



察察有理

赵宾,女,1970年生,网名“凿冰煮雪”。通川区中医院内科医生,曾经的文青一枚。从医20余年,感悟颇多,常思述之与人,言之不尽泄于笔端。把自己所想所思所悟用文字表达出来,和朋友们分享快乐,分担忧伤。

凤凰山

生活

08

2020年3月19日

星期五

达州晚报

主编:郝良
编辑:林海

都市慢生活

科室概念,双休日没有特殊情况都要查房,只是不交班,可以晚些时间到医院。于是周末天气晴好,就会早早起床,催促司机开车上山,到环山公路上跑跑跳跳。知道上山的坡度,不利于膝盖养护,上山下山总要依赖司机,于是司机经常端点架子,恨自己不争气,到现在还没考驾照。

春天和初夏的山间,没有太大区别,只是夏天的绿更深叶更密,可以不戴口罩自由呼吸真好。穿运动鞋行走实在轻松舒服,叹息什么原因,让女人非得高跟束脚的皮鞋,才是出入正规场所的标配?舒适和美感总是隔着距离,三寸金莲是古时标准,恨天高是现代标准,女人的脚便没真正解放过。

我视力极好,善于在运动中发现远处一些有趣的东西,这得归功于父亲。小时候父母单位在一座山下,那时候家家户户都要养几只鸡,咱家也不例外,鸡喜欢吃蚱蜢。北方平原长大的父亲,对大巴山脉心存喜爱,最喜欢带着我们姊妹爬山,顺路捉几只蚱蜢改善鸡们的伙食,增加鸡蛋营养,间接提升咱家健康指数。蚱蜢喜欢趴在路边槐树上,都是绿色,很需要点眼力劲儿去分辨,我最乐此不疲这项活动,练就一双火眼金睛。

就看见路边一丛韭菜叶样的草,一片叶尖上悬挂着水滴大小的白色囊状物。好奇凑近观察,白色囊袋由蛛丝悬挂,外面一只身子细长的软虫,用八只纤细的足抱着它转动。一个圆脸胖小伙子见我看得专注,也满是好奇凑拢过来,肯定地说:是蜘蛛,袋子是它下的卵。

开初我以为这是一个茧,小虫从这里孵化出来,正奇怪小囊末是盲端,没看见破茧处,现在有了合理解释。但是小虫的模样实在不符合蜘蛛圆圆肚子的特征,原来圆肚里全是卵和丝。给儿子小时候讲《夏洛的网》,夏洛造出卵囊后第二天死去,它把卵囊称“最伟大的作品”,里面装着514枚卵。母爱属于自然界,不仅仅是人类。

前面两大妈疾走,一胖一瘦大嗓门聊

摆网摊

天。胖问瘦:你多大年龄?瘦:60多了。胖惊呼:哎呀过60啦,看起来好年轻哦,以为你才40多岁。瘦谦虚:40岁就好了。看瘦大妈背影的确比胖大妈年轻些,就好奇正面什么模样。于是紧跑几步超过她们,回眼望去,心里说:呵呵,大妈真会开玩笑。任何年龄的女人,除了需要拿资历获益时,都希望听人说年轻。

计算着时间往回走,发现来时落叶满地的路面变得干净。看见穿着工作服的环卫工人,挥着大扫把打扫路面,扫把柄上绑着塑料袋,里面装着顺便捡拾的空瓶子。他们工资不高,捡拾一点废品换钱补贴,心里盘算着收获应该有点小高兴。

近几日关于摆地摊的文章段子极多,网民的幽默智慧充分施展,朋友们聊天也戏谑:今晚摆摊吗?山中地摊一直没断过,都是些时令瓜果蔬菜,这个时节品种最丰富:黄瓜、芭谷、四季豆、茄子、莴笋、西红柿……还有刚刚采摘的栀子花,红黄绿白紫,煞是热闹好看。价格还便宜,10.5元钱就买了黄瓜、茄子、栀子花。买菜的和买花的共用一个二维码收费,然后两人笑嘻嘻用现金分账。

下山戴口罩奔医院,防控的弦不能松,

刚呼吸了新鲜空气精神爽,上楼梯两级跨。接诊一个秃顶、头发花白凌乱的患者,问:大爷你哪儿不好?言语含混嘴角歪斜。糖尿病、高血压、脑梗死,接过身份证开住院手续,我的天,居然比我小月份,差着几个月才满50。抽烟喝酒,还不服气说已经戒了1年,我叹息:哎,晚了点。不是所有的亡羊补牢都来得及挽回,健康从来靠自己管理。

总理的讲话让地摊经济火了。怎么我觉得写文章发公众号,和摆地摊有极多相似处:1、不收费:微信公众号免费注册,和地摊一样;2、门槛低:对专业、技能没有要求,赵医生推出的文章,堂而皇之分类在文学;3、可以兼职:夜间摆摊不影响白天工作;4、交换性:摆地摊是卖物品获利,写文章是卖文字获点赞,当然你高兴赞赏更好;5、低风险:货物卖不出去,本小损失不大,文章不招人待见,除了伤自尊也没啥大不了。

所以,你瞧,开公众号写文章就是一种摆摊,只不过不是地摊是网摊。赵医生记录着工作中的点点滴滴,丰富着看客们茶余饭后的闲暇时光,这不就是芸芸众生的人间烟火吗?



