

我是见过行走的花朵的。那时,我和小伙伴们不过十岁上下,每天都会一起玩游戏。一个周末的午后,我们又聚在一起玩“跳房子”。五岁的女孩梅子看着九岁的山子说:“看,山子哥腿上有一朵花儿。那朵花儿,还在跑……”我们细看去,都哈哈大笑起来。

那花儿是山子右腿膝盖上的一块补丁。他的裤子是青色的,补丁是浅黄色,六角星的形状。山子继续跳着“房子”,那浅黄色的补丁随着他的身体向前移动,像极了一朵行走着的小花儿。

我们那时的衣物是不丰足的,布料的质量也差。上装或裤子穿在身上,天天磨损,过不了两个月,就会出现小小的破洞。在物质匮乏的年代,破损的衣物是不会丢掉的,丢了就没有衣服穿了。还有些哥哥姐姐穿过几年后的旧衣物,再传给弟弟妹妹穿,这类衣物更容易破

损。这些破损的衣物怎么办?得加上补丁。

加补丁,是针线活儿。用缝纫机来完成要方便得多,但那时农村少有缝纫机。再说,面对不规则的破洞有时使用缝纫机操作也不一定能达到最好的效果。因此每个孩子的背后都站着一个贤能的母亲,她可以为孩

时,就又成为其他衣物的补丁面料。缝补更有技巧,“一针对一线”是基本操作,“临行密密缝”是将母爱融入了一针一线。那补丁,有时四四方方,有时圆圆满满,有时像片树叶,有时像根铁棒。那些细心的母亲,想让家中孩子走出去时能够漂漂亮亮,便在丝线的颜色选择和

年,旧三年,缝缝补补又三年”,是那个年代里对勤俭节约最美丽的诠释。那补丁,将母爱一针一线地缝补进孩子们的衣物里,让每一个孩子都快乐健康地成长着。那补丁,像一朵又一朵的小花儿,是一件又一件艺术之作。

进入上世纪90年代后,我们极少看到衣物上的补丁了。又过了几年,那些打着补丁的衣物基本销声匿迹。新时代的少男少女,为博取他人眼球,在一件件完好的衣物上安装了补丁。那些补丁,太假,也没有好的颜色和形状,让人觉得乏味。

而我,和我那个时代的伙伴们,自然是记得那些行走着的一朵又一朵的花儿的。那些行走的花儿,让我们濡染了艰苦朴素的品质,养成了勤俭节约的习惯。那些行走的花儿,已深深烙在了我们心间,四溢的花香已浸染到我们一路走来的生活中。

## 行走的花朵

陈振林

子缝上一个满意的补丁。

缝补丁,要依据所破洞口的形状与大小来选择面料大小,补丁的颜色也要和原有衣物相同或接近;如果想要故意形成一种反差之美,那是另外一回事了。补丁的面料,从完全不能穿了衣物上剪裁而得。等到这件衣物完全不能缝补不能穿上身

补丁的形状变化上下了功夫,补丁就像朵清秀的小花儿。一件衣物上有时会叠加一个又一个的补丁,那花儿就成了一束。孩子迈开双腿行走着,身上的补丁就像一朵朵行走的花儿。

“行走的花朵”的年代,虽然物质相对匮乏,但我却觉得快乐。那补丁,“新三

生意怎么样。如今,他们不告而别,我颇有些伤感,怅惘不已:“欲寄彩笺兼尺素,山长水阔知何处?”像失去了两位好朋友。典雅的宋词,似乎毫无诗意的包子铺,此时却融合在一起,在我的心头缠绕不去。

好多年前,我常找一个

## 永不告别

巫小书

鞋匠修鞋。新买的皮鞋,我会请他帮我把鞋跟部换上厚实的橡胶垫。鞋匠皮肤黑黑的,笑容非常质朴,手艺很好,话不多,总让我想起沈从文或汪曾祺笔下的那些手艺人。他曾告诉我,他得过癌症,具体没说是哪一种,只说

