

微小说.....

## 月饼西施

刘希千

昨晚,我正在看书,突然手机响了,是发大成子打来的。听筒里传来大成子兴奋的声音,“大刘,赵秀红上电视了,她成了网红,你做梦都没想到吧?”

赵秀红能成网红?瞬间,我的脑海出现两个膝盖缝着补丁,一说话就低头脸红的赵秀红。

电话里,大成子聊了很多赵秀红的事。赵秀红在县里开了一家糕点店,“月饼西施”既是她的店名,又是她的网名。对赵秀红的变化,我吃惊不小,很难将她地和网红联系在一起。月饼西施?喊,她可真敢叫,也就我把她当回事吧。

趁放假的当口,我想拜访一下赵秀红。赵秀红的糕点店在中街菜市场左侧第二家,“月饼西施糕点”的招牌显得格外惹眼。

“老板不在,她去卧龙湖拍视频了。”当我说要找赵秀红时,店员忙着手里的活应道。

我在店里参观一圈。柜台里糕点品类齐全,最打眼的是月饼,一个标有“康平故事”的礼盒月饼很有特色。月饼礼盒背面的浮雕图案是著名的“康平八景”:灵沼春雁、文庙秋枫、长寿月夜、包公朝霞、陵山晴雪、马莲芦花、辽河晚渡、古塔阳斜。礼盒是剪纸图案,上面有一行广告词,“吃出家乡的味道!”月饼礼盒做得太用心了。我暗暗给赵秀红竖大拇指。

出了糕点店,我驱车赶往卧龙湖。

在卧龙湖的康桥上,有几个人在录节目,我一眼就认出穿酒红色旗袍的赵秀红,她的样子没咋变,还是文静斯静的模样。我假装游客在康桥上赏景,眼睛、耳朵却全在赵秀红身上。

只听赵秀红在镜头前说:“康平的父老乡亲们,大家好!露从今夜白,月是故乡明,‘月饼西施糕点’经过20年的精雕细琢,今年中秋推出一款‘康平八景’月饼礼盒。故乡,魂牵在我的梦里,也在月饼上!我们用海州的花生、方家的芝麻、巴尔虎山的榛子做馅,以二牛所口的白面为皮,咬一口,唇齿间满是家乡味道!”

赵秀红上学时语文就好,这一定是她写的脚本,但她的语气有点背诵腔。我在一旁听着别扭,很想上前去提醒她,但又打消了念头。

赵秀红一遍遍听,我一遍遍地听。听得我都腻烦了。这段视频,她足足录了100多遍。后来我听着有点专业水准了。见她录完,我转身要和她搭话,又听她对摄像师说,“不行,刚才的视频里,我的表情有点不自然,再录一遍吧。”说着,她照着镜子补了妆,又把风都吹走了的台词说了一遍。

录完,她看了一遍视频才点点头。

“赵秀红,你太敬业了!”我走到赵秀红近前。“你是——大刘!来了怎么不提前打招呼,在这儿看我出洋相呢?”赵秀红笑着说。

“我是向你学习的。你的月饼做得太有创意了!真没想到,你拍一个视频这么麻烦!”

“这算顺利的!”开始,我一个视频要拍好几天,那才叫麻烦呢。”

我们沿着卧龙湖边走边聊,各自说起毕业后

的事。

赵秀红初中毕业就进沈阳务工了。务工期间,结识了她丈夫,俩人回乡结婚,并在村里承包了30亩农田。承包那几年赶上旱情,地没挣钱不说,本儿也搭进去了。这时,她的儿子出生了。孩子小,夫妻俩不能外出务工。想做买卖,既没项目,又没本钱。愁得赵秀红直掉泪,她的丈夫也没了主心骨。

“路,都是逼出来的!”赵秀红郑重地说,“我听人说县里开了一个糕点烘焙班,免费培训,我背着孩子就去县里报了名。白天,我带着孩子上课,晚上住亲戚家。没想到,我还真把糕点烘焙学成了。第二年,我贷款在县城开了蛋糕店,挣了好几年钱!”

“那你怎么走上直播这条路的呢?”我问。

“这说来话长!”赵秀红在湖边的木凳上坐下,她指着卧龙湖说,“我是借了它的光!”

赵秀红说,随着卧龙湖开发,带动了康平的旅游业,很多景点了网红的打卡地。她也学着别人来卧龙湖开直播,可她唱歌跑调,每天直播间只有3个人,一个是她丈夫,一个是她婆婆,还有一个是她自己的手机小号。后来,县内的糕点店像雨后春笋般又开了好几家,她家的生意明显下滑。有一次,她无意间刷到一个人用直播卖月饼,她豁然开朗,也想试试,于是和丈夫说了想法。丈夫撇撇嘴说:“你可消停点儿吧,啥文凭不知道?”

