

人物

妈还没有洗澡

□ 顾士忠



万物

麻雀

□ 邓荣河

那个星期六的上午,岳母给妻子打来电话,叫妻带她去洗澡。妻不耐烦地说,我还有事要忙,你洗澡咋那么勤呢?电话里,岳母唯唯诺诺地说,好,不洗,不洗,你忙吧。

其实,妻一点也不忙。彼时,她正坐在沙发上,兴致勃勃地看一部电影。见她气哼哼地放下电话,我说,岳母向来爱干净,抓紧去。妻漫不经心地说,天这么冷,老人没必要每周洗澡一次。说着,又一头扎进了鸡零狗碎的剧情中。

一个小时后,妻子的那部电影还没看完,大舅哥突然打来电话,说岳母在房间里摔倒了。她摔倒后不能动弹,凄厉的呼救声让邻居听到,是邻居通知了他。

我和妻迅速赶到岳母独居的小院。大舅哥和小舅子也早到了。半年前,岳父去世后,妻兄妹三人提议,让岳母在各家轮流住上一段时间,可岳母不想麻烦子女,仍执意一人生活着。尽管,她有糖尿病,而且,还因心肌梗塞,在重症监护室里住了二十多天。

此刻,只见岳母手扶右大腿,痛苦地呻吟着。问及岳母摔倒的原因,大舅哥说,她弯腰去拔煤球炉的炉门盖,可能用力过猛,重心不稳就摔倒了。

我们轻轻地把岳母抱上车,快速朝医院驶去。一路上,妻一直絮絮叨叨地埋怨岳母的不小心。见岳母不停地自责,我赶紧安慰她说,妈,不碍事,你穿这么厚的棉衣,估计也就是肌肉损伤。

到达医院急诊科,看到检查结果后,我们都吃了一惊:髋关节粉碎性骨折。问及既往病史,医生叹了一口气,说,不能手术了,还是保守治疗吧。

就在我们准备将岳母转往骨科病

房时,她竟然出现了昏迷症状。随即,她被推进了重症监护室。我们惊愕地站在监护室外。妻全身颤抖,双手合十,不住地喃喃自语:“妈没事,妈没事……”

两小时后,医生说病人脱离了生命危险,允许我们进去探视。我们来到岳母的病床前,此刻,她慢慢地睁开双眼,扫视着面前的亲人。大舅哥问:“妈,我是谁?”岳母笑笑:“你是小兵啊。”妻噙着泪,朝岳母摆了摆手:“妈,你还认识我吗?”“你不是小华嘛。”妻摩挲着岳母的头:“妈,你很快就会好的,好了,带你去洗澡。”

按照大舅哥的安排,我和妻如释重负地先回家休息。

晚上七点,大舅哥突然打来电话,说岳母又昏迷了。

我们惴惴不安地赶到医院。大舅哥和小舅子表情凝重,大舅哥黯然地说:“医生讲,妈这次是重度昏迷,血压极低,血糖爆表测不到。是摔倒的重创,诱发了糖尿病急性并发症。”

医生还在持续抢救。站在重症监护室门外,一分一秒都让我们备受煎熬。

十点钟,医生走过来,征询我们:“病人现在各项器官衰竭,已没有自主呼吸,要不要上呼吸机?”大舅哥顿了一下,含泪点了点头。妻瞬间瘫倒在地。我扶着她,她泪水像断线的珠子:“咱们的孩子是妈一手带大的,她辛苦哇……”

两个多小时后,医生遗憾地为岳母拔掉了呼吸机。伏在她尚存余温的身体上,妻号啕大哭:“妈,你还没有洗澡,我想带你去洗澡啊……”

闲话

胡须

□ 乔兆军

小时候看电视剧《中原镖局》,喜欢赵天豪,其五缕长须,儒雅英武,很有英雄范儿。莫朴的名画《陕北老农》,老农头戴白羊肚毛巾,浓密的白胡须衬着方形的脸,沧桑古朴,富有极强的艺术感染力。

在古代,人们常用“须眉男儿”来形容男子的气概。《汉书》中说霍光:“七尺三寸,白皙疏眉目,美须髯。”《史记》中说刘邦:“隆准而龙颜,美须髯。”《三国演义》中说关羽:“身长九尺,髯长二尺”……看来,一把胡子,是古代衡量帅哥的重要指标。

