



城市写真

## 一面之缘

◎王梁

这是小区门口一家餐馆的店名。

买早点的时候，发现这家店已经关门了，卷闸门上贴着一张打印有“店面转让”字样的A4纸。

这家餐馆在我印象里存在了不足一个月。记得三个礼拜前我一个人管小孩，懒得动手做饭，打算带他去中心城区吃午餐，因为小区附近的店都比较小，而且看起来不太卫生的样子。去开车的路上一眼看到原先一直闭着门的某间店面好像新开了一家小餐馆，牌匾上红底黄字，“一面之缘”这个店名让我觉得有些意思，不由得移步进去。

大约是新装修的缘故，店里面的摆设非常简洁大方，干净清爽，米黄色防滑地砖，红色漆面的西式餐桌，覆着蓝白相间的台布，上面还压了一块厚重的钢化玻璃。这样整洁的环境拖住了我的脚步，于是坐下来给自己点了一大碗炒年糕，儿子要了蛋炒饭，我怕他吃不完浪费，跟店家商量了换成中碗，少算两元钱。

从相貌上看，这家餐馆的老板是两兄弟，十八九岁，最多二十出头吧，唇边一抹淡淡的绒毛，年轻得还有些稚嫩。哥哥在厨房掌勺，弟弟在前台招呼客人，接单、送餐、收钱加收拾残桌，紧张忙碌却又井然有序。除了面食点心，店里还经营家常炒菜，品类较丰富，看起来生意也不错。

那次中餐我和儿子都吃得有滋有味，口舌生香，已经很长时间没碰上如此对口味的年糕与炒饭，那种色香味仿佛是在母亲的灶上烧制出来的。付钱离店的时候，我又回头看看餐馆招牌，心想以后可有了一个就近填肚子的好去处了。

只是没想到，它这么快就歇业了。这家店以及店主两兄弟留给我的印象颇好，我不禁有些难过，还有些感慨。惆怅的是刚刚找到一家可以解决临时就餐问题的小店转眼间就消失了，什么时候又能遇上一家对味的呢？那两个年轻人于我虽然非亲非故，但却曾经给我带来方便和舒心，他们没入城市深处，什么时候还能见着他们呢。“一面之缘”，当真是一面之缘！

这两个小伙子，多半来自外地，他们可能初中毕业就远道奔赴沿海城市打拼，也许干过很多活，学过不少手艺。与他们的父辈不同，他们不会满足于或者说不愿意干城市里最脏、最累、最苦的活。他们有自己的想法和追求，即便是打工，也不会放弃自己可以享有的轻松自由、个性尊严。看看这家店，不落俗套的店名，小清新的装修，以及后来我无意间在美团上看到他们发布的团购信息，都体现了他们曾经受过的教育底蕴，也看得出他们是下了一番心思，动了许多脑筋。

我不知道这次停业有没有其它意外因素，但多半是因为现实没有按照他们的设想去展开，他们立马改弦易辙，这未免显得有些过于急躁了。一个月时间，生意哪能来得这么快，就像柴火刚点燃，哪能一下子旺成熊熊大火。小餐馆，小生意，讲究的是精打细算，细水长流，积少成多，持之以恒，靠的是口味、口碑和回头客，靠的是坚守与耐心。在这点上他们真该学学旁边那家馄饨店的小夫妻，虽然每天生意清淡如水，脸上始布满愁云，但他们依然日复一日地辛勤劳作，赚取一份养家糊口的利润。

我大致算了一下，一个月的房租及日常经营费用加上装修，两个年轻人这一次闪电开、关店肯定得亏上上万元钱，在我这样守旧求稳的人看来，这纯属瞎折腾。但他们也许都折腾过好几次了，这会儿，他们不知又在城市的哪个角落经营新的项目呢，好在他们年轻，身体健旺，甚少包袱，经得起折腾，说不定真的能折腾出一番美丽新天地呢。

