>小小说

赵老师解"码"

□ 闵宇平

赵老师退休了。

吃过早餐,老两口"各奔东西", 老伴老李去钓鱼,赵老师去买菜、跳 广场舞。到十点来钟,老李带着鱼腥 味回家,赵老师也恰好进门,菜篮里 装满了新鲜的苋菜、茄子、黄瓜、辣椒、 豆角……菜叶上还带着露水。

赵老师买的蔬菜是刘奶奶菜摊上的。 刘奶奶家在城郊,两个儿子在城区 务工,都结婚有了孩子,分家另过,日子 挺红火。刘奶奶老两口用三分地建了大 棚,一年四季长蔬菜,几乎每天都在侍弄 蔬菜。每天凌晨五点来钟摘菜,六点来 钟赶到菜市场,卖起来快得很——施的 是农家肥,又是早上现采摘的,品质好, 个把小时就卖完了。菜一卖完老两口赶 紧打道回府,接着去忙菜地里的活儿。

赵老师热心,建议刘奶奶使用收款 码,说用收款码,比收现金卫生、安全。 刘奶奶听了直点头。过了两天,还真用 上了。见了赵老师后笑嘻嘻地告诉她, 说是儿子给办的,方便多了,手机一扫, "叮——"一声钱就到账了。

也是无意,赵老师发现,刘奶奶有两张 收款码,每天轮着用,不重样。奇了怪了。

那天,菜快卖完时,突然下起了雨,刘 奶奶老两口撑起了一把大伞,正好赵老师 来买菜,便拉着一起躲雨。刘奶奶将屁股 下的小凳子挪给赵老师,自己将一只菜筐 倒扣过来坐上去,和赵老师拉起了家常。

"刘奶奶,我看你们好像有两张收 款码,归到一张不好吗?"

刘奶奶叹了一口气:"赵老师呀,你 一直照顾我们生意,不把你当外人。我 们有两个儿子,家里商量好了,我们老 两口卖菜的收入,一天归老大,一天归

>万物

老二。一人一张码,实收实交。"

"还有这样的事? 那你们老两口 哪来的收入?"

"收到的现金归我们。"

赵老师听完心里发酸,沉默良久。 赵老师回家就到小区门口的百货 店换了一把零钱。从此,只在老两口的 摊位上买蔬菜,付款不扫码只付零钱。

不仅自己付零钱,她还鼓动一起 跳广场舞的姐妹们都到刘奶奶的摊位 买菜,用零钱。

刘奶奶的零钱收入涨了,结果,连 着两天没看到人。

再见到时,刘奶奶对用零钱付款 的人说,请你扫码,不收现金。

赵老师感到蹊跷,这里面肯定有文章。 坐在摊位前,刘奶奶打开了话匣 子。拉着赵老师的颤抖的双手,传递 着心中的气愤。

老两口每天带到市场的蔬菜总量 是有数的,用零钱付款的人多了,两张收 款码里的钱自然就会少了。儿子媳妇 找老两口盘账,对不上,便责怪老两口和 儿子媳妇还玩心眼,挣了钱往自己身上 捞。老两口气得和儿子媳妇大吵了一 顿,发誓不种菜了。连着两天没去菜地, 儿子们急了,出来唱红脸,哄着老两口进 了菜地,忙着拖藤打叶,施肥除草。

赵老师做了一辈子老师,一辈子 都在教学生如何做人。听了刘奶奶-番话,胸中陡然升起不平,思谋着要与 刘奶奶的儿子和媳妇好好理论一番。

赵老师在村民的指点下来到刘奶 奶家的大棚,正好赶上老两口卖完菜 回来。他们见了赵老师很意外,忙摘 了一个刚熟透的西红柿给她品尝。

赵老师边吃边说:"来看看你们的 菜地。"

正巧,刘奶奶在机械公司做会计 的大媳妇来菜园拿菜,一见赵老师,惊 喜道:"这不是赵老师嘛,哎呀,稀客!" "你是?"

"我是财会班的孙红梅呀!"赵老 师过去在中专学校财会专业任教,师 生俩多年没见了。

"哈,孙红梅,这下好办了!"

