

## 生活百味

### 你叫檀香，我叫素心



画

某晚,在小区楼下散步,走到一处,突闻阵阵花香。嗅嗅鼻子,是蜡梅香!却又有些怀疑,因小区里的树木我基本都熟悉,印象里并无蜡梅。

次日早晨,去楼下复看,才发现,是一楼某户邻居家院子里新种了蜡梅。鹅黄色的花朵,绽满枝头。真香啊。

回家后,我立即网购蜡梅。我家没有院子,但有花瓶。一样可以满室飘香。

选了来自“蜡梅之乡”鄱陵的五枝蜡梅,品种是素心,看店家图片同一楼邻居家的品种一样。

谁知,第一枝绽放的花朵却不是素心,而是内层呈紫色,外层是淡黄色。

询问客服,答曰:此为檀香蜡梅。蜡梅分檀香、馨口、素心等多个品种。

素心内层为淡黄色,外层是鹅黄色,邻居家的正是这款。

初初有点不爽,我拍的是素心,为何却送来了不同品种?

转念一想,虽然店家搞错了,我却因此得以了解蜡梅的不同品种,欣赏了它们不同的造型和香味,于我反而是有收获的。

于是释然。拍下檀香和素心的合影。还有三枝,观其花苞,似乎都是素心。突然想去再拍一款馨口蜡梅比较一下。



檀香



素心



小狮子巴图鲁

冬日,去湖州的南浔古镇走走,阳光下的百间堂温暖闲适。看到湖边的木制护栏上晒着串香肠,忍不住笑了,心想这串香肠肯定特别美味,不但吸足了那冬日阳光,还能面对那一汪澄碧的湖水,真正是晒得其所。



### 临湖凭栏的香肠



章忠

今天回老家,看到邻居家菜园里满是从树上掉落的银杏果,我问邻居:“咋不把它们捡拾起来呢?”邻居



### 被遗弃的银杏果

不屑地说:“捡这玩意儿干吗?让它们自己烂在地里得了,还能当肥料呢。”我说:“白果现在就这么不值钱了?”邻居说:“是啊,才二三毛一斤,谁还愿意费那个神!”

我上中学的时候,等级最好的银杏果可以卖到二十元一斤。我参加工作后,一位同事老家也在农村,家里有5棵老银杏树,每年每棵树都能给他带来上万元的收入,要知道,那时候,大家辛辛苦苦一年,也挣不了5位数。我爸年轻的时候也

栽种了几棵银杏树,但都没有嫁接,其中一棵是公的,每年春天,我妈采摘树上的雄花卖给人家用来授粉,居然也有上千元的收入。不夸张地说,那时候的银杏树就是摇钱树啊。

2000年前后,老家到处都栽上了银杏树,随着产量大幅增长,银杏的价格也大幅跳水。这不得不让人感叹:此一时彼一时啊,任何东西一哄而上的结果,最终就是一哄而散,留下一地鸡毛。



闲云野鹤

数九寒冬,在军大衣、花棉袄重出江湖的时候,我想起了棉袍子。

此图是妻(图中最后一个)在家中天井和小姑、兄姐一齐玩老鹰捉小鸡的游戏。

图中,大多数孩子穿的

### 比军大衣更久远的

是斜襟棉袍,盘香扣要从领下、右胸、腋下逐个扣到腰下,穿脱甚是繁琐。妻至今仍记得她与众不同,穿的是对开襟、用纽扣的大衣。我想,这可能与当时服装界西风东渐,棉袍改良有关。

当年一件棉袍、一双兔儿头棉鞋属于御寒的标配,虽不能与今天轻巧鲜艳的羽绒服、保暖鞋相提并论,但厚重的历史记忆使人难忘。



### 蹩脚春联

日回洛杉矶时顺便带过去。

我一下子发愁了,只有两个半天可以用来练手,这不是赶鸭子上架——强人所难吗?我虽然有薄弱的篆书基础,但写老邓的篆书还是第一回,可是又不得不迎难而上。

我选了副“辞旧岁全家欢笑,迎新年满院春光”,横批“心想事成”,愿姑娘在异国一切顺利。我先在纸上练,再在春联纸上练,一个劲地练这18个字,总算选出一个我能看得顺眼的拍照发给姑娘,她连声称赞:

“不丑!不丑!”

终于,大功告成。我跟姑娘视频:“你贴到门上时,可别说是你妈妈写的啊!”姑娘不以为意:“那些老外又不识这些字。”我不放心,又说:“那个去年帮你写春联的同学看到了,更不能说,免得被人笑话。”姑娘大笑:“那又咋样?我觉得好就是好。我这是来自家乡的货,有家里的味儿,谁可比?”我释怀,谁说不是呢?

新年的脚步越来越近,就让这副蹩脚的春联,捎去我的思念吧!

## 乐活人生

### 沙岗猪头肉



海陵

老家沙岗小镇的猪头肉很有名,不仅十里八乡口口相传,而且还上过央视节目。

儿时,街上的公营饭店一做卤猪头,整条街都沉陷在那浓厚、宏大的香气之中。偶尔买一次,夹一片肥白的猪头肉放进嘴里,满嘴流油,香得连舌头都要咽进肚子。多年后读到知堂老人的《猪头肉》:“小时候在摊上用几个钱买猪头肉,白切薄片,放在干荷叶上,微微撒点盐,空口吃也好,夹在烧饼里最是相宜,胜过北方的酱肘子……”这情景跟我记忆中吃猪头肉的那一幕酷似,不由得会心一笑。



猪头的不同部位有不同的口感,“猪拱拱”说的是猪拱嘴,其味清幽、不腻;猪舌头,又称之为口条,切薄片,清香细腻;猪耳朵表皮滑润,中间一层软骨,越嚼越香;瘦头肉烂而不柴,肥头肉看上去厚厚的肥膘,却肥而不腻。

儿时的记忆真是刻骨铭心,觉得老家猪头肉是世界上最好吃的东西。长大以后,外出求学、工作,不常回老家。但每次回去,必吃猪头肉。现在沙岗猪头肉店开到城里了,随吃随买,真是方便。



本版投稿方式:

邮箱 jhwbpyq@163.com 或扫二维码(如下)。投稿时请注明“投稿晚报‘朋友圈’版面”,同时附上微信名、头像图片和通联方式。一经采用,稿费从优。

