



生活

静气 张建春

一个夏天读《红楼梦》，静静地读，气定神闲，有滋有味，倒读出些意味。年轻时读《红楼梦》，最不喜欢的人是林黛玉，书中的她不见有个什么好的，冷言、冷语、冷笑、冷面，看得人心随之冷冷的。加之，林黛玉人长得也不怎样，个子不高，人纸片样，真的是让人喜欢不起来。

再读，再再读，却发生了微妙的变化，书中的林黛玉有静气，静而生美，这美在心中滋生，断断的灭不了。我以为曹雪芹不停地在林黛玉身上着墨，为的就是渲染出一股子静气。

林黛玉的静气是入骨入髓的，葬花是静气的使然，帕上诗也是和静气有关，“宝玉，你好……”留下的是静的空白。大暑天读出了静气，我的心为之平和。平和的热也算不了什么了。今年实在是热得过头，且热的长度和宽度都超过预料，到了九月天，高温还降不下来，逼迫着不少学校上了两天课，接着又放了假。

心静自然凉，老话有道理。过去，我在乡间生活过不少年，夏天没有空调、电风扇，热得掉魂，夜晚床头纹丝不动，难以入眠，我妈一夜到亮扇子不离手，为我扇风，只差手臂累得酸掉了。我睡不着，烦躁得很，我妈边为我“打扇”边说：心静自然凉。那时我不知啥叫静，就死死地闭着眼睛，以为眼前的黑就是静。事实上不闭上眼睛，乡村的夜晚也是黑的，稀巴巴的几盏灯，照不亮乡村的天空。

前几天，我和快九十岁的老母亲叙话，天热得很，但有空调，也就不知外面热了。老母亲仍是手持芭蕉扇，不停地为我扇风，我说：有空调呢。妈停了下，不久又“啪嗒啪嗒”摇起扇子为我扇。扇子发出的风很柔和、很静谧，我的心陡然静了下来。我妈慈祥地看着我，我突然想听妈说“心静自然凉”的话词，我妈没说，我却是从妈不停扇动的扇子里听出了。有意思的是我妈说的故事，我都是在炎热的大热天的夜里听下的。热夜难眠，我妈便搂着我在场地上看星月纳凉，妈的故事便在这时如小溪潺潺流出。妈读过不少书，当过老师，肚子里的故事多得很。我妈会讲故事，绘声绘

色地讲，往往不止我一人听，引来左邻右舍的孩子，甚至是大人。

我妈的故事让我入静，妈说的故事我听进去了，听进去的故事消去了部分炎热。如此，童年的夏夜虽热，有妈妈的故事，热也就那么回事了。

以林黛玉为代表的《红楼梦》中的人物，产生的静气，伴随了我从夏到秋，我虽然天天汗流浹背，却不觉得热，这似乎是悖论，但却是真实的，物理的热和精神的热是可以完完全全分开的。书房里静静地读《红楼梦》，场地上静静地听妈妈说故事，几乎是异曲同工的能让人心静下来。兀自就有感觉，我妈也是一部大作精典，妈妈的故事是俗世的，甚至带着宿命，但对我而言比《红楼梦》来得更早，也更有意义，我呱呱坠地，妈妈就开始朗读这部大著，一直读到今天。

早晨，我喜欢顺着河流走，看水看船，不过看得最多的是植物。生如夏花，夏天的植物不失时机地开花，花好看，叶却在一边默默地垂下绿荫。叶有静气，夏天的绿叶静气尤甚。唯静，绿叶才能度过炎热的夏天。静而生美，叶静而生花，如静气造就林黛玉。我注意观察过一尾尾绿叶，世上没有两片相同的树叶，但有一样是相同的，就是所有叶的正反面都铺满了小心翼翼的静，生怕被打扰被撕碎了的静。

静气是能够传递的，在河边走，叶的静气向我身上扑来，夏天的炎热因此去了，我把目光交给河水，一河清水湍湍东流。心静自然凉，其静气能浇灭炎热，更能打通心中的块垒，有静气开路，似乎所有的路都是通达的。秋后十八盆，天仍是热得可怕，快九十岁的妈又反复对我说：心静自然凉。我不问咸淡地回答我妈：我看《红楼梦》呢。

