

蕉窗漫笔

又见蜡梅

潘昌操

冬日清晨,开车路过花市,虽薄雾笼罩,却看得见早开的花店门口摆满了各种温室里培育出来的鲜花:有包装成一束一束的各种玫瑰、向日葵、百合、满天星等,有盆栽的蟹爪兰、长寿花、君子兰、风信子和郁金香等,大冬天还百花齐放,不禁让人心情愉悦。

可真正让我眼前一亮的却是那一把把被捆成束状,斜依花市路沿倒放于地上的蜡梅。因蜡梅停车,因蜡梅驻足,我挑了又挑,选了又选,我想选一把花大枝壮的,称心如意的红心蜡梅或素心蜡梅,而不是开紫色花心或深褐色花心的馨口蜡梅,更不愿选到花型较小花香较淡的狗牙蜡梅。我曾在南山生活过十来年,和花农们打过交道,对蜡梅的特性我略知一二。

卖花姑娘是一个“00后”,因为长相娇小,看上去还像个上高中的孩子,实则据她自己说已大学毕业,妥妥的一个“00后”创业者。

她见我左挑右选,没有中意的,准备离去,便开口又劝:“大哥,这些花摆了几十天,别人挑剩的,是有点过期了,不过花香会还有几天哦!”

我说:“你应该叫我叔吧?”

她腼腆地改了口说:“叔,我见你也是爱花之人,反正都快枯萎了,送你两把,你随便挑。”

小姑娘真会做生意!我岂会是随便占人便宜之人?我付了七折的钱,挑了两把蜡梅放在车上。

边开车,边闻着蜡梅的芳香,我又想起我那凌寒独自开,如蜡梅一样绝不向命运低头的母亲。

年少时,我的家乡有漫山遍野的栀子花,却鲜少看到蜡梅。我第一次看到蜡梅,是上高二时一个周末的黄昏,在放假回家的路上。我远远看到年过半百的母亲,在腊月的寒风冷雨里,背上是一堆猪草,手里还握着一根棍,赶着一群半大的鹅儿。我走近一看,母亲蓬松的头发上挂满雨珠,那棍有大拇指粗细,棍上有许多枝丫,枝丫上有许多花和花骨朵,密密麻麻像天上的繁星。

我问母亲这是什么花,这么香?母亲说,蜡梅呀!原来,母亲在岩下发现了一株蜡梅,用刀砍下一根枝条,用来赶鹅。这么芳香的花枝用来赶鹅?我暗暗嘲笑一字不识的母亲将花用处不当,但看着母亲冻红的手指紧握梅干,没有笑出口。蜡梅的花朵儿是鹅黄色的,母亲赶的鹅儿也是鹅黄色的,鹅黄的颜色装点着黄昏,也挺好看的。

接过母亲的背兜,我背着沉沉的猪草陪母亲走着。母亲见我盯着花看,就将花枝递给我,说喜欢就拿去赶鹅吧。

鹅走,母亲和我也跟着走,只是我用花枝在鼻边嗅了又嗅,那芬芳比栀子花更浓,更沁人心脾。

晚上,我将它枕在床边,花香陪我安然入眠,忘却了学习上的烦恼,拼搏过的疲惫,却牢记住了母亲的恩情。

母亲一共生了十个子女,用尽全力只养大了六人。母亲常年喂了一头牛,无数头猪,许许多多的鸡鸭鹅……这些家畜家禽都被母亲换钱当学费,供子女上学。母亲吃了许多常人不能吃的苦,把一个又一个子女送出“农门”。我从没见过母亲埋怨过命运,只看见母亲以坚韧的毅力,顽强去拼搏。她孝顺长辈,救助邻里,这种性格影响了她的子女,甚至她的孙辈。

等我结婚生子后,年逾花甲的母亲来给我照看儿子。正是南山上蜡梅绽放的时节,她顽皮的孙子在前面跑,母亲在后面追。气喘吁吁的母亲跑不过,随手折断一根蜡梅枝去挡孙子奔跑的身子,有时假装要扬手打下去,实则高高扬起,轻轻放下。母亲对儿女管教可谓严苛,我不知被她用这样的枝条打过多少次,她却从不打她的孙子,这便是隔代亲吧?

