

世家·鹿顶山

刻名字的朱砂串珠

| 潘丹文 |

“美女好，这些小珠子小链子是怎么选啊？”

“老板好，我们这里是做姓名串珠挂件的，您可以在小柜子里选好刻有名字的珠子，配件另外选，有朱砂的，有各种宝石的，看你喜欢的，都选好了，我们把它们一起编好成一串，您可以做项链挂件，挂在包包和手机上……”

“那先弄一串吧，耳东的陈，春晓的晓，羽毛的羽……”

“好的好的老板，要不要再串个项链，这边有湖里的珍珠项链，很好看，招好运，带着还安神静心，特别适合家里老人父母……”

“先弄手串，先编两个，不，一共三个，首饰项链家里太多了，都不怎么戴的……”

夏日的锡城，天高云淡，是游山荡水的好时节。你和年轻的下属，一个90后的小伙子一起，被公司安排参加一个培训。上午听完课，下午决定偷个半日闲，见见同学故人，逛逛古街景点。你们来到南长街，发现即便是工作日，街上也有不少人，携家带口，在桥头水边晃悠悠。你和下属，两个男人，无牵无挂，走走停停。黄昏时分，来到一家商铺跟前。那一排商铺门前有连廊，廊顶挂着倒立的油纸伞，伞下有凳，便于人们歇脚。你们穿过悠悠老者，依偎的情侣，喂食宝宝的年轻父母，被一位招揽客人的小妹吸引。她立在一间饰品店的门口，头顶深色门匾，匾上四个红字：丹红朱砂，全部工楷。靠门的窗台下有意叠着几盆盛开的月季、绣球和一棵鸡爪槭，凑成微型景观小品。你们随波逐流，迈步进入。

店铺空间不大，估计都是统一固定尺寸，用隔板切出几间。窄窄的过道，三四人同时进出，还要彼此谦让。左右两边墙上，贴着各种特写的照片、画片和介绍：“朱砂与中医文化收藏文化”“六十甲子纳音表”等，各种宝石串料的巨幅写真，那些脆生生水润润的青、绿、粉、黑、白直往你眼睛里钻。收银处点着香薰，味道淡雅芬芳，在足足的冷气里，和轻音乐一起，围拢上来。半腰高的货柜里，垫着托盘和各式精致小盒，里面躺着各种摆件和手牌，类似茶宠手玩和粗大的念珠，都是深红朱砂所制，也有紫砂和宝石材质的。挂在墙体上半部的，则是各式串珠和挂件项链，一条条，一串串，四五条并排一起，一眼扫去，很容易让人联想到古代皇帝冠冕上的旒。在店铺最后面正对进门的那堵墙上，装饰着一整面的百家姓雕刻图案，一个个阳文汉字，争先恐后地凸起，像朝人瞪大的眼珠。这些个眼珠上涂抹着一层厚厚的金漆，明黄光亮闪闪的，映着整个店铺和来客也金光闪闪喜气洋洋。

你跟着店员指引，去柜子里挑选合适的小珠。珠子很小，也就小女儿小拇指指甲盖那么大，珠子表面，刻有单字，都是常见常用的字，赵钱孙李、周吴郑王，手伸进去，指尖微凉，像摸到凉水。挑好珠子和配件后，送到最里面墙角边的工作台，台上蹲着一尊佛，佛像下垫布、串绳、小木架、剪刀胶水，还有五颜六色各种材质的小彩珠和小配件，黑曜石、粉晶、紫水晶、红玛瑙、五彩猫眼……装在一只

只常见的单层玻璃杯里，用来制作其他饰品。店员小妹就拿着那些选定的珠子、细绳、配件，开始低头加工。

那些个店员，几个年轻的女孩子，目测二十岁左右的年纪。光洁的面孔和黑亮的眼睛四周，涂抹得有些过量，火上浇油般地迸发出一种张扬和大声的漂亮，像精品甜品店里那些好看又诱人的纸杯蛋糕，她们更像是游客。她们佩戴着丰富的首饰，她们的发顶、手腕、颈脖和胸口那小片白皙处，是另一处广告展台。其中一个上身露脐装，伏在工作台上，见有顾客进来，讲带吴越口音的普通话，糯糯的一句，欢迎光临。通风口送来凉风，吹动鬓角边的碎发和饰品上的流苏，有一种轻飘飘的感觉。她将选好的小珠按照名字顺序放好，然后拉直细细的串绳，将一头系在一个小木头架子上，绷紧，旋扭，依次串入顺好的珠子和小饰品，再将另外一头缠绕在右手的拇指食指间，开始快速地编结。兰花指在飞舞，穿入其他小饰件，剪掉多余线头，缠出好看纹路，最后拉直收紧。她是织女，在一架微型织机前织布纺纱。

