

忆往昔

这是几年前的事了。公干,要去美国考察一下新闻发布情况。令我们想不到的是接待单位提供的安排内容中,有一项是拜会德克萨斯州的哈里斯县警察局。是不是搞错了?看了这个安排,脑子里首先跳出的是疑问,然后是肯定。然而回复也很清楚,确实是警局,而且已经做了沟通,人家表示欢迎。有点骑虎难下了,又有点好奇和“急不可待”。我们以为正常的拜会一定会在警局办公大楼里的某个会议室或办公室,没想到,他们竟把活动安排在所辖的一处关押所。这是一栋不高却显得敦实的建筑,进了大门是一处大堂,迎面有多个窗口,像是我们的政务大厅。后来得知真是办理业务的地方。出面迎接我们的是一位大块头的警察,经介绍是该关押所的负责人。他很热情,跟我们一一握手一再表示欢迎,但握过之后很抱歉地说他还有其他任务,就离开了。接下来是登记我们的护照。本来说需要安检,但很快又告知取消了。我猜想大概美国警察也看出我们都是公务人员,信得过。进了安检门向里走去,是另一处大厅。迎面有一幅巨大的幕布,把大厅一隔为二。一边是类似快餐店,橱柜里放着各种餐点,散发着诱人的香味,几个警察在用餐。翻译告诉我们,这实际就是一个小卖部,是警察们休息喝咖啡吃点心的地方,肯定不对外营业。幕布的另一边摆放着桌椅、讲台,以及投影仪,一看就是为我们的到来准备的。美国人很讲实际也挺会过日子,一厅两用,互不干扰。具体接待我们的是一位警长和两位新闻发言人。翻译解释说,他们的局长到外面开会去了,如

万花筒

心中有一朵莲花

◎张延军

花园内有个莲花池,每到夏天,荷叶如伞盖池,荷花亭亭玉立,出淤泥而不染,濯清涟而不妖,颇有品格。莲池的管理员,每两三年就要清理一次池底的淤泥,把池子清洗干净,换一次池水。从中,我发现了一个奇怪的现象:刚清理淤泥,换上清水的头一年,荷叶长得小小的、薄薄的,荷花开得也不大、不艳。等雨水将泥土冲进池子,沉入池底,在池中发酵沤上一年半载,第二年,荷叶才铺展开来,荷花方蓄硕花丰,焕发出精气神儿。我问管理员这是为何?管理员告诉我,荷花适宜在肥沃的淤泥中生长,淤泥越厚,发酵时间越长,荷花长得越旺盛。刚清理池子,池底没有淤泥,荷花当然就长得不好了。管理员还说,荷花是须根、无定根,地下走茎,到处寻找肥沃的淤泥,满足其生长营养的需要。我有些费解,秃鹭吃腐肉,因而性情凶狠;孔雀食莲子而性情温顺、气质高雅。想不到这被人视为圣果的莲子,是荷花根须吸收了淤泥的营养,而长出来的。由此我想到人的磨炼与成长,也与荷花吸淤泥开放结果的道理是一样的。记得1980年,我当兵学开坦克时,我们一位姓金的教练,是从上海入伍的城市兵。他负责的那辆坦克是辆旧坦克,三日两头就会出故障。因为训练紧张,坦克短缺,教练坦克出了故障,要求小修不过夜。这可苦了金教练,他白天保障我们实车驾驶练习,在坦克上颠簸了一天,浑身的骨头都散了架,可发现坦克螺丝松动了,油泵漏油了,齿

品味轩

下午茶

◎徐鸿菲

送孩子去兴趣班后去了趟超市,刚到门口遇见了十多年前的同事,她喊我还没认出来,待她下口罩凑近我面前喊:“鸿菲认不出我来了?我是安婷啊!”此时我仔细地又打量了一下眼前这个衣着时髦的气质女性说:“你是安婷,你怎么这么胖了?”话刚出口我感觉有点不大合适,急忙改口道:“你比以前胖多了,但是还是那么的漂亮,那么的有气质,刚才打眼一看还真没认出来。”安婷满脸笑容的拉着我的手说:“疫情期间病倒了,还做了个小手术,可能吃的药里面有激素的原因,比以前胖了好多,现在病好了,药也停了,上周开始每天都去健身,不久的将来我还是能恢复的。”我急忙后退了一步又仔细打量一遍说:“其实也不算胖,这样的身材再配上你这张迷人的脸还是一个大美女。”“好了,别在这里恭维我了,你下午没事吧?咱俩找个地方好好聊聊,那么些年没见了,真的想你呢。”“好吧,我刚送孩子去学校了,五点钟别耽误了接孩子就行。”我顺势地回应着。“那咱找个地方喝茶去,医生说喝茶对我这个病有好处呢。”我俩就这样边走边聊地来到了南京路八大湖旁的一个茶室,茶室面积不大,看上去很优雅,古香古色的氛围给人一种厚重温馨的感觉,我对茶不是很懂,虽然也经常喝茶可对茶叶的品种和价格还是分不清,一切我也就随她。茶香扑鼻,让我顿时放松心情。我们择了一款价格适中的茶叶,把茶壶冲泡了一遍,等待几分钟,直到茶汤的芳香弥漫开来。盏子端上桌,我们同时举起