赵秀红暗憋一口气。为了开好直播,她特意去省城参加电商培训。一个月学习下来,她掌握了做网络直播的专业技能,培训班的老师还给她出了主意——把康平的地方元素放在月饼上。

赵秀红照做了,月饼在直播间热销。她一夜之间成了大网红。

“今年,我做的‘康平八景’礼盒月饼,得到县里的好评,头俩月订单就排满了!我总结呀,人要有闯劲儿,脸皮要厚些,就像我,长得一般,但我敢叫‘月饼西施’!”赵秀红说笑完了。

“你在我眼里一直是西施……”我脱口而出。赵秀红脸红了脸。

上初三时,我暗恋赵秀红,还让大成子转给她一封信。但一直没有下文。看赵秀红一脸窘态,我转移话题,“你做好视频发给我,我在圈子里帮你宣传宣传!”

“那可太谢谢你了!”赵秀红加了我的微信。我借口回老家看望父亲,与赵秀红告别。

深夜,微信“嘟”一声响,我睡眼朦胧地打开微信,是赵秀红发的她白天拍的视频。经她编辑的视频有了高级感,我顺手把视频发到“天南地北康平人”微信群,随后关机继续睡觉。

第二天,我打开微信,“天南地北康平人”微信群信息炸了锅,都是让我帮忙订“康平八景”礼盒月饼的。我把微信群截图发给了赵秀红。

不一会儿,赵秀红回复一句:“新竹高于旧竹枝,全凭老干为扶持。”

## 村落人歌紫芋间

闫耀明

张岱《夜航船》中记载一件趣事:张九龄送给萧灵一些山芋,信里用的是山芋的代称“蹲鸱”。萧灵不知山芋还有这样的代称,回信说:“惠芋拜嘉,惟蹲鸱未至。然寒家多怪,亦不愿见此恶鸟也。”意思是您送的山芋我已经收到了,只是那个“蹲鸱”还没收到。不过我们贫寒人家很少见到奇怪的东西,也不希望看到这样的恶鸟。张九龄把萧灵的回信给在座的宾客看,大家皆笑。

读此趣事,顿觉自己的孤陋寡闻,原来菜市场常见的芋头,竟然还有“蹲鸱”这样的代称。查阅典籍才知道,“蹲鸱”最早记载于《史记·货殖列传》:“吾闻汶山之下,沃野,下有蹲鸱,至死不饥。”苏轼《东坡杂记》中也有说:“岷山之下,凶年以蹲鸱为粮,不复疫疠,知此物之宜人也。”意思是说,芋头的形状,像是一只蹲坐的类似鹰的鸟,遇上灾荒年景,芋头可以当粮食充饥。明代文震亨所著《长物志》中也有说“御穷一策,芋为称首”。

我想到的是,芋头这种平常的食材,古代文人雅士用它来相互应酬、赠送,足见芋头的分量之重。自然,古人

会在芋头的食用上花些心思。清代袁枚所著《随园食单》“芋羹”条目就记载了山芋的几种吃法:“芋性柔腻,入荤入素俱可。或切碎作鸭羹,或煨肉,或同豆腐加酱水煨。”清代朱彝尊所著《食宪鸿秘》也有用芋头制作芋饼的方法:把生芋头捣成碎泥,与糯米粉一起和成饼,可根据个人喜好选用不同的馅料。只是芋头有微毒,不能生吃。南朝梁代陶弘景《本草经集注》记载:“生则有毒,蒸不可食。”而且,芋头含较多淀粉,一次不能多吃。北宋寇宗奭《本草衍义》记载:“多食滞气困脾。”

最为后人津津乐道的是苏轼的儿子苏过为父亲制作玉糝羹的故事。据《夜航船》记载,苏轼被流放到海南时,日子过得清苦,常用芋头充饥。但苏家人善于把苦日子过出乐趣,儿子苏过便用芋头为苏轼制作了一款“玉糝羹”。苏东坡高兴,吃得津津有味,还即兴作诗一首:“香似龙涎仍雪白,味如牛乳更全清。莫将南海金齏鲙,轻比东坡玉糝羹。”东坡先生还特地为此诗作一题示:“过儿忽出新意,以山芋作出玉糝羹,色香味皆奇绝。天上酥酪则不可知,人间决无此味也。”我们读得出来,苏东坡的诗中洋溢着掩饰不住的兴奋。我想,芋头味道寡淡,蒸熟的芋头吃的时候一般要蘸白糖或者酱油,才更有味道。清代薛宝辰所著《素食说略》也称芋头“味淡质黏,非佳品”。而苏轼之所以难掩兴奋,称玉糝羹“色香味皆奇绝”,大抵是因为儿子苏过的一片孝心和苦中作乐的情趣吧。

