

> 小小说

老陈蹲在菜地里,手指轻轻拨开一片叶子,露出叶背上几只蚜虫。他不慌不忙地从口袋里掏出一个小瓶,撒了些他自制的草木灰。七月的阳光穿过高楼间隙,落在这片不过两百平方米的菜园上,旁边的商业区人声鼎沸,更显得这片绿意像个奇迹。

十年前,当推土机即将铲平这座老旧小区最后的空地建停车场时,老陈带着几个邻居拦在了前面。没人理解这个退休的园艺师为何如此固执,最终街道办勉强同意留下这块地,但要求老陈负责维护。

“陈老师,您的菜真水灵啊!”林小雨背着画板站在菜园矮墙外,她是附近美院的学生,最近常来写生。

老陈抬头笑了笑:“今天画什么?”
“茄子,那些紫色的花挺有意思。”小雨熟练地支起画架,“我妈说,我小时候还见过菜市场里的蔬菜长在土里的样子,现在城里孩子都以为蔬菜是在超市生长的。”老陈没接话,弯腰继续捉虫。他想起昨天物业经理的话:“老陈,开发商看中这块地了,价格开得很高。您这菜园,最多撑到月底。”

傍晚,菜园来了群孩子,他们是附近小学的学生,每周老陈都会带他们认识植物。一个小男孩惊讶地发现胡萝卜的叶子如此茂盛:“我以为胡萝卜就是一根橙色的棍子!”

老陈心里一紧。这片菜园不只是他的念想,更是这座城市与土地最后的连接。

三天后,拆迁通知正式贴出。业主群里炸开了锅,大多数人支持拿钱,少数人觉得可惜,但没人真会为了一片菜园放弃几十万的补偿。

“我们可以抗议。”小雨知道后说,“这是我们的共同记忆!”

老陈摇头:“记忆不能当饭吃。”
那晚,他独自坐在菜园里,看着自己十年的心血。每个季节该种什么,哪种作物能教会孩子什么道理,他都了然于胸。春天萝卜最直观,让孩子明白果实长在土里;夏天番茄有趣,能从青到红观察成熟;秋天豆角容易收获;冬天菠菜耐寒。这片

最后一片菜园

□ 吴伟

菜园不只是一片绿意,更是一本活生生的自然教科书。

第二天清晨,老陈在菜园门口挂了块木牌:“最后七天,免费开放。”

消息悄无声息地传开。第一天来了几个常客,第二天多了些陌生人,第三天有媒体来采访。到第五天,菜园外排起了长队。父母带着孩子,年轻人带着好奇,还有老人带着回忆。

一个年轻母亲指着豆角架对女儿说:“看,妈妈小时候外婆家就有这个。”

小女孩怯生生地摸了一下豆角,惊喜地说:“妈妈,它在动!”

“那是风吹的,植物是活的呀。”母亲笑着说。

林小雨带着美院同学来了,十几块画板对着菜园,画下这片即将消失的绿意。

第六天,老陈发现菜叶被踩倒了几片,垃圾桶也满了。他正要收拾,几个邻居主动拿来新垃圾桶和扫帚。渐渐地,帮忙的人多了起来。

最后一天傍晚,老陈准备摘些成熟蔬菜送人,却发现几乎每棵植物上都贴着小纸条:“等它结籽再摘,拜托!”

“番茄快红了,请留给我孩子看看。”
“这是城市里唯一的泥土香,请保留。”

夜幕降临,老陈独自坐在菜园里的石凳上。明天这一切都会变成瓦砾。他想起三十年前刚搬来时,女儿还小,小区里还有好几片菜地,孩子们知道节气,认识农作物。如今女儿在国外,发来的照片里,外孙玩的是虚拟农场游戏。

“陈老师。”林小雨气喘吁吁地跑来,“业主群在投票,关于菜园去留的临时动议!”

老陈一愣,跟着小雨跑到物业办公室。屏幕上,投票正在进行中。

“王姐,你不是最想要车位吗?”有人问。
“是啊,但我孙子今天在菜园玩得很开心,他第一次分清韭菜和草。车位哪里都能建,这片菜园没了就真没了。”

“我也是。”另一个业主说,“我女儿问我,为什么我们要毁掉这么美的地方,我答不上来。”
投票持续到午夜。老陈回家睡了十

年来最安稳的一觉。

第二天清晨,推土机如期而至,但被一群居民拦住了。

开发商代表气急败坏:“合同签了,定金付了,今天必须拆!”

