



强强走好

◎胡豆周

强强,大名顾强,是一个好人。熟悉他的人都这么认为。

怎么个好法,一言难尽,看看他偌大的灵堂里挤挤挨挨的花篮,就能知道个大概。追悼会上,现领导来了,老领导也悉数到齐。还有比他小不少的小弟弟小妹妹,也赶来跟他告别,为他送行。

强强没有一官半职,手中也没有任何特权,他从小打乒乓球,后来到报社当了一名普通的摄影记者。

乒乓球,他有童子功,曾经叱咤南通和江苏新闻乒坛多年。近几年,他已经不能满场飞,去展现他那独特的正手弧圈了,但只要他出现在赛场,总会有不少人过来跟他拉拉手,亲切地叫一声“强哥”。

工作上,他诚恳、笃实,从不讨价还价,也不在意报酬多寡,起早贪黑从没有怨言。拍一张照片就可以交差的事,他总要拍几张不同角度的,以满足报纸版面不同的需要。

他有一桩拿手的绝活,就是厨

艺。十八九岁时,他就会烧一手好菜,经常请师兄弟们去他家打牙祭、开洋荤,他师兄说,人生第一次尝到咖啡的苦涩味,就是强强自己磨的咖啡豆。

一有高兴事,比如搬新家了、换工作部门了,他都会请大家去他家里聚聚。他在厨房里游刃有余、从容淡定,也不需要别人帮忙,蒸煮炒炸,样样娴熟。菜是家常菜,又不同于一般人家,总有创新、亮点,甚至有大饭店里都不曾见过的菜式,或是烹饪方法。

夫人从外地回来,他总会准备几个菜,倒点红酒,坐下来一起聊聊家常,他会说,幸福很简单,就是这样平平常常、简简单单。

一次去外地旅游,住民宿,他包一扔就去帮厨,像模像样的姿势、利索的动作、不错的刀功,让老板和老板娘很是惊喜,说能招到这样的上门女婿就是烧了高香了。

强强生活讲究、不将就,不管穿衣戴帽,还是日常用品,不见得是什

么大品牌,但总会很合身得体,有品位。他的新房子是自己设计的,无论结构布局、颜色搭配、文化气息,不比专业设计的差。这都说明他对生活的热爱和追求。

2023年10月5日,在这个空气里弥漫着浓浓桂花香的时节,强强悄悄地走了。他大哥说,他是讲究人,会选日子。

才五十八周岁啊,太年轻了,还没有退休。人们都惋惜,不是说好人有好报的吗!其实,老天也是怜惜他,让他早些解脱,少受些病痛折磨。人的寿命有长短,但这跟人生的意义不成正比。强强虽然走了,但亲朋好友们都记着他,记着他的好,他就永远活在大家心中。

我相信,强强就是知道好人不长寿,也仍然会选择做个好人,因为你让他做坏人他也做不来。

他这是为兄弟姐妹们打前站去了。

强强,你辛苦了!

兄弟,走好!

中秋之夜月饼香

◎缪建红

今年中秋节阴到多云,入夜,云层连同渐起的薄雾依然一直笼罩着,我频望西边天际,盼望天气转晴的晚霞并未出现。

晚餐时,妻子也给母亲递上一只月饼,这让视力、听力和记忆力都已衰退的九秩老母突然想起了什么……晚上,又有亲友来如皋西乡的老家探望她。良久,母亲面露喜色,脱口而出:“今天是八月半”。

晚餐后,尽管夜空中看不到半点月亮和星星的影子,我还是模仿母亲往年的做法,在庭院中的空旷场地,摆上小方桌,用盘子盛上几只月饼,取来铜香炉燃上几炷香,敬敬“月光菩萨”。

世事难预料,天也遂人愿。夜空中,东南方,树梢上,渐白发亮,云隙透光,月亮隐约,月圆时掩……最终,呈现出一轮当空皓月。

万莫辜负这“千呼万唤始出来”的中秋圆月,遂去母亲房间,请她也到屋外来欣赏这中秋夜月。母亲倒也爽快,连那时常不离手的拐杖也没用,便蹒跚着来到小方桌旁,喃喃地问起敬“月光菩萨”的安排。一旁的我,回味着月饼的美味,遐想着过

