



温情小餐馆

■ 李幸（四川）

出差到一个陌生的城市。黄昏，漫步街头的我，寻觅着晚餐的去处，最终，被一家古色古香的餐馆所吸引，决定步入其中，享受一顿美味。

刚坐下，我便被精致的桌牌吸引。它两面都有字，一面用楷体书写“一粥一饭，当思来之不易”，另一面是“半丝半缕，恒念物力维艰”，每一笔都仿佛蕴含着深沉的情感。我的目光不由自主停留在那些字句上，随后，举目四望，果然发现每张桌上都有这样的桌牌，上面是表达着相同内容的不同语句，比如“谁知盘中餐，粒粒皆辛苦”等。

听店员说，离我不远处，正与客人亲切交谈的那位年轻女士就是老板娘。我注意到，她说活时嘴角总是挂着一抹淡淡的微笑，声音柔而而亲切。在我等餐的时候，老板娘结束了与客人的交谈后，便动作轻柔地收拾起碗筷，举手投足优雅而从容。她的手指纤细灵巧，轻轻地拿起每一只碗碟，小心翼翼地叠放在一起，生怕发出声响打扰到周围的客人。

没过多久，我点的饭菜便准备好了。受到桌牌的启示，我用餐时便格外注意不浪费一粒粮食。我小心翼翼地夹，每吃一口，都能深刻感受到食物带来的满足与幸福。其中有一道色香味俱佳的豆腐佳肴。那豆腐洁白如玉，质地细腻，轻轻颤动间仿佛能看见其中蕴含的汁水。我轻轻拿起筷子，将其送入口中，瞬间，一股清新而醇厚的豆香在口腔中弥漫开来，如丝细腻顺滑，又不失微妙的弹性，让人忍不住细细品味。那豆腐仿佛吸收了所有调料的精华，每一口都是对味蕾的极致挑逗，既有淡淡的咸香，又有微妙的

甘甜，层次分明，回味无穷。在咀嚼的过程中，我仿佛能感受到制作这道豆腐的匠人之心。

瞬间，我对这家餐馆的敬意油然而生，它不仅用精湛的厨艺呈现出食物的原始美味，还通过小小的桌牌，传递了对劳动者的尊重和对食物的珍惜，这是我第一次在用餐中，体会到了味蕾的盛宴与心灵的触动。

更让我感动的是，这家餐馆并没有像其他店铺那样，通过索要好评来招揽顾客。相反，他们采取了一种更为人性化和贴心的做法。如果客人能够光盘，餐馆会发放一张优惠券作为奖励。当我吃完最后一口食物，准备起身离开的时候，老板娘来到我面前，她微笑着递给我一张优惠券，轻声说道：“感谢您对我们的支持，也感谢您珍惜食物。这张优惠券是我们的一点心意，希望下次您还能光临小店。”

我本是出差路过，很快就要离开，拿着优惠券也是浪费，便委婉地表达了这个意思。令我意外的是，老板娘竟然从随身的小包里，取出一张书签递给我，说是留念纪念。我定睛一看，书签制作精良，上面描绘着一幅蓝天白云、阳光照耀下鹰击长空画面，还有两行小字：“当上帝赐予你荒野时，就意味着它要你成为高飞的鹰。”这句话瞬间触动了我，我决定回去后将书签送给我刚失业的闺蜜，希望她能从中找到力量和勇气。

表达谢意后，我推门而出。一阵凉爽的微风拂过，让我感到格外舒爽。就在这时，我不经意间瞥见门上贴有一张温馨的告示，上面写着：“若您正面临生活的困境或失业的困扰，本店愿意为您免费提供一份温暖的餐食。”一股暖流涌上我的心头。

■ 白晓辉（浙江）

每当秋风渐起，皓月当空，我就会想起在嘉定度过的那个美好夜晚。

那年秋天，我和朋友同游南汇古镇，已月上柳梢头，我提议到嘉定州桥吃晚餐，朋友欣然应允。朋友比我年长，中等个头，戴一副眼镜，温文尔雅，博学多才，乐善好施，被尊称为谢老师。

晚餐后，我们漫步州桥老街，欣赏古城夜景。青石街道两侧的黛瓦白墙在灯光下愈发迷人，琳琅满目的店铺里人群熙熙攘攘，不时有翩若惊鸿的嘉定女子擦肩而过。

嘉定这座古城，每次到上海周边出差都会专程过来游玩。它建于南宋嘉定十年（1217），城内溪流交织，小桥密布，既有江南水乡的婉约风韵，更蕴含着深厚的文

■ 刘云燕（河北）

人说，春有风筝，夏有鱼，秋有青鸟，冬有雁，书信一来一往间，日子就这样过去了。通过手写书信，可以感受悠然的慢生活。

我们有多久，没有写过一封信了？一张精美印花的信笺，一支漂亮的枣红钢笔，一只纤纤玉手，伏案静思，一笔一画地写一封信。那封信也许是寄给朋友的，或是一封家书。字斟句酌间，温情尽显。待千里万里之外的人收到，定会细细地读，渴望在字里行间，读出更多的深意。似乎像品一杯茶，越品越有滋味。

