银杏故事

何永康

晨起，拉开书房的窗帘，感觉天比往日亮堂了许多，好像是出太阳了，免不了一阵欣喜。须知，今年川东北的初冬以阴雨天为主，几乎没见过日光，再这样下去，就真的要蜀犬吠日了。走几步到了客厅，却发现客厅外的天依然阴沉着，觉得奇怪，又回到书房窗前观察，原来所谓的日光，是窗外那棵高大的银杏树金黄透亮的叶子反射给我的。光之外，还有一团团暖意。

因其长期伫立于我家窗外，我便一直把这棵银杏当成私家之树。近日灌了一些香肠，挂在窗外吹风，背景正好是一大片银杏叶，黄叶与红肠组合得十分自然好看，这是树与窗合谋的杰作。拍张照片发朋友圈，都说是绝配。这就愈加强化了树与我的亲密感。树都是有生命的，但这棵树除了有生命还有感情，即与我共情。

十五年前，我所在的单位宿舍小区对一大块空地作绿化改造，种了花草，栽了几十棵银杏。银杏树苗虽然没有挂叶，但站在院子里也有了亭亭玉立的样子。我在小区转悠时，意外发现有一株弱小的银杏树苗被遗弃在草坪中。被遗弃是因为它实在太小，成活的希望不大，何况还先天发育不良，主干是扭曲的，像歪脖子树的童年。

我不忍这“歪瓜裂枣”被太阳晒干而枯死，就用铁锹在我家楼房背后靠近围墙的一小块空地上掘了一个坑，把它栽下去，简单培了一点土、浇了一点水。我对它的成活其实也不抱希望，就让它自生自灭吧。偶尔我会推开书房的窗户探出头去瞟它一眼，并不十分的在意。然而，正应了民间“无娘儿子天照顾”的说法，小树顽强地活了下来，还慢慢生出新的枝叶。头一年，没有挂几片叶子，也没见长高多少，仅仅是活着。第二年，叶子多了，个头高了，但叶子还来不及黄就掉光了，显然是光照和营养不够。第三年长得壮实了些，在初冬时节也能招摇着零零星星的黄叶了。

我放心了，以后多年不再刻意关注它。院子中间花园里的几十株银杏树生长繁茂，年年初冬都会步调一致地黄一大片天，黄一大片地，已经给了我足够的美感。但好景不长，因为单位住房紧张，这个花园不久便被“开发”了——建起了一栋职工宿舍楼。几十株银杏和其它花木只好“迁徙”到别的地方。为此我惆怅了好一阵子……

一个午后，我在书桌前枯坐，空茫地盯着天上云彩发呆。一阵小风吹过，隐约感觉到有一团黄色在窗外飘移，走近一看，原来是几簇金黄色的树梢在摆动。哦，那株被我忽略了的银杏已然长得很高了。我连忙下楼去屋后看它。它还是孤独地立在那里，但却有了顶天立地的气派，打量它我还得仰视。更让我意外的是，原本歪歪扭扭的树干居然挺得笔直，颇有些气宇轩昂。植物是有灵性的，见我到来，叶子便开始星星点点飘落，飘到我的头顶和双肩，我体味到了被抚摸的温暖。

我家屋后离围墙的间距不到两米，楼房与围墙分别挡住了来自东西两边的日光照射，影响着树的早期发育，因而它在围墙与楼房的挤压中长得很慢。又因为空间有限，它的树枝无法向四围延伸宽度，所以它只有一门心思地向上追求高度。这个在围墙与楼房的“夹缝”中长高的过程，恰恰有利于它对弯曲的枝干的自我矫正。长到超过围墙的时候，就算是熬出头了，于是就“黄杏出墙”——北边的枝叶一个劲地向围墙外报复性地疯长，让枝叶形成了“一边倒”，远远看去，树冠像一面黄色的旗帜。而南边稀疏一些的枝条，便径直地向我家延展过来。

