

众生·人民路

## 姐们情长

| 司马小萌文 |

住同一小区,叫“邻居”。比邻居关系更近的,男士可称“哥们”,女士可称“姐们”。北方人习惯读成“儿化音”,也就是“哥们儿”“姐们儿”(姐们或姐们儿,眼下时髦地称之为“闺蜜”)。

我和我的两个姐们,真是有缘:住同一栋楼,而且同一户型;除了楼层各异,房屋朝向完全相同;就连家具摆放,也大体一致(我是个“随大流”的懒人,不愿为屋里布置花费太多心思。去人家家里巡视一圈,回来“照猫画虎”就是了)。

虽说我们年龄“阶梯似的”有不小落差,俺是老大,但单纯看相貌,区别并没那么悬殊——这话,我要自言自语,还要小声说,免得她们心里不平衡。

都说“不是一路人,不进一家门”。十九年来,当楼里许多人家“此起彼伏”重新装修房屋的时候,我们仨属于“冷眼向洋,按兵不动”那一拨。本来买的就是装修过的楼盘,虽说不经典,但还实用。你还想搞成皇宫不成?这里无意批判装修一族。的确,挺贵的房价,大头都花了,谁还计较小头?

我们三个号称“北京人”,其实祖籍均在外地,一个上海一个山东;俺爸的老家是福建泉州,尽管他年少时就参加革命离开家。我们安安静静猫在各自的小窝里,一副“与世无争”的样子。一边做着小区文明公民,时不时嘚瑟地自称“楷模”;一边隔个七八天地走动,“互通有无”。

说起“互通有无”,例子就多了。每逢我从外地回京,出差前早已“坚壁清野”的冰箱,

绝不会为“饿肚”发愁:只要上楼到小孙家转一圈,一周都不用买菜了。我爱吃的鸡蛋,还是“柴鸡蛋”,绝对管够。外带几瓶桔子汽水、可乐之类,都是本人“来者不拒”的。小孙“助人为乐”的广告语很另类:“帮我分担点!”“帮我消化点!”

去超市我常拉上小夏。有个伴儿不寂寞;东西买多了,还有帮手。如果不让她帮你提溜东西,她绝对“横眉怒目”,就好像你欠了她似的。其实最近这一年由于伤了腰,她开始“娇滴滴”的,最近就连吃饭,都是老公从老妈家做好了带回来。要知道,他先生以前可是典型的“甩手掌柜”,现在突然成了大厨。(联想到“时势造英雄”这句话。尽管用在这,有点“不伦不类”。)

而我,放心吧,黑龙江好友送来的乌苏里大鲤鱼,我们仨动手,大卸八块,分吧;山东滨州的大冬枣、江苏泰州的黄桥烧饼……统统“共享”。以至于河北好友王铁良快递来一大箱衡水湖烤鸭蛋时,还“特别”强调:“可与闺蜜们分吃!”(天哪,你们已经成为我朋友圈里的“著名闺蜜”了!可喜可贺。)

订了多年《北京晚报》的小孙,这几年没再订报,老东家北京日报社给我订的《北京晚报》,两家共看,以她为主。精神食粮还有:针对小夏同学因为腰伤的“哼哼唧唧”“精神萎靡”,俺是“唠唠叨叨”“苦口婆心”,直说得自己俨然成了“心理学家”。

写到这,必须提到俺的“长项”——摄影。每逢她们跟我一起遛弯,“现场教学”成了“必须的”。不知有多少人

羡慕这两个家伙!俺分文不取,还“哭着喊着”要教。

春天拍花,夏天拍云,秋天拍叶……取景、构图、用光;还有来来往的可可爱爱邻居们,咱们微笑着迎接,微笑着目送。练习抓拍得好机会啊。

可这两个家伙的耐性是极其有限的。那次拍玉兰花,看我端着手机,在树下瞄来瞄去找角度,磨蹭了半个钟头,她们不耐烦了,揣起各自的破手机,跑到一边凉快。等我一身大汗回来,正欲“看图说话”认真施教,小孙同学抢先发言:“我们不想‘青出于蓝而胜于蓝’,因为知道,永远没有可能性……”小夏同学在一旁嬉皮笑脸,添油加醋。

完了,你们这些不可救药的群众!

两年多的疫情空前烦人,大家胆战心惊,生怕“中招”。我们仨一起外出就餐的机会少了,但,“见缝插针”轮流请客,还是隔个把月就有的。生活总要继续。

前天轮到小孙请客。我们仨,还有小夏的老公出场。扫码后,小孙开始点餐:“炖老豆腐?”“乾隆白菜?”我们异口同声:“行!”“烧茄子?”“米粉肉?”我们异口同声:“好!”“炒虾仁?”还是油焖大虾?“炒虾仁!”我的嗓门提高了八度。虾仁,是我的最爱。只要不带壳不带刺,统统好。“乌鱼蛋汤?”“疙瘩汤?”“豆汁?”“酸奶?”“啤酒?”……“够了!够了!”我们异口同声,几乎用“喊”。

小孙镇静地看看我们,慢条斯理地说:“我还没点呢。只是念了念菜谱……”

笑!

