



## 种丝瓜

□戚思翠

叶……

丝瓜真绝,颇有灵性,没几日,我惊喜地发现,缠绕在栅栏上的丝瓜藤上朝天开出了数朵金黄色花朵,那黄色特别纯正,流光溢彩,如天鹅绒般高贵。盛开的丝瓜花一朵五片,那饱满的笑靥,仿佛将积蓄已久的精气神在刹那间释放。风吹太阳晒,花蕊敞开怀,接受花粉传播。我随即又用竹竿绳子等搭建更好的平台、支架,让它们恣意生长。一转眼,它们就爬到了楼顶最高层,傲视天空。那藤叶,嫩嫩的,绿绿的,密密匝匝长成一面绿色的瀑布。不多久,绿叶中的黄花,变成了细长的翡翠条,散发出迷人的清香。随后一条条大“1”字的丝瓜,慢慢由小变大,由细变粗,挂满了高高的竹架,叶上叶下,或隐或现,像捉迷藏。

将丝瓜美图发到朋友圈,多人点赞。友人直接对我说:莫忘给我留一条老丝瓜“做种”啊,丝瓜瓢洗澡、刷锅既干净又环保……丝瓜浑身是宝,不仅可以做菜,即使清炒或煮清汤,也能咀嚼出其原汁原味的清香绵甜,味道很鲜美。嫩丝瓜还可入药,成熟的丝瓜籽能镇咳祛痰。丝瓜叶消炎止痛,瓜瓢有清热凉血解毒之功效。记得我八岁时,左腿上生了褥疮,四处寻医问药,也未见好转。后来,“赤脚医生”告知母亲一个民间秘方,就是将丝瓜翠叶捣汁,和些浓墨,涂于患处,每日四五次,没过几天,我腿上褥疮竟神奇般地消失了。如今,平日看书写作眼睛累了,看一眼绿色的丝瓜叶和黄色的丝瓜花,眼睛顿感轻松,心情特别舒畅。

身居异地“高空”,能亲手种上老家的香丝瓜,除满足口腹之欲,也是我寄托乡愁的一种方式。老家盐城,家家都种丝瓜,每天餐桌上总能看见丝瓜菜。用丝瓜炒鸡蛋、炒肉片、炒毛豆,香嫩爽口;用丝瓜做成丝瓜肉丸汤、丝瓜蘑菇排骨汤等,鲜美无比;用丝瓜煮饭,下面条、水饺等,别具风味。我与老伴仍爱吃清炒丝瓜,且百吃不厌。就连清炒丝瓜剩下的些许汤汁,因浓缩、融合了丝瓜与油盐之精华,也蕴涵着原生态的底蕴,拌饭时别有一种风味。丝瓜生命力极强,不需特定的生长环境,播下的丝瓜种子,任凭风吹雨打或烈日炎炎,它总能竭尽全力顽强地生长,无私奉献着所有。不禁在想,人生不也如此吗?大多时候,我们会困难重重,步履维艰,但只要从容不迫,保持不屈不挠、奋发向上的精神,就一定会走向成功,收获丰硕的果实。

作者简介:盐城人,暂住常州。

春节时,回苏北老家探亲,小妹的婆婆送我几条枯瘪的老丝瓜作洗锅抹碗之用。摇一摇,听见里边响。拿剪刀将絮状丝瓜皮剪开,黑溜溜的丝瓜籽儿一窝蜂涌出,一粒粒饱满透亮,满是淘气劲儿。忽然想,把丝瓜籽埋到露台菜园里,说不定能长出老家特色的香丝瓜。

说干就干吧。我把丝瓜种子埋在装有泥土的盆里,浇上水,用塑料薄膜蒙起来,隔三岔五查看,小心伺候。天暖就掀开薄膜,让种子接受阳光。天天盼啊盼,盼望种子快快发芽……可两个多月过去了,盆里丝毫没动静,依然是一盆黄巴巴的泥土,我心灰意冷,不再指望。

谷雨傍晚,下着小雨,匆匆去露台掐葱,掐完随眼一瞥,蓦然见那盆里竟冒出一顶顶精致的“小黑帽”,“小黑帽”下是一张娇小嫩黄的笑靥,含羞,探脑,十分可爱。啊,这不是丝瓜苗吗?我欣喜若狂,几乎大叫道:哎呀,亲爱的丝瓜,你们终于出世啦!细看,盆里冒出好几株这样的丝瓜苗。后来,“摇身一变”成了两瓣嫩绿的椭圆形小叶,似一对淘气的绿眼睛,新奇而又顽皮地欣赏着周围的一切。原来,春暖了,它们一齐甩掉沉重的盖头——“黑帽子”,展示出自己的青春魅力!再后来,我隔三岔五查看,干了就浇点水。一不留神,它们竟脱颖而出,长大长高了。赶紧将丝瓜苗移栽到靠近露台栅栏的两只泥土较多的大花盆里,在盆底放上基肥。不久,它们扛着两片绿绿的、圆圆的叶子,纤细的触须带着茎蔓向栅栏攀爬,紧接着,就蔓藤、分叉、冒头了,悄悄地竖起十几片小绿旗。而我呢,总情不自禁地俯身侍弄丝瓜,松土、浇水、打理玉枝绿