吾闻之,欣然而喜。窃以为家喻户晓风行一时之评戏女皇,述诸娴熟歌场掌故之杨扬石君之口,盖以琅琊隐士生花妙笔,洛阳纸贵可以预卜也”。读此序文,感觉《刘翠霞秘史》一书是由琅琊隐士与杨扬石二人合作完成的,但按照“琅琊隐士”在《作者自序》中有关“作者乘机探询一切……把很可惊、很可泣的情节汇集成书”的表述来看,琅琊隐士和杨扬石其实是同一人,“琅琊隐士”不过是杨扬石的化名而已。据笔者分析,之所以如此,不过是作者有意将“真名隐去,留琅琊隐士言”,以避免不必要的麻烦。在《刘翠霞秘史》一书中,刘翠霞曾对母亲沙氏说:“……人家亦有难处。这难处就是隐姓埋名,天天的捧我,日日的大肆宣传,倘若一旦露出真名实姓,恐怕要遭到其他人的嫉妒,与其一般注意我的抨击呢!”这句话或可作为杨扬石隐姓埋名的一种解释。当然,作者这样做,客观上也为后人留下悬念,现在看,未尝不是一件有意思的事。

不要紧,已经好了。我很替他高兴,看他的样子,精神不错,干活也很有劲儿。过了一段时间,再去找他,他不在。又过了一段时间再去,他还是不在。我问旁边替人缝补衣服的阿姨,她说鞋匠癌症复发,回老家去了。好多年过去,我再也没见过那位鞋匠,不知道他还在不在世上。如果还活着,在老家生活得怎么样?还是靠修鞋的手艺维生吗?现在修鞋的人越来越少了,他应该也老了,能维持得下去吗?如今交通这么便捷,联络这么方便,但有些人、有些事,却再也找不回来了。好在还有记忆,还有惦念,无论时代如何变化,这些最珍贵的东西,一直都在心里。

## 说说失眠

张建云

十几年来,我再没失眠过。可二十年前,我总是失眠。我失眠的表现,即大部分时间处于浅睡眠阶段,第二天情绪很不好。失眠的原因是什么呢?于我而言,就是睡前想得太多。

睡前的“想”,很像一粒种子,想什么就会在睡眠的过程中种下什么。它会在一夜之间生根、发芽、开花,并在早晨起床后结果。

二十年前,我的失眠很严重,且由此患上了抑郁症。现在想来,无非是一天到晚想钱权名利的结果;而且,我那时爱攀比,常用自己的缺点比别人的长处,一直在埋怨、责备、嫉妒和愤怒中过日子。如此一来,当一个人独自面对黑夜的时候,思绪无限放飞,绝大多数想的都是怎样满足自己的私欲。这是一颗很滑稽却很残酷也很悲哀的“睡眠种子”——一个人辗转反侧,想的都是钱财、女人和名望,睡眠怎么会好,次日清晨如何能精神呢?

与之相对,我们可以带着正念入眠。何谓正念?即如想到一个人时,心中呈现的情感是爱他、

感恩他。于是,我们就带着一颗感恩的心入睡。带着感恩入睡,肯定比带着嫉妒、愤怒、怨恨容易入睡,而且得到的结果自然不一样。梦就是心中那个念头作用出来的。

所以,我们入睡,需要控制心念。如何在人睡前,把那些钱权名利的念头扔出心外。恶念、歪念都是错误的、消极的,融进睡眠自然麻烦。

但是,正念走入睡眠也不是长久之计。从根儿上说,睡前最好的状态就是心无挂碍,不要邪念,也不要正念,应该是无念。正所谓“起心动念,不着一念”,通俗地说,就是要睡前无忧无虑,不喜不悲,心情平静。这样,才能自然入眠。如此,方可有好的睡眠,才能身体健康。一个人有了健康的身体,精神饱满,才可以谈修为、谈事业。

睡前的碎碎念,就让它消失在清风长夜、树木花草与无限的宇宙中吧。祝您今晚睡个好觉,人生自此安然。

投寄本报副刊稿件,恕不退稿,烦请作者自留底稿。稿件一个月内未见报

启事

或未接反馈,作者可另寻处理。感谢支持,欢迎投稿。投稿邮箱:jwbfkb@163.com

## 网络新词语

### 电子分离焦虑症

王锦辉

“电子分离焦虑症”是指人们在观影或追剧时与剧中主人公共情,导致和该影视作品产生了较强的情感联结,当电影结束或剧集完结后,人们因无法继续沉浸在影视作品中、被迫回归现实生活而产生的一种莫名的空虚感。想要摆脱电子分离焦虑症带来的空虚感,最好还是回到现实生活中,完成一些之前想做却还没做的事情。影视作品毕竟都是别人演绎的故事,而非自己的真实生活。

