

生活滋味

一条路

»»»»»»» 王培红

刚收到新床铺到货的消息，我便接到装修师傅的电话。那头传来一个非常礼貌、年轻的声音：“货到后请及时通知我哟……感谢您的支持。”我们约好下午5点半在家里见面。

临近6点，他又打来电话，话语里透着歉意：“姐，上一家的活儿还没收尾，我得晚点到，实在不好意思。”我回他：“不急，路上注意安全。”

他终于风尘仆仆地赶来，额上沁着细密的汗珠。打过招呼，便席地而坐，利索地分拣零件、拼接组装——那专注而熟练的样子，与我印象中通常年纪较长的装修工很不一样。我不由生出几分好奇，便与他聊了起来。

他告诉我，自己是2016年大学毕业。因为父母从事装修这一行，他选了“室内装修设计”专业，在校期间还考了电工证、钳工证。“也没多想将来用不用得上。”他憨厚地笑了笑，“就觉得技多不压身，总比躺平强。”

可毕业时，正赶上房地产行业下行，专业一下子变得“不合时宜”。他没犹豫，像很多满怀热血的年轻人一样，选择了自主创业。他在沈家门半升洞附近的宝龙商场加盟开了一家海鲜面店，以为人流如织，生意必然红火。

然而理想饱满，现实却骨感。开业半年，每日流水仅五六百元。他给我算了一笔账：加盟费40万元，装修30万元，雇了3名员工，月工资15000元，加上空调水电杂费4000元，而月收入仅18000元。“只要开门，就在亏钱。”几个不眠之夜后，他含泪关店。

我问：“铺子转出去了吗？”他摇头：“根本没人接。”这一下，他赔了70多万元。

年轻的好处是输得起，也敢重来。第一次创业失败后，他看中政府扶持的“创业孵化园”，拿到8000元补贴，免租金开了一家烘焙店。吃一堑长一智，这次他没再加盟，可现实又浇来一盆冷水——人们对私家小面包房并不买账。

再次收拾残局，他又与伙伴投身汉服摄影。他们跑遍朱家尖、东港沈园、桃花岛……拍视频、接写真，夜里躺在草地上望着满天繁星，摸一摸空瘪的口袋，怏然涕下。只觉得满腔热情换来的不过是勉强温饱。后来他们还试过COS服装设计，皆无疾而终。

“我从没躺平，一直努力，可生活为什么这样对我？”深夜里，他一次次问自己。

人生的路，总得继续走。后来，他在网上看到“鲁班工坊”“万师傅”等平台招募匠人，便抱着试试的心态投了资料。没想到，大学里拿下的电工证、专业技能，成了他柳暗花明的转机。

平台派单稳定，只要肯吃苦、动脑筋，生意便源源不断。好的时候一天能接七八单，最少也有三四单。他笑着说：“靠手艺养活自己与家人，心里踏实、自豪。”如今，他已收敛年少的躁动，与表姐合开了一家广告公司，生意也渐趋稳定。

“我曾幻想自己是个侠客，从天而降，光芒万丈。”他边擦汗边笑，“现实却是一路摸爬滚打、跌跌撞撞。回头才发现，最可靠的还是专业所学和那几本证书。当然，还有不认输、愿意学习的积极心态。人，终究要在自己擅长的领域里，才能拥有真正的核心竞争力。”

青春经不起蹉跎。他说得打破不切实际的幻想，每一步都要审慎，每一步都要踏实。

这让我想起余华的话：“生命就像是一个疗伤的过程。我们受伤、痊愈、再出发；再受伤、痊愈、出发……”在一次次跌倒与爬起中，他淬炼出更结实的内心，和依旧清亮的眼眸。

今年他30岁，已成家，有一个5岁活泼的儿子。

望着他匆匆远去的背影，我心中十分感慨。他是万千当代青年的缩影，比七零后、八零后的前辈们面临更复杂的生存环境和更狭窄的试错空间。前辈们或许该慢下脚步，为他们腾出更多生长的土壤——因为他们才是社会未来的希望。

“一条路，落叶无迹，走过你，走过我……”愿每一位在荆棘中寻路的年轻人，都能在个人坚持与社会合力的托举下，越走越宽，走向朝霞满天的黎明。

似水流年

漫谈柚子

»»»»»»» 张洁琼



从我有记忆开始，外婆家院子就有棵柚子树。这棵树远比院子东南隅的桂花树存在更早。至于早到什么时候，很多亲戚对外婆小院的记忆叙事里都有这棵树的影子。外婆的子侄辈们春节来拜年时，总要伸手摸一摸树干，再轻轻踢上两脚。好像这样做能让这棵树来年长得更茁壮一样。

暮春初夏的时节，这棵叶子稀疏的树会不声不响地开乳白色的小花。柚子花香清冽略带点辛味，以至于我一直觉得柚子花是清苦的。到了初秋，这棵树会零星地结上两三个球形的果实。对于这果实的叫法，我家是没有统一标准的，有时叫“抛头”“大抛”，有时叫文旦。

小时柚子成熟的季节，大人们总爱逗问我要不要吃大抛。年幼的我一直以为大人们说的是“大炮”。我那时猜测大概是球形的果实像炮弹，所以才叫它“大炮”。

外婆家的“大炮”我是不爱吃的。从枝头刚摘下来的果实需要在阴凉通风处放段时间再剖开来吃。小时候，我以为这是吃之前约定俗成的仪式，现在才知道这是果实的“辞水”。外婆家的“大炮”即使“辞水”了，也非常难吃。因为果树没有嫁接过，果实皮厚瓢少，还酸得倒牙。等我再大点读到杨万里的“梅子留酸软齿牙”，我是很感同身受的。