往的中秋时光。

儿时,我们居住的高沙土地区日常饮食以玉米腊儿粥为主,而且大部分时候这粥都很稀,往往又没有芋头、番芋或河萝卜一同熬煮,喝上几碗这薄粥,最多也就是勉强混个“软饱”:大家活蹦乱跳一番,一转眼撒泡尿,“饱腹感”消失后又饿了。难得遇上大米饭或擀面条等“干货”,必定是家中来了亲戚,总还得等招待好客人之后,按人数“定量”分配。月饼一定是孩童们“七月半”过后,就开始掰着指头数,等着“八月半”到来的主要盼头。

月饼是当时农村的稀罕之物,临近“八月半”前,一般人家都尽可能将攒下的鸡蛋拿到大队“双代店”,换上几块月饼回家过节。

当然,当时也有人自家拿出些许糯米粉,倒上一些凉到半开的热水,搅拌后捏揉醒发,做成一个个小的圆形团饼状。有时还会包进赤豆洗沙馅儿料,然后放到锅中起油煎炸至金黄,形状极像“八月半”天空中的月亮。

记得每年“八月半”前几天,父亲都会买回几“卷”月饼(每只月饼

底板都用小方块白纸分隔,每四只月饼叠排在一起,用一张大些的白纸卷成一卷),首先得给外婆等长辈分送一些,最后自家留的月饼一般已不足一卷了。先父会将这些月饼放在小篮子中,小心翼翼地将篮子挂到屋内南二梁的挂钩上,这也就让我们兄弟仨不时抬头望着装着月饼的篮子,望两眼便口中生津。

“八月半”晚上吃完饭,父亲将八仙桌收拾干净,取下挂钩上的小篮子,取出白纸(白纸早已被月饼上的油浸透得差不多半透明)包裹着的月饼,小心翼翼地将月饼切成四瓣,然后一家人每人都取上一瓣细品起来。

我和两位哥哥可真顾不了许多,很快就将自己的那份月饼吃完了……没等孩子们眼巴巴地望着其他人吃月饼,大人们赶紧将桌上剩下的月饼再分给我们,有时甚至自己只掰一小块月饼尝一下,剩下的就直接给我们了。想来,当年仗着自己年纪最小,“八月半”吃月饼,我肯定是“多吃多占”了。

中秋云雾朗,天涯共此时。刚刚吃过月饼,举头一轮皓月,扶携耄耋老母,回想月饼过往,依然唇齿留香。

岁月流金

◎缪建红

往的中秋时光。

儿时,我们居住的高沙土地区日常饮食以玉米腊儿粥为主,而且大部分时候这粥都很稀,往往又没有芋头、番芋或河萝卜一同熬煮,喝上几碗这薄粥,最多也就是勉强混个“软饱”:大家活蹦乱跳一番,一转眼撒泡尿,“饱腹感”消失后又饿了。难得遇上大米饭或擀面条等“干货”,必定是家中来了亲戚,总还得等招待好客人之后,按人数“定量”分配。月饼一定是孩童们“七月半”过后,就开始掰着指头数,等着“八月半”到来的主要盼头。

当然,当时也有人自家拿出些许糯米粉,倒上一些凉到半开的热水,搅拌后捏揉醒发,做成一个个小的圆形团饼状。有时还会包进赤豆洗沙馅儿料,然后放到锅中起油煎炸至金黄,形状极像“八月半”天空中的月亮。

记得每年“八月半”前几天,父亲都会买回几“卷”月饼(每只月饼

底板都用小方块白纸分隔,每四只月饼叠排在一起,用一张大些的白纸卷成一卷),首先得给外婆等长辈分送一些,最后自家留的月饼一般已不足一卷了。先父会将这些月饼放在小篮子中,小心翼翼地将篮子挂到屋内南二梁的挂钩上,这也就让我们兄弟仨不时抬头望着装着月饼的篮子,望两眼便口中生津。