解语丝瓜 王云燕

每天回家的路上，会路过一个自行车棚，有人在棚子边搬来了一些土，就在水泥地上形成一个很小的花坛，前些日子种了一株丝瓜。那天我又路过这里，突然一幅巨型花卉画映入眼帘，让我惊掉了下巴。

我从未见过如此的阵仗，碧绿的枝叶横着有二三十米，向上攀援到了二楼竟然反客为主地在人家的窗台上反复缠绕，好像大姑娘在勾着手里的编针，手艺精湛。黄黄的五瓣丝瓜花也开得灿烂，身形都比一般的丝瓜花要大好多，明晃晃的，在骄阳下炽热地生长，仿佛在说，大太阳吗？我才不怕你呢！我情不自禁地走到这株丝瓜下，只见藤蔓在忙着架线搭桥，叶子里藏着一个形如冬瓜的大丝瓜，我又看了看它的土壤，很少的一抔土，营养并非很好，可是，它却没有自弃啊，世界向我扔泥巴，我在泥巴开出绚烂的花。我看了很久，这个狂风暴雨里也会欢快地唱着歌的女子，她值得被阳光照耀滋养。

看了看手里的菜篮，今天没有买丝瓜，而我却想与丝瓜继续情缘。打了电话给闺蜜说，我们去吃炒丝瓜好不好？对方莫名惊讶地说，你是烧烤吃多了吗？的确，丝瓜是清热解毒的蔬菜，也是百姓桌上不可或缺的一道寻常家常菜。闺蜜是北方人，吃啥都不挑剔，到了熟悉的餐厅，我专门点了一道丝瓜炒蛋，然后我和她说起今天的艳遇，她说那倒要感染一点蓬勃的丝瓜精神。我告诉她，我的曾外祖是晚清苏州巡抚衙门里的名厨，所以，我有遗传的美食家味蕾。都说一道番茄炒蛋最考验厨师的功力，大道至简，大音希声，但我觉得一道丝瓜炒蛋更显功力。这道菜极需要火候，就像爱情，是在吉时吉刻，天雷勾动了地火，水到渠成，差一分一秒也不行。因为丝瓜在油锅里翻滚几下是不熟的，不能吃，但是多烧一会，它又会软趴趴地装盘不好看，所以，名厨炒的丝瓜，是要一块一块地支棱起来，但又

要是熟的，火候极难掌握。打散的鸡蛋是要先炒了盛出来，趁丝瓜快起锅的时候再将鸡蛋倒入锅内，那么对于掌握丝瓜的火候又加了一层难度。炒丝瓜的油不能太多，因为炒鸡蛋本身已经有很多油，但也不能太少，防止粘锅。加一点点的水，丝瓜就可以自身勾芡，不需要再加生粉勾芡，自带月朦胧鸟朦胧，黏黏糊糊爱的感觉。丝瓜其实不限于炒蛋，丝瓜也可以炒毛豆。

闺蜜说丝瓜是很容易变黑的，我说，有三个注意事项，一是丝瓜切好滚刀块之后立刻放入水中浸泡，等准备工作做好之后再捞出下锅。二是炉火不要太旺。三是盐不要放得太早。这家餐厅的丝瓜炒得很不错，加了蒜泥的，这是北方的吃法，也可以不加蒜泥。听我们聊得欢畅，服务员大概转述给了后厨，一位胖胖的大叔端着一盘丝瓜炒蛋走了过来，“嗨，师傅你好，每次都是你炒的丝瓜炒蛋吧？”我对他说道。他将盘子放在桌上，笑笑说，“那倒也不一定。”“是你炒的，还是其他人炒的，我吃得出来。今天这个用的是短短的那种香丝瓜吧？”“大姐，你很厉害。”

“丝瓜富含蛋白质、维生素和多种矿物质，具有凉血解毒、美容养颜、健脑益智等功效。有痈疽疮疡的都可以治。快尝尝！”我招呼闺蜜动筷子。口感丝滑、绵软、娇滴滴的，像江南的女子，解语花一般解了你心中的怨烦心毒。“真的很不错。”她笑盈盈的。曾多次寻访过苏州的苏东坡和爱妾王朝云相知很深，一举手、一投足，都可知道对方的用意，东坡所写的诗词里藏着的情绪，都会引起朝云的感伤。苏东坡说：不合时宜，惟有朝云能识我；独弹古调，每逢暮雨倍思卿。