物流发达后，天南海北的柚子圆溜溜地滚入了岛城人家。福建漳州平和的三红柚、广西容县的沙田柚、玉环的文旦蜜柚、宝岛台湾的

花莲文旦柚……可以说是百柚齐放，各有特色。但买到好吃的“报恩”柚子有点像开盲盒，还需要点运气。有次，我在水果店店员包甜包好吃的热情推荐下买了个小贵的柚子。回家剖开一尝，果肉寡淡无味，气得我都想要连皮带果拿回水果店去。

几年前的夏末，朋友去西双版纳旅行。她旅行结束前给我寄了整整一麻袋的青柚子。这是一种叫“东试早”的傣柚。个头不是很大，果皮呈青色或青黄色。这种柚子皮薄易剥，果肉清甜多汁，回味微苦。在夏末秋初的高温下，吃上几瓣“东试早”，不亚于在山涧寻得一汪清泉。朋友告诉我，这袋老树傣柚来自于东风农场。这是一个当地著名的知青农场，说不准这柚子还是当年上山下乡的知青们栽种的。

柚子可以说全身都是宝。家里要是有小孩子，手巧的大人在剖好柚子的同时，能成功变出一顶柚子帽。柚子帽扣在头上是不少人记忆里最美好的中秋月夜记忆。柚子皮可以做蜂蜜柚子茶，可以做润喉的柚子糖，还可做菜肴。某年的春天，我在顺德吃过一道黄鳝焖柚子皮的菜，至今念念不忘。这是一道“妈姐”菜。

南粤地区有句俗谚：“食在广州，厨出凤城。”“凤城”指的就是顺德，而“妈姐”菜是顺德菜系里重要的一支。清末民初时，有一批当地年青女子自梳头发从家庭里走出来，远赴南洋去大户人家中帮厨做女佣，成为了南洋人口中的“妈姐”。这个时代印记下，特殊的小众群体集体创造了顺德菜与东南亚香料融合的“妈姐”菜。

黄鳝焖柚子皮烹饪过程很繁复。黄鳝土腥气重，柚子皮苦味十足，需要火炙、刀削、焖煮等诸多工序。成品的菜肴里，黄鳝的肉香丰富了柚子皮单调的滋味，柚子皮的清爽微苦又适宜地去除了黄鳝的土腥和腻味。两者的珠联璧合是“妈姐”们的巧思妙想。做菜帮佣几乎用尽了她们一生的最好时光。但从另一个角度来讲，在漫长单调的异国岁月里，创新开发烹饪菜肴也成为了她们生活中重要的支点。

食物本身是最纯粹的东西。但当它和人类产生联结时，它就变得拥有记忆，富有故事。又到了本地皋泄柚子上市的季节，也许今年的香柚又会带来新的记忆和故事。

民间记忆

物资交流会

»»»»»»» 章亚军

在曾经的那个年代，到了快过年的时候，有时是在秋收结束后，家乡老街上常常会举办一次物资交流会。在计划经济的大环境下，物资供应极其匮乏，一些平时看不到的紧俏商品也只有物资交流会上能买到，什么南北干货、陶瓷器皿、针织棉布、上海产毛线，还有少量的西湖牌、蝴蝶牌缝纫机、永久牌自行车、上海牌全钢手表等等，这些商品供应的数量少之又少，主要是用这些紧俏商品来给物资交流会撑市面的。

一个时代有一个时代的印记，在那个年代，乡民们特别喜爱大上海出来的物品，普遍认为大上海生产出来的产品不但外形美观，而且做工考究，经久耐用，质量是很信得过的。

一旦要开物资交流会的信息出来，老街上的左邻右舍都会奔走相告。供销部门头几天就从各地大批量地采购物资进货。老街上原有的门市部不够用了，就把相邻一所小学里的操场也利用起来，设了很多摊位。

早上5点不到，秋冬的天色还是黑漆漆的，老街上一些店铺早已灯火通明，小学操场上更是如同白昼。四邻八乡的乡民蜂拥而至，整条老街以及小学的操场里，摩肩接踵，人流如潮，

成了老街上一年中难得一见的独特早市。当然，在物资交流会这几天里，老街上整天都是人头攒动，沉浸在异常热闹的氛围之中。

记得每次开物资交流会，母亲总会去买点自己喜欢的东西，如砂锅，而且一买就是两只，一只形状像荸荠，一只圆柱形。在天寒地冻的冬季，砂锅里的菜不大会凉，冬天经过霜冻后的蔬菜，口味软糯，略带甜味，放在砂锅里味道特别好。兄弟姐妹们围坐一桌，笑语晏晏，其乐融融，吃出了家的温暖。

但砂锅很容易烧坏，一不留心，汤汁烧干了，砂锅就会开裂。

有一年交流会，为了添置几只饭碗，母亲叫我二哥早早地起床，到小学操场去排队领券，因为饭碗凭券才能买。饭碗是由城里一家瓷器厂生产的，十只一捆，用稻草绳子捆扎，包装极其简单，而且做得很粗糙，不过价格特别便宜，所以颇受乡民的青睐。

在物资交流会上，笋干也是我们家必买的，就是硬得如石头般的一段一段笋干。这种笋干吃起来很麻烦，一定要经过多次开水煮发浸泡后才会变软、变粗，再用刀切成一片片的。笋干烤肉在当时也算得上一道高级菜肴了。