眼下，银杏的枝叶已抵达我家书房窗口，我伸手摘下一片像鸭蹼一样的叶子，随意地夹入正在阅读的书中，这是银杏馈赠的书签。当初，我以怜悯之心“救”了它，多年后，它便给了我如此美好的回报。每每在书桌前打字的时候，看到它那一大片招摇的叶子，感觉就是一个个闪光的文字，正轻轻飘落在键盘上，让人不至于才情枯竭。即使在灰蒙蒙的天空下，它们也能组合出耀眼的章节，传达出冬日的暖意，让人精神为之明亮……

“四壁青山，满目清秀如画；一树擎天，圈圈点点文章”——猛然记起苏东坡这两句来，说的不正是窗外这棵银杏吗？

半桶油

徐 徐

堂侄在城里结婚，雇了辆大巴，把包括我父亲在内的老家长辈都接去喝喜酒，我也收到邀请，坐高铁过去和他们会合。父亲一行人上午11点半才到，我先到一步，在酒店门口等着。父亲第一个从大巴上下来，手里提着个塑料桶。看见我，他高兴地说：“这是芝麻油，自己种的芝麻榨的，你带回去吃。”

我低头一看，是半桶芝麻油。看着油乎乎的塑料桶，我不太想接：“我是坐高铁来的，带油不方便，你还是带回去吧。”“哪有什么不方便？拿着！”父亲不容分说，硬将桶塞到我手上，我只好收下。

父亲坐了三个小时的车才到，吃完午饭，还要坐同样久的车回去。他提着东西来，却空着手回。那半桶油，是他特意带给我的，可我却什么都没给他。早知道哪怕带几份报纸、杂志或是书给他，也能帮他打发回程的漫长时间——父亲是个爱阅读的人。

父亲心里惦记着我，我却没想着他。我忽然想起，他今年已经八十岁了。

鸡毛蒜皮

止于至善

那年大秋，生产队分口粮。交足公粮，每人分得200斤棒子，再加上些豆谷，便是一年的口粮。

知青里有个天津小伙，名叫侯喜。他身板弱，扛不住重活儿，秋收时，队长特意安排他守在村口，翻查回村人的柴筐，看有没有夹带地里的庄稼。知青点和队长家隔着一间老磨房，那天侯喜去磨棒子面，几只芦花鸡钻了进来。他大半年没沾过荤腥，看着那只肥鸡，眼睛都挪不开了。村里的鸡都是散养，说不清是谁家的。他心里两头拉扯：一边是爸妈教的“莫伸手”，一边又想，谁家不养十几只鸡，少一只谁能发现？最后，嘴馋压过了良心。

逮住鸡后，他既兴奋又惭愧，像小时候偷家里的糖，嘴里解馋，心里发慌。他不敢在磨房宰鸡，悄悄拎回知青点，回到屋里抱柴烧火，清水白煮。不一会儿，肉香顺着窗缝飘了出去。队长正在院里劈柴，鼻子一闻，斧头停在半空。他顺着香味走进知青点。知青们都出河工了，唯有侯喜在家。队长推门一看，锅里正翻滚着一只整鸡。

“鸡哪来的？”队长声音平平的。

侯喜硬着头皮扯谎：“赶集买的，一起吃吧。”

队长没有推辞：“今天有口福。俺去砸碗蒜泥，蘸着吃才香。”说罢，转身回家拿来散装白酒，顺手揪了几头蒜。散装白酒辣得呛人，清水煮鸡没有作料，可两人吃得比过年还香。队长走时，扫了一眼地上的鸡毛蒜皮，说：“把鸡毛清干净。”

第二天，队长的老婆大花婶炸了锅——最宝贝的芦花鸡没了。她从早骂到晚，房顶骂、门口骂、拍着大腿骂，半村的人都听得见。侯喜越听越慌，猛地想起，自己煮的那只芦花鸡，正是大花婶家的。他想去认错，脚却像灌了铅。他忽然懂了：队长从头到尾都认出来了，只是没有拆穿自己。

大花婶不依不饶地骂着，队长听不下去，慢悠悠地说：“别骂了，我知道是谁，是侯喜。”大花婶更气：“不早说？你还护着他？”队长叹了口气：“咱家还有七八只鸡，少一只不碍事。可要是当众把这事捅开，为一只鸡，毁一个孩子的脸面，值当吗？”大花婶一时语塞。队长又说：“人活着，谁还没个走窄的时候？做人得懂得装糊涂，给人留条路。”