说起男人的胡须,历史上还有不少趣事。当初,丁谓是通过寇准大力举荐才当上副宰相的,所以对寇准特别恭谨。有一次他和寇准等朝臣一起吃饭,寇准喝汤的时候,没注意汤汁沾在了胡须上,丁谓见了,赶紧上前替他擦拭。寇准笑道:“你身为国家大臣,就是替上司擦胡须的吗?”这就是“溜须”的出处。

平心而论,丁谓在大庭广众之下为领导擦拭胡须,马屁拍得有点过头,但寇准的做法也欠妥,批评不注意场合,让人很没面子。果然,后来丁谓得势,处处排挤寇准,使其罢相。

刘备入蜀与刘璋相会,在酒宴上,拿刘璋的下属张裕的大胡子开涮。说我的老家姓毛的人很多,就有人说这是诸葛亮(暗指猪毛把嘴给包围了)。张裕自恃多才,反嘲笑刘备是“潞涿君”(“潞”与“露”谐音,暗指刘备嘴上没

胡子)。想想,刘备是领导、是客人,开个玩笑,那叫平易近人。再说了刘备说张裕胡子茂盛,是个善意的玩笑,毕竟古代男人以胡子多为好事。但张裕说刘备作为男人没有胡子,就有点过分了。张裕这人说话没谱,不经意间,这梁子就结下了,后来被刘备杀了。据说诸葛亮听说刘备要杀张裕,急忙前去劝阻,刘备说了一句意味深长的话:“芳兰当门,不得不锄。”

在古代,人事档案管理不够规范,提拔任用干部常常以胡子来衡量年老与否,于是就催生了美容染发业。明代笔记《菽园杂记》记载,在北京吏部附近的墙上贴有许多小广告,包染发染胡须修门牙,趁之若鹜者大多是等着和继续想做官的人。

胡子白了影响仕途,但没了胡子也不见得就是好事。康有为曾因化装入京而剃须。后张勋复辟,他满心欢喜想当首席内阁大学士,瑾太妃却说,本朝从未有过没胡子的宰相。康有为听了心里倍儿凉,忙买来生须水,一小时内抹上好几次,大有“揠须助长”之意。

不仅中国古人重视胡须,外国人也同样如此。法国国王路易七世因为剃掉胡子,王后嫌弃其没有男人味,遂改嫁给有大胡子的英国国王亨利二世,并要求前夫归还之前陪嫁的两个省。这赔了夫人又失国土的买卖让路易七世大为窝火,为此两国断断续续打了近300年的仗,可谓代价沉重。

麻雀,在我们老家叫“家雀”。仔细想想,之所以这样称谓它们,也许和它们恋家有关。

麻雀们虽然有点小家子气,但很坦然,也很执着。迫于严冬的无情,大雁小燕们早在冬季来临之前,就做了浩浩荡荡的大逃亡。如今北风肆虐,寒潮频袭,在冬日的原野上依然你追我赶纵情歌唱的,是那些不起眼的麻雀。不见异思迁,纵使身处逆境,仍然固执坚守,单单这点,足以令某些自命不凡但又没有多少主心骨的人汗颜。

麻雀们也许有点低调,但总能轻而易举地找到属于自己的欢乐。在冬日没有烈性的阳光下,麻雀们从一棵树飞向另一棵树,从一个烟囱落到另一个烟囱。树,落光了叶子,承担不住阳光的温暖;烟囱有气无力,一个劲儿地哈着寒气,温暖都留在了屋里。麻雀们不在乎这些,它们只在乎那棵树有没有需要展开翅膀的高度,只在乎那个烟囱有没有升腾着烟气的温度。有高度就要付出力度,有温度预示着家的和谐。

与幸福。

村外的场院里,佝偻着冬日里也不肯回家的麦秸垛,俨然就像一位慈祥的老爷爷——与世无争、心平气和。麦秸垛任麻雀们绕膝歌唱,或纵情地在自己的头顶盘旋。麻雀们淘气得很,一不留神,总会有几只偷偷地钻进麦秸垛厚实的被窝。严冬的寒冷,经不起麻雀们没完没了地追逐;麦草尖上的寂寞,经不起麻雀们不疲不倦地摇曳,叽叽喳喳的旋律回荡在空旷的原野。

雪,说下就下了。耐不住性子的麻雀们轻而易举地就挣脱了骨子里的懒惰。时而,扒开雪下的衰草,啄寻发黄的秋梦;时而,舒展开瘦弱的小爪子,在雪地上歪歪扭扭地描摹生活——描摹那种不会因风雪而改变的惬意,描摹那种与世无争我行我素的怡然自得。冬天,在它们的描摹中一天天变短;春天,在它们的描摹中渐渐有了底色。

“冬天来了,春天还远吗?”在麻雀们的眼中,这句话有属于它们自己的注解……

美食

万三蹄

□ 钱国宏

对于“中国第一水乡”周庄的记忆,我有两点最难忘:一是水乡诗意的景色,二是令人垂涎的万三蹄!

