

很多人常常会怀念故乡,故乡的土地、山河、风云,如果仔细想,其实是怀念年轻时的辰光。  
世事变迁,社会的发展给了我们脍炙人口的便利,学会与体验新的生活,即便烦恼也幸福。  
欢迎继续投送美文、随想,至“潮新闻”→潮客→话题→晚潮→参与话题。

## 橘黄的月亮

□杨新元

在我的记忆深处,有一片有关太湖的印记。

一个橘黄色的月亮,如脸盆大小,静静地悬挂在碧波万顷的太湖上空。那一年,我十八岁。

往事历历在目。那是我下乡插队的第二年,生产队里组织劳动力到太湖里去耖螺蛳。开始,队长没有让我去,因为这是一种全劳力干的重活。可是我一定要去,最后,队长还是同意了。耖螺蛳的小船两个人一组,我与永根——村里人都叫他“和尚”的小伙子一组。

第二天早晨天刚蒙蒙亮,我们生产队的六艘手摇小船,就向太湖进发了。沿途大概有七八十里水路,整整摇了一天,到达太湖时,已经是晚上八九点钟了。

此刻,八百里太湖在夜幕的笼罩下,波光粼粼,一望无际。岸边的芦苇在风中摇曳着,发出“沙沙”的声响。一轮明月,如一个晶莹的大圆盘,悬挂在太湖上,照得远近一片银白色。

太湖古称震泽,又名五湖、笠泽,是我国五大淡水湖之一。它横跨江浙两省,北临无锡,南濒湖州,西依宜兴,东近苏州。相传,远在四千多年前,夏禹奉舜帝之命在太湖治理水患,开凿了三条主要水道,东江、娄江、吴淞江,沟通了太湖与大海的渠道,将洪水疏导入海。司马迁在《史记》中记载:“禹治水于吴,通渠三江五湖。”

有关太湖的形成,还有一个美丽的传说。据说有一天,天上的王母娘娘要做寿了,玉皇大帝就叫四大金刚抬去了一份厚礼。王母娘娘看见后,十分高兴。原来,玉皇大帝送去的是一个大银盆,里面有72颗特大的翡翠,还有五色玉石雕凿的飞禽走兽,各路神仙看后都赞口不绝。

然而,王母娘娘设蟠桃会,却没请弼马温孙悟空,结果孙悟空发了脾气,大闹天宫。他见一样打一样,当他看见玉帝送的这只大银盆时,也不管三七二十一,一棒打了下去,于是,银盆便从天上落入人间,化作白花水的水,形成了三万六千顷的太湖。而72颗翡翠就化成72座大大小小的山峰,分布在太湖的周边……

我们耖螺蛳的地方是南太湖。南太湖的水很浅,人站在湖中央,水才没到肚脐处。“和尚”很照顾我,他让我先在船上睡一觉,自己却“扑通”一声跳进水中,拿起耖杆就干起来了。虽然我觉得有点累,可年轻好胜,加上是第一次来太湖耖螺蛳,很有新鲜感,也不甘示弱,跟着干起来。

美国作家梭罗在《瓦尔登湖》一文中曾经说过:“湖是风景中最美的、最有表情的姿容。它是大地的眼睛,望着它的人可以测出他自己天性的深浅。”此刻,我站在一望无际的太湖中,仿佛与大自然融为一体,不禁有点心旷神怡。

正是农村“双抢”结束,夏末秋初之际,太湖水浸到身上,凉飕飕的。耖到水深处,有时竟没到胸前。时光在紧张的劳动中不知不觉地过去。在月色朦胧中,浩瀚的太湖中,似乎只有我们这几条小船和我们这十几个人在忙碌着。船舱里的螺蛳也渐渐多起来。

忽然,我发现天空暗下来了。抬头一看,原先挂在头顶的明月已坠到湖天交接处。远望过去,橘黄色的,如一只脸盆大的橘子。

大概已是二更时分,湖上开始起风。我对“和尚”说:“你看怪不怪,月亮怎么变成橘黄色了,像不像一只大橘子?”“和尚”毕竟多次到太湖耖过螺蛳,有点经验。他说:“不好,月亮变黄可能要变天!”话音刚落,豆大的雨点就劈头盖脸打下来,风越吹越猛。“和尚”赶紧招呼我:“快上船!我们找芦苇墩避风雨!”