家书抵万金，当年《一封家书》随着李春波的哼唱闻名于世。那时候，人们在信中记录着日常，却每个字都挂着想念，写着渴望相聚。有的人把家书一封封地保存，竟然成了厚厚的一捆，在岁月中，也许

■ 徐新（江苏）

早晨起来，一碗白粥，配一枚咸鸭蛋，便是幸福的一餐了。美食家汪曾祺曾形象地描述吃咸鸭蛋的方法：“一般都是敲破‘空头’用筷子挖着吃，筷子头一扎下去，吱——红油就冒出来了。”

小时候，物资比较匮乏，家庭收入也微薄，父母为了让我们吃上咸鸭蛋，就想了一个经济实惠的办法，买来鸭子自家喂养。我每天一放学就去喂鸭子，期盼着鸭子能快快长大。为了让鸭子多下蛋，我还专门去河沟边摸田螺，用锤子砸碎了喂它们。鸭子的蛋，我们一颗也舍不得吃，而是慢慢攒起来。

攒了一定数量的鸭蛋以后，父亲开始腌制咸鸭蛋。父亲让我把鸭蛋放进大盆

■ 甘武进（广东）

餐桌上，有一位独特的“侠客”。它貌不惊人，看似平凡，却有着独特的地位和魅力，有着非凡的气质和力量。它，便是大蒜。

秋天来了。父亲翻好地，施足底肥，平整沟壑，在地里种下一颗颗蒜瓣。铺上一层稻草，浇足水，剩下的就交给时间了。数天后，大蒜那略带青色的尖，一个个、一行行，排兵布阵般浩浩荡荡从稻草的间隙探出身来。大蒜快气微露，却已准备随时与北风、霜冻与冰雪来场生与死的搏斗。

寒风吹，冰雪至，大地银装素裹。大蒜，却绿意葱茏，昂扬向上，茁壮生长，在满目萧条的冬日里，成为一抹不可或缺的温暖色彩。集市上，无论是一根大蒜，还是数根蒜薹，抑或剥去外皮后的蒜瓣，都散发着侠者的气息，令人敬仰，使人沉醉，给人们的生活带来无穷乐趣。

厨房里，大蒜侠气纵横，侠踪随处可见。母亲褪去它的“铠甲”，身着浅白色朴

油灯照我前行

■ 李树坤（山东）

到朋友家做客，刚刚落座，外面便狂风大作起来，一时间乌云密布，电闪雷鸣，大有“山雨欲来风满楼”的磅礴气势。果然，一场大雨持续了半个多小时。待风势渐缓，雨也变小了，偶尔还有几声轰隆隆的雷声伴随着青蛙此起彼伏的叫声从远处传来，电灯忽然灭了。朋友说，可能是因下大雨村里停电了。在乡村，这是常有的事。

朋友从客厅一个角落取出一盏老式带玻璃罩的煤油灯。这是一盏从前商店里出售的成品煤油灯，灯身与灯罩都是玻璃的，安放灯罩座是铁质的，中间有一开口，灯芯便从那里伸出，为了便于上下调节灯芯，开口旁安装了一个小巧的旋钮。朋友说，他家有許多类似的老式泡子灯，是他从全国各地的乡村收集而来。说话间，朋友点燃油灯，拧了一下旋钮，昏黄的灯光便亮了起来，灯罩里跳动的灯芯，瞬间将我的记忆拉回到童年……

我的家乡位于北方的一个小镇。小时候，村子里尚未通电，夜晚四处漆黑一片，伸手不见五指。在乡村之中，人们一到

晚上便早早睡下。有小孩的人家，孩子因为怕黑，一到天黑便哭闹着不肯入睡，大人们只好点着油灯，母亲一边做针线活儿，一边给孩子们讲故事、唱民谣。那时有一首儿歌：“小老鼠，上灯台，偷油吃，下不来，叫奶奶，抱下来，奶奶抱不动，叽里咕噜滚下来！”孩子便在昏黄的油灯中，伴着轻柔的歌谣安静入睡。

我家姊妹多，生活艰难困苦，家中唯一一盏油灯平时舍不得用，只有母亲做针线活儿时才会点燃。小学四年级时，我到邻村一个小学读书，晚上要上晚自习，但学校也没有电，学生们便自带煤油灯照明。个别家庭条件好的同学用上了蜡烛，有的也用商店里售卖的油灯或带琉璃罩的泡子灯，大多数学生则是自己制作油灯。

我家买不起油灯，虽说那时的煤油仅二角钱一斤，我家却也用不起。为不耽误学业，我找来一个玻璃墨水瓶和从自行车胎上拆下来的废旧气门嘴做了一盏油灯，用几条棉线拧在一起做成灯芯。为保持灯光亮度，燃烧中的灯芯需要修剪，因为燃烧时间长了，灯芯顶端会被烧得焦化，不修剪的话，灯火苗就会变暗甚至熄灭。修剪灯