刘奶奶催着大媳妇先带赵老师回 家,关照一定要留赵老师在这儿吃午饭。 孙红梅拉着赵老师亲亲热热,边走边聊。

"你既认我这个老师,今天,可得 好好批评你啰。你这个会计算盘珠子 打得精呐。"赵老师一路说开来。

孙红梅红了脸,没想到赵老师今 天是专门为了收款码的事来的。

"你们这么做,两个老人多伤心 呐。你是老大,你得上捧着老的,下让 着小的,这才和谐嘛。"

"公司的账,一分一厘不能含糊, 家里的账还是要糊涂一点噢。"

赵老师和媳妇走远了,刘奶奶对老伴 说,看这架势,赵老师是来帮我们说话的。

到了晚上十点多,赵老师还未回 家,老李不免担心,别弄出什么事来。心 中一急,不停打手机,不接,老李都要崩 溃了。再打,门口响起铃声,门一开,赵 老师回来了,脸上一副兴高采烈的神情。

"哈,巧了。遇到了过去的学生,不 然,这事情还难讲呢。"赵老师一屁股坐在 沙发上,翘起有点发肿的脚,伸手揉着。

刘奶奶老两口照常出摊。这回, 只有一张收款码,给零钱也行,两便。 看到赵老师来买菜,格外亲热。

满墙扁豆花的秋天

□ 李清

秋风卷着残阳掠过玻璃窗,窗外 又落了一地碎叶。我忽然想起老家, 秋天院外的篱墙边,总绕着蓬勃的紫 红色,像谁不慎把胭脂打翻了。每次 想起来,那一串串在风里轻轻摇晃的 花与荚,便清晰地浮现在眼前。

扁豆算不上金贵作物,千百年前 就已在江南农家扎根。《本草纲目》里 称"蔓延篱落,花有紫白二色",恰是老 家那面篱墙的模样。那墙是旧砖块垒 的,砖缝里嵌着经年的青苔,风一吹便 簌簌掉些细碎土屑,却稳稳托住了多 年的扁豆藤。每年夏天,藤蔓顺着砖 缝往上爬,把斑驳墙面织成绿色锦缎; 紫红色的花串从叶缝里钻出来,像展 翅的蝴蝶,每串缀着六七朵,挨挨挤挤 凑在一起,风拂过,裹着淡淡的甜香。

清晨的露水滴在花瓣上,等阳光漫 过篱墙顶,水珠便折射出细碎的光,把 紫红色染得愈发鲜亮。到了午后,花串 垂在藤上轻轻晃,连带着影子都软乎乎 的。花谢后,豆荚就冒了出来。起初是 嫩生生的绿,过些日子慢慢染上绛紫, 弯成新月的模样,一串串垂在藤下。风 一吹,豆荚轻轻碰撞,发出细碎声响,那 是秋日里最实在的丰饶。

种扁豆的从来都是母亲。每年清 明刚过,她就找出去年留的扁豆种,在

篱墙根下挖几个浅坑,每个里面放两三 粒种子,覆上细土,再浇些淘米水。"扁 豆喜肥,淘米水最养它。"母亲一边浇 一边说,手指在泥土里翻动,指甲缝里 都沾着新泥。夏天藤蔓长得快,母亲就 找几根竹竿搭在篱墙上,帮藤蔓顺着竹 竿爬,遇到缠绕在一起的藤,还会小心 翼翼将它们分开,并轻声告诉我,藤要 顺顺当当长,结的豆荚才多。

秋日里,扁豆饱满成熟。母亲挎 着竹篮站在篱墙下,左手扶着藤,右手 轻轻一掐,"啪"的一声,饱满的豆荚就 落进篮里。我总爱跟在旁边,帮着摘 低处的豆荚。偶尔摘到几个小的,母 亲便笑着说:"小的留着再长几天,等 饱满了才好吃。"遇到高处的豆荚,母 亲就找来一根竹竿,顶端绑上小镰刀, 举起竹竿轻轻一钩,豆荚便连着藤蔓 一起落下来。竹篮里的豆荚渐渐堆 满,紫红色的光泽格外耀眼。

扁豆的做法有很多。袁枚在《随 园食单》里说,单炒扁豆时"油重为佳, 以肥软为贵"。母亲最常做的是酱油 单烧扁豆,不带汤汁,加一点红辣椒、 滴几滴香油,拌匀盛出来,酱香里带着 微辣,配着白米饭能吃两大碗。

家乡人爱吃扁豆烧芋头,母亲做 这道菜更是拿手。芋头是自家种的,

去皮切块后,和扁豆一起炒。先把葱 姜蒜爆香,倒入芋头和扁豆翻炒,加水 大火烧开后转小火慢炖。等汤汁变得 浓稠,芋头炖得粉糯,扁豆也吸满了汤 汁,端上桌时香气能飘满整个屋子。 我总爱用勺子舀着芋头和扁豆一起 吃,芋头的糯滑裹着扁豆的清香,一口 下去全是家常的暖甜。

扁豆的生命力总让人惊叹。只要 有一面篱墙,它就能顺着墙爬,开得满 墙是花,结得满藤是豆荚。就像老家 的乡亲们,在那片土地上默默耕耘,无 论日子过得怎样,总能找到属于自己 的生机,乐观又坚韧。而篱墙边的扁 豆,更像一种守候。每年秋天,它都会 准时结果,等着远归的人,就像母亲, 总站在门口,等着我回家。

