

胎动——有只蝴蝶在扇动翅膀(2)

“走吧,咱们进去。”六月冲我招手,大烟熏,烈焰红唇,秋夜里的恨天高,闺密的那一弯侧影,直到今日我都记得。演出场地在一间地下室,有一段猩红的台阶要走,角度很陡,她怕我跌倒,紧紧挽着我的胳膊。“小心啊你,这要是摔一跤,小郎非把我宰了不可。”我嘿嘿笑着,仔细看着脚下。入口处两位西装笔挺的接待员冲我们热情而诡异的笑了笑,那笑容一望便知,在这声色犬马之地,我们必是被看作一对拉拉了。

尿频的孕妇急切寻觅着卫生间,西装男两步上前,主动引我们拐向一边,推开一扇门,请我们进去。我和六月走到门口不禁爆笑,好一个活色生香的双人卫生间,四面石榴红的印花墙壁,一地殷红的釉面砖,两个并排的马桶完全嵌入进宽大的石台中,只留两个珊瑚红的盖子在台面上。西装男冲我们眨眨眼,转身离开。关上卫生间的门,顿时觉得头顶的射灯也打得暧昧撩人。

“跟你来真是浪费了呀,啧啧。”六月从镜子里看我撩起裙子暴露出浑圆的大肚,无奈地摇摇头,“快去尿吧,孕妇大人。”

“唉,真是辜负了这情欲滚滚的设计啊,你也来尿吧我说。”我笨拙地坐到马桶圈上,好像一屁股坐在露天广场的台阶上,一时怎么也尿不出来。

六月一脸嫌弃地坐到我旁边的马桶上,两人面面相觑,近得简直可以行个法式亲吻。

尿还是尿,也由不得自己。“奇怪,怎么觉得肚子里好像有条小鱼在吐泡泡,怪痒痒的。”我一边洗手一边自言自语。

“吐什么泡泡,快走快走,音乐都响了。”

全场爆满,放眼一望,多是上了年纪的夫妇,中年男子占了一半,鲜有同龄的年轻人。场地很暗,六月总是担心我摔倒,一路挽着我的胳膊,我们就像两朵“恩爱”的奇葩,坐到了前排正中的圆桌两旁。

大幕升起,一列裸体舞娘在乐声中踏上舞台,头戴法国高桶军帽,精神饱满,姑娘们各个身材修长,肤色雪白,当真美得颠倒众生。不同于丽都的华美梦幻或是红磨坊



◆ 邓智仁 著

锦衣行·秉刀夜游

湖南文艺出版社

苦练刀法(6)

两人走到院子的廊边坐了下来,不约而同地抬头,看着这座院子上方的天空,已被晚霞染成橘色。陆拾喃喃地说:“又到黄昏了。”

“是啊,师兄最喜欢看晚霞了,你看,西边的云魂如火舞,可惜咱们在卫所里只能看见四方的天。”苏樱说着仰起头看了看四周的廊檐。

“我喜欢晚霞,多是因为黄昏时分内心最安稳,即便不能远眺,只与你在此并肩而坐已是美事。”陆拾看了看苏樱,嘴角微微挑起。

“只是这安稳和晚霞一样,稍稍即逝。”苏樱的神情随天色黯淡下来。

廊前一男子疾步走来:“陆副卫督、苏百户,统领请二位到正厅,有事相商。”说着右手顺势做了个“请”的姿势。

苏樱和陆拾听闻对视片刻,立即起身往前院走去。

穿过破旧的长廊,便是卫所的前院。这里与后院迥然不同,院子两旁的长廊上红漆的柱子光亮如新,廊檐下缀着竹帘,微风吹着竹帘轻轻摇摆,雅致得很。院子里的青

石板地面洗扫得干干净净,正厅门口一棵参天古树巍然而立。

苏樱和陆拾相继穿过院子走进正厅,一人背对门站在正厅中央,陆拾上前躬身行礼,道:“统领,召属下何事?”

那人慢慢回过身来,年纪约莫四十岁出头,头发束起却也看得出发质黑硬略弯曲,剑眉虎眼,皮肤粗糙微黑,肩膀厚实,身体相当魁梧,面相却很和蔼。未开口,眼睛先弯了起来,嘴角微微上扬。此人正是暗卫的统领陈六一,也是苏樱和陆拾的师父。

见二人走到跟前,陈六一微笑着说道:“来了,快坐。”声音粗犷且亲睦,说着指了指旁边的椅子,示意两人落座。“还有一个,便是司里年度的晋位选拔了。”他喝了口茶,缓缓说道,“樱儿,地字卫的甲等我看非你莫属。拾儿更无须多言,现兵车都督和镇抚使均有一名空缺,升镇抚使应是不在话下。你们的功夫和兵刃最近无须多练,樱儿要加强机关术,拾儿就再花些时间在暗器上吧。”陈六一声音温和,可语气绝对不容置疑。他眼睛很小,却熠熠放目光耀人。

