

## ◎城市笔记



## 断舍离

搬家时大包小包，需要一点点从顶楼楼梯抬下去，感觉沉重。因为家是复式楼，柜子多，东西藏进并不显凌乱。

等到搬家，忽然感觉杂物多起来。那些长年不用，或极少谋面的物件挤满屋里，好像听到搬家消息，都变得兴奋起来，争先恐后从橱柜或抽屉里跳出来，透透气。

打开楼上衣橱，旧衣干净叠放整齐。当时不愿舍弃，想着有天会重新穿上，随时间一年年搁置着。如同那些明星，光鲜几何，一旦雪藏，大抵也就被淡忘。像我这不修边幅的人，常年也就三两套布衣，不在意穿着。到搬家日子，忽地打开衣柜，看见还有当年这款衣服，浮想起却是与衣关联的旧时光。

杂志摞起很高，沉甸甸挤在柜橱里。因书架寸土寸金，容不得都排列在册。只选有大家名著，专业宝典，还有友人们出版诗集散文登架。尤其是友人们的书，页藏赠书墨迹，见书如见人，熟悉人，熟悉字，喜欢着。搬家时打量玻璃书柜，再看看杂志箱子，想起闹市临街的橱窗，明净格外赏眼。柜橱里多数杂志，如同当年时尚新衣，潮流一时，过了岁年，就越发暗淡下来。

搬去新家，房居面积小去复式住宅一半。空间精贵，逼着自己删繁就简，那些衣物挑挑拣拣，只选自己需要的。书册也是，保留重要的，杂乱小册也就弃之。想起日前捧着的墨水本，也有近似纸质感觉。电子简化了许多旧年传统习惯，让我们生活更轻便起来。

将一包包重物，挪到新屋暗下决心，让以后日子更环保简单。过去一时冲动，网购商品进家许多被束之高阁，买了书一直等有天打开，认真阅读。所有这一切，都在渐渐挤占着我们生活空间。

搬家，似在进行着一场清理，与旧日旧物断舍离。

搬家，从闹市街坊到城郊山侧邻湖，也是选择从喧闹到安静，滤去嘈杂，像是一场逃离城市般归隐。如同雪小禅在《倾城记》中所言，“只穿简单的颜色：灰、白。偶尔穿蓝，要的是那份惊艳。只喜欢简单人或事，沉默多时，寡言多时。”

傍晚回家，少去应酬。安静做一餐自己喜欢的美食，读自己喜欢的文字，会自己喜欢的朋友，聊自己喜欢的话题。岸边走走停停，看一群鸟飞，观一湖落日，有时想想，一生原本如此简单。

再去打量删繁一词，忽然发现，它是行为上的动词，也是时间里的形容词。 文/杨钧

## ◎非常记忆

## 静待春时

南方的阳春三月，已是春暖花开，草长莺飞，满是暮春景象。塞北仍显枯寂，存留着冬的影子。面对春日时令，飘忽不定的温度，总让春日的到来慢上几拍。

前几日，一夜狂风呼啸，吹来了睽违多年的沙尘暴。清晨拉开窗帘，窗外是标准的土黄色，灰蒙蒙一片。风势虽减，但空气里依然充斥着来自更北方的沙尘。放眼望去，能见度极低，稍远处的楼宇只能看到轮廓。外悬的字牌，如泪湿的纸张，模糊不清。更细的沙尘，从阴面厨房窗户缝隙一点点的侵入屋内，在窗台密密铺排了一层，指尖一划，就是一道清晰的沙痕。再接上两场阴雨，倒了春寒，又得穿上早已清洗好的棉衣。放眼望去，水是冻水、树是枯枝、山是荒山、风是黄风。北地的早春从来就是这般无趣并令人无所适从。

只不过透过清冷多变的天气，依稀间总能从点滴处感受到春意的恣意生长。道路两旁光秃秃的景观杨树长出了柔荑花序，整树望去毛茸茸一片。公司院落栽植的几株迎春，也迎着风沙绽放出一抹明黄，灿然夺目。对于北方而言，春分之后，才意味着春天的真正到来。

春日当品春菜。被时令唤醒的味觉，驱使我早早去菜场买来香椿、春笋、荸荠这些南方食材回家细细料理。香椿焯水切碎和鸡蛋翻炒、春笋与腊肉搭配、荸荠去皮切丁加上冰糖炖汤。烹制时令菜蔬不需太多喧宾夺主的调味品，食材自身所带的清新，就足够令人回味无穷。一口下去都仿佛能尝到来自南方的春意融融。身在北方，能吃到这些堪比肉价的头茬时令菜蔬，即是一种幸运也是一种奢侈。即便如此，一年一会，还是想痛快采买一番，品尝来自南方的味道，因为这是刻在脑海深处挥之不去的童年回忆，“一箸入口，三春不忘”。