走进美国警局

◎王湊



果在家一定会出面。这是一位民选的警察局长,很注重礼节,对中国特别友好。翻译又进一步解释说,美国的警察局长一般由政府任命,民选的很少见。所以这位局长的名气很大,做事相当有魄力,业绩很突出,连总统都知道他的大名。可惜我们没有机会见上一面,了解更多的情况,或多或少

有点遗憾。警长是个子不算太高的中年人,脸部表情很严肃,几乎没见他笑过。但冷峻中透出一股精干,让人感觉到警察的威严。他全副武装,除了警帽放在旁边的桌子上,手枪、弹夹、警棍、手铐、电棍围着腰身整整一圈,严阵以待。后来才知道,这所关押

文话西游

西游中的善与恶

◎文小姐

《西游记》里菩萨不少,帮助唐僧师徒降妖除魔的菩萨也有多位,但有一位不同,就是圣贤毗蓝婆。唐僧师徒好不容易离开了盘丝洞,摆脱了七个蜘蛛精,不成想,到了黄花观时,观中道士乃蜈蚣精修炼成人,与盘丝洞的七个蜘蛛精属同类,并且道士又与七个蜘蛛精同堂学艺,真是冤家路窄,当观中道士听了七个师妹的哭诉后,决意毒死四位和尚,为师妹报仇。情因旧恨生灾毒,唐僧师徒倒了霉了。唐僧、八戒、沙和尚被毒倒后,悟空经黎山老姆指点,前去千里之外的紫云山千花洞寻毗蓝婆降怪。菩萨毗蓝婆降怪的法宝不是什么神奇的宝物,就是一根绣花针,这根宝贝,非钢,非铁,非金,乃毗蓝婆小儿子在日眼里炼成的,似眉毛粗细,有五六分长短。只见毗蓝婆将绣花针拈在手中,望空抛去,一会儿,只听得一声响,一道金光,妖怪就被降除了。那道士瞎子似的,

忆往昔

几十年时光转瞬而过,记忆遗漏了许多东西,可是小时候家里爸爸做的凉面,我始终未能忘却。炎热的夏天,清爽可口的凉面,我和姐姐去压面去压面条,我奋力摇着沉重的大铁轮,记忆犹新。青岛最热的时候是立秋后,清凉了一个夏天的大海开始释放储存的热量。记得小时候家里穷,没有降温的电扇,更不知道世间还有空调,“秋老虎”吼叫发威,气势汹汹扑来时,你无处躲,无处藏。那时,我和姐姐最大的期盼,就是吃一碗凉面。

夏天里做凉面是爸爸的专利。爸爸一生对吃的要求不高,可在吃凉面的问题上却一直坚持有点“奢侈”和严格的原则,做凉面的面条一定得用机器压的那一种,软硬适中,面条宽窄合适。爸爸说自家手擀的面条汤不清爽,那面吃起来也没筋道。

在离家不太远的一条小巷里,有一家压面店,虽然连个招牌也没有,可里面收拾得清清爽爽,来压面的也多是住在附近的街坊邻居。这里到了夏天生意特别好,平日里节俭的百姓人家难得懒散奢侈一回,天热的那几天里,大人也不愿在家烟熏火燎地蒸干粮了,于是就打发孩子们去压几斤面条。

压面店的掌柜是一个穿着老式蓝士林布褂子的瘦女人,她的一个比我大几岁的儿子,一声不响站在旁边给她帮忙。现在想想,那个压面条的店铺十分狭窄简陋,因为地势低潮湿的缘故,屋子里铺着红砖,进门后总是感到潮潮的、凉凉的。屋子中心的位置摆着一台笨重的手动铸铁压面机,最突出的部分是两个硕大的黑铁轮子。

我对一年难得走进几次的压面条店总是怀着浓浓的兴趣,掌柜的瘦女人负责过秤发牌和最后“收获”面条摆放。那男孩的活却有点技术含量,他把每一份称好的面放到一个大大的黑色陶盆里加水调匀,那面里的水不能加多亦不能加少,当面调到干湿恰好的时候,他就踩着凳子倒进机器的面槽里,剩下的事情就全靠来压面的人