街边小摊铺

□李晓

凝视一座城,它和一个人血脉里的相亲相爱,其实是日常生活里腾起的烟火滚滚。

前不久,从北方一座都市回来的老武,他是我少年时代的小伙伴。黄昏,老武刚下飞机,就跟前来迎接的我,驱车直往城里一家叫做胖子妈的蹄花儿馆,老武一路嘟囔,他要去那里吃上两大碗芸豆炖蹄花儿。馋,真是馋啊,在异乡的夜里,事业有成的老武,梦里也在磨牙,对那一碗炖蹄花儿嗷嗷待哺。小武9岁那年,随进城卖山货的爷爷到县城,在县城公路大桥旁的小摊上,吃上了一碗胖子妈家的清炖猪蹄花儿,那是小武心中世上最好的美食。

而今,当年县城早成长为一个逾百万人口的都市,开了40多年的胖子妈蹄花儿馆,已没在大桥街边了,隐身成一条巷子里的铺子。这真是一个宽厚心肠的城市,它让这座城里家喻户晓的蹄花儿馆,在风雨岁月中依然袅袅飘香至今。不过店铺的主人,那个被城里人亲切称为胖子妈的张大娘,已在6年前离世了,继承她店铺的是大娘的三儿子,一个和大娘一样长得慈眉善眼的中年大叔老何。老何还喜欢业

余摄影,自费印刷过一本摄影集,我在给他的序言中这样写道:一家两代人,唤醒着一座城的味觉记忆,厨子老何,镜头下的影像成为一座城的光底片。

那天晚上,老何亲自上灶,为老武做了一大钵酸菜蹄花儿汤,老武吃得满眼是泪。夜风清凉,我们坐在巷子里追忆着当年张大娘的清炖蹄花儿味道,它还在我们的唇边弥漫着。那些年,“胖子妈”总是笑咪咪的面相,慈祥安宁。“胖子妈”家的蹄花汤,在炉子里一般要咕嘟咕嘟炖上几个小时。青花瓷碗里,汤里漂浮着细碎葱花,炖得软软的猪蹄子,用筷子轻轻翻转,骨肉相连的雪白中夹着一层粉嫩的红,那是瘦肉部分。把软烂猪蹄儿夹入嘴里,卷动的舌头上来拥吻,还没等牙齿前来相助,从骨头滑落的肉早已顺着喉咙下了肚,再喝一口奶汁般的蹄花芸豆汤,舒服漫向身体的四脉八方。

这些街头铺子里食物发出的殷殷召唤,或许也是一座城市魂魄的一部分。比如街边铺子的王嫂面馆,清晨时分那一碗热腾腾的面,是它最早打开了我的肺腑,唤起了我对一座城的亲昵之情。

我第一次到王嫂面馆吃面那年,还是20多岁的小伙子,那年王嫂也不过30岁出头,正是一个风韵少妇的年纪。王嫂来自离城50多公里外的一个村子,儿子在城里上小学,一家人就靠这个面馆谋生。我到王嫂面馆吃面,她见我时常夹着一叠报刊,边吃边看,认为我是一个文化人,对我很是尊重,她知道我喜欢吃青菜,总是多

掐一把新鲜蔬菜放进滚沸的面锅里,用一双长筷麻利地捞起来。

今年初春疫情汹涌时,让一座城市的时间几乎停摆。在这个城市复苏的烟火气里,有王嫂面馆里腾起的一缕缕热气。我去王嫂面馆吃面那天早晨,刚进店门,她就跟我亲热地打了一声招呼:“兄弟,你来了啊!”一碗浮着葱花的奶白骨头汤瞬间就端到了我面前。头天夜里,春雷声把我在凌晨3点就早早叫醒了,窗外春雨哗啦啦响成一片,荡涤清洗着城市的空气,我再也无法入睡,急切等待着去王嫂面馆吃上一碗喷香的牛肉面。我感觉,像王嫂面馆这样遍布城市的小店铺,也由此汇聚在一座城市骤然冰封融化后重启的时间流动里,脉搏跳动中。

在成都,有一个被市民们亲切称之为“土豆婆婆”的老人,70多岁的袁婆婆在走街串巷的小贩中,一路走来有了41年的岁月,起初卖凉面和凉皮,后来卖烧菜、酸辣粉、香豆腐。袁婆婆的生意几十年如一日的,价格低廉,她说:“要摸着自己的良心,对得起别人,对得起自己,缺了良心的,生意不会好。”

在一座城里,有卖袜子、内裤、螺丝帽、灯泡、铁钉、锅铲、肥皂、卤肉的那些街边小摊,还有修表匠、锁匠、磨刀匠、擦鞋人,他们朴实而辛劳的谋生,方便与养育着我们一生的生活,构成了一座城市日常的“清明上河图”,呈现出一座城市气象万千的景象,也起伏着一座城市里生生不息的心律。