苏樱和陆拾对望片刻,一道点头称是。

暗卫中的生存法则便是竞争,这一个月必定难熬。

陈六一端起桌上的茶碗,轻轻啜了一口,又弯着眼睛,亲切地说:“樱儿,听孙伯说你最近整日把自己关在操练室里练刀法,凡事过犹不及,张弛有度才对。今晚去已号机关室找擎宇吧。”

听陈六一这么说,苏樱立即起身,道:“是,义父。”说完转身便往外走,准备去操练室。

“记得先吃饭。”陈六一摇了摇头,脸上带着笑骂怪道,“你看,这孩子……”

一旁的陆拾见此情形也赶紧起身,道:“统领,那属下也去了。”

“好。”陈六一微微点头,看着二人的背影喝茶,样子若有所思。这些年陈六一着力培养陆拾与苏樱,他二人也不曾让陈六一失望过。

阴冷的地下演武所走廊尽头,坐在已号机关室门口的擎宇见苏樱来了,缩着脖子歪着脑袋,坐在小桌子后面头也不抬,自顾自地嗑着瓜子。这厮一向是个邋遢鬼,粗布衣早已看不出原本的颜色,一缕如干草般的头发搭在脑门上,凌乱得很。

“我要练习机关术。”苏樱从袖袋里取出六钱碎银丢在桌子上。

擎宇抬起头来,看了看,起身走到机关室门口,掏出一串钥匙,嘟囔着:“都不让人歇一会儿,真是的……”

苏樱也没理他,别看擎宇这副懒散的样子,但研究机关在暗卫当属首屈一指,因而操练室只有他这间是收费的。

擎宇打开机关室的铁门,走进总闸房忙活了一阵儿,把头探了出来:“师姐,所有机关都已经打开了,一会儿闸门一开,你就可以进去了。这里可不比卯号、辰号,我这儿可复杂得多,凡启动的机关都可能要人性命。”语毕认真地冲苏樱眨了眨眼。

苏樱深深地吸了口气。

其实几乎暗卫的所有人都知道,苏樱资质过人,无论是功夫、暗器、记忆力都超乎常人,所以年纪轻轻就成为出色的杀手。可她唯一的弱项就是机关术,似乎总有难以逾越的障碍。

擎宇歪着头看着站在闸口的苏樱,扬起下巴对她说:“别勉强,不行就喊我。”

苏樱看见闸门缓缓开启,前面一条笔直的通道,墙面也十分平整,看不出任何玄机。布靴的底十分柔软,能最大限度地感受脚下细微的变化。

(明日关注:机关室)



◆ 都文 著

未来请您多关照

江苏凤凰文艺出版社

的热烈奔放,这里是小场地小舞台,布景极简,配乐也不花哨,全凭舞者的表演功力。尺度虽大到惊人,却自成一套美学艺术,神秘,高贵,细腻,让黑暗中的男女观者似醉未醉,却绝不会产生半点低俗猥亵之感。

演出至中段,六月早已自在地喝起香槟,我碰不得酒精,只好安心欣赏美人的舞姿。

“嘿哟!”我感觉肚子里咯噔一下,一种说不出的感觉,又是一阵痒,“我怎么觉得肚子里好像有个蝴蝶在扇翅膀呢。”我凑到六月耳边。

“又饿了?孕妇真是烦啊。”她目不转睛地看着舞台,懒得理我。

忽然,我俩同时扭头对视,“是胎动?!”

我捂起已经张大的嘴巴,瞪圆双眼。六月一只手放在我的肚子上,“男孩儿!你肚里的宝宝肯定是男孩儿!”我不禁又望向舞台,千娇百媚的舞娘正一丝不挂地腾空翻转,娴熟的灯光技法烘托得整个画面美轮美奂。

“我说儿子,给我记住咯,你人生的第一场脱衣舞是你干妈我领你看的!”她煞有介事地冲着我肚子一阵嘀咕。音乐很响,我忍不住笑起来。

散场出门,我回家,她去酒店,我们在路边准备告别。她从包里掏出一支烟,看了我一眼,又塞回去了。

“我说,孩子都开始胎动了,你每天给他读几段法语诗歌,听听古典音乐,熏陶一下,别整天抱着《金瓶梅》了。”她把围巾重新拢一拢,伸手去拦出租车。

“《金瓶梅》怎么了?烟火味儿最好闻,人情世故最好看,你没文化。”我直直白去一眼。

“打住打住!上车!”

“你明晚还来不来我家吃饭?”夜里温度降了很多,我已冷得瑟瑟发抖,还是不忍和她说再见。

“再看吧,下午约了个朋友,结束得早我就过去,你等我电话。到家发短信。路上小心。”

我钻进车子,关上车门,只见六月重新把烟掏出来,背过身去走开了。又是一下,我拍拍肚子,一个人在后座里傻笑。

姐妹再情深,相聚的时间也只有一个半天,“湘云”她好像永远人在旅途,永远赶场似的刚赴约又说再见……她独自在欧洲漂了七八年,妆越来越浓,烟瘾也越来越大。

(明日关注:天生的补刀手)

么麻子和冻豆腐(25)