这时,我举目看四周,水天一色白茫茫,其他的小船和人都已不见了。刚才如明镜般的太湖水,此刻竟白浪翻滚。我从未碰到过这种情况,一时不禁有点慌神。

“和尚”把耖杆往船里一扔,说了一声:“快抓住船!”就猛力推船向远处的芦苇墩闯去。我紧紧抓住小船,顶着狂风暴雨,与“和尚”一起,奋力推船前行。

这时,太湖水已越来越深,好几次,迎面冲来的浪头,差一点把我们的小船掀翻。好不容易,我们才把小船推进了芦苇墩。

大概过了半个多时辰,风雨渐渐停了。

太湖又恢复了平静。东边的月亮又银盘一般,把皎洁的月光洒在波光粼粼的湖面上。

远处,那绵延起伏的山峦,更为太湖增添了静谧的气氛。

这一夜,我们就在芦苇墩里度过。早晨天刚亮,我们就扯着嗓子叫唤生产队一同来的人。结果,一条小船在风暴中翻了船,其中一人葬身太湖。

“广泽生明月,苍山夹乱流;云中君不见,竟夕自悲秋。”每逢夜晚,我抬头望见明月,会想起那个太湖之夜,想起那个橘黄色的月亮。尽管已经过去几十年了,还是那样清晰。

听说“和尚”后来到了外地当了上门女婿,不知他现在过得可好。

## 烤牛肉的熟度等级

□卢江良

最近,外地读书的琦琦在本地一家烧肉品牌店留言,赢得了一份“霸王餐”。这个周日的晚上,我和妻子还有母亲去那家店就餐。服务员端来一盘生牛肉,问我们:“请问烤几分熟?”母亲没吱声,我与妻子异口同声地说:“烤熟点就行。”

记得,十六七年前,我第一次吃烤牛肉,是一位高中同学请客。她父母中的一位是知青,她从小在这座城市生活,高中毕业后回到这里,创办了一家外贸公司。等我最近一次来这里打工,与她再次见面的时候,她的外贸公司已颇具规模。

那次,她请我在一家高档餐厅吃韩国料理。服务员问我们牛肉要烤到几分熟,我不知所以然。这时,同学向我解释了烤牛肉的熟度等级。我困惑地问:“吃个烤牛肉要这么多讲究?烤熟了不就行了?”后来,同学让服务员给我烤了全熟的。

后来,我又吃过几次烤牛肉,要么是别人请客的,要么是家人一起去吃的,但每次开烤前,服务员问几分熟的时候,我从来不回答熟度等级,只是说:“烤熟点就行。”因为在我看来,吃烤牛肉,只要不是生的,烤几分熟,又有什么关系呢?

去年冬天,某个传统节日,我们去岳父母处吃饭,妻弟下厨为我们做菜,有一道菜就是烤牛肉。据说,为了让我们品尝到口味独特的烤牛肉,他一大早跑了那几家牛肉店进行选料。但食用的时候,他还是不无遗憾地说,有些烤“老”了。

就在那次用餐期间,作为“资深吃货”的妻弟,向我详细讲解了对烤牛肉熟度等级的辨识以及不同等级所对应的口感差别。这让我第一次认识到,将烤牛肉区分出熟度等级来,并非店家招徕顾客的噱头,而是一种实实在在的对口感的追求。

不过,之后对于烤牛肉的熟度等级,我依然不怎么讲究,每当服务员询问熟度等级时,还是那句“烤熟点就行。”究其原因,一、我这种消费水平,还不到经常去吃的层次;二、即便偶尔去吃了一二次,也把不准哪种熟度适合自己口味。

由此,想起孩提时代,由于家里贫穷,几乎没吃过整个苹果,偶尔家里有个苹果,共切成五份(一家五口),每人一小份,但父亲那份,总让我们吃。那个时候,苹果在我们心目里,就是“好吃”的代名词,从不会去考虑其他。

这正如,这些年吃烤牛肉,只要能品尝到就是美味的享受,至于熟度的等级并不是我所追求的。现在,我能够正确地看待区分不同熟度等级所具备的意义,已足以说明自己对于吃烤牛肉的观念正在不断地改观,这应该算是一种不小的进步吧!

其实,纵观我国牛肉食用史:在秦朝会被杀头,在明清要被判刑,到了民国,才允许开吃。追根溯源,我国长期处于农耕社会,生产水平低下,牛作为农业主要动力的存在,备受重视。从牛肉的禁食到开禁,从侧面表明了我国科技水平的日益提高。

同样,烤牛肉对于我而言,从三十岁之前从未吃过,到吃而未知其熟度等级,到虽知其熟度等级但不了解其价值,再到了解其价值却尚未实施……这无疑是一个循序渐进的过程,也印证了我们从“饥饿”到“吃饱”再到“吃好”在不断演进。

如今,距离第一次吃烤牛肉,已过去了那么多年,尽管对烤牛肉熟度等级的需求,于我还是没有丝毫的改变。但我希望会有那么一天,我,不!我们去吃烤牛肉,服务员问牛肉需要烤几分熟时,我们都能娴熟地报出一个适合自己口味的等级来。

# 写点生活



陈骥

你写,我来发



看好文,写好文,来这里