关于芋头的吃法和评析,我最喜欢的是南宋林洪所著的《山家清供》。在“土芝丹”中,林洪不仅介绍了芋头的吃法,还引经据典,将与芋头有关的趣事一一道来,妙趣尽显,诗意盎然。

芋,名叫土芝。将个头比较大的用湿纸包起来,用煮过的酒与糟涂在外面,用糠皮火煨,等煮熟后取出来,放在

地上,去了皮趁热吃,如果凉了吃会破血;如果加了盐,吃了会耗散精气。所以取其温补的性能,起名“土芝丹”。

从前懒残和尚正在牛粪火中煨芋头,有人前来请他,他拒绝说:“尚无心绪收寒涕,岂有工夫问俗人。”此外,山野之人有一首诗:“深夜一炉火,浑家团栾坐。喜得芋头熟,天子不如我。”对芋头的喜爱程度可想而知。

小小的芋头晒干了装进盆里,等冬天到了,用稻草火焖熟,色泽香味都像栗子,故名“土栗”,很适合山房中围着火炉在晚上吃。赵两山诗云:“煮芋云生钵,烧茅雪上眉。”这种情形应该是亲自见过,不是胡编乱造的。

其实,芋头的营养价值很高,只是我们因其普通而忽略了它。我曾在一档饮食节目中听到营养专家介绍,芋头富含蛋白质和多种维生素与微量元素,尤其淀粉含量高达70%,既当粮食,又可作菜,而且老幼皆宜。芋头中的黏液蛋白被人体吸收后,能辅助提高机体免疫力。芋头的升糖指数较低,膳食纤维含量高,既能延缓食物的消化过程,帮助血糖保持稳定,又能促进肠道蠕动,有一定的润肠通便作用。唐朝孟诜、张鼎所著《食疗本草》这样记载山芋的药性与功效:“平。右主宽缓肠胃,去死肌,令脂肉悦泽。白净者无味,紫色者良,破气。煮汁饮之止渴。”

同时,芋头除作为食材之外,还有其他功效,古人也颇有研究。《夜航船》记载:“洗浴去身面浮风,以芋煮汁洗之,忌见风半日。”“毡袜以生芋擦之,则耐久不蛀。”可见芋头不仅能吃,还与人们的生活息息相关,充满了人间烟火气。

其貌不扬的芋头,因其接地气,便成为历代文人墨客喜爱和书写的对象,留下诸多赞许的诗篇。唐朝诗人郑谷《蜀中三首》:“江楼客恨黄梅后,村落人歌紫芋间”,描写了村人在紫芋

间清歌的场景;王维《田家》:“夕雨红榴拆,新秋绿芋肥”,描述了夕阳新雨后芋叶的摇曳姿态;诗僧贯休《怀邻叟》:“桔槔打水声嘎嘎,紫芋白萝卜肥濛濛”,描绘了一幅恬淡的田园风景;张籍《送李徐及后弟归蜀》:“山桥晓上芭蕉暗,水店晴看芋草黄”,呈现出芋田的幽静;韦庄《赠渔翁》:“芦刀夜斲红鳞腻,水甑朝蒸紫芋香”,漫溢着美食的香气,等等。还有陆游的《闭户》诗:“地炉枯叶夜煨芋,竹笥寒泉晨灌蔬”,郑板桥则有“好闭门煨芋挑灯,灯尽芋香天晓”的深切体验。

画家也对芋头情有独钟,比较著名的是明代文徵明的《蹲鸱图》,还有张大千、齐白石笔下的芋头。这些画都不复杂,有简洁、丝滑、朴实之感,甚至略显笨拙,这与芋头的外形和特性相契合。我更喜欢张大千创作的芋头,有图,有题款,有故事。他曾几次在画芋头时使用恩师曾照的诗句:“芋火今犹热,世无李泌容。钟声出白云,残钵几灰劫。”诗中隐含着唐朝宰相李泌“食芋得相”的典故,让观者的思绪走进画面,再走出来,趣味盎然。

来自山野之间的芋头再普通不过,却在古人的生活中扮演着重要的角色。古人讲究道法自然,即按照自然规律做事,人与自然和谐共生。大自然给我们的馈赠很多,芋头就是这馈赠中的一种,使古人能在灾荒之年充饥。同样,古人也对其貌不扬的芋头给予了充分的尊重,无论是对芋头吃法和功效的探索、研究、记录,还是对芋头的书写和歌咏,都寄托着人们对芋头的敬畏,对大自然的敬畏。这是人们在种植、食用芋头时,赋予芋头深刻的文化内涵,让芋头成为人们精神生活一部分的生动实践。