母亲八十多岁时,就搬到我城里的家住。我家阳台上养了一大盆蜡梅,那蜡梅有两米左右高,主干比两个拇指粗,母亲喜欢坐在蜡梅树下,等开花时节,边闻花香,边给鞋底绣花,绣的花图案就是蜡梅。母亲八十多岁,头发并未花白,皮肤白里透黄,好似并未经过几十年风吹霜打。她坐在阳台上,像一朵开放多日的蜡梅。这温馨的片段永远定格在我的脑海里,为此我写过一篇短篇小说《阳台之上》,还获了奖。

母亲去世时也是寒冬,蜡梅盛开的时节。我没有陪在母亲身边,只知道坚韧刚强的母亲在病房里没有呻吟过一声,她似乎早预知病已不可救,坚决闹着要出急救房、要出院,不给儿孙添负担。行善积德、体壮力强的母亲终究没熬过腊月三十,像一朵蜡梅花凋谢在黄昏,凋谢在春天来临的前夜。

此刻,我边开车,边闻着蜡梅的香,想起曾坐在副驾驶座和我娓娓而谈的母亲,不禁泪光闪闪。人生如花,有开必有谢,只要花开时认真去开,哪怕寒风刺骨,雨雪飘飞也无所畏惧。每一朵蜡梅花都有凋谢的时候,只要你认真记住它,它的芬芳却是永久的。

(作者单位:重庆市公安局南岸区分局)

心/香/一/瓣

与川菜结缘

冉焯

脑海浮沉间,灶台处,炉火正旺,锅铲翻飞,油花四溅。我这一生,与川菜结缘。在烟火缭绕中,人生的酸甜苦辣,一一呈现。

我的父亲曾是市属大型国企分管行政和后勤餐饮的负责人,小时候的我经常跟着他去参与市区饮食服务公司的培训交流工作。看着那些颠锅摆盘的大师傅们,在饭菜香味的诱惑下,上世纪八十年代末,我断断续续学起了厨艺,前后有十来年。

起初,我是在高中的假期去餐厅看看,试着模仿。慢慢被世伯(爸爸的同事)发现,说我这小家伙有灵气和悟性,真教起了我。只不过,我上大学后,专业选的是金融经贸和工商管理,学业繁重,也只有寒暑假能断断续续学。

八十年代末、九十年代初期,厨房师傅并没有因为你是领导或熟人的娃儿来学艺,就不让你吃苦,相反累坏脏活更多的给你干,美其名曰是:“锻炼人,好钢要打磨出来。”

学艺初期,我都是打杂。上手活路就是墩子配餐和炉子炒菜,下手活路就是先炒大锅菜给职工吃,给师兄弟内伙子吃,什么宰鸡杀鸭、剔骨理菜,包括烧火煮饭等等一系列体力活。师傅看你吃得这个苦耐得了这个劳,才会逐渐让你从下手活路过渡到上手活路。

我记得有一次,帮忙下货,150斤、180斤一袋的大米,得从货车上背回库房。炒大锅菜,我去油房抽菜油,一不小心摔倒了,一身干净的衣服全被油裹满了。回家后,妈妈反复洗了几次衣服,还有隐约的菜油味。

大学毕业后,遵从父母的意愿,我回到了父母的单位——国企。有缘的是,我还来到了国企宾馆餐饮部,做了一个副主任。

当了部门负责人后去学习厨艺,人家还是严格要求你,否则他的手艺和“独门绝技”是不得传授出来的。

机缘巧合下,我拜到了当时的重庆名厨、大师冉茂文名下,后来先后转拜了周泽、肖建生和张正雄三位师傅丁下。

其中,张正雄和肖建生两位恩师让我记忆深刻。张正雄师傅能文能武,不仅手把手教我做菜,还给我讲授川菜理论以及川菜的起源和典故。肖建生师傅最有耐心,我做一道名为“鱼香烘蛋”的菜,屡败屡战。他不但没有放弃我,还把我带回他家中单独开小灶,直到做成功为止。连师傅都惊讶,众多学生中,肖建生师傅对我另眼相看!