## 八子早点店的烟火气

□胥加山

八子早点店像个有点害羞的乡下孩子不修边幅,躲躲闪闪在与大庆西路相连的一条巷道里,连店名都没有。若不是门前的蒸笼炉源源不断升腾起氤氲的热气,误以为此处是一户再平常不过的巷道盐阜人家。或许八子早点店遵循着“酒香不怕巷子深”的老话,不注重外观装潢店面的八子早点店完全不影响生意,方圆十里八里的人都爱相互说上一句,这就去八子早点店吃早点……

和八子相识,一是缘于我是店里的常客,二是缘于他和我年龄相仿。八子在家排行老八,故当初进城开店自然而然取了个简单明了的店名,店面印有“八子早点店”的字样我没见过,但从食客们口口相传的“八子早点店”我熟记于心。

八子早点店一开就是近三十年,曾经临巷租赁的房屋早被八子买了下来,八子早点店算是一家老店,按理稍微有点经济头脑的人早把店面迁址或开分店了,可八子固守着他的店,一年四季,日日清晨把店面站成一尊巷道里独特的雕塑。

八子早点店四人圆场,八子负责笼炉,妻子站立灶台下鱼汤面、肉丝面,妹妹专做白案素荤蒸饺、烧卖,八子父亲打杂。四人搭档,一干就是近三十年。

八子早点店专营早点,从没想到把店面最大化利用再开成中晚餐的小饭馆。有时我到店吃早点,和八子闲聊,他总是一边忙着为食客端蒸笼,一边憨笑着答,人的精力有限,已够忙了,拥有这么多老食客,满足了,感激了!

八子早点店自开店近三十年来,年年季季周日日清晨到上午食客盈门,是食客把八子早点店的鱼汤面、肉丝面、蒸饺、烧卖吃出了一种味蕾依赖?还是为图省去做早餐的繁琐,花点小钱把八子早点店当作自家的厨房?无法探究。

但有一条最接食客底气。八子早点店的食材比起装潢考究的酒店早餐便宜不少,味道也不逊于酒店;鱼汤面量足,汤汁乳白,味道醇厚,价格只有酒店的三分之一;蒸饺饱满,现包现蒸,可论笼售,可论只卖,价钱十几年不变,比起酒

店从三分之一到四分之一,甚至五分之一;吃早茶的小菜,酱牛肉片、烫干丝、生姜丝、咸菜烧毛豆,十几年前的老价格,吃得食客毫不心疼……

八子早点店除了接待络绎不绝的登店食客,还担负起年轻家庭帮忙做早餐的责任。冬天的清晨,一个个睡眼惺忪的年轻妈妈,穿着睡衣,一边把保温壶递给站在笼炉边的八子说,下碗鱼汤面带走,外加荤素各一个蒸饺!一边扫码付钱。八子接过保温壶冲着厨房里的爱人抑扬顿挫起来,一碗鱼汤面带走,汤多点,面九成熟哟……儿子高中三年,一周两次清晨的我在八子早点店前也扮演着这样的角色,因八子的儿子和我家的孩子同届,我们自然多了交流的话题,也是那时,我对八子有了更多的认识……

八子也曾有过年轻气盛的念头,不屑于自己的小店,一心想开一家豪华体面的大酒店,可想象总是美好的,现实却是残酷的,看着同行开大酒店的朋友,几家欢喜几家愁,折本关店的有之,三角债务有之,加之年龄增长,目睹爱人和妹妹由青春作伴到双鬓生霜,父亲由壮年步入老年,八子现实了,学会了自我安慰——八子早点店虽没有面子上的规模,但一年虽说辛苦下来,没有欠账,开掉各人高于外出打工的工资,还有不少利润,八子懂得了小本经营的实惠和细水长流,一门心思打理起八子早点店……

一年中的每个双休日的上午,八子早点店更是门庭若市,站在笼炉白皑皑热气中的八子,如登仙境,店里满座食客满足地吃着面、尝着饺,店外排队打包的,队伍见长不见短……

人间烟火气,民以食为天。一家小小的八子早点店原来是一幅最接民间地气的写意画。

作者简介:《读者》《青年文摘》《意林》签约作家,江苏作协会员。

