

邻里间的围栏



邻里间的关系如同夫妻间的关系,有融洽的,也有有隔阂的。融洽的邻里通常共用一个院子,中间不设围栏,彼此走动方便些。

你家今天吃什么饭,主人穿什么衣服,他家买了什么东西,来了什么客人,大家互相知道,俨然一家人的样子。

如果东家包了饺子,一定要端上一碗,给西家送去;而西家烙了油饼的话,也会拣上两张,送与东家。

当然,夫妻间难免磕磕碰碰,若是传来了吵架声,邻居就会悄然谛听,静观事态发展。

小打小闹的也就随它去了,若是吵到大打出手的程度,孩子们发出惊恐的哭声,邻居就不能袖手旁观了,要挺身而出拉架。

拉架是有学问的,夫妻就是再吵,吵过之后依然亲,你所要做

的,并不是为人家明辨是非,你充当的不过是一盆冷水的角色,把熊熊怒火浇灭就可以了。

等夫妻冷静下来,他们自会剖析和检讨自己的过错。

偏偏有糊涂的拉架者,非要充当包公的角色,为人家评说是非曲直,最后反受人家奚落,碰了一鼻子灰回来,这样的事情也不是没有的。

互相交恶的邻里,最明显的标志就是院子与院子之间设置着围栏。

见面还能彼此点个头的,围栏也就不那么阴森,只不过是矮矮一道透出缝隙的木板障子。

而那些见了面连招呼都不能打,甚至互相飞白眼的邻里,其围栏就跟看守所一样森严了,高且不说,一定是密不透风的,连蚂蚁钻过来也要吃力的。

我们那幢房,邻里间的关系是分外融洽的。

那是一栋东西向的板夹泥房子,呈长方形,共住着四户人家。

住在中间的是我们家和木匠家,我家挨着一家湖南人,而与木匠家相邻的那户似乎总也住不长,今年是姓张的一对年轻夫妇,明年可能又是姓李的。住这户的人家不太爱与邻里交往,他们多是外地来的,与本地人总有些格格不入。所以围栏就是必不可少的了。

不过两道围栏不高,缝隙也大,我家和木匠家都能在夏天看到女主人在院子里洗衣服的身影。

邻居间的交往主要靠的是女主人,而女人交往的方式就是串门。

串门也可说是家与家之间的外交,这种家长里短的外交在增进友谊的同时,也难免生出是非。

我就见过不少因串门而绝交的邻居,深究起来,她们居然都是为鸡毛蒜皮的小事而绝交的。

比如张家的女人去了李家,正赶上人家吃晚饭,李家的女人就热情地添上一双筷子请张家的女人尝尝她的手艺。

张家女人大大咧咧,就实话实说哪道菜做得不好,并把做这道菜的窍门告诉她,李家女人自然觉得在自家男人面前丢了面子。

偏偏张家女人第二天晚饭时又会把自己做的同样的一道菜送过来,李家的男人吃了赞不绝口,你想李家女人能高兴吗?

迟子建

母亲教我做人

我的意识中,母亲像一棵树,父亲像一座山。他们教育我很多朴素的为人处世的道理,令我终身受益。我觉得,对于每一个人,父母早期的家教都具有初级的朴素的人文元素。

我出生在哈尔滨市一个建筑工人家庭,兄妹五人,为了抚养我们五个孩子,父亲在我很小的时候就到外地工作,每月把钱寄回家。他是国家第一代建筑工人。母亲在家里要照顾我们五个孩子的生活,非常辛劳。

母亲给我的印象像一棵树,秋天不落叶,要等到来年春天,新叶长出来后枯叶才落去。

当时父亲的工资很低,每次寄回来的钱都无法维持家中的生活开支,看着我们五个正处在成长时期的孩子,食不饱腹,鞋难护足,母亲就向邻居借钱。她有一种特别的本领,那就是能隔几条街借到熟人的钱。我想,这是她好人缘所起的作用。一次,我小学放学回家走在路上,肚子饿得咕咕叫,正无精打采往家赶时,看到一个老大爷赶着马车从我面前走过。一股香喷喷的豆饼味迎面扑来,我立即向老大爷的马车看过去,发现马车上有一块豆饼。我本来就饿,再加上豆饼香味的刺激,当时只有一个念头,拿着豆饼填饱肚子。我趁着老大爷不注意,抱起他身旁唯一的一块豆饼,拔腿就跑。

老大爷拿着马鞭一直在后面追我,我跑进家里,他不知道我一下子跑入了哪间房子。我心惊胆颤地躲在家里,可没想到他还是找到了我家。

“你看到一个偷我豆饼的小孩吗?”老大爷问我母亲。

母亲对发生的事全然不知。老大爷就把事情的经过给母亲详细说了一遍,然后蹲在地上沮丧地说:“我是农村的庄稼人,专门替别人给城里的人家送菜,每次送完菜,没有工钱,就得到一块豆饼,可没想到半路上豆饼被一个学生娃给抢了,可怜我家里还有妻子和孩子,就靠这点豆饼充饥。”

母亲听完后,立即命令我把豆饼还给了老大爷,还将家中仅剩的几个土豆和窝头送给了他。

梁晓声

(本版文章皆为节选)

M 名诗荟萃

需要什么

贾尼·罗大里

做一张桌子
需要木头
要有木头
需要大树
要有大树
需要种子
要有种子
需要果实
要有果实
需要花朵
做一张桌子
需要花一朵

豆腐

豆腐点得比较老的,为北豆腐。听说张家口地区有一个堡里的豆腐能用秤钩钩起来,扛着秤杆走几十里路。

点得较嫩的是南豆腐。再嫩即为豆腐脑。比豆腐脑稍老一点的,有北京的“老豆腐”和四川的豆花。比豆腐脑更嫩的是湖南的水豆腐。豆腐压紧成型,是豆腐干。卷在白布层中压成大张的薄片,是干豆腐。压得紧而且更薄的,南方叫百页或千张。豆浆锅的表面凝结的一层薄皮撩起晾干,叫豆腐皮,或叫油皮。

豆腐最简便的吃法是拌,

买回来就能拌,或入开水锅略烫,去豆腥气,不可久烫,久烫则豆腐收缩发硬。香椿拌豆腐是拌豆腐里的上上品。嫩香椿头,芽叶未舒,颜色紫赤,嗅之香气扑鼻,入开水稍烫,梗叶转为碧绿,捞出,揉以细盐,候冷,切为碎末,与豆腐同拌,下香油数滴。一箸入口,三春不忘。香椿头只卖得数日,过此则叶绿梗硬,香气大减。其次是小葱拌豆腐。北京有歇后语:“小葱拌豆腐——一青二白。”可见这是北京人家都吃的小菜。拌豆腐特宜小葱,小葱嫩,香。葱粗如指,拌豆腐,滋味即减。

汪曾祺