“八月半”晚上吃完饭,父亲将八仙桌收拾干净,取下挂钩上的小篮子,取出白纸(白纸早已被月饼上的油浸透得差不多半透明)包裹着的月饼,小心翼翼地将月饼切成四瓣,然后一家人每人都取上一瓣细品起来。

我和两位哥哥可真顾不了许多,很快就将自己的那份月饼吃完了……没等孩子们眼巴巴地望着其他人吃月饼,大人们赶紧将桌上剩下的月饼再分给我们,有时甚至自己只掰一小块月饼尝一下,剩下的就直接给我们了。想来,当年仗着自己年纪最小,“八月半”吃月饼,我肯定是“多吃多占”了。

中秋云雾朗,天涯共此时。刚刚吃过月饼,举头一轮皓月,扶携耄耋老母,回想月饼过往,依然唇齿留香。

见 识

◎沈伯文



见 识 含见多识广之意。见 识 往往决定着人的高度。

日常生活中,若见某个性霸道之人又稍带一丁点蛮劲,便俗称头上长角、身上长刺,令人生畏。头上长角者我未曾遇见,身上长刺者则让我眼界洞开。今夏,沪上某商厦,巧遇一精瘦者,年岁估摸着七十上下,高约一米八,弓腰推着手推车上的老妇人。我们迎面相见,便让我一怔,只见他满脸长着密密匝匝与肤色相同的肉刺,定睛移至脖、颈、双臂,着短裤而外露的双腿,都是如此。我啧啧称奇,感觉余兴未尽,索性转身跟随而细瞧。但他则旁若无人般从容,他并不知道我的惊诧与尾随。悟空满脸长着的美猴毛,而此君却匀称地分布着数不尽的肉刺。疑惑顿生的我,多想去触摸一下这满身肉刺是硬是软?刺长几何?附身多久?有碍生活吗?凭直觉,他是一位健硕老人,有一定力量,衣着时尚。偶遇奇人,颇觉有幸。此为一见。

在海口闲逛,见一棵硕大榕树下,阿婆们正从容而娴熟地为几个中年女子用镊子拔白发,再细瞧阿婆的小板凳旁人手一只竹篮,放着小剪子、梳子、夹子、头绳等一应工具。看阵仗她们是“专业”的。这可谓之第361行?此为二见。

八年前去宝岛台湾,乘的士。司机祖上是川军,见大陆游客有几分欣喜,便闲聊起来。他说:台湾许多风俗与大陆迥异。比如夜总会是大陆休闲娱乐场所,但台湾不是!你上了的士若只说去夜总会,粗心的师傅真会把你送到附近的坟场。因为台湾把公墓和坟场称为夜总会。所以需要多个心眼,免得闹出啼笑皆非的事情。

有一种说法:人一辈子总要去一趟西藏,前年终于得偿夙愿。去到离太阳最近的地方,看到从未见到的风景和没完没了的高山湖泊,享受了不一样的蓝天白云。而最大的收获则是真切感受到,我原本是多么富有却浑然不觉。我呼吸了几十年的空气似乎习以为常,从没感到稀罕。到了西藏这一口清新却成奢望。感受中国人创造人间奇迹的能力是无与伦比的。川藏铁路、318国道,能与此并列而彪炳史册的则是西藏全境架起的高压输电线路,彻底改变了藏民的生活。当我坐在空调车上还感受到气喘吁吁时,窗外的崇山峻岭间一道道闪亮的高压输电线和巍峨的铁塔屹立在高耸入云的山间,五千多海拔,电力工人也是凡人,可靠着一股精气神,把不可能变成了可能。肃然起敬时,我想到八个字:热血、生命、智慧、勇气……西藏人称湖为措,这措那措多了去了。

世界之大无奇不有。我见之仅一鳞半爪。如今,读万卷书难,行万里路易。若能在行路时,自我提升一丁点,也算没白费银子与时光。路上也是课堂,边看边思勤勉一下认知能力,使人生更富内涵,不至于认同外国的月亮比咱们的圆或忙着囤盐这类事情出现。