

开在玻璃上的玫瑰花

□刘希

朋友经营了一家小店,坐落在郊区的马路边上。因为路上常有汽车飞驰而过,马路上的小石子常常会击中她家的玻璃橱窗,使原本光洁透亮的玻璃窗上被敲打出一道道裂痕。一向爱完美的朋友,只得三番五次地换玻璃。虽然玻璃价格并不昂贵,但换来换去,花掉了她不少的时间和精力,朋友因此怨声载道。

当她换完第10块玻璃后,愤愤地对我说:“我真的受不了,再这样换下去,我会崩溃掉。”我劝她:“不就是有道裂痕吗?不影响安全,也无伤大雅。”我指指对面的小区营销中心,告诉她,人家玻璃大门上都有两个窟窿,两块玻璃橱窗上面的裂痕就像好几只八爪鱼。但是,人家就懒得换,照常做生意,只要你不注意它、忽视它,就没什么大不了的。但我的劝说无用,她听后仍然斩钉截铁地表态:“这怎么行?一块破玻璃在那里,看着不舒服。”

所以,当第11块玻璃又被石子击中的时候,朋友气急败坏地给我打电话,只听她上气不接下气地吼:“这次居然裂了很长一条线,足足有一米多长,弯弯曲曲像条蛇,难看死了,我真的要疯掉了。”我安慰她:“为一块玻璃疯掉,值得吗?世界上没有十全十美的事情,既然改变不了它,不如接受它。反正你生意是要做下去,路上的石子也没办法改观。”她听不进,连声说,换,换,换。

过了些日子,我去朋友家,只见她家的玻璃橱窗上飘着一大束玫瑰花,这些玫瑰花由绿叶衬托着,有的含苞待放,有的刚刚绽放,有的完全盛开,花瓣层层叠叠,好看极了。乍一看,我的视线只注意到这些花朵,根本没注意到那个裂开的缝,仔细一看,那条裂缝被涂成了绿色的玫瑰花茎秆,自然和谐。还没等我张口,朋友就笑开了,她说,这是她学美术的女儿的杰作,很棒吧。

真的很棒,我不由得赞叹孩子的绘画能力与丰富的想象力。朋友说,她起先看不习惯窗户上飞着的这支玫瑰花,后来越看越好看,越看越喜欢,那条裂缝简直就是巧夺天工,给这枝花增色不少,这块玻璃她是不打算换了,而且如果下次再裂,再画,再裂,再画,让整块玻璃上都开满鲜艳的玫瑰花。朋友还说,现在她想通了,不完美其实也是一种美。

是啊,生活原本就是不完美的,有些东西是不可强求的,由于外在和内在的各种因素存在,我们无论如何也不可能将事情做到完美无缺。力求完美没有错,但刻意追求完美只会苦了自己。只要拥有了乐观豁达的心境,接受不完美,那么醉人心扉的玫瑰花,不只开在花园里,也可以开在玻璃上,更能开在我们的心里。

选择没有对错

□赵鲁璐

家里有两张单位工会发的电影票。因为平时忙,总拖着,不觉时间飞逝,一晃就到季末,电影票有效期迫在眉睫,这两日不去,就过期了。为了不浪费这两张电影票,我和先生决定择日不如撞日,今天晚上一下班就各自分头奔赴电影院,来一场老夫老妻的约会。至于儿子,就委屈他在家玩耍,并辛苦婆婆帮忙带一带。

当天晚上正在影院上映的电影有三五部,而我心仪的由艾玛·沃森主演的《美女与野兽》下班后只有三个场次。七点、七点四十分和九点半各一场。先生很有绅士风度地问我选哪一场。我性格优柔寡断,常有选择障碍症,想了一想,回道:“我觉得主要还是看场次的座位吧,最好是九排以后居中的位置。三个时间段里,首选七点四十分,不会太赶;次选七点,晚饭时间略仓促了些;末选九点半,时间太晚,会搅乱入睡的作息时间,至于多出来的时间……”

絮絮叨叨讲到一半,我自己也觉得很好笑——看个电影而已,又不是做工作规划或项目方案,哪里需要做这么多的时间管理和优劣分析。如果下班早就看早场,吃饭慢就看晚场,兴之所至就先逛街再看电影,偶尔熬夜也是人生乐趣;再者,如果影院人多就坐靠边上点儿,人少就挑个舒服的好座位,轻松随意点吧!我本来也不是一个爱讲究好纠结的人,细枝末节处何苦考虑得面面俱到呢。

想着想着,我竟然怔住了。我粗略回顾自己前半段人生,时常是栽在细枝末节上。前怕狼后怕虎,思虑太过。高考时选择专业,因为想稳妥些,我便没有选择自己喜欢的专业,最后读了不喜欢的专业,至今耿耿于怀。选择职业,又是顾及各方面平衡,选择不是高收入但却按部就班的工作,安稳度日,但心中一直有一簇小火苗,生生不息,无法浇灭,想要冲破一切作出另外的选择。可是一面希望遵从自己内心世界的同时,一面又抵触着未知的动荡不安。

