



# 「猛棍」同学的幸福

□ 付令

猛棍,本名孟昆,是我们的大学同学。不知是否青春期成长太快,他个子高而身板较薄,有些像晾衣竿,留个小平头,被室友“董大妈”取了个形象的绰号。别误会,那时的飞行学院全是男生,“董大妈”也是位男同学,因为有时有点像“事妈”,获此尊称。而“猛棍”这个外号,总让我想起——非洲沙漠动物狐獴,直立、张望、警惕而呆萌。这是二十多年前的事儿了。

在“董大妈”的怂恿下,我们寝室写信到电台交友节目。很快,来信雪片般飞到学校。有一位叫艺名叫古丁丁的女生,由孟昆同学负责回信。一来二往,就成了一对一的联系。冬日周末的一大早,我们本想睡个懒觉,却被“猛棍”吵起来,说有笔友来访,赶紧收拾一下。来人正是古丁丁,和名字一样古灵精怪,短发齐肩,穿着时尚的超短皮裙。一番哈哈,他俩就外出游玩了。

“猛棍”富有创意。他发明了在校内学跳交谊舞。准备学点基础之后就学校舞厅实战,兴许还要找古丁丁跳。宿舍灯一关,荷平同学用头巾包头,算是女性一方,引领大家学习步伐。播放的音乐磁带是当年最流行的《情牵女人心》。后来“董大妈”彻底走上重金属摇滚之路了,就很烦别人播放流行歌曲。他只顾拨弄他的电吉他,放磁带也是速度金属和死亡金属乐队的作品。再好听的歌,天天听也烦了。于是,我送给“猛棍”一张梁咏琪的新专辑。他很喜欢里面的《胆小鬼》,但一唱起来就像“小乌龟”,每个字都不在调上,简直难听死了。“董大妈”骂他,荷平也责怪我,说我自找罪受。“猛棍”狐獴似的盯了“董大妈”一眼,然后像《西游记》里偷袈裟的和尚般贱贱地笑了——他已然不在意这些评论,毕竟自己已学会了舞步。

“猛棍”也想学游泳,把在高中阶段缺失的体育技能补回来。飞行学院的体育教材厚厚一打本,容量两三倍于高等数学。他搬来凳子,在寝室内学习游旱泳。放寒假了,他也背回去了厚厚体育教材,在家刻苦练习。虽然招致了大家嘲笑,但到了第二学期的夏天,他已经能和古丁丁在泳池游泳了。

大学毕业,“猛棍”分配到了东部沿海城市。与古丁丁的联系非但没有断,还更热络了,说是初恋就要修成正果。经历了很多波折,终于办妥了跨省工作调动,与古丁丁团聚了。一天,他给我发来了婚礼请柬,说必须参加,有惊喜。原来,古丁丁是教我高中历史张老师的侄女。见到张老师一家人,我们都很开心。世界真的很小,六度分离理论也很正确。要知道,“猛棍”、古丁丁和张老师可是三个省市的人啊。

踏实学习努力工作的人,终归有自己的幸福生活。看看他那凡尔赛的朋友圈,已然实现了大学时立下的小目标。

## 征稿启事

华西社区报家园版面向广大读者特别是四川省内读者征集原创副刊作品,欢迎大家投稿。

### 一、征稿要求

稿件体裁为散文、随笔,题材不限,主要以城乡工作与生活为素材,力求思想健康、积极向上、文字流畅,字数控制在1000字至1600字。

稿件请注明作者真实姓名、电话号码、开户行名称及银行卡号、身份证号(申报个人所得税时)。

### 二、投稿邮箱

来稿请通过电子邮件发送至:550942923@qq.com。

# 祖国,我爱您

□ 戴若冰

祖国,我爱您!  
我爱您江南的雨  
我爱您塞北的雪  
我爱您九百六十万  
平方公里土地

祖国,我爱您!  
我是蒲公英  
我把灯笼花献给您  
我把美丽的梦献给您  
我是芭蕉树  
我的生命四季常青  
覆盖您,我用  
始终如一的绿

祖国,我爱您!  
如果我要远行

我把您装进行囊里  
我把您噙在嘴里  
祖国啊,祖国  
您永远在我心里!

西溪河,梦中的河

呵,西溪河  
我梦中的河  
你从小平故里流过  
汪洋恣肆扑向渠江  
什么时候你又会  
像一匹脱缰的野马  
一路飞奔  
一路嘶鸣  
把徐悲鸿唤醒  
让他再作一幅奔马图?

# 正是菊黄蟹肥时

□ 陆漪

“不到庐山辜负目,不食螃蟹辜负腹。”秋风起,蟹脚痒,又到了一年品味螃蟹的大好时节,肥美的大闸蟹也将占据餐桌上的“C位”。

我的家乡是一个河流纵横交错,水系发达的地区,从小吃着螃蟹长大的,对螃蟹比较了解。螃蟹分为海水蟹和淡水蟹(又称大闸蟹),而淡水蟹因其生长环境不同又分为多种。近代京城名医施今墨,将天下之蟹分为六等,湖蟹为一等;江蟹为二等;河蟹为三等;溪蟹四等;沟蟹五等;而最末等的便是海蟹了。