冬去未远，春色尚浅，可顺着节气的昭示，商贩在路口支起了摊位，摆上了培育好的各类盆花。这些记不住名字的草花，开得正艳。路过的行人看到有喜欢，就选一盆带回去侍弄。自己喜草木，但不擅养，日常更爱去花店买几株喜爱插花，插在瓶中，时常替换。可惜摊前驻足的久了，还是抵不过花贩吆喝，端了一盆心念许久的薄荷回家，据说很好养。矮矮的十几株，刚刚高过盆沿，叶子绿得发翠，手一拨，就是沁鼻的薄荷香。按步骤换盆、松土、施肥、浇水，希望未来几个月小小的薄荷依然能枝叶繁茂。待到夏季来临，正好用来调制莫吉托。

今年春分，恰逢周末，领着孩

子去自然博物院。自己在一排陈列植物标本的展柜前驻留许久。芍药、狼毒、防风、苁蓉、当归……一个标签对应一件标本，以及相应产地和用途。一花一叶，一木一果，皆是学问。近几年，重拾自己感兴趣的领域，手机下载了拍图查认植物的软件，辨识草木的种属。买来有关植物典故的书籍，了解草木得名的来由。寻常草木也仿佛立体厚重起来，这种脱离功利的学习，最为快乐。对于孩子，现在也不想过于刻意让他学些什么。望着他懵懂看着展柜陈列的样子，我想现在只需在他的心里播撒几粒种子，未来会有发芽成长的一天。

一年之计在于春，节气起于农事。春分正是开始田间劳作的时令。春种秋收，和时间有关的事情，既要踩着节拍，但也急不得。就像现在，春寒凌厉，大风依旧。苦寒的日子总会过去，即使等的有些心焦，总归有盼到那一天。静下心来，耐心等待，等待春天的如约而至。

文/张超

## ◎清浅时光

## 寻春色

昨天的春雨很顽皮，细雨中夹杂着些许碎碎的雪粒，从空中那层厚厚的看不透的云中落下来。抬头闭眼，一会儿脸就润润的。想着雨中会不会藏着前几天那漫天的沙尘，伸手去接，细雨和碎雪在掌心都成了清冽冽的水。这场春雨呀，洗净了天空、湿润了空气，应该也叫醒了酣睡了一冬的大地。

寻思着春雨之后去寻春，但早春的轻寒还在，春色隐着，应该去哪里寻呢？

春色需要细寻，在北方，春的影子应该是素淡却有生命力的颜色。细细寻找，一定能找到春天落脚的地方。

微风还有一缕寒意，走到旷野，背阴处有一些未化尽的白雪，阳坡上满是些过了冬的枯黄的草，要找出一点别的颜色有点难。低头细瞧，想找那么一两棵勇敢破土的小绿草……也许，那微风中的寒意让小草迟疑了，它们还在等待吧。

站到小山包上，发现一排一排的沙柳还没发出芽，但枝条的颜色却生动得很，那是去掉了灰色调的红，红的纯粹。走近，红色枝条上鼓起一个个小包，一副即将萌发的样子。想寻找素淡的春色，却遇到了浓烈的红。

穿过旷野，时间有点慢吞吞的。高空中出现一个黄色的小点，难道是只鸟，什么鸟有这么明亮的黄。盯着，不像。那小黄点慢慢地下降，越来越清晰了，是只风筝，放风筝的人却瞧不见。风筝随着微风飘动，看起来春风也有了颜色，与风筝的颜色相同，那么新鲜，那么嫩。

折返，回程。先前看到的枯黄中似有淡淡的绿色，为什么刚才没

有看到呢？低头看了那么久也没有发现一两个冒尖的嫩芽。也许是只关注了那小小的几寸土地吧，望远些望宽些，那陈草中的小小微绿就显了出来吧。

路边的杨树枝上，长满了红色“毛毛虫”，一个个随着微风扭动，居然是肥美的模样。等在树下，没掉下一只“毛毛虫”来。不等了，过些天，满树的“虫儿”尽落，随手便能捉来一只。有些杨树与这些杨树不同，开始长出来的穗是黑褐色的，后来变成绿色的小穗，这样的杨树过些天就会有白色棉花般的杨树毛毛，风一吹，杨树毛毛轻飘飘的满天飞，看起来很美。杨树毛毛的景我是不能近观，因过敏只能避而远之。

拿出手机，朋友圈里有人晒春花开放的小视频，视频中的枝上大部分还是花骨朵，有几朵刚刚绽开，白色的花瓣生机勃勃。视频中只是一枝，看不到树的全貌。我不禁去想，如果我有一处小院，一定要种棵杏树，春天满树花开时赏花，夏末金杏满树时获些美味。院前院后还要种些自由生长的树，当春的脚步近了，那些树便会响亮的提醒院中人。

一对母女走在路边，穿着颜色鲜亮的春装。相比穿着厚重的冬装的人们，她们看起来轻盈活泼。小女孩脸上的笑真纯，笑声径直跑到我的心里。那笑声像一滴清泉落入水中的声音，像一只鸟起飞时翅膀划过轻风的声音，让人心里一颤。也许是春天让她的笑声美好，笑容灿烂吧。小女孩手里拿着七彩的小风车，春风吹，风车转成了一个圆形的彩虹。此时，春色竟如此多彩。

