

忆当年 算盘

□ 周彭庚

62年前,我升小学三年级,增学了一门功课——珠算。当时,在我们那个小城镇,高小毕业生就算是“知识分子”了,会打算盘甚至可以找到“账房先生”的工作,那可是“天上掉馅饼”的好事,体面、轻松,还有一定的说话分量。

每次上课,老师会带着一把硕大的算盘过来,长一米多,宽半米不到,有多少档没机会数过,但估计有20多档,每档上有7颗算盘珠,上二下五。它与一般算盘不同之处,是每根档子上缠绕着细毛,这样,挂在黑板上演示时,算盘珠会固定在它该在的位置,不会下滑,只不过拨动时要用些力气。

学生练习,必须自带算盘,这可难住了不少人。当时,大部分人家手头窘迫,每一分钱都要用在吃饭穿衣的“刀口”上。我自小就有点儿傲气,不想低声下气求人,又开不了口让家里买算盘。“知儿莫如父”,开学第一天,父亲下班回来时,夹着一大包东西。我接过来打开,差点儿要跳起来——竟然是一把算盘!不过算盘的框架是散开的,木档和珠子也是散乱的。爸爸说,这是他在店里仓库的角落里无意间发现的,就向老板要了回来。我们父子俩顾不得吃晚饭,就动手拼凑。这倒一点儿也不难,按照横档和竖档原有的榫口插进去,再将穿上珠子的一根根档子也依次插入,算盘基本复原了。但少了3根档子和4颗珠子。我灵机一动,用3根筷子削细削圆就成了档子。珠子一时无法凑齐,爸爸说:“就让它空着吧,反正也不影响使用。”

第二天早晨,我斜挎书包,手拿“伤痕累累”的算盘,蹦蹦跳跳奔向学校。我上课时精神饱满,尤其是珠算课。学哥学姐们传说的十分难背的“口诀”,我一听就懂了,闭上眼睛,摇头晃脑念了几遍,不但把老师教的加法口诀背得滚瓜烂熟,连老师没教的都背得十分流畅,而且搞清了口诀的内在含义。后来学减法,乘法和除法,我都学得不错,次次考100分。

学好了珠算,虽没当成“账房先生”,却也让我少吃了许多苦头。下乡插队后,果然,还真“大有作为”了。整个大队的十多个小队会计,真正通账理、会打算盘的屈指可数。每到年底结算,他们总要抓耳挠腮,不愁眉苦脸二三十天,是拿不出账目的。而我,拿到账本,三下五除二,一个小队的账目,一两天就算得清清楚楚,直把他们惊得张大了嘴巴。现在,我已过古稀,但心算的速度仍很快,卖菜的还在摁计算器,我已心算好了。不知这与学过珠算,会背珠算口诀有没有关系?当然,我的这点“技艺”只是雕虫小技,比起那些真正的珠算高手,差得远了。

30年前,儿子也要学珠算了,我把搁在一边多年的算盘修整了一下。妻子在“农具厂”工作,车、钳、刨工具齐全,利用工作之便,补全了缺失的珠子和档子,并用铜皮做了包角,算盘的面貌焕然一新。框架朴实厚重,珠子晶莹圆润,档子滑溜纤巧,不仅牢固、扎实,而且威武、漂亮。儿子爱不释手。

现在,算盘已被束之高阁,无人问津,但我仍不时拿出来把玩,活动手指。孙女有时也凑上来拨弄几下。但我知道,要她像我一样对算盘产生浓厚的兴趣已不可能,因为有更多、更新的知识、技能、本领吸引着他们去学习。我们也不必一直沉湎在过去的快乐中,伸出手,让他们拉着一起学点儿新知识,新本领,也能获取更多的快乐。