另外两位店员小妹陪着老板娘一起，招呼着进出的游客。老板娘其实也就是三十出头的一位小姐姐。她讲解着这些珠圆玉润的相克相生、佩戴搭配。她托着一位少妇的手腕，建议戴在右手的手链换到左手，右手多杀生，戴左手更能保持其清静，手链上貔貅的头要朝着腕内。她推荐一位家长选定一款纯朱砂的书镇，不带任何杂质，那是过去皇帝点批状元用的文房用品。她大声地交代小妹，拿一条月老绳给手机壳上花里胡哨的女生串项链，链子要用粉晶或石榴石做搭配，因为它们都是恋人之石……

一起来的90后小伙靠近细看小妹编织手链。他撩拨起人家来，夸人家年纪小身材好，夸人家心灵手巧，问人家挣多挣少，小妹随口一个数，他一顿，惊讶怎么会这么少，一个月这么点钱，哪能过呢？你提醒他，少打听，别当真。小妹白他一眼，朝你笑笑，你那小弟好天真。老板娘过来查看算账，问你们待会要不要导游，这些小妹下班了可以带你们游玩。小伙子兴奋地邀请人家一起夜宵喝酒，好啊，没问题，小妹抬头甜腻微笑，老板请客都OK啦。

三条串珠温柔地躺在深红绒布上，星光闪烁。“中间也可以衬个小金豆，那样就可以做首饰戴了。”老板娘提醒。你将它们托在掌心，仔细端详。这几颗圆润的小珠子，它们被串在一起之前，在没有相遇相连时，和你和其他的珠子和这个世界，不过尔尔。因为刻有姓名，因为名字背后的人，因为人与人的关系，便带有某种命运的味道。那命运背后是不是也被一双不可捉摸的手在挑挑拣拣。这颗珠子和那颗珠子的组合，这段人生和那段经历的交集。眼前这三条小串珠，每一串珠子都是独一无二的存在，它们所代表的人，每一位对你都有独一无二的意义。你重新调整了顺序，一边扫码一边让老板娘把它们包装好。

这三条串珠，这辈子都不能丢了。这三个女人，你一个都不能得罪。你对老板娘笑着说道。

众生·人民路

炸虾饼中的邻里情

| 徐晨达文 |

周末傍晚，从市里返回家中，还未坐定，听到有人在轻叩家门，母亲快我一步忙起身开门，却见住在同一条街上的唐阿姨手提一个食品袋，笑眯眯地站在门外。她将袋子递给母亲，说道：“想到晨达喜欢吃炸虾饼，刚有人送了一些刚捕捞起的小青虾，特地给你送些过来。”母亲接过，一边道谢一边邀请她进屋，唐阿姨却只是在屋里稍微停留了一会就跟母亲道别了。

唐阿姨跟母亲是相识近三十年的故交好友，又是相隔不远的邻居，热心肠又喜欢小孩子。小时候每次跟父母一起去她家做客，临走了，她总会抓上一把瓜子糖果塞我衣兜里，甚至还有她女儿舍不得吃的“冰皮月饼”和“进口酒心巧克力”，从小到大，我没少吃她送的“好东西”。

送走唐阿姨，看着那一袋活剥鲜跳的小青虾，这种小青虾最适合用来做炸虾饼，炸酥以后可以连壳一起吃，味道非常鲜。母亲顿时来了兴致，她穿上围裙就准备下厨，并招呼我给她打下手。

母亲把袋中的约三两小青虾洗净沥干水后放在碗里，加入一小勺食盐和一小勺料酒拌匀，小青虾需要腌制个20分钟，趁这个间隙，母亲开始调面糊。

母亲取出塑料量杯，取了两杯约一斤中筋面粉倒入家中用来做馒头的大不锈钢盆里，又让我从冰箱里取来两个鸡蛋，将蛋黄蛋清拍入其中，然后加入食盐、胡椒粉和色拉油，用筷子拌匀。