慢慢地,尊师重道的我摸到了川菜的门道:火候要稳,调料要准;麻辣鲜香,缺一不可。川菜一菜一格、百菜百味的博大精深让我乐此不疲。

厨房里,我也悟出了不少人生道理。做菜如做人,要讲究分寸,盐多一分则伤,少一分则寡,凡事都要拿捏得当,才能恰到好处。

考专业厨师时期,我有两件事情至今难忘:第一件是在我从四级厨师考三级厨师的实作考试的时候,需要做一道菜。复杂的工艺菜如翡翠锅贴,我都完美呈现,但那道经典的宫保鸡丁,却出现了瑕疵。要知道,考试前我练习做宫保鸡丁练了几十次,偏偏考时一紧张,忘了加辣椒面!考完后,我久久不能释怀,真想抽自己耳光!还好,最终通过了考试。第二件事是我率先在餐饮行业里搞起了家庭美食服务。什么是家庭美食服务?就是把专业厨房和专业服务员,带上专业的厨具,到每家每户去做菜,把宾馆餐厅专业的菜品和摆台技术惠及到市民家中。1993年的这个创举,不仅被《重庆晚报》报道,还让我升了职,去掉了“副”字。

今天我依然记得去培训过的酒店和餐厅:兼善餐厅、西南师范大学(今西南大学)学生第三食堂、扬子江假日酒店中餐厅、重庆市园林酒家、小滨楼、重庆宾馆。

而老师傅们、师爷们的谆谆教导,我依然铭记于心:技艺不仅在于手上的功夫,更在于内心的坚守,做菜不仅是填饱肚子,更是对五味人生的感悟。一道菜端上桌,食客品尝到的,远不只是味道,更是我们厨子的一片匠心。

而今,依然活跃在餐饮界的师兄弟们,很多已是特级烹调师(特级厨师),或在星级宾馆和中外合资饭店做行政总厨,或自己开饭店。我还记得他们的名字:郑展智、廖东、吴凡、刘瑜。

虽然我最终没成为一名专业的厨师,但这并没妨碍我对川菜烹调技术的热爱。学厨的经历让我能吃苦耐劳,同时知轻重火候,明白了“治大国,若烹小鲜”的道理,让我今天在经营企业的时候多了一份从容和淡定。

(作者单位:重庆强凯环保工程有限公司)

诗/绪/纷/飞

我的家乡下过三次大雪

(外一首)

谭岷江

洁白的雪,对于丘陵来说是吝啬的
半个世纪里,往东奔去的大河之南
我的家乡只下过三次大雪

童年的雪,在消失的石坝里
深深地,像白色的护膝
护住了父亲从乡场归来的双腿
万物初始,彼此都在爱中开启成长旅程

青年的雪,在坡口场的瓦片上
晨曦里仰望未来,俯视过去
年轻的我,总归是自卑和将被污染的人
唯有不停修行,鄙视卑鄙,仰望高尚

中年的雪,在父亲去世的那年冬天
它们拥抱着父亲的新坟
幻化成来年青青的草,又在人间变老变黄
一生犹如星光一现,唯有爱与思念亘新

向远道而来的雪致歉

雪是爱着我们的,它努力从天上来临
道路漫长,高低不平
多数时间里,我们总在谴责它半途而废
不寄给我们美景,只带给我们寒冷

星光照耀,气温骤降,我幻想着
重走了它的旅程。我必须向它致歉
在九霄的楼顶,雪花对如蚁般人类的爱
让恐高的我,治愈了战战兢兢

看啊,从珠峰到昆仑山,到方斗山和都亭山
漫长的旅途,雪花次第而下
它们气喘吁吁,依然奔赴人间,爱着我们
即使奔赴浅丘,会瞬间化成雨珠
依附在屋顶、枝头和大地

春天即将到来,有满树和漫地的白花开放
一切都情不自禁,我献出了卑微的词汇
赞美这些人间洞现的白,多么像雪们的深情转世
(作者系中国作家协会会员、重庆市石柱县作家协会主席)