我接触的这个年龄的大多数年轻人都圈养在高中、大学校园里，舒适、安逸，卖萌、撒娇、做梦。而这兄弟俩还有与他们一样的不少年轻人，他们早已挣脱了父母的庇护（抑或也谈不上有），闯荡在陌生的城市，历练人生，拼搏未来，多像一株株野草野花，顽强地生长着、绽放着。

野百合也有春天，祝福他们！



## 身土不二

绿生活

◎崔海波

“身土不二”是佛教用语，但我不懂佛教，之前的阅读中也没有看到过这个词语。

最近在看日本作家安武信吾所著的《会做饭的孩子到哪儿都能活下去》一书时，第一次接触到这个词，很陌生，特意百度了一下，得知“身土不二”的原意是行为的结果与所处的环境无法分开。日本人用这个词作为食养运动的口号，意思是只吃当地生产的当季食品 and 传统食品。日本的基础教育中有一项在我们看来还有点陌生的内容，那就是饮食教育，从小教育孩子吃健康食品。

《会做饭的孩子到哪儿都能活下去》这本书的主线是应对病魔。安武信吾的妻子千惠得了癌症，一家人积极配合医生进行饮食治疗，全家都吃糙米和新鲜时令蔬菜，喝酱汤。千惠考虑到自己将不久于人世，就有意识地教年幼的女儿阿花做一些力所能及的家务，包括做饭，她的目的很简单，那就是会做饭的孩子到哪儿都能活下去。在阿花四岁生日那天，千惠送给女儿一条围裙作为礼物，她还向孩子灌输只吃当地的当季食品的意识，书中多次提到“身土不二”。

在饮食方面做到身土不二，看似不难，但事实上，对于久居城市的人来说，食材摊上的四季已经很模糊了，冬天有西瓜，夏天也有大白菜，哪一款才是当地的当季的呢？即使是像我这样来自农家的人，在城里呆久了，也搞不清什么食材在什么季节上市，很多人不是在菜地里而是在报纸上电视上看到毛笋上市早稻开镰等等来自大地的消息，当然是非常有限的。

我的父母是农民，年过七旬还下地劳动。母亲每隔十天半月给我送一次蔬菜，当她把一大袋时

令蔬菜送到我面前时，我才真真切切地感觉到餐桌上的四季更迭。三月底，她送来一袋椿芽菜，室内顿时香气四溢。母亲说，她和父亲清晨去摘椿芽，运到菜场里卖，50元一斤，卖剩下的这些株头小，品相稍差一点，但味道是一样的。来之前，她已经用开水把椿芽泡熟了，可以直接食用。当时恰好有两位同事在，我请他们品尝樟村美食，两位同事顾不得斯文，伸手抓来就吃。母亲很高兴，说，要是撒点盐花味道就更好了。椿芽菜的季节很短，当绛紫色的芽头长大变绿就不好吃了。

四月中旬，母亲送来雷笋、鱼腥草、乌米饭还有新茶，都是山珍。她一般是在周五下午送菜来，因为我女儿读的是寄宿学校，只在周末回家，母亲希望外孙女能吃到自家产的最新鲜的蔬菜。雷笋和鱼腥草是父亲种的，乌米饭是我妹妹制作的。制作乌米饭用的是一种名字叫乌饭叶的树叶，需要上山去采，这些年，我吃了很多妹妹亲手制作的乌米饭，但至今还不知道那神奇的树叶长什么样儿。

新茶是父母亲手炒制的。我泡了一杯朋友送的龙井茶给母亲喝，她感慨地说，我们自己炒制的茶叶无论是形状香气成色总是比不过别人家。我说我还是喜欢喝你炒的手工茶。这不是安慰的话，自家产的茶喝了那么多年，我已经习惯了这种醇香，身土不二，自产的就是最好的。

到了夏天，带豆、茄子、青瓜等蔬菜将大量上市，到时候，母亲送菜的频率就更高了，基本上是一周一次。

少不更事的时候，我常常为自己出生在农民家庭感到自卑，因为很多好事儿总是轮不到，现如今，当食品安全成了一个社会问题的时候，我蓦然意识到出身农家真是一种福气，因为我一年到头都能吃到父母栽种的新鲜蔬菜。