“我们双倍返还定金。”业委会主任站出来,“昨晚投票,82%的业主同意保留菜园,费用我们自己筹。”

老陈站在人群中,第一次感觉这座冰冷的城市有了温度。

菜园保住了,还扩大了。沿街的车场被改造成社区花园,每户认领一小块地。周末,老陈开办自然课堂,林小雨和同学们设计了介绍牌,标明植物特性和生态价值。
九月开学后,附近小学将自然课搬到了菜园上来。孩子们种下萝卜种子,每天浇水观察,在老陈的指导下记录生长。他们学习的不只是植物知识,更是生命如何依赖土地,食物从何而来。

“陈老师,这是什么?”一个孩子指着叶背上的蚜虫问。

“这是蚜虫,它们吃植物汁液。”
“要杀死它们吗?”

老陈摇摇头:“它们是食物链的一部分,我们有更温和的方法。”

黄昏时分,老陈指导完最后一个孩子浇水,准备回家。林小雨匆匆走来,手里拿着录取通知书。

“陈老师,我被录取了,社区艺术教育专业。”她眼睛发亮,“我毕业论文就以菜园为题,题目叫《城市中的自然教育空间》。”

老陈笑了,夕阳把他的影子拉得很长。他回头看了眼菜园,萝卜苗刚刚破土,绿油油的。在这座八百万人口的都市里,这片菜园小得可以忽略不计,但它像一粒种子,已经在许多人心里生根发芽。

远处,几个孩子正在争论番茄是水果还是蔬菜。老陈不急于给出答案,他想起父亲的话:每个孩子都该知道食物从哪里来,这是比任何知识都根本的智慧。

华灯初上,菜园静悄悄的。在都市霓虹映照下,这片土地比任何开发都珍贵。它种下的不仅是蔬菜,更是城市缺失的一课。

□ 汪丽红

> 世相

冬夜的雪粒裹着寒风,打在护膝上沙沙作响。我攥紧电动车车把,镜片上凝结的白霜让路灯晕成一团团橘黄。刚在医院给母亲掖好被角,护士说母亲今晚体温稳定,才敢匆匆往家赶——十岁的儿子还在家等着我。

电瓶的电量格在仪表盘上闪着红灯,我心里“咯噔”一下。出门时光顾着给母亲带换洗衣物,忘了给电动车充电。雪越下越密,路灯透过雪雾洒下昏黄的光,将我的影子拉得忽长忽短。远远望见街角便利店的灯牌亮着暖白的光,像黑夜里睁开的一只温柔眼睛,我咬咬牙,拧动车把朝那边驶去。

“大姐,进来避避雪吧?”刚停稳车,店员就推开了玻璃门,热气裹着咖啡的香气涌出来。我摘下头盔,发梢结着细碎的冰碴,脸颊冻得发麻。“姑娘,麻烦你了,能让我给电动车充个电吗?”我有些不好意思地问。店员摆摆手,指了指门口的插座:“免费充,您放心用。我刚煮了咖啡,您也快喝杯暖暖身子。”

她倒了杯咖啡递过来。我捧着杯子,指尖渐渐回暖,暖意顺着掌心蔓延到四肢,

连日来照顾母亲的疲惫仿佛都被这杯咖啡消散去了些。喝完了咖啡,聊了一会儿天,二十多分钟过去了,电瓶也充了些电,我估计着可以骑到家了,便拔掉电源插头。谢过店员后,我重新戴上头盔出发了。

路过巷口时,闻到一股饭菜香。肚子饿得咕咕叫,想起儿子还等着我做饭,心里有些愧疚。巷子里的夜餐店还亮着灯,玻璃门上蒙着一层雾气,隐约能看到里面的暖光。我犹豫了一下,还是停下车走了进去。“大姐,吃点什么?”女人迎了上来,脸上带着憨厚的笑。“来碗热汤面吧。”我找了个靠窗的位置坐下,脱下手套搓了搓冻僵的手。

面很快端了上来,还附赠了一碗鸡蛋西红柿汤。“天冷,多喝点汤暖暖。”老板娘说。我愣了一下:“我没点汤啊?”“送您的。”她摆摆手:“看您脸色不太好,肯定是累着了。这汤,您多喝点。”我端起汤碗,温热的汤汁滑入喉咙,酸甜的滋味在舌尖散开。我说:“老板娘,您真好。”“谁还没个难的时候呢?这么晚,您骑着电动车在外跑,肯定是家里有什么烦心的事。”