再去菜市场买菜,我总会拿起芋头掂一掂,似乎在掂量芋头的分量,又仿佛在这掂量中,听到了村人在紫芋间轻声哼出的乡间小唱……



本画插画 董昌秋

## 烟火可温淡话粥

陈柏清

粥,大概想提前掌控准夫君的胃。不想表哥撞场,在那样礼教严格的社会,男女授受不亲,芸娘这一举动绝对惊世骇俗,但也成为千古流传的一段佳话。对于沈复与芸娘,粥是浪漫的。

幼时老师讲范仲淹的划粥断齋,坐在讲台下的我印象最深。因为我年少时,父母工资微薄,为了供七个孩子读书,虽未谈到划粥而食,只食冷粥充饥也是有的。曾为此难过,中年之后却常觉吃的是冷粥,留下的都是温暖。家人兄妹相亲,共食冷粥,冷粥下肚,肺腑间燃起的是热气腾腾的梦想。这样的日子,也使我无数次面对困难时,激情满怀,冷粥食过,还有什么可难?也因此希望更多人食冷粥。

冷粥虽可励志,但论粥,还是热的好喝。父亲军旅出身,总吃不来热食,少时家里煮粥,都要放凉了才吃。祖母因此骂他,是要饭吃的命。父亲晚年笑着忆及此事,自己打趣说,你们祖母说得对,我不是种田的,可不就是要着吃的。

小时候有两种粥我不讨厌,肉粥,就是传说中的黏子粥。我们家满族,每年入冬时分都要做。冷风一吹,我就知道,我们家要做肉粥了。最艰难那年,没有鲜肉,母亲只炒了点咸肉,用很多白萝卜块和白菜叶放进粥里煮。那已经很开心了,可母亲乐善好施,总是把粥分一部分派我端了去送给邻居和亲戚。一路上端着热气腾腾的肉粥,咽了无数口水,小小的身影,大大的粥盆,直到送完,已是明月初起。不过奖励是母亲总留一

粥,大抵是因为儿子苏过的一片孝心和苦中作乐的情趣吧。

粥是有文化的。名士爱粥,对粥有研究,大文豪苏轼就在一次大病初愈后,用黄芪粥滋补,大概效果特别好,因此还做了一首诗:“孤灯照影日漫漫,拈得花枝不忍看。白发敲簪羞彩胜,黄齋煮粥荐春盘。”白居易也喜欢吃粥,他在《斋居》一诗中,“香火多相对,荤腥久不尝。黄齋数匙粥,赤箭一瓯汤。”这里的粥,就有禅意了。

粥虽有禅意,但与爱情也不算跨界。网络上曾经有一段特别火的话,“无人与我立黄昏,无人问我粥可温。”道尽了世间痴情男女的爱而不得。这段话源于沈复的《浮生六记》闺情一节,芸娘为沈复闺房藏

## 归来

(组诗)

马头琴

## 蜡梅无声

一夜深聊

花瓶里插着的蜡梅开了  
故乡的河用冰堵住嘴  
没敢泄露半点风声

这南方的品种

已经习惯了北方的寒雪  
夜深人静,它们竞相芳华  
忙碌一天的主人  
终于在淡淡花香里入睡

有人说蜡梅不是梅  
却有梅花的高洁与孤傲  
安静于居室一角  
就连绽放,都无声无息

## 村里女诗人

她弯腰捆扎玉米秸  
手套突然摘下来  
在手机上戳出  
一串带泥星子的分行

倒伏的秸秆,被遗弃的谷穗  
推庄稼车老人弯曲的脊背  
都在她拇指下  
聚成晒场上的诗堆

十年九旱的老家  
你没有枯竭  
从垄沟舀起暮色  
竟压出满瓢湿润的星光

土豆花在天上开着  
儿子在苗隙间睡着  
婆婆丁的笑声陷进垄台  
而诗向倔强的谷茬  
在收割后的田野  
顶着白霜  
那些诗句  
不过是庄稼拔节时  
顺手接住的  
阳光

## 乡村夜色

吊灯悬在羊圈的樑木上  
眼角处有雀斑的女子  
双手黏稠,内心柔软

一只羊来到世间  
雪花在围着它跳舞

小村安静,游子回家  
干净的甬道,缠绵不断的吆喝  
风中的寒渐褪去  
没有雪,人间依然渴望团圆

那是昆虫  
和失散小兽的一次邂逅  
放弃栖身的树洞和往事  
深夜遥望寒星  
当春水流淌  
渴望被呵护的心灵再次放飞  
喝罢离别的酒  
运行的孩子没有回头