丝丝入扣

□ 吴翼民

忽然想起了“丝丝入扣”这个词儿,——夏季餐桌上几乎每天都有切成丝的菜,这也丝那也丝的,好不热闹。

似乎最先以身作则“粉身碎骨”的是春笋。春雨把笋儿育肥实了,笋儿就慷慨登上砧板,任由宰割。人们把它切成块切成条,也切成了丝。前者在腌笃鲜里擅风华,后者与各种荤素的丝丝搭档,搭出了几多美味、几多风情。记得还是冬笋的时候我就迫不及待将其切成丝,与香菇丝肉丝一起炒,作春卷的馅儿,让“咬春”咬得个生脆、有声有色——因有笋丝,这春卷焉能不脆?曾经品尝过北京味儿的春饼,用薄薄的面饼卷着京酱肉丝或烤鸭片儿、黄瓜丝儿、大葱丝儿,再蘸着大酱,也是咬得嘎嘣脆的“咬春”,似不及江南笋丝肉丝包的、经油余的春卷那么有味,盖因笋丝起了关键的作用呢。笋儿落幕了,但餐桌并不落寞,茭白大踏步来了,被称作“茭白笋”,成了初夏丝丝们的主角,而且一直延续到了深秋。

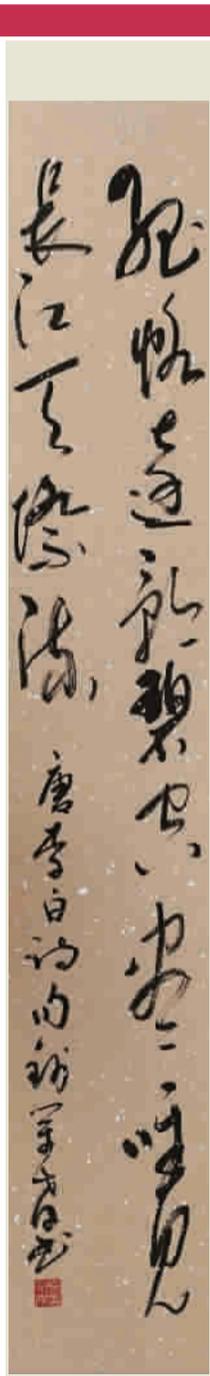
我十分喜爱茭白,喜爱它的平民化、多样化,素面朝天的它任由主妇和煮夫们创造发挥。有个关于茭白的谜

语说:“远看一棵草,近看大肚皮阿嫂”,煞是形象——那“大肚皮”能孕育出许多美味哩。记得母亲就最喜欢“肚皮”特别丰盈的“藕塘茭(产于肥沃藕塘的茭白)”,切丝的“出肉率”好高,又绝嫩,只一款茭白丝炒肉丝,就足以让满桌的菜肴臣服。如今我每去饭店点菜,总是不假思索就开口:“来一盘茭白丝炒肉丝。”拿着菜单的女侍或老板娘会朝着我上下打量,肚皮里转念头:真是个门槛贼精的食客,这道菜再怎么也起不得高价,又是啜酒吃饭的好菜。当然,我真的并非为了“做人家”,这道荤素搭配的丝丝菜确是江南的经典小菜呢。

且说这茭白丝炒肉丝也是我家庭烹调的拿手菜,在家里我经常制作,还经常兑入百叶丝(或豆腐干丝)、榨菜丝、香菇丝、青椒丝,再加一把毛豆米。此菜有色彩、有香味、有鲜味、有咬嚼,一盘上桌,诸味俱全,可谓“丝丝入扣”。每食此菜,我总会油然想起母亲生前治家之道,她就经常切丝做菜成羹,说是将菜切丝做菜成羹不仅好吃还耐吃,譬如肉吧,吃大块的,还不如化整为零切成丝来得实惠,也好吃,什么菜里,投一撮肉丝,便大为增色,——最寻常的白菜丝里投一撮肉丝

就成了烂糊肉丝,白菜丝和肉丝相互辉映,是何等的鲜美啊,居然还能成为过年的年菜,也不算低端啦;即使没有肉丝,光茭白丝和百叶丝炒在一起,苏州人叫作“茭白挂尖”,也是一道清爽过饭的传统苏州小菜。夏秋季节,母亲还有一绝,那就是经常拌一道荤素各丝搭配的“拌酸”。那就是将精肉焯熟,顺丝络一丝一丝扯成丝,茭白整个煮熟,一丝一丝切成丝,绿豆芽焯熟,将鸡蛋摊成蛋皮,再切成丝,这几样丝加适度的盐、醋、糖、味精,再淋上麻油一拌,咸溏溏、鲜漉漉、甜津津、酸溜溜,在热辣辣的夏天多么清爽多么配胃口,真是人见人爱,人尝人喜。

由丝丝入扣的菜肴联想到为人处世,其实不必贪大求全,也可化整为零,简约些何尝不好?简约而不失丰饶,千丝万缕里蕴着真味啊!