寒夜微光暖

我忍不住跟她聊起母亲住院的事,又说起孩子独自在家。她点着头:“不容易啊,当妈的都这样。”临走时,她打包了一份蛋炒饭:“给孩子带的,热乎的,您回去不用再做饭了。”我要多付钱,她却按住我的手:“不用不用,举手之劳。雪天路滑,您慢点骑,注意安全。”走出夜餐店,雪小了些。手里拎着打包好的蛋炒饭,我心里暖暖的。

回到家,儿子已经在客厅的沙发上睡着了。我把他抱回床上,掖好被角。窗外,雪花仍簌簌飘落,给城市的街巷覆上一层素白,冬夜的寒意透过窗棂隐隐袭来。但此刻我的心里,却涌动着化不开的暖意。这暖意,藏在儿子安稳的睡梦中,也散落在城市冬夜的每个角落里。

雪落覆街巷,寒夜微光暖。城市里那些不期而遇的善意,像星星点点的光,在风雪中闪烁,汇聚成一张温暖的地图。它们或许微小,却足以驱散冬夜的寒冷,让每个在生活里奔波、在风雪中前行的人,都能触摸到人心最柔软的温度,汲取到继续往前的力量。

> 美食

卤肉

□ 王吴军

说起来,卤肉的确是一种颇能诱人食欲而且很适合下酒的美食。只是,卤肉最适宜凉着吃。对于卤肉来说,越凉,它的香味就越醇正。因为,卤肉要的是卤味,而卤味的香是一种冷香,它是名副其实的冷香之食,不张扬,不高调。但是,只要把一块卤肉放进嘴里细细咀嚼,就会发现越嚼越香。所以,卤肉的香是入骨的,深厚的。

好的卤肉需要有好的卤汁,香港女作家李碧华说,好的卤汁有一种“乌黑到了尽头的辉煌灿烂”,她说的真是既切中肯綮又富有诗意。其实,黑到极处就是浓到极处,好的卤汁确实能让卤肉弥漫出入骨的香味。

真正喜欢吃卤肉的美食家往往喜欢自己动手做卤肉的汤汁,也就是卤汁。自己动手制作卤汁极费工夫,要选上等的桂皮、川椒、八角、小茴香、丁香、豆蔻、罗汉果、甘草、姜,以及老抽、冰糖、大蒜、五花肉和高粱酒。其中,四川产的川椒味道浓厚,渗透力强,是花椒中的上品,是做卤汁必备的调料。

只要有了好的卤汁,每次把要卤的肉归置好了,用卤汁一煮就成了。卤汁用过后要收起来,下次再用,卤汁用的时间越长,其香味就越浓,鲜味就越醇,这和陈酿老酒差不多。

卤肉的种类很多,鸡、鹅、鸭、猪、牛、羊以及猪头、猪肚、猪蹄、猪肠、猪肝、鹅肝、鹅头、鹅掌、鹅翅、鸡爪等,都可以做成卤肉。用鲜肉制作卤肉时,要先在沸水里快速焯一下,然后用冷水冲净血沫和异味。把八角和花椒放到油锅里炒。这时,火候是关键,火不能大,否则易烧糊八角和花椒,火若是太小,香味又出不来,炒出来的花椒只麻不香。炒花椒时要看色泽,当花椒由紫红色变为紫褐色,香味就释放出来了,要马上起锅。接着,把炒过的花椒、八角和桂皮、小茴香、丁香、豆蔻、罗汉果、甘草放入锅里加水煮沸,然后再用文火煮一会儿,加入姜、老抽、冰糖、大蒜、五花肉、高粱酒,煮沸后把要卤的肉放进去。等卤汁再煮开后,改成文火,根据肉质的鲜嫩情况来控制时间。

锅里的肉卤熟后,把肉捞起,晾一下,卤肉凉了之后,切成厚片,上桌再淋一些卤汁,顿时,香味弥漫,令人想大快朵颐。

饮两杯美酒,吃一些卤肉,这样的时刻,从嘴到眼,从眼到心,感受到的都是令人欲罢不能的美好和醇香。

细细品尝着这种被我称为“冷香之食”的美味的卤肉,觉得生活即使很平淡,也依旧让人喜欢和留恋。