

真心不过期

□杨力

在街边的水果摊上，我又看见了老陈。他蹲在一大筐橙子中间，正忙着帮客人分拣水果。我停下来买上两斤橙子，他称好递给我时，笑着说：“你以前总爱挑最大最圆的，现在随我拿了。”

我也笑了笑，这大概是年龄大了以后最微妙的改变，不再执着于挑选完美的那个水果，因为我们早已明白，人生里的大部分东西，都是随缘落进袋中的。

老陈和我相识快20年了，那时我们都刚来这座城市，一起住在城中村的铁皮顶出租屋里，他做水果小贩，我跑新闻。夏天暴雨夜，我写完稿子正赶上屋顶漏水，水滴答滴答落在稿纸上，我拿着盆子手忙脚乱地接。老陈拎着一瓶二锅头来敲门，说：“别接了，反正接不完。来喝酒。”那天

晚上我们坐在漏雨的铁皮屋里，头顶水珠四溅，像某种荒唐的室内喷泉。他讲老家一片连一片的橘子树，我讲永远也写不完的报道。凌晨三点多，雨停了，月亮钻出云层，老陈用脚踩了踩水洼，说：“你看，最糟糕的晚上过去后，月亮会特别亮。”

后来我们都搬离了城中村。我换了单位，升了职，结了婚；他在另一个街区盘下小摊，娶了个卖花的女人。我们依然常常碰见，在清晨的地铁口，在黄昏的水果摊前，但不知从何时开始，我们心照不宣地从“专程见面”变成了“顺路碰见”，从“约个饭”变成了“改天再说”。

人们总说成年人没有“绝交”这回事，只有“渐渐走远”。这话不错，但“渐渐”这个词实在太漫长，漫长到你以为一切如

常，却在某个日子猛然发现，你们已经很久没有在彼此的故事里出场了。

去年冬天最冷的那天，我一早出门，整条街只有老陈的摊子亮着灯。他裹着军大衣坐在小凳上，手冻僵了也忙个不停，见我来了，也不说话，顺手递过来一个热乎乎的烤红薯。我接过来，两个人在零下几度的风里站着，谁也不开口。临了我转身走，他说了句：“天冷，当心。”走出十来步回头看，他还坐在那里，在小摊的光晕里变成一个安静的剪影。那一刻我忽然想，这也许就是成年人的友谊吧，不必把“我记得你”挂在嘴边，但风里吹来的同一个方向，彼此都知道。

今天的橙子很甜。我走出很远回头看，老陈正在帮一个客人挑橙子。他侧着

头，露出后脑勺新添的一小片白发。我低头看看手里的橙子，鼓鼓囊囊的，像装着一袋沉甸甸的光。

有些路口告别了，就真的各自赶路去了。但我想，我们并不是走散了，只是在各自不同的晨昏里，继续带着彼此教会的东西走下去。老陈教我的那些事，在漏雨的夜晚，在凌晨的冷风里，在年复一年摊开又收拢的水果筐边，早已长成了我骨血里的某种韧劲。

真正的告别从来不需要仪式。只是某天你忽然发现，所有的陪伴都有自然终结的时刻，而在这之前，每一寸真心相待的日子都完整地属于你，像橙子皮上的每一点坑洼，都参与过整个果实的甜。真心，从来不过期。

小说《村里的小先生》——

立冬，冬未到

□刘泽安

(上接2026年10月9日4版)

11月，离春节还有一段时间，立冬了，但板栗村的冬天却没有实质性地到来，因为天气还不算冷。

小先生心里的冬天是什么样？板栗村的立冬又是怎么样的？小先生的文字暖和着呢。

在板栗村，立冬似乎从未受到过重视。不是孩子们忽视它，而是立冬以后，孩子们没有感觉到冬的味道，天气完全还是秋天的延续，怎么会就立冬了呢？冬天的印象就是冷啊，但还根本感觉不到冷，扛得住的人还穿着一件长袖衣服，单袜单鞋单衣都还能挡得住凉意。

冬字的下面两点本来就是将水凝为冰的意思，可这时候根本不冷，当然也就不算什么冬天，人们怎么会重视呢？

可不管孩子们承不承认，立冬就表明秋天渐行渐远。天气一天一天发生了变化，那些只穿一件长袖衣服和单袜单鞋的孩子们也不得不逐渐改变生活习惯，渐渐换上棉质的衣服和裤子。

吹过来的风已经变得愈来愈冷了，连飘逸的小雨也有一股寒意，地上的落叶也逐渐融入泥土，看不出它们的样子了。

一幅冷寂、空旷的大地的画面铺展开来。

原来还是生机勃勃的大地收敛了许多，绿色、黄色的土地一片片空寂了。但这时候的大地显得更加辽阔而高远，仿佛没有什么东西遮挡，天空之下什么都可以看得到，鸟儿掠过的影子也像一条线画过天空，有时停下一阵子，在那天空中凝固的五线谱上，弹奏着冬天的乐曲。