童年时,我们经常吃的就是淡水蟹,那时候螃蟹并不稀奇。到了螃蟹上市时,父亲用网袋做了几只蟹笼子,放入小鱼、螺蛳肉等饵料,晚上往沟河里一扔,第二天早晨直接提起,将正在里面“用餐”的螃蟹收入蟹篓中,足以给我们解馋了。在那时人们以吃饱饭为满足,认为螃蟹“既不能当饭,又不能当菜”,所以螃蟹的价格也很低,即使在市场买也花不了几个钱。现在经济社会发展水平日益提高,虽然螃蟹价格高了,但人们也都实现了吃螃蟹自由。

螃蟹是一种颇具个性的动物,外壳坚硬,腿多,但其最显著的特点是任性横行。唐代唐彦谦的《蟹》诗云:“物之可爱尤可憎,尝闻取刺于青绳。无肠公子固称美,弗使当道禁横行。”就形象地写出了螃蟹的“横行”习性。螃蟹形状可怕,所以鲁迅先生曾称赞:“第一个吃螃蟹的人是很令人佩服的,不是勇士谁敢去吃它呢?”

中国人吃蟹的历史悠久,早在两千多年前,螃蟹已作为食物出现在我们祖先的筵席上了。据《汲冢周书》云:周成王时,海阳献蟹入贡,说明那时已将蟹列为御膳了。《周礼》中载有“青州之蟹胥”,据说就是剁碎后腌制的蟹酱。说明在先秦时期,人们已经知道吃蟹了。贾思勰的《齐民要术》倾情介绍了特别的螃蟹做法——“藏蟹法”,精细地记载了制作方法,可见民间对于螃蟹的吃法已颇有研究了。

到了魏晋时期,有人将吃蟹、饮酒、赏菊、赋诗视为金秋四大风流雅事。既是酒痴又是蟹痴的毕卓曾赋诗:“右手持酒杯,左手持蟹螯,拍浮酒船中,便足了一生。”螃蟹配酒一举成为经典。南宋词人辛弃疾曰,“断吾生,左持蟹,右持杯。买山自种云树,山下斫烟柴”。明代唐伯虎也在《江南四季歌》当中写道“左持蟹螯右持酒,不觉今朝又重九。一年好景最斯时,菊绿橙黄洞庭有。”“右手持酒,左手持螯”也成了秋日食事中最为雅致的一抹小景。

唐宋以后,名人更钟情蟹文化,吟咏螃蟹的诗篇甚多。诗仙李白一首《月下独酌》写的就是螃蟹:“蟹螯即金液,糟丘是蓬莱。且须饮美酒,乘月醉高台。”螃蟹配酒,风月无边,快乐无边。宋代黄庭坚留下了“风味极可人,此物真绝伦”“不比二螯风味好,那堪对酒把江山”的诗句,高度点赞螃蟹的馥郁美味。诗人陆游更是写下了“蟹肥暂孽馋涎坠,酒绿初倾老眼明。”螃蟹配酒居然治好了他的老花眼,简直是功效神奇。

《红楼梦》第三十八回专写螃蟹宴的,众人吃螃蟹赏桂花之际,宝玉首先吟诗《咏蟹》,黛玉随即也写了一首。最后宝钗也写了一首,被众人誉为食螃蟹的绝唱,“桂霏桐阴坐举觞,长安涎口盼重阳。眼前道路无经纬,皮里春秋空黑黄;酒未敌腥还用菊,性防积冷定须姜。于今落釜成何益,月浦空余禾黍香。”这首诗巧妙地通过吟咏螃蟹,讽刺了一些靠不正当手段得势的丑恶嘴脸、无德无品的贵族地主。

吃蟹是有讲究的,要应季而食。俗语说,“九月团脐十月尖”“春吃尖脐秋吃圆”。雌蟹腹甲形圆,称“团脐”。雄蟹腹甲形尖,称“尖脐”。有“蟹仙”之誉的清初著名文人李渔自称“以蟹为命”,每年蟹未上市时便储钱以待,称其钱为“买命钱”,称九、十月为“蟹秋”。在他看来,蟹的“鲜而肥,甘而腻,白似玉而黄似金”,已经达到了色香味三者的极致,因此也喜欢将蟹清蒸,反对再“和他味”。他在《闲情偶寄》里介绍了螃蟹的吃法:“凡食蟹者,只合全其故体,蒸而熟之,贮以冰盘,列之几上,听客自取而食。”意思是蟹要整只蒸熟,再存在冰盘里,由食客自己动手剥食。他还备下“蟹瓮”和“蟹酿”,来腌制“蟹糟”即醉螃蟹,冬天可以大快朵颐。对李渔来说,蟹是“终生一日皆不能忘之”之物。

如今蟹的食用方法颇多,可整只蒸、煮剥食;可将螃蟹对切,切口那一面裹上面糊放进油锅煎炸后,红烧制成面拖蟹;也可将蟹切块后与新鲜的蔬菜或豆腐做成汤,简直是鲜掉眉毛了;还可剔骨取肉,然后采用炒、炸、煎、爆等方式烹制。它既可作主料,又可作配料,还可作调味料,皆为食客们所津津乐道。

“一腹金相玉质,两螯明月秋江。”秋光简净,山河温柔,一个又一个鲜活的日子扑面而来。若择一农家小院,月光披洒桂花飘香,亲友团聚喝酒吃蟹,尽情享受那丰收盛宴后的至味与清欢,更为我们每一个人感恩和热爱。