

“文学进军” 擂台  
征文 第九季

寒夜漫漫  
有你相伴

赵闻迪

今冬的第一场雪花飘落之时,我收到一份意外之喜。

一个很大的纸箱子,沉甸甸的,打开一看,竟然是一套《金庸作品全集》。这一套全集,虽非精装本,却也价格不菲。捧在手中,一丝丝喜悦如涟漪般自心湖之底层层泛开。

“真没想到……很贵吧?也不跟我说一声就买下来了。”

老公微笑着:“你喜欢就好。有了它,这个冬天就不冷了。”

可不是吗?回想刚结婚那两年,我们在远离市区的项目部旁边租房子住,窄窄旧屋,寥寥几件家具,为了节省开支,没有安装空调,冬天仅靠一只小小的电暖器取暖,电脑、网线自然也是没有的,好在项目部有个图书室可以借阅,寒冬腊月,我爱借金庸先生的书来看,只因他的书,在我看来,别有一份独特的热闹劲儿,可抵冬夜漫长。恰好老公与我所见略同,于是那些年的冬夜里,吃了饭早早上床,在台灯下并肩捧读《射雕英雄传》《倚天屠龙记》《鹿鼎记》《白马啸西风》……便成为忙碌一天后的最大乐趣。古人说,冬天不是读书天;愚以为,适合冬天读的书不多。你想啊,冬日本就万物萧条,冬夜更是凄寒肃杀,极易令人生出悲凉消沉之感,这个时候再读伤情诉苦之书,不是忧上加忧么?这个时候正适合读些热热闹闹的书、花团锦簇的文,让人精神上感到温暖、愉悦、明亮、振奋。金庸先生的书正好符合这一特点。

那些在偏远项目部度过的寒冷冬天,结束一天的工作后,从图书室借了书,再从附近小街上买了当地特产的五香花生米和江米酒,回去后泡上一壶茉莉花茶,搁在电暖器旁煨着,不多时,小屋里酒香四溢、茶香袅袅,金黄的五香花生米在灯光下泛着诱人的光泽。我与老公捧卷在手,看到兴头上,将书一放,高谈阔论,对酌一番,倦了也舍不得

电视剧《繁花》热播,连带宝总所吃的泡饭也出了名。配泡饭的最佳搭档就是酱菜和腐乳,腐乳因其鲜香味美而略胜一筹。

以前,人们的早餐以泡饭为主,大饼油条糍饭不是天天吃得起的。

那时候,粮食不仅定量供应,还要搭配品种供应。大约三分之二是籼米,三分之一是粳米。泡饭是用隔夜的籼米饭加水烧成的。大米粥则是用粳米直接加水熬制而成。因为籼米粗糙,粳米软糯,所以用粳米做成的大米粥特别粘稠绵软。不管是泡饭,还是大米粥,只要能搭上腐乳,那就是绝配。有时候父母也会从单位食堂买回来馒头。把腐乳涂在馒头上,就好比西方人在面包上涂抹黄油奶酪一样,别有一番风味。

外婆以前在粮油店工作,每天上班后,先把泡饭烧好,然后再把腐乳从坛子里拿出来,准备等会儿售卖给顾客。以前腐乳很少有瓶装,也没有袋装,都是居民自己拿着小碗去粮油店零买。当腐乳从瓦罐里全部取出后,刚才烧好的泡饭也凉了差不多了。只见她吃一口泡饭,嗦一下沾满腐乳汁的手指,等泡饭吃完,手指也被吮吸干净了。腐乳作为下饭神器,由此可见一斑。

腐乳全国各地都有,依据产品颜色,一般分为红方、白方和青方。我们小时候吃的主要就是红腐乳,腐乳外的红色,就是红曲米发酵而成。从前的红腐乳都是大块的,先把腐乳夹小,撒上些许白糖,再倒上几滴香油,味道就更鲜美了。

改革开放后,市场上各种产品丰富了,吃惯了红腐乳,看到白腐乳,很是新鲜。从块头上看,白腐乳变小了,质地也更加细滑松软,口味变多了,辣腐乳吃起来更爽口、更

睡去,啜几口茶提神。有几次通宵读书,窗外大雪纷飞,雪片子打得窗棂簌簌作响,天地间如搓绵扯絮一般。我与老公谈起金庸先生笔下与雪有关的名场面:《神雕侠侣》,杨过雪中大战铁掌水上漂;《笑傲江湖》,令狐冲、岳灵珊风雪思过崖;《雪山飞狐》,胡斐冰山雪岭间大战苗人凤;《射雕英雄传》,丘处机风雪中显神威;《天龙八部》,萧峰雪中斗猛虎;《飞狐外传》,苗人凤雪中救美……漫天大雪中,各路英雄豪杰纷纷登场,萧峰的豪气干云,杨过的狂傲不羁,韦小宝的机智多变,苗人凤的拔刀相助,胡斐的艰难抉择,欧阳锋、洪七公的惺惺相惜……兵刃相交、寒光闪闪、雪花飞舞、寒风呼啸,英雄美人,为刀光剑影、恩怨情仇的铁血江湖平添了一抹柔情与浪漫。