立冬了，板栗村要包饺子祭土地爷了。

虽然土地庙矮矮的，可土地爷的威信相当高，所以孩子们把土地庙看作神圣的地方。这里有一个传说：土地爷本来是想把庙修得高一点，最好是高高地伸向天空。他把这个想法告诉皇帝时，皇帝都没想，直接告诉他，你射一支箭，能射多高就建多高。土地爷想那多好啊，便拿出最好的箭，把吃奶的劲使出来试图射得更高。他没有想到的是，箭在弦上还没射出去，弓就断了，当然也就没有多高，所以土地庙也就只能矮矮的。

大人、小孩一起围坐在灶台，把软软的、白色的面粉与水混在一起揉搓，待水和面粉揉到一定的程度，既不散村里的小先生乱，也不硬，便用油腻的光滑的木棍把它们往四周压，渐渐地把面粉团擀得愈来愈薄，形成了一张薄薄的面皮，再把它们分成一张一张的饺子皮。

馅也有讲究，肉不一定要多，但一定要细碎，和上一些菜叶子，量要适中，多了会撑破饺子皮，少了又让人觉得主人家太小气。

煮好了捞起来的时候，饺子不会爆皮，馅不会露出来，这样的饺子就端出去放在土地庙。至少装满满的一碗，虔诚地搁置在土地爷的面前，从冒着热气到变得冷冰时，那满满的一碗饺子还是满满的一碗饺子，可人们的心中有了一种满足感和幸福感：土地爷也敬了，来年一定会风调雨顺。

冬天来了，天空和土地成为一对朋友，天空更加辽阔，土地更加肥沃。

人们心里明白，四季的更替让大地更加美丽。

板栗村的葱，那叫一个鲜嫩爽口。小先生的窗台上偶尔也出现一小束、几根或十来根的，主要是小葱。拌豆腐的机会真的不多，因为豆腐不好拿到学校，需要的作料又较多，拿来的小葱也只是小先生做其他菜的一种作料，日常饭菜中经常使用。

小先生拿到学生送的小葱，便到班上去卖弄关于葱的知识了。

葱在中国有三千多年的培育史，它也是一味草药——这当然也不奇怪，药食同源吧。更令人惊奇的是，药王孙思邈还想到了它的另一种妙用。

药王孙思邈提倡医德，强调医生要时刻为病人着想。有一天，他遇见了一个奇怪的病人，肚皮胀得难受，像一面鼓一样，双手捂着肚子又尿不出来。药王看见病人十分痛苦，心里想：尿不出来的话，大概是病人身体有问题，肚皮鼓那么大，吃药恐怕来不及了，药王孙思邈决定采取疏通的方法试试。可是，窄窄的尿道是肉长的啊，管子太硬肯定不行，到哪儿去找又细又长又软、能插进尿道的管子呢？正为难的时候，药王瞧见邻家的小孩子拿着一根葱管吹着玩，他灵光一闪，心里有了办法。他到地里找来一根细细的葱管，切下尖头，小心翼翼地插入病人的尿道，并像邻家小孩一样，鼓足两腮，用劲一吹，果然，病人的尿从葱管里缓缓流了出来，鼓鼓的肚皮慢慢地瘪下去了。孙思邈是唐朝人，他巧用葱管导尿的法子，是导尿术的雏形。

小葱，也让板栗村的季节有了些诗意。

(未完待续)

遇见

□张绍琴

为方便读高三的儿子走读，我搬回三年前住过的小区居住。小区的环形步道平整宽阔，两边的绿植高低错落有致，葱郁可人，常有不知名的鸟儿在枝间翻飞，在地上跳跃，发出清脆的鸣唱。

步道上散步的人较多，跑步的人则大多喜欢去附近的沙溪河公园。以前，晚饭后我喜欢在小区散步消食，走两圈，完成日行万步。现在，我将散步变成慢跑，运动场还是小区的环形步道。

步道上，总会有不同的遇见，大多擦肩而过，印象不深。也有少数人短暂同行，有时唠几句家常，有时不说一句话，他们却如小区的一道风景线，给我留下了深刻的印象。

张伯伯和李阿姨是我以前就认识的一对老年夫妇。三年前我在小区居住时，就看到张伯伯每天推着坐在轮椅上的李阿姨散步，偶尔李阿姨会站起来扶着栏杆走几步，张伯伯便推着空轮椅倒退，在旁边看着她，眼里满是相濡以沫的温柔。李阿姨偏瘫多年，全靠80多岁的张伯伯照顾，他们的儿女分散在不同的城市生活。我感动于他们执子之手与子偕老的温情相伴，我曾把手机号码留给他们，告诉他们，遇上重活或紧急情况可以给我打电话，我可以随时提供力所能及的帮助。但要强又独立的他们从来没给我打过电话。后来我搬离小区，手机遗失更换，号码跟着丢失。三年过去了，他