次日清晨，侯喜蹲在门口清理残留的芦花鸡毛，满脸愧疚。看见队长路过，他小声喊了声“队长”。队长走了两步，忽然停下，头也没回，轻飘飘地说了句：“下回再炖芦花鸡，记着放作料。”

这一句玩笑，瞬间击碎了他所有的紧绷和难堪。他眼眶一下子红了，鼻子发酸，千言万语堵在嗓子眼。他低下头，把地上、砖缝里的鸡毛抠得干干净净，像要把那点不堪的私欲也一起扫净。

他彻底懂了：队长看穿了他年少的窘迫，包容了他一时的贪念，保住了他最后的脸面。一顿鸡肉、一瓶土酒、几头大蒜、一句玩笑，是最朴素、最宽厚的成全。

生产队的老会计说过：“人这辈子，除了生死，没有大事。老百姓的故事，就是这些鸡毛蒜皮的小事。”

星期文库

“牡蛎的文学传奇”系列之二

牡蛎的最美风味

何 华

我第一次知晓牡蛎，是在语文课本上——莫泊桑的《我的叔叔于勒》。我那时身处不靠海的乡镇，牡蛎对我来说，闻所未闻，便误以为两片硬壳的河蚌就是牡蛎。我去河里找“牡蛎”，学着于勒叔叔用石片撬开，浓烈的泥腥味令我呕吐不止。

都说牡蛎的味道是海水的味道。每片海域的牡蛎，都有自己独特的风味。它在那片海水中度过2～3年的时光，每天过滤数百升海水，吞食各种浮游生物、硅藻，直到每个细胞都充盈这片海域的味道。我想起那两名太太探长脖子，吸食牡蛎的场景，她们一定很享受。海明威在《流动的盛宴》里写道：“冰凉的白酒冲淡了牡蛎那微微的金属味道，只剩下海鲜味和多汁的嫩肉。我吸着牡蛎壳里冷凉的汁液，再借畅快的酒劲冲下胃里”。金属的味道，冷凉的汁液，童年的阴影堵在胸口，让我对生食心有畏惧。

北魏贾思勰《齐民要术》里有最早烹饪牡蛎记载：“炙蛎法：似炙蚶。汁出，去半壳，三肉共奠。如蚶，别奠酢随之。”北宋苏轼得到“海蛮献蚝”，剖壳取肉，也用过“炭火烤蚝”。现在“炭烤生蚝”最有流量，无论天南地北，无论都市古镇，满大街都飘着炭烤生蚝的香气。传统的牡蛎吃法，无非刘恂《岭表录异》里的“肉大者，腌为炙；小者，炒食”。苏公的“酒煮蚝”，有所创新，但也无出其右，和现在的“桑拿蚝”“高压锅生蚝”类似，主要突出牡蛎肉质吹弹可破，汁液像溶化的牛乳一般特性。别具一格的当属南宋清河郡王张俊宴请宋高宗的“牡蛎煠肚”，后被金庸在《射雕英雄传》里写成“牡蛎酿羊肚”，令洪七公念念不忘。马克·吐温在《国外漫游》也描述过多种牡蛎做法，“炸牡蛎、炖牡蛎、牡蛎浓汤、半壳生食蓝点蛎、北方带壳烤牡蛎。”

现在牡蛎菜品丰富多样，煎、炸、蒸、焗、煲、刺身，能单独成席。广东阳江有“程村全蚝宴”、广西钦州有“大蚝宴”、山东乳山有“牡蛎全席”。

受地域、季节局限，不能满足老饕随时随地享受生蚝，蛎干（蚝豉）和蚝油应运而生。蛎干就是简单去壳晒干，明代沿海地方志就有记载，清代名称多变为蚝豉。蚝油最早出现在清代的《香山县志》，写明“蚝油，煎蚝汁为油，味胜盐豉。”乾隆年间张问陶的《从温篁坡前辈索香山蚝油》，诗句“粤客制蚝油，油油凝墨露”证明，香山蚝油是岭南知名特产，民间早已熬制售卖。后来广东创立“李锦记”蚝油庄，将蚝油推向更广阔的市场。

现在我们时刻能品尝牡蛎的最美风味，真是幸运。