不知不觉中,东方破晓,清辉临窗,推开窗户,清冽冷风扑面而来,顿觉眼前一明、精神一振,天地间琼楼玉宇、银装素裹,宛若琉璃世界,美不胜收。

金庸先生的武侠小说,历史文化内涵丰厚,人物形象鲜明突出,故事情节曲折动人,值得反复品读,其中各类人物的爱情故事更是千姿百态、荡气回肠,令人着迷。我与老公时常为“令狐冲究竟更爱岳灵珊还是任盈盈”、“胡斐为什么不爱对他一往情深的程灵素”、“杨康与穆念慈算是一双佳偶吗”、“郭靖与黄蓉、杨过与小龙女、张无忌与赵敏,谁的爱情更动人”之类的问题争论不休、各抒己见。唯有一段爱情,我二人一致认为是金庸笔下最为刻骨铭心的,那便是张三丰对郭襄跨越百年的暗恋。风陵渡口,郭襄一见杨过误终身;少室山下,张三丰一见郭襄空等百年。二人都是用情至深且专一之人,这场爱恋亦格外凄美圣洁。

岁月流逝,对金庸武侠小说的喜爱不减当年,冬夜读金庸仍是生活中的一大乐趣。寒夜漫漫,有你在手,孤灯陋室亦热闹生辉。

下饭。当我打开一瓶桂林白腐乳时,见到了腐乳上面直接放了香叶、桂皮、八角等香料,吃起来五香味十足,桂林五香腐乳果然名不虚传。

遗憾的是,青方,也就是臭腐乳我至今没尝过。记得上世纪九十年代,有次去菜市场买菜。离着很远,就看到前面围着许多人。我还以为卖什么好东西,哪知道,人还未走近,一股臭味扑鼻而来。原来,这个外地摊贩今天第一次到这里来卖臭腐乳,哪知道发生了顾客抢购的场面。

腐乳也能做菜,比较有名的就是腐乳空心菜、腐乳白菜等,我家以前经常做的则是腐乳豆腐羹。上海比较家常的是荠菜肉丝豆腐羹,可冬天没有荠菜,肉丝也是凭票供应,很少上桌。父亲就把吃剩的腐乳连同汁,倒入豆腐羹中。在西北风劲吹的大冬天,吃上这样一碗热气腾腾的豆腐羹,暖身、实惠,又美味。

腐乳肉则比较有名,许多地方都有。上海的一些饭店、熟食店、面馆等都有它的“身影”,经常需要排队购买,有些老饕几天不吃腐乳肉,就会“相思绵绵”。一次去面馆吃饭,排在前面几位都点了腐乳肉。排在我前面的一位外地食客问老板,你们点餐怎么要报代号呀?老板被他问的莫名其妙,什么代号呀?外地客说,怎么前面几位都要“456”,“456”是什么东西呀?老板先是一愣,然后如梦初醒,什么“456”,是腐乳肉。因为腐乳肉用上海话说,跟456有点近似,这才造成外地客的误会。

小小腐乳,价格便宜,美味下饭,营养丰富,被美食家称为“东方奶酪”。期待借着宝总的这碗泡饭,能让腐乳飘香万里,受到更多食客的喜爱。

养一片雪花

王芝

我陪女儿站在院子里,感受雪花的笑容。只是,这笑容那么羞涩,那么节制。一星半点的雪花,孤单地在空中飘舞着,还没等落地,就已经消失得无影无踪。我以为女儿一定会失望,因为她盼雪盼了太久了,结果却出乎我的意料。

“妈妈,快看!”

“看什么?”

“雪花!”

女儿仰着的小脸,被风吹着,像只通红的小苹果。我顺着她有着小肉窝的手望过去,是一根光秃秃的树枝,那上面,竟真的落着几粒雪花。

“妈妈,我们养一片雪花吧!”我一时愣住,几乎不能置信:“你打算怎么养呢?”女儿歪着头想了想,突然脸上浮起一层神秘的笑容:“我有办法!”

我跟在女儿身后,看她回房翻出了去年六一儿童节送她的显微镜套装,取出玻璃皿和小镊子,又跑到那根树枝前,踮着脚,憋着气,小心地夹起那几粒雪花放在玻璃皿中,然后跑进厨房,拉开冰箱门,把玻璃皿放进冰冻那一层。

整套动作一气呵成,我从来没见过女儿这么迅速过。

“我的雪花养在冰箱了。”女儿长吁一口气。

我笑了。小可爱,你确实养了一片雪花。

忽然,女儿又跑进房间,这次,她拿出了放大镜。女儿回到冰箱旁,小心地打开了一条缝,她拿着放大镜的小肉手,使劲地往玻璃皿前凑。女儿抿着嘴,吸着鼻。我猜,她是怕脆弱的雪花被呼出的热气吓跑吧。

于是,我安静地坐在女儿的旁边,她看着雪花,我看着她。平常话多好动的小女孩,这时像被震慑住了似的,流露出前所未有的专注。

不知过了多久,女儿小心翼翼地关上了冰箱门。“妈妈,这些雪花的形状都不一样!一颗是亮闪闪的六角星;一颗是六角形的粉笔,有两头是平的,剩下的是被老师写过的;一颗像蒲公英,一点点空气就能让它去天空跳舞……”女儿被自己的想象激动着,脸上泛着兴奋的红晕。

我微笑着看她,她的小脸蛋,真像一朵小雪花。我把女儿揽入怀中,似乎揽住了这世间最绽放、最纯粹的笑容。

即便是零落的雪花,在灿烂的童心下,也可以从中窥见世界的非凡和可爱。



腐乳飘香

邓为民