吃是一种文化,汪曾祺写了很多关于吃的文字,普通的家常酱菜,被他写得津津有味。醉翁之意不在酒,谈吃不能以吃论吃,一道菜做得虽好,舌尖上的味觉、背后躲藏的故事却比菜的滋味更重要。

我来到北碚,见识餐桌上的新东西,花椒油、么麻子、保宁醋,调味的小作料,看似普通却有各自的优点。

我常去雄风超市,门前是缙云风情步行街,不远处是卢作孚地铁站入口。出超市门,穿过马路有一段阶梯,上去后是一片小广场。当年西南军事指挥部设在缙云山,新中国成立后,贺龙在缙云山疗养,并赞扬过特产北泉手工挂面。

在这家超市,第一眼见到“么麻子藤椒油”,甚喜欢。尤其一个么字,如同火焰。么,小,排行最末的:么叔、么妹、么儿。么也是较早的一个姓氏,这个姓氏的人,大多分布在山东冠县、河北唐山、江苏浦口等地,四川只是一小部分。么字在重庆话中发扬声,与普通话不同,一样的字,读出很大的区别。

“么麻子藤椒油”包装独特,扁平的瓶子,中间突出,犹如双手掐腰的小人。黑色的瓶盖,看上去像个小脑袋,深情地注视远方。拧开瓶盖,椒油味疾速往外钻。藤椒,又叫香椒子,属于灌木类。树木暗灰色,身上多刺,不长毛,单粒复叶丛生,花小多而多。果实油质丰富,味香芬芳,挥发得快,口感香麻。李时珍在《本草纲目》中指出:“其果入药具有散寒解毒,散瘀活络,消食健胃,增进食欲之疗效。”在藤椒之乡洪雅,流传着这样的传说:“清顺治元年,即公元1644年,绰号‘么麻子’的厨师赵子固,从洪雅瓦屋山迁居到止戈柑子场,发现当地村民利用藤椒烹制菜肴,便潜心研究民间藤椒油榨制技艺,最终研制

出色泽金黄透明,清香扑鼻,悠凉爽口的‘么麻子藤椒油’,成为民间餐饮必不可少不可少的调料。”调味油进菜椒香,入口微麻,回味绵长。“么麻子藤椒油”是适用于餐桌拌菜、火锅、面食、鱼类烹制的调味品。

在北方每次吃水饺,调制的蘸料,往往放入蒜酱、韭菜花、炸好的辣椒油,倒一些鸭梨醋,再放上芥末油。来北碚以后,我没有再买芥末油,改吃“么麻子藤椒油”。环境变化,食碟中的蘸料,也有新的东西加入。一盘热饺子上桌,碟中的调料,红的椒油,黄的“么麻子藤椒油”,搅和在一块儿,形成与众不同的蘸料。麻味清香,融化口中,有悠长的怀念。

冻豆腐不能上大宴,也不是提味的配料,谈不上讲究,卖雪风霜腌制,使它保持粗犷的风格。

胡同时常有卖豆腐的,手推车上架两大木盘的豆腐,盖一块豆腐包。豆腐包是粗纱布,湿漉漉的,防止灰尘落在豆腐上,又不耗水分。卖豆腐的吆喝声响亮,钻进各家各户。

无论春夏秋冬,胡同都会响起熟悉的声音。卖豆腐的人从不把“卖豆腐”吆喝全,只是简化地喊“豆腐”。“腐”的音咬得不准确,不仔细听,是“婆”的发音。孩子们一看见卖豆腐的,离老远跟着学“豆腐”。卖豆腐的从不生气,只是一笑了事。寒冷的冬天,上面的豆腐结了冰,下面的还是热乎的。卖豆腐的戴着狗皮帽子,脖子上扎一条蓝围巾,她的声音撕裂清冷的空气,我端着一瓢黄豆,推开家门跑出去。

我家住在大杂院,卖豆腐的是个中年妇女,总是笑眯眯的,没见过她



◆ 高维生 著

味觉谱

译林出版社

犯愁。买豆腐凭票,国家定量供应豆腐票,也可以用黄豆换。拿去的黄豆倒进她的搪瓷碗,她看碗中的数量,估摸斤数,全凭良心账,从来不会为短斤少两发生争吵。

一盘豆腐出多少块她心中有数。豆腐刀是薄铁皮,磨圆的四角,手起刀落,豆腐被她割得大小匀称,无一处破损。逢年过节她很少出声吆喝,那时豆腐是紧俏货,有豆腐票也买不到,必须去豆腐房排队买。

东北人爱吃冻豆腐,每次多买几斤,这东西坏不了,多余的放在盖帘上,搬到外面冻起来,方便省事。户外零下三十多摄氏度,冰天雪地,户小刀子似的吹在身上,为了买一斤豆腐冻得哆哆嗦嗦,谁也不愿意,去屋外拿回冻得硬邦邦的豆腐。化冻的豆腐,泛出淡淡的豆腐质。

炖菜时必须用大铁锅,铁锅做出的菜和别的锅做出的菜味道不一样。冬天的炕烧得烫手,一盆炖好的菜端上来,热气勾引食欲。冻豆腐一冷冻一热炖,口感非常好。

(明日关注:渍酸菜和生豆芽)