曾有句话触动内心:选择没有对错,你做出选择,然后把这个选择变成正确的。仔细揣摩这句话的意思,耐人寻味:很多需要选择的事情,结论一时难以高下立现,不如果敢一点,迅速做个非A即B的抉择,然后把时间倾注到打造自己的选择上,让它变成熠熠发光的成果。如此,便不会再把时间浪费在无谓的犹豫上了。

工笔的美食

□王太生

做美食有写意和工笔,把食物做得精妙细致,属于后一种。

《说文解字》上说,茸,草初生时,又细又柔软的样子。茸菜,是把食材剁碎成茸,滋味独特。

鱼茸,草鱼或青鱼,刮除鱼骨,用刀剁,愈细愈精妙。

剁鱼成泥,是制作鱼圆的前奏。鱼茸呈黏糊状,乡人制作鱼圆时,用拇指和食指捏成圆孔,将鱼茸从孔中下在一口平底大铁锅里滚过,油声暴突喧响,煎至微黄,用铁丝漏勺捞起,晾于竹匾里。

清代李渔在《随园食单》里向后人传授了做水发鱼圆:“用白鱼、青鱼活者,剖半钉板上,用刀刮下肉,将肉斩化,用豆粉、猪油拌,将手搅之;放微微盐水,不用清酱,加葱、姜汁作团,成后,放滚水中煮熟撩起,冷水养之。”

用一个“养”字,甚妙。鱼圆浮于清水中,圆溜、光滑,宛若白玉,拿筷子挟呈长形,放在青瓷盘中呈扁形,白皙弹嫩。一款嫩美食,不同境地,不同形状,若水一样,因势赋形。

鱼圆的历史,可追溯到两千多年前,楚文王吃鱼时被鱼刺卡了喉咙,当即怒斩司宴官,吓得厨师不敢再烹全鱼给他吃,想办法去掉鱼刺,把鱼肉剁成茸,做成鱼圆。

淮扬菜中的大杂烩,鱼圆不可或缺。一锅杂烩,入鸡汤,有肉皮、木耳、河虾、小青菜头,鱼圆香软弹牙。乡下宴请,结婚、生子,会上杂烩。几粒雪白的鱼圆,用来吊鲜,杂烩汤的鲜味立马活起来,鱼味通过鱼圆缓缓释放。

秦淮八艳之一的董小宛做过鱼圆。董美人的鱼圆,与众不同,恍若见她系一围裙,站在江北水绘园的厨房,做灌蟹鱼圆,内孕蟹粉,色如琥珀,浮于清汤之中,白嫩宛若凝脂,柔绵而有弹性,食客作诗惊呼,有“黄金白玉兜,玉珠浴清流”之奇。

鱼做小饼,白鱼为上,青鱼次之。鲜鱼破膛洗净,去皮剔骨,斩成茸泥,辅以调料加水调成糊状。拌好的鱼茸用手挤在平锅上呈饼状,以文火烙之,两面翻烙至熟,置于筛中冷却。顾仲《养小录》说,“凉水一杯新,慢加急刺成,锅先下水滚即停,将刀挑入锅中烹,箴箸取入凉水盆。斟酌汤味,下之囫囵吞。”

一虾成球,以新鲜河虾去壳,斩成茸泥,加入二成肥膘茸泥,辅以调料加水调成糊状,用手搅拌,虾茸挤成球状,至油锅内炸熟,待浮起,用漏勺捞起,置筛中淋油冷却,色泽牙黄,浑圆如珠。

工笔的美食,还有枣茸、蛋茸、椰茸……这些细细密密,将食材剁碎,花落如泥。

白白胖胖的蒜,去皮,用张小泉菜刀轻轻一拍,捣碎成泥。蒜茸,可以烧小龙虾,几个小城文人,露天而吃,酣畅淋漓。正像《水浒传》第3回所说,鲁智深大闹五台山,蘸着蒜泥吃狗肉,吃得口滑,停不下来,一连吃了十来碗酒——这是典型的古代吃货,为味痴狂。

我在临水的餐馆吃过蒜泥河虾,一堆鬍须铮铮,几近透明的淡水河虾,被蒜茸腌着,初看以为是醉虾,但盘里没有一滴酒,一层白白的蒜泥将河虾淹在里面,盘底置碎冰,吃在嘴里,凉凉甜甜的,蒜泥的浑味荡然无存。

剁碎成茸,美食的工笔,把食物从一种形态转换到另一种形态,且柔且细腻。形态变了,味道更丰富,却是一种意境的升华。