母亲用筷子一边搅拌面粉，一边指挥我缓缓地把量杯内的水倒入拌匀了调味品和色拉油的面粉之中，加水的面粉在母亲均匀的搅拌之下，三两下就被混合成了比较浓稠的面糊。

母亲在继续搅拌的同时，还不忘向我传授制作炸虾饼的要点：面糊搅拌时感觉有点阻力，筷子插上去不会立即倒下，就说明面糊中水和面粉的比例差不多可以了；这个时候如果面糊里有点面疙瘩不要紧，不用再加水了，水加得太多，面就会太稀，面糊太稀做出来的饼就不酥脆了。

调好面糊，母亲拧开煤气灶开关，定在中火位置，在锅里倒入适量食用油，把用来充当炸饼模具的大汤勺放到油里一起加热。加热

后的汤勺，虾饼就很容易脱模，不会粘连在汤勺上。

加热了一会儿，等到锅中热油开始沸腾冒泡，母亲这才把大汤勺取出，在面糊盆里盛了满满一勺的面糊，然后让我用调羹舀取三四只小河虾，平铺在勺子里的面糊上，再由母亲用筷子轻压一下，以免炸制过程中掉落。

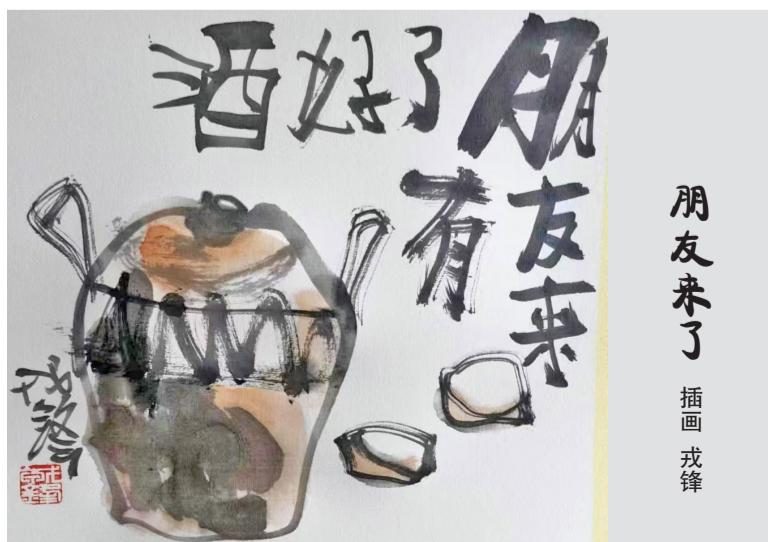
母亲娴熟地把盛满面糊和小青虾的汤勺，放入热好的油锅里炸。裹着面糊的小青虾没入油锅的刹那，发出“吱啦啦——”的响声，散发出直到肺腑的诱人香味，炸虾饼在热油中不需十秒就会定型，随之就会从大汤勺上自然脱模，第一块炸虾饼脱模之后，母亲和我就马上进行第二块炸虾饼的制作，如此类推，母亲一口气将八勺炸虾饼放入油锅中炸制；她不愧不忙，用一双长筷子将在油锅中浮沉的炸虾饼翻面，待炸至两面金黄后用筷子夹出锅沥干油。不到一刻钟，就已经把三两小青虾和一大盆面糊全部炸完。

我看着盘子中热乎乎刚出锅还泛着油光的炸虾饼，金黄色的面糊之中镶嵌着几条全须全尾的“小红虾”，高温油炸后的虾肉和面糊散发出的独有鲜香味扑面而来。

我顾不上刚出锅的炸虾饼会烫手，用指尖小心翼翼地捏起一块炸虾饼，吹了吹，用门牙轻轻咬了一口，虾饼的面糊外皮炸得酥脆酥脆的，里头的虾壳用无锡话来说则已被炸得“脆卜卜”，最里层的虾肉却还保留着温软鲜嫩的口感，两三口下去，满嘴油香。这就是从小到大，我最最期待的味道，我边吃边竖大拇指。

“别光顾着吃啊，你从小到大，唐阿姨一直关心爱护你，连你最爱吃的东西都记得，以后见面你记得要主动向她打招呼。我过几天做些烘肉饼给她送去，唐阿姨家女儿喜欢吃的，有来有往，双向付出，才是邻里相处之道！”母亲谆谆教导道。

远亲不如近邻，母亲用一盘炸虾饼令我更加清晰地领悟到这句话的含义。普普通通的一袋小青虾，简简单单的一道炸虾饼，却把邻里之间的心连接在了一起。关系融洽的邻里之间就像是一家人，这是居住在城市高楼大厦里的人们很难体会到的亲切和温馨。

朋友来了
插画 戎锋