如今在城市里,再也见不到那样 繁盛的扁豆花。偶尔在菜场看到卖扁 豆,颜色暗沉,没有鲜灵的光泽。买回 家做来吃,总觉得少了些味道。或许 是少了篱墙边的阳光,少了母亲的手 艺,更少了那份等待与期盼吧。

在我心里,老家秋日篱墙边的扁 豆,是童年最鲜活的记忆,是乡愁最柔 软的牵挂,是亲情最温暖的印记。满 墙紫红色的秋天,有母亲在的家,时光 简单却满是温馨。

>往事

滇池老酱鱼

□ 张文忠

小时候,穿过村子的风,总飘着点不 一样的咸鲜。不是那种带着水草气息的 淡腥,是老酱饼晒在太阳下,混着鱼鲜焖 煮出来的香。这种香,在昆明城郊那些靠 近滇池的老院子里最常闻见:屋檐下挂着 串串风干的酱饼,灶房的窗敞开着,大铁 锅里煮着的鲫鱼或鲤鱼块正裹着深褐色 的老酱,咕嘟咕嘟地冒着泡,那声响和香 气,能让走在巷子里的孩子回头张望。

这老酱,是滇池人家的传家宝。每年开 春,母亲就忙着开启做酱的前奏。本地黄 豆、蚕豆、小麦在清水里泡得发胀,捞出来, 按比例混合,装在蒸笼里蒸透,捏碎倒进大 缸里。接着拌入"老酱引子"或面粉,装进透 气的竹筐或陶盆,盖层干净纱布或稻草,任 其在屋角自然发酵。待七天后,豆子表面长 出一层白或淡黄色的菌丝,还透着淡淡的豆 香,便可取出来揉成中间带孔的饼,放在草 席上晒。等酱饼干透,用绳子串成串,挂在 屋檐下,让它经历日晒、风霜,就这么挂一年 半载,直到饼块吸足了滇池边的气息,颜色 变深,才算有了老酱的底子。

"下酱"得等冬天。酱饼取下来,扔进 石臼捣成粉,拌上辣椒粉和粗盐,装进土陶 坛,冲上滚烫的开水,"刺啦"一声,热气裹 着香味往上冒,就算下好了酱。之后每隔 几天,都要用专用的木酱勺搅动一次,让酱 味匀净。三个月后酱虽然能吃,但做老酱 鱼,非得要放了一年以上的陈酱,那味道才 够醇厚,咸香里带着点时间酿出的柔和。

做酱鱼的鱼,讲究一个"土"字,得是滇 池里的野鱼。鱼不用大,鲫鱼巴掌大刚好, 鲤鱼切成两指宽就行。处理鱼时,去鳞、去 腮, 开膛破肚掏净内脏, 处理好的鱼不用再 洗,要留着那点血色,鱼的鲜味才够足。

煮鱼最好用柴火灶。铁锅烧得冒烟,挖 一勺本地菜籽油放进去。油热了,把鱼顺着 锅边滑下去,放入锅的鱼不宜动,等鱼身煎 得微微翘尾,成了"一面黄",就加冷水没过 鱼,再舀一大勺老酱进去,丢几片姜、几段 葱,盖上锅盖。柴火的火温稳定,能让酱的 咸香慢慢渗进鱼肉里。灶膛里的火苗舔着 锅底,锅里的咕嘟声越来越轻,香味却越来 越浓,从锅盖缝里钻出来,飘满整个院子。

等掀开锅盖的瞬间,那香气能飘出厨房。 鱼身裹着油亮的酱色,原本紧绷的鱼皮微微起 皱,却不破。筷子轻轻一夹,可见鱼肉依旧十分 鲜嫩,每一丝纤维里都浸着酱香,咸鲜适口,没有 一点腥味。不用什么花哨配料,偶尔会撒一把 香菜,绿莹莹的,衬得酱鱼更能激起人的食欲。

那时我问母亲:"为什么滇池的鱼,非 要配老酱煮?"母亲笑着说:"鱼是滇池的 水养的,酱是滇池边的太阳晒的,它们本 来就该在一起。"

如今滇池边的村子,老院子渐渐翻新 成了小楼,屋檐下再也见不到挂着的酱饼 串。在街边的小馆子里,也能吃到一碗老 酱鱼。但鱼已不是那个鱼,酱已不是那个 酱,风里已没有以前的咸鲜。

现在我也学着母亲的法子做老酱鱼, 朋友们尝了都夸好吃。可我却总忘不了 母亲做滇池老酱鱼的味道。那味道里,有 滇池的水、滇池的鱼,有酱饼在屋檐下晒 着的太阳,有老院子里的烟火气,还有母 亲站在灶边,围裙上沾着酱渍,笑着看我 馋嘴的模样。