜负了那美丽的名字，那浪漫的椅子。