悠游·十八湾

## 方桥寻访记

| 李晓宏文 |

太湖新城中的一条小河,东接尚贤湖巡塘古镇,流经木般高楼林立的金融街和因地铁而生的商圈八方汇,过了南北向的五湖大道,流向即将消失的方桥古村。

从地铁文化宫站4号口出来,站在雪方桥上朝西望,不过是江南农村寻常的一条小河边,北边绿树婆娑,南边民居错落,有人家在二楼平台上晾晒。绕道进村,满眼绿意。或许是久雨初晴的缘故,或又是地处新城中心,能见到三五成群的妇女闲坐在房前扎堆拉家常。寻到一条小巷,尽头一口井,租住者汲水濯洗,丝瓜架的黄花绿叶间挂着花花绿绿的衣服。

与尚有人气的河南岸不同,一河之隔的北岸,待拆的房子部分已掀掉屋顶,露出断垣残壁。临河一面白墙的水渍和青苔,杂草生墙头,藤蔓占庭院,眼前的破败与背后高楼的光鲜对比强烈。石砌房基、杉木门窗、青砖墙、红砖机瓦,连同河面的控污截流的水管,串起了不同时代的记忆。也有最后的日子中场圃话桑麻,也许是他们在老屋中度过的最后一个夏天。

方桥村名字由来的四方小石桥还在,街东碎石路中间的小河早已湮没。昔日熙熙攘攘的“街上”,西侧拆除后变成了格致中学的围墙,东侧街面主要经营装修铝材等,木制大门是计划经济时代供销社的标配,有迹可循的店招是粮油店。

难以想象,方桥老街在上世纪七八十年代还是无锡县雪浪公社的所在地!有百年消防站为证。旧时木瓦结构的江南民居,火灾是极大的安全威胁,就在到访

的前一天下午,电线老化引发了一场不大不小的火灾。

小巷幽深,粉墙黛瓦的江南民居随处可见。百年老宅,挑高阁楼、砖雕门楣、人高马大的封火墙很是醒目,原本的苏南民居,南面正门居然有五角星装饰,据说这里曾经用作公社卫生院,现在还有人租住。大门紧闭的老宅,纵然是市级文保单位的沈瑞洲故居,也在时光的流逝中一点点衰败。故居最早是“桐油大王”之父于1919年前后建造,30年代由其翻建,面阔五间,现存四进,门楼和照壁已经没了。幸运的是,一墙之隔的格致中学内,其创办的沈氏小学和锡南中学“品”字形建筑群经修缮后变身“湖上书院”,文脉书香以教育研究和交流的平台得以延续。

不远处锡南路旁,还有一处同时代的建筑,虽然被大片的高楼住宅包围,但青砖墙面的民国风可是原汁原味。这便是周仲卿、周锡庆旧宅,2014年征收前被无锡第七制药厂使用,更早的历史是抗日战争期间新四军太湖游击队开设的“时疫医院”。此处也在2016年第五批被列入无锡市文保单位。

方桥方桥,天圆地方。昔日沿锡南路通达方桥的8路公交车还从附近五湖大道经过,只是锡南路支离破碎,“方桥”站早已更名。热闹的终将成为历史,只有凝固的音符刻录在大地上。历史遗存建筑,蕴藏着城乡古老文脉和生活艺术的密码,更新和保护是必须和必要的,除了规划、资金、产权等因素之外,如何活化利用很是考验保护者的智慧啊!

情趣·健康桥

## 蕹油面

| 杨庆鸣文 |

吃面,每个地方各有特色,如兰州牛肉面、山西刀削面、武汉热干面、湖州虾爆鳝面、镇江锅盖面、苏州焖肉面、昆山奥灶面,不胜枚举,到常熟吃蕹油面,可谓另有特色。

所谓蕹油面,就是用雁来蕹作为面的浇头。蕹,是一种野生菌,雁来蕹,肉质鲜嫩,菌汤美味可口,是菌中上品,有“厨中之珍”“素中之王”之称。

常熟虞山山中的野生鲜蕹,非一般蘑菇可比,呈深褐色,也有的偏红。秋天采摘时,恰逢北雁南归,因此而得名。雁来蕹,含有大量于人体有益的物质,每100克中含蛋白质14.8克、脂肪24.3克。一般雁来蕹生长在松树下,大大小小的蕹菇簇拥着,犹如童话中的矮人,小菇往往害羞似

地藏在大菇身后,伞盖浑圆而有光泽,中间略有凹陷,四周向下内卷,反面是细密的褶皱,好似雨伞的伞骨,由一根根粗壮的菇柄支撑。

雁来蕹的鲜味与生俱来,营养价值极高。一碗蕹油面,浇上一勺蕹油,色、香、味皆俱,油中清透,面健而不软,雁来蕹略带嚼劲,那面汤回荡于舌尖,渗透到大脑,充彻肺腑。当我把面汤全部喝完,还有蕹香从味蕾中释放出来,因为它是素的,有一种绵绵长长的鲜味感。

由于雁来蕹生命很短,采摘期前后不过一周,所以显得珍贵。元朝就用雁来蕹作为宫廷春盘面的佐料。雁来蕹虽然娇嫩,但不怕蒸煮,久炼不糊。雁来蕹可制成酱油,熬

至汤汁起腻时,色如赤,玉滑如蕻,下面条时,用汤无需添加味精已足够鲜美。

南宋诗人杨万里的《蕹子》诗,对蕹子赞不绝口:“响如鹅掌味如蜜,滑似莼丝无点涩。伞不如笠钉胜笠,香留齿牙麝莫及。菘菹楮鸡避席揖,餐玉茹芝当却却。”历史上宋庆龄、宋美龄姐妹俩畅游常熟兴福寺时,吃了蕹油面,也是啧啧称赞。晚清大学士翁同龢吃了蕹油面后,同样赞赏有加。

几年前,常熟人在无锡建筑路的邱巷上,开了家常熟面馆,独家经营蕹油面,食客也就用不着赶到常熟去了。我去吃过两次,蕹油面一碗价格在35元,比一般荤汤面略贵,但这一碗吃下去,舒筋活血,打开了新的一天。



清涼圖

插画 戎锋