所里有8000多名罪犯和嫌疑人,不全副武装,一旦出现个纰漏,后果不堪设想。

从头至尾,警长始终笔直地坐在一边,听两位发言人与我们对话,偶尔也插话回答一些发言人说不太清楚的问题,除此,一直是沉默寡言的样子。

两位发言人不穿警服,但衣服上方别着一只小小的警徽,以区别常人。按我们的眼光看,两位都很“帅气”,虽然男的看去年龄有些偏大,但言谈举止很有风度。一身深色西服,更显得庄重、潇洒。女的高高的个子,淡黑色的面孔,穿一件类似唐装的红上衣,据说是为接待我们特意换上的。两人一唱一和,回答我们的提问,显得自然又自信,完全不像在警局里,倒像是在开记者招待会。问答间我们获知,这两位一个来自当地电视台,一位来自当地报社,都是“新闻口”里的专业人士。民选局长上任后首次在警局设立新闻发言人职位,这在以前从未有过,属于“开拓创新”。虽然是文职人员,但所涉猎的都是警局的“秘密”工作。

一个多小时的对话很快就结束了,分手前警长拿出一些警徽送我们作纪念,许多人当场戴上,并跟警长和发言人合影,也算当了一回“警察”。

从关押所走出时,突然发现两名穿着囚服的人顺着墙根走来,没戴任何刑具,旁边是一位年龄较大的警察伴随。“囚犯”见到我们面露有些尴尬的笑,这让我们大吃一惊,不知如何是好。押解的警察见状朝我们微笑,似乎在告诉我们,别担心,没事。

囚犯跑了怎么办?翻译来过多次,见多识广。解释道:不会的,哈里斯县有4000名警察,不是吃素的。

不能走动了。悟空奇怪,便问:“炼成这绣花针的令郎是谁?”毗蓝婆道:“小儿乃昴日星官。”行者惊骇不已。

悟空为何惊骇,原来这昴日星官是只公鸡,毗蓝婆既是其母,那就必定是只母鸡了。

与其他降妖不同的是,其他降妖多是天上的神仙或者妖怪的主公来降,妖怪乖乖就范。但这次却是一只母鸡就把妖怪除了,也不由得悟空不惊骇。按自然法则,鸡吃蜈蚣,一物降一物。但若按善恶之分的话,鸡和蜈蚣同为动物,母鸡行善,修成正果,位居仙佛;蜈蚣为恶,幻化成妖,丧尽性命。本属同类,结局迥异!

书中,观音菩萨说:“妖精菩萨,总是一念。”可见好人与恶人之间,并没有截然的界限,做善事、行好事就是菩萨,做恶事、干坏事就是妖魔。小说传递的这个意蕴,确是值得我们每个人思考的。

凉面

◎陈力

自己操作了。摇动那个大铁轮子可不是件容易的事,但也是我盼望已久的一件事情,姐姐说她自己摇,可压一次面条要反反复复三遍,姐姐坚持一会儿就没了劲了,于是就轮到我了。我兴冲冲地站在压面机的一侧,憋足了劲使劲地摇,老机器“吱吱嘎嘎”地叫着,一圈,又一圈,槽口里半干半湿的面饼越来越薄,最后一遍是快速地切面条。眼看着由于自己不停顿地转动轮子,面团慢慢成了形,变成了面饼,变薄的面饼又被压成了整齐丝丝缕缕,店掌柜大婶在流淌的细面条瀑布前,有规律地撕断收割,一束束散发着麦香的细面条,被码进了原先盛面粉的盆里,我和姐姐兴冲冲地把面条端回了家。压面条,使我体验到了劳动和创造的成就感。

家里,爸爸把吃凉面的配料早就准备好了,待我和姐姐一进门,爸爸接着就忙活开了。配料中最贵重的是一小碗炒好的瘦肉丝,或者是一小碟切得细细的鸡蛋皮,其余的是一些平常的蔬菜,有香菜段、生黄瓜丝、芝麻酱、蒜泥,还有切成碎末的香椿芽咸菜。现在想来,凉面的味道全靠调配的卤子,所谓复杂的工序,是看浇汁的花样。

出锅的面条用凉开水过一遍,加上配料,哈,色香味俱全的凉面,大功告成!

近些年,随着生活条件的改善,百姓人家对夏日凉面也有了创新和更高的要求,报刊曾经介绍过岛城凉面的配方,我看到里面的配料越来越高级和复杂,有的还加了好几种海鲜,我曾经仿照着做了一次,可是没有童年那股鲜美浓郁的味道。

是的,年年岁岁人相似,岁岁年年面不同,最主要的,是时间的力量,我们已经没有了当年容易满足的心境。

立秋后的一天,妻子和女儿在家商量,晚饭是否吃凉面,询问我凉面的具体做法,我就将程序详细地说了一遍,包括去压面条、配肉丝和蔬菜,女儿闻后大惊:“吃碗凉面还这么复杂啊,买份凉皮算了,那多省事!”