们还好吗？

在小区跑了近一个月，看到一个个坐着电动轮椅独自散步的大姐，六十多岁，或快或慢，或停或行，灵活自如。张伯伯和李阿姨是搬离了这个小区，还是和他们出门的时间点不一致？还是别的什么原因？我不得而知。

一个周末，我将跑步的时间调整为早晨，迎着晨光向前跑时，一对熟悉的身影映入我的眼帘。我跑进一看，果然是张伯伯和李阿姨！像三年前一样，张伯伯扶着李阿姨的电动轮椅，在步道上缓慢行走。我兴奋地跟他们打招呼。李阿姨迟疑了几秒钟，叫出我的名字。她兴奋地转头看着张伯伯：“这是某某，你还记得不？”

“你们都还好吧？”我问候道。“不太好。”张伯伯依然不善言谈，李阿姨便当了代言人：“他今年90岁了，走路不像以前那样稳当。我有骨质疏松，现在上午、下午出来各转三圈，回家扶着墙壁走几步。”“那已经很不错了呀。我都离开这个小区三年了。三年前您也是扶着栏杆走不了多远，说明和那时相比，身体的状况差不多。”

“物是人非事事休。”人世间最大的惆怅莫过于景物依旧，故人不在。而最美的重逢莫过于你我安好，我们还能认出彼此。

人生是一场一场的遇见。有些遇见，像晨跑时草叶上的露水，折射出细碎的光。事后回忆起来，温润，带着回甘。



綦风

《赶水桥城》

□吴圳

豆腐小记

□袁保亮

豆腐，市面上寻常模样，四四方方一座城，白白嫩嫩一片心。无论垂髫小童还是耄耋老人，无论下里巴人还是阳春白雪，均可品可尝可点评。一斤豆腐的价钱，一碗豆花的重量，早已飞入寻常百姓家，实为生命可承受之轻。

豆花端上桌前，需经历一系列工序。若非忙于生计，制作豆腐的过程，也算一赏心乐事。多年以前有名流隐居乡下，闲来无事，便催促老婆磨豆腐。媳妇是个贤

惠人，称取二斤豆子，用古井水浸泡一晚，翌日清晨就着家中老石磨，老公放豆老婆磨，夫唱妇随二人转，磨出来白花花豆浆一片。再支起筛子滤几遍，去粗取精，精华主要在豆浆里，为烧制豆花的原材料。

铁锅大灶烧柴火，火势熊熊亮堂堂，待满锅豆浆沸腾，褪去火势旺盛的木棒，改小火焖烧，将胆水均匀下锅沉底，往复几次，豆浆逐渐积成固体形态，再以笕箕压实。豆花的多少、口感的老嫩，和新豆质量、点豆花过程、笕箕压实度均密切相关。

豆花起锅，以青瓷大碗盛上桌，就着葱花、青红海椒，加盐和味精，滴上香油或者菜油，口味鲜美，开胃舒心又下饭，既有

饱腹感又易消化，老少咸宜。

沿海地区富产鲜鱼，若以上好湖水加鲜豆腐，放姜片、料酒，上鱼头，文火煨炖，腥膻出尽，汤浓味美的豆腐砂锅鱼头便呈现眼前。

食用不完的豆花，可以片成块状，榨干做成豆腐干，炒回锅肉、老腊肉均为极佳辅料。也可加肥肠做成豆花肥肠，江湖人家热锅汤汁，潮湿阴冷地方食用尤适。也可切成豆腐丁，剁碎就着花生米、辣椒酱做成佐餐佳品予以收藏。

豆腐松软入口，补充蛋白，健骨健脑，健脾开胃，深受宫廷和民间喜爱。近年来，厨师推陈出新，全豆腐宴已可占一鳌头。除前述井水豆花、豆花肥肠、豆干炒肉、砂锅鱼头，坊间的蟹黄豆腐、冻腐冷锅鱼、文

思豆腐、豆腐脑、凉拌腐竹、蒜苗豆干、鸡哈豆腐、麻婆豆腐、豆腐鲫鱼、白玉豆腐汤、莼菜豆丝羹等均可上桌。红豆花和辣椒豆丁等作为佐餐辅料也能开胃健脾。

南方人嗜辣猜新，麻婆豆腐、鸡哈豆腐、豆花肥肠、豆干腊肉等老招牌，不知今后还有什么新招式，总体来说江湖味重，不少食材都可以就各类形态的豆腐煎炸烹煮炖了烧了，佐以一壶老酒、两杯清酒、三碗米饭均可。沿海人食素清淡，奶白浓香的鱼头豆腐汤总能打开你的味蕾。北方人性情豪放，炮制牛肉豆腐宴、羊头豆腐煲亦无不可。然而唯有经历岁月沉淀，和经年知己方能品道历久弥香臻滋味，与至亲家人始能觉悟浓淡相宜真感情。

深巷明朝卖杏花，或如柴房今夜磨豆腐。