春天悄悄地为这里着色，我怎么如此迟钝，今天才看出些许端倪。初春已到，暮春还早，心里怎么突然生出不舍？也许是我还没有张开双臂紧紧拥抱春天，就开始受不了未曾到来的离别。 文/刘雅娜

## ◎寻味日志

## 毛豆腐

毗邻徽州的老家落入群山之中，一次次回望，千山万壑阻隔了视线，却阻隔不了思乡之情。于是，我常常借着家乡一些特有的风味小吃舒缓这份焦灼的情感。入秋以后，一种长毛的豆腐便成载体之一。

家乡人称这种长毛的豆腐为毛豆腐，它是贴着泥土“生长”的美食，村里虽没几家成规模的豆制品作坊，但简易的豆腐店蛮多，一般都制作毛豆腐，水准差不多，倒也呈现百花齐放的景象。让人想不到的是，就是这种不起眼的山村土菜，过去一直是乡亲们用来招待贵客的珍贵菜肴。

毛豆腐，皆为长方形，每块长10厘米左右、宽1.5厘米左右、厚约1厘米，遍体茸茸白毛，极可能是“徽杭融合”的产物。幸而家乡山多水清、水质优良，磨出来的豆腐洁白如玉、清鲜柔软，是制毛豆腐的上等材料。

制作也很简单，就是将上等新鲜豆腐浸泡于卤水中几小时后捞起，沥干水、撒上盐，放进篾笼、置入温室，一周后豆腐发酵便生出1厘米左右的细软茸毛，届时即可开笼食用，无腐气的味道最佳。制作毛豆腐的关键是发霉技巧，如果豆腐质量不高，特别是“浆”没“点”好或者过期，出笼的便是黑色茸毛或毛全退下且带些臭味的毛豆腐，俗称“倒笼”，其味颇似“臭鳊鱼”，颇受口味重的人喜爱。老家的毛豆腐有两个特点：其一，食材简单廉价，但很多地方卤水却“点”不出来毛豆腐。其二，味道重而厚，煎、煮、烩、炖，配料是少不了的。

小时候，霜降后的清晨，父母常让我去买毛豆腐，提着小竹篮走进曹老伯的豆腐店，他便让我自己去拣。大约10平方米的温室里摆着数个高2米的竹架，5厘米一层，上面摆放着刚出炉的毛豆腐。有时拣毛白且细软的毛豆腐时，曹老伯也讲一讲毛豆腐的“身世”。传说毛豆腐是大明王朝开国皇帝朱元璋发明的，有一年冬天，行乞至徽州太平府附近的朱元璋，见一个土地庙有进贡的豆腐，便全部偷走，以作备粮。没乞讨到一粒饭的那天，朱元璋便拿出储备的豆腐，不料它已长出了细软的白毛，饥饿难忍，朱元璋只好生火烤豆腐，谁知这些发霉长毛的豆腐烤出来后鲜美可口。后来，朱元璋皇帝吃腻了山珍海味，想起了毛豆腐，御厨才按朱元璋口授的秘方制作出毛豆腐……以前，老乡们口耳相传毛豆腐来历，无非显示其出身高贵，以免被城里人瞧不起。其实，毛豆腐跟“徽州臭鳊鱼”一样，即商人或豆腐店主在运输或贩卖中，新鲜豆腐发霉长毛而成。如今，再没人传颂朱元璋发明毛豆腐的功德，这是市场经济深入山村的结果。

新鲜毛豆腐买回家后，家乡人一般红烧，像煎小鱼一样，（素油荤油均可），小火将毛豆腐两边煎成黄蜡蜡、油滋滋，此刻毛豆腐外皮如纸、薄脆酥松，已散发出一种独特的香味，然后加水稍煮并加些料酒、香醋等作料，再加辣椒红烧勾芡一下，隔着浓厚的芡汁，已能闻到一股难以言说的怪异味道，起锅前撒上香葱或蒜。趁热夹一块入口，牙齿咬开豆腐块的一瞬间，先是一股莫名的馥臭味袭来，人还没来得及有啥反应，紧接着又从深处弥漫开豆腐的鲜香味。大嚼几口，芡汁的香辣、豆腐的鲜香和那几分馥臭竟然慢慢融合，互相映衬，让人渐渐品出其中的妙处来。这毛豆腐，闻着不怎么样，吃起来却自有一番风味，实为一道绝妙的喝酒、下饭菜。朋友从黄山归来，带了一些毛豆腐，问我如何烹饪？我告知就像红烧小河鱼一样红烧。当然，毛豆腐还可以焖肉、炖鸡等。无论怎样吃，也都能吃出特殊风味。

这些年，去过很多地方，吃到的毛豆腐也多，却总感觉吃不出家乡毛豆腐的酥嫩鲜润。周末回老家前，打电话回去，母亲接电话说：“你爸买毛豆腐了……”听到下周回家可以吃到毛豆腐，突然觉得肚子很饿了。

文/赵染斤