书法 钱荣孝 作

相处的艺术

快人快语

□ 杨建明

程先生夫妻俩近年相继退休,在一起的日子自然多了,按理说是一件好事啊,可程先生却高兴不起来,为什么?因为老夫夫妻的争吵反而比以前多了,家里的事情不管大小几乎都要争吵。

夫妻俩相继退休之后,从以前的每天“一分为二”上下班回到了现在的整日“合二为一”在家;由过去忙碌的工作转到了现在的零零碎碎的家庭琐事;由昔日的每天没有多少时间说话到眼下得时时刻刻相视着;从以前无暇顾及对方的个性到现在很计较对方的个性。再加上人上了年纪,性格变得就像小孩一样,尤其是退休后,一下子

失去了重心,忽然不明白自己该干什么且无所适从,所以很容易产生烦躁……由于这一系列极大的反差因素,老两口弄不好就可能要争吵。

夫妻双方都不妨冷静下来,认真地仔细地思考揣摩一下自己和对方的内心需求,什么是自己和对方最需要求同存异的?两人昔日的梦想有哪些还没有实现?夫妻俩的晚年生活该怎样充实?每天生活该怎样安排才会皆大欢喜?推心置腹地讨论一番,争取达成共识,从而把精力从生活琐事转移到生活乐趣上来。

说实话,老夫老妻几十年了,由于性格使然,彼此都早已养成了某些习惯或存在某些不足之处,再期望对方作出改变是不可能的。既然如此,就不

妨来个顺水推舟,相互尊重对方,给对方一个自由宽松的空间。比如听到老伴埋怨自己,不妨幽默地说一句:夫人,今天我教育你的时候,声音格外优美,有女高音的潜质哦!或者是:先生,你这样发火,当心肝肠不安全……这样聊博一笑,即使在很生气的情况下,也会扑哧一笑,双方心情也释然了,久而久之这样,争吵怎会再发生呢?

家有“七龄童”

老夫老妻

□ 路嘉

此“七龄”非七岁,而是我家那七十挂零的先生。后缀加个“童”,非生得后生,也非得了老痴,实为行为举止,自理能力如孩童一般。

家里长桌、写字台,凡是举手可放东西之地,能摊则摊;抽纸用完,纸壳留着不知何用;明明垃圾桶就在脚下或手边,他却把纸巾放在离它十来厘米处,仿佛踢足球,就差临门一脚;过敏体质,不能闻油烟,不能吸灰尘;买菜不识菜,修缮做不来。所以“七龄童”十指不沾阳春水,买汰烧只有我一人包圆。

“七龄童”退休后,每天晨起晚寝的洗漱,得花上4小时,上轿新娘都比

他快些。晚上睡眠还得保证9个半小时,加上三餐4小时,所剩无几的时间呢,就像古早的纨绔子弟,托个鸟笼,盘两核桃,只是鸟笼变成电视遥控器,核桃换成手机。每天大门不出,二门不迈,害得我讥讽他:“就是个囚犯,也要每天放风,有利健康。你怎么做得连囚犯都不如?!”可他还是他我行我素,每天雷打不动。

有了孙辈后,我要去儿子家带娃,每周末还得回来为他烧好六菜一汤。

相处四十多年,很多人不理解,为何还能维系伉俪关系?我觉得情分的基石没有动摇。一是“七龄童”自有他纯真的本性。他虽然入职带长字多年,却是一身清廉守职,把个国营厂子搞

得绩效和凝聚力俱佳。二是家里谁生了病,他都会嘘寒问暖,伺候在侧,倒茶送药,关怀备至。有时我切菜伤了手指,他比我还紧张,替我细心包扎后,还非要陪我去医院。我爸生病走不动时,他二话不说,背起就下楼……数十年来这样的事例,不胜枚举。

现在纠正可能晚了些,但我相信潜移默化、水滴石穿的功力。我常发些养生健体、恩爱指南的微信给他。现在他也能在天晴时,出门走一圈;在我劳作时,搭个手,递个物……毕竟是个“七龄童”,不能心急,不能发火,我们要一起互挽互帮走向更老,更“成熟”!