在周庄的大街小巷,几乎随处都可以见到万三蹄的影子,甚至连空气中都飘溢着万三蹄的诱人肉香。来周庄的游客,几乎没有谁能逃过万三蹄的诱惑。为什么万三蹄有如此大的魅力?

万三蹄是600多年前大明王朝时代江南巨富沈万三发明的一道美食。沈万三是土豪级的富户,史册有名。有钱人自然就“讲究”:他家吃的猪肘子做法与众不同——把一个连皮带肉、连骨带肉的猪肘子收拾好之后,放到开水锅内煮至五成熟后取出,擦干皮面的水,趁热抹上糖色,略凉后放入八九成热油中炸到微红,捞出控净油,用刀在肉面楔成核桃形的小块(深到肉皮),然后在锅内加底油烧热,加白糖炒至深红色时,加清汤、绍酒、酱油、精盐、葱姜、猪肘;用花椒、大料、桂皮、砂仁、豆蔻、丁香、草果、小茴香,制成一个药料袋放入锅内,把猪肘用慢火炖至八成熟时,取出猪肘,皮面朝下,放大碗内加原汤、葱姜,上屉蒸至酥烂,滗出汤,把猪肘扣在盘内,最后再淋上芡汁和花椒油,一道美味就这样产生了!制作万三蹄是极讲究火候的,须经过数道旺火和文火,且拿捏到位,煮过了易碎,破坏了肘形。

精制才出精品,精品才够精致,精致才称美味。做好的万三蹄肉色鲜亮而诱人,酱香本真而浓郁。入口后,皮润而肉酥,肥而不腻,咸甜适中,入口即化,在舌尖上掠过,简直就像一首情诗令人陶醉。

做得精致,吃更叫绝:因肘中带骨,故而吃时,把肘中的一根细骨轻轻

抽出,以骨代刀,用它来切肘子。骨抽出,肘子形不变;骨为刀,肘肉顺利开花。食客分而食之,真是美哉!

在周庄的富安桥畔,我和朋友在一家店内饱餐万三蹄,那情那景那滋味,真叫一个爽!连皮带肉将一块万三蹄放入口中,慢慢地品,立时有一股温热的酱香、料香、肉香……一股脑地聚拢过来,撩拨着味蕾,令人欲罢不能。“食物的美味无可抵挡”,说的就是这种境界。

很多人误以为万三蹄是指猪蹄,其实它是一种猪蹄膀,北方俗称猪肘子。好端端的猪肘子为何叫作万三蹄呢?这里面还有一则轶事。元末明初之时,江南巨富沈万三家中传出了一道招牌菜:红烧猪蹄膀。由于色香味俱佳,一时成为美味。当朝皇帝朱元璋富踞四海,焉能放过一道美味?于是他驾临沈家,点名要吃红烧猪蹄膀。席间,家人端上香味扑鼻、色泽明亮的红烧猪蹄膀后,朱元璋尝了一口,大为赞赏,问沈万三此菜为何名。沈万三正欲回答“红烧猪蹄”,猛然想到“避讳”一事。“皇帝姓朱,我这道菜还有‘猪’字,若是冲了皇帝的名讳,这还了得,最轻是杀头,弄不好就得诛灭九族!”沈万三想到这里,眼珠一转,马上答道:“启奏陛下,此菜名为‘万三蹄’。”朱元璋听罢,脸上露出了笑容:“这道菜做得不错,以后就叫‘万三蹄’吧!”沈万三急中生智逃过一劫,万三蹄的美名由此流传下来。

“居高声自远,非是藉秋风。”如今,万三蹄走过了600多年的风风雨雨,依然绽放着它说不尽的魅力,成为周庄人逢年过节、婚庆喜宴、招待宾朋的压轴菜,也成为周庄响当当的一张文化名片。