## 初夏寄来的情书

◎王云敏

初夏时节，雨过天晴，阳光明媚但不灼眼，连空气中都散发着迷人的风采。在我眼里，那青绿饱满的蚕豆，暗香浮动的蔷薇花，不都是这美好的季节寄来的情书吗？

春末夏初的田间地头，蚕豆一颗颗饱胀起来，随之便成了家家户户饭桌上最常见的下饭菜。傍晚下班的路上，我要经过老街的一条弄堂。金灿灿的夕阳下，阿婆们三三两两围坐在骆驼桥边的石凳上，一边用吴依软语道着家长里短，一边左右手翻飞娴熟地剥着蚕豆外壳，谈笑间，颗颗如翡翠般绿莹莹的豆瓣便蹦蹦跳跳地进了篮筐。行走在路边的我，很喜欢看这样的画面，四季轮回，忙忙碌碌的日子因为有了蚕豆诱人的清香而慢下来。

儿时的记忆中，立夏前后，蚕豆就成了日日见面的家常菜。乡下奶奶家的小菜园源源不断地为我们送来了透骨新鲜的蚕豆，擅长于厨艺的母亲会变换着花样做出各种蚕豆美食，清炒蚕豆清淡爽口、红苋菜炖蚕豆满口生津、酸菜豆瓣汤咸中带鲜。一下子吃不完的新鲜蚕豆，母亲还会在沸水里煮一下，捞出、晾干，再打包冷藏进冰箱中。到了寒冬腊月，家里来了客人，从冰箱取出解冻，碧绿如新生的蚕豆炒腊肠片，绝对是一道美味小菜。至今想起那些“蚕豆宴”，我仍觉得唇齿生香。

遗憾的是，离开家乡后，我吃到的蚕豆总缺少一点从前的味道。直到那次我在给学生上鲁迅先生的《社戏》时，终于释然了。课文里有这样一段话：“真的，一直到现在，我实在再没有吃到那夜似

清平乐

的好豆——也不再看到那夜似的好戏了。”那一刻，我豁然开朗地在黑板上写下一句话：“迅哥儿吃的不是豆，是思念。”

蚕豆飘香的日子也是蔷薇花开得恣意的时候，蔷薇花是初夏寄来的另一封情书。

对蔷薇花我有一种莫名的喜欢，喜欢她热情洋溢地扮靓初夏时节，喜欢她芬芳淡雅地氤氲初夏时节。瞧，我居住的小区西大门，满墙爬遍了蔷薇，一大片一大片的葱茏在阳光的映照下，衬托着摇曳生姿的粉色花朵，暗香直沁肺腑。

我觉得蔷薇花象征着生机勃勃的青葱岁月。青春是座丰茂而热烈的城堡，收藏着蔷薇花绽放的记忆。青葱岁月是一场无法回头的梦，梦里梦外，繁花满地。看着这个季节顾盼生辉的蔷薇花，用她们最美的情影，最香的芬芳，来诠释着夏的到来。我忍不住驻足欣赏，一任思绪在花海里畅游。

蔷薇花是一种喜欢向着阳光尽情生长，尽情绽放的花，每次看到盛开的蔷薇，我的心头总会情不自禁地充满阳光，充满自信，仿佛又回到那明媚得如朝霞的青葱岁月。曾记否，院中的蔷薇花开得正灿烂的时候，情窦初开的少女站在花架下，俊秀的少年摘下一枝开得最好也是最大的，插在了少女的马尾辫上，少女娇羞地红了脸庞。淡香四溢，一缕一缕飘进少男少女的情怀……那天晚上，在影院看青春题材影片《左耳》时，心头隐隐约约地觉得，要是天中校园那光秃秃的院墙上能开满蔷薇花，该有多好！蔷薇花就是青春之花，我以为。

蚕豆，蔷薇花，满心欢喜地迎接初夏季节带来的馈赠吧！