随笔

饺子人生 查鸿林

很久没有吃饺子了。今年夏天出奇的热，蔬菜长势不好，价格也出奇的贵，饺子好吃的关键在于馅，做馅的材料除了猪肉外，荠菜、香菜、韭菜、芹菜等都是不错的选择。恰恰这个时段，荠菜下市了，韭菜老了，香菜少见不说，超市里50克就要3块钱，快顶上以往一斤的价格，有被宰的感觉，芹菜馅家人不喜欢，漫长的夏季，包饺子只好作罢。

天气一转凉，家人又提起吃饺子的话题，我爽快地答应。大清早，我就去菜市场选购，首先买了两斤金寨运过来的黑毛猪肉，接着去菜市。芙蓉菜市场这边还算有人情味和烟火气，允许周边农民八点之前在规定的行道边出摊卖菜，八点后城管人员就来催收摊子。四五十米长的人行道两边地上挤满了菜摊，跨进这逼仄的空间，犹如回到了上世纪七八十年代的农贸市场，红辣椒、白萝卜、紫茄子、绿韭菜、黄秋葵、长缸豆、短瓠子、嫩南瓜、山芋杆、藕杆、地皮、南瓜头，以及少许的鱼虾鸡鸭等，几十样蔬菜光鲜亮丽，惹人喜爱。我一眼就瞅上了那五六寸长的嫩韭菜，卖菜的农人说这是夏天后新发的韭菜，这段时间天气好，长得快，比春韭菜还要香，说完他拿起一把让我闻，我愉快地买下两斤。

回到家，我对家人说，既然做饺子，就要用手工做法，体验做饺子的乐趣。于是，我们进行了合理分工，爱人主动要求和面，两斤面一碗水地干了上来，一直揉到看不见白面，水和面不分彼此完全融合成一体；我则洗净猪肉，开始剁碎。面团揉好了，我取出细长的擀面杖，擦干净桌面，把揉好的面团分成小团，开始擀面皮，不能急躁，也不能用力过猛，不能太厚，也不能太薄，要轻轻地、柔柔地，必要时还要撒上一些面粉，顺势而为。面皮擀好了，我拿来一只小碗，倒扣在手心里，对着薄薄的面皮，一个一个地按，饺皮就圆地成型了。妻子已经将韭菜洗净、沥水、切碎，我将剁碎的肉加生抽、豆粉、盐搅拌均匀，和韭菜一起再拌成肉馅。妻子和女儿开始披挂上阵，上小学的孙子也在一旁急吼吼地要动手，我却在一旁静观他们忙碌。母女俩手起手落，包的饺子确实好看，鼓鼓的，有棱有角，像个元宝骄傲地直立在案板上。孙子见了，也连忙拿了饺皮，学着包，把包好的饺子放在一起对比时，他自己禁不住也笑了，饺子像瘪了气的小球瘫坐在案板上，要么瘪瘪的，要么龇牙咧嘴。

最后一道工序是煮饺子，也是需要技术含量。女婿说，你们干了半天，我来煮吧。我问他会不会，他说以前煮过，我把自己年轻时没煮好饺子的教训向他做了交待。他拿起漏勺，装了一碗冷水放在一旁，点火烧水，等水沸腾，他将饺子放进去，用漏勺轻轻地抄一下，水再次沸腾，他将冷水放进去，如此进行三次，焖上几分钟。小孙子在一旁已经急不可耐地吵着要吃，这时，揭开锅，捞出饺子。我们每人在碗里倒点醋和麻油，饺子蘸点佐料，香喷喷、鲜嫩嫩，孙子一口气吃了十五个，吵着过几天还要吃饺子。

我边蘸着佐料边吃着鲜美的饺子，越吃越觉得这饺子多像人生。你看啊，青年时初入社会懵懂一片，多像饺皮要经历揉捏挤压方能融入；待到中年有了事业，又多像包饺子要经过皱褶起伏方能成功；等到中老年事业有成，又多像煮饺子要沸水翻滚方能成熟。摸爬滚打，才能将日子过得有滋有味。

记录