## 连载

### 评剧皇后刘翠霞

侯福志

#### 三十九、琅琊隐士

1934年,杨扬石在多次采访刘翠霞本人的基础上,撰写了《刘翠霞秘史》(即《评戏女皇刘翠霞秘史》)一书,由天津大通书局出版,而在版权页上却署名“琅琊隐士”。

刘翠霞之所以走红,除得益于十余年的不懈努力外,还与杨扬石这位新闻界“大咖”的支持是分不开的。杨扬石本是《中南报》游艺版的记者,人称“杨十爷”,在当时天津新闻界有“文圣”之誉。他对刘翠霞的演技十分欣赏,经常写文章推介她。

“无论经理是如何的限制,他亦要按日不停地刊登……”囿于杨扬石的影响,刘翠霞的知名度越来越高。在1933年《汉文京津日报》公选“评戏女皇”的时候,杨扬石极力为刘翠霞造势,为其在强手如林的评戏界争得桂冠奠定了基础。

刘翠霞为此十分感激杨扬石。之前,她并不认识这位大牌记者。一个偶然的机会,经周玉田的牵线,杨扬石结识了李华山以及山霞评戏社的司账赵德福,经指引“方与刘翠霞互相晤谈,但刘伶亦以时势所使然,别怀一种莫可言宣的积愫,然亦亟希望藉笔墨而发挥。”杨扬石是一位正直的文人,他曾对刘翠霞说过:“我捧的并非是你,捧的完全是艺术。”当然,杨扬石也是有私心的,作为一名报社记者,“自己得了材料,而又尽了人情,岂非是两全其美的事”。

另据《中南报》编辑、著名小说家李燃犀在《刘翠霞秘史》序文中披露,“日来,叙述者为杨扬石君。

## 二、食材直接跟火发生接触,这是最原始的烹饪方法(2)

• 炙:把食材放在火苗的顶端;烤:利用火焰的外焰后来,就出现了两个直接利用火焰来烹饪食物的办法,一个就叫炙。炙上面的“月”就是肉,底下是“火”,根据汉字造字法,炙就是把食材放在火苗的顶端,利用火苗上升的热气或热辐射把食物弄熟。而且食物炙出来的油脂滴到火上,又增加了火焰。

炙的办法我们到现在还经常用,比如烤羊肉串,其实应该叫炙羊肉串。炙的办法是从古至今流传下来的。

炙的好处在哪儿呢?我个人认为,一是能把动物的血水和油脂逼出来,另外稍微带点儿焦黑的东西能帮助到嗓子眼,顶到心上的寒痰或瘀血,吃这种焦苦的食物就能促进消化。

炙底下的火很讲究,比如在野外生存用的是干柴火,如果是湿柴火就会冒烟,效果也不好。还有用炭火的,就是我们说的煤炭,效果就更差。如果讲究的话,就

选用一些带香味的果木或其他木头来炙食材。

这里面还有讲究,比如烤兔子肉就用花生壳,用硬木烤出来的兔子肉又硬又柴,用花生壳烤出来的就很酥烂、很香。还有著名的北京烤鸭,就不是北京炙鸭,它是利用果木燃烧的火焰的外焰,因为它围了一圈。

我在新疆看到过烤馕的炉子,里面生着火或柴火,馕做好就贴在炉子的外壁上,利用火焰的外焰把馕烤熟。我们说坐在火堆边上烤火其实也是利用外焰。很多人说:“火烤胸前暖,风吹背后寒。”其实这是把体内的寒气逼出来了。

• 熏:增加食材很多特殊的风味

用火还有一个方法叫熏,这个方法当然不可能把食物弄熟,但会给食材增加很多特殊的风味。比如我们喝的正山小种就有松烟香,因为是用松烟熏的,所以带了一种特殊的味道。熏鸡、熏肉其实都是用没有完全燃烧的火发出来的烟熏的。

## 连载

### 美食课

徐文兵 著

江西科学技术出版社

在家里也可以做,锅上铺一层锡纸,锡纸上放糖和干茶叶,其实相当于炮。火通过锅又通过锡纸到了茶叶和糖上,就产生了烟,然后把食材放进去去盖,一方面它会上色,另一方面它会出现一种烟熏的香味。

我们去四川的时候,看到山上的农民家里都有火塘,火塘里的火基本上是常年不灭的。火塘上挂的几乎全是腊肉,其实腊肉就是熏肉,因为火塘的烟通过天井散出去,会经过这些肉。在古代没有冰箱保鲜的情况下,就会通过这种方法保存食材,不被细菌、病毒、微生物腐蚀。熏是一种保鲜的手段。