芯也有一定技巧，可以把灯芯剪成箭头形，也可修剪成半圆形、一字形等等，灯芯形状不同，亮度也会有所差异。灯芯除了要剪，还要挑，用一根针或细的铁丝在灯芯上拨弄几下即可。挑灯芯时，火苗会突突地跳动几下，几个小火花从灯芯跳出，灯光便由暗变亮了。

小学毕业后，我考上了离家更远一点的乡村联合中学。晚上的自习课，我依然用着那盏墨水制作的煤油灯，那盏油灯陪伴我度过了三年的初中生涯。就在我初中毕业那年，村里通上了电，学校的教室里也安装了电灯。读高中时，教室里用的是长长的荧光灯管，亮如白昼。家里也装了电灯，我和妹妹们再也不用在昏暗的油灯下学习了。和明亮的电灯相比，虽然油灯的光芒较为昏暗，但与当时的暗夜相比，那微弱的光芒，是我学习的动力源泉，点亮了我心中的梦想。

如今，我国城乡生产生活已发生了翻天覆地的变化，不仅实现了小时候常说的“楼上楼下电灯电话”的生活，各式各样的彩电、冰箱、空调、电脑等智能化家用电器也早已走进了寻常百姓家。

州桥·明月·茶

化，是名副其实的江南历史文化名城，有“教化嘉定，礼乐之城”之美誉。

州桥是嘉定起源地，号称“嘉定之根”。横沥河与练祁河，环绕州桥的法华塔缓缓流过，州桥老街千步之内就有十几座古桥，其中，以登龙桥为首。登龙桥，跨练祁河，由嘉定知县王选在南宋淳祐五年（1245）始建，明成化四年（1468）重建。因它在县衙前面，元代嘉定县升为州，故俗称州桥。我们坐在州桥的石栏杆上，思绪穿越历史的风烟，眼前仿佛浮现出侯炯曾、黄淳耀等民族英雄的身影，他们在国家危难之际奋起抵抗的精神，永远为后世敬仰，也展示了嘉定人并非“民风柔弱，传檄可定”，而是具有刚毅坚韧的品格。

老街一溪之隔，是一排徽派建筑茶楼。白墙黛瓦，错落有致的马头墙，在月光

下格外迷人。我们推开一家茶楼厚重的木门，随着“吱呀”一声响，仿佛瞬间与喧嚣隔绝。走进二楼一间雅致的包厢，人眼便是一张长方形木制茶桌，两侧放置藤木圈椅。我和谢老师分坐两侧，茶艺师坐在临窗一端。她先打开轻柔的音乐，又娴熟地用开水冲洗紫砂壶和紫砂杯，接着小心地研下一小块茶饼放入茶壶，边泡茶边讲解茶道知识。“这是陈年普洱。”她轻声说道，“冲泡时水温不宜过高，以免破坏茶叶的香气。”她动作优雅，每一步都充满了对茶的敬意。

谢老师端起茶杯，先仔细观察茶汤颜色，又嗅了嗅茶香，轻呷一口，缓缓说道：“好茶，唇齿留香，回味甘甜。茶汤呈琥珀色，香气高扬，滋味醇厚。人生就像一杯茶，苦涩中满是芳香。人生还要像品茶一样，要学会空杯以对。”我深以为然。

书信的韵味

使我的手暖和一些……”

最近一直在读《宋生豪情书集》，于是想，在这个世上，他真是会说情话的人。在漫长的日子里，他用一封封书信，写满了对爱人的牵挂和思念。至今读来，都让人感觉温暖而甜蜜。他说：“我想要在茅亭里看雨，假山边看蚂蚁，看蝴蝶恋爱，看蜘蛛结网，看水、看船、看云、看瀑布……”我一天一天明白你的平凡，同时却一天一天愈更深切地爱你。”如此的字写在书信里，可以让读信人甜蜜一辈子，幸福一辈子。即使到了暮暮老年，再回味当年的激情岁月，也感觉这一生，因为有爱而甜蜜、幸福。

等一封信，恰若等一个人。需要时光的磨砺和岁月的浸染。旧时光里的人，总

至味咸鸭蛋

里，用小刷子把鸭蛋表面的污垢刷洗干净，然后用清水冲洗两遍，放到外面晾干。他找出一个黑瓷小缸，里里外外刷洗干净、晒干。接着，他就开始制作盐卤，把适量的盐倒进锅里，添上水，生火烧煮。同时将香叶、小茴香、八角、桂皮等冲洗干净，放入锅内，不断搅拌，水沸后，用文火慢煮十分钟，各种佐料的香味充分释放后便停火。父亲将鸭蛋一个个码在瓷缸里，把凉透的盐水倒入瓷缸，用洗干净的水稻秸秆压在上面，确保盐水浸没鸭蛋，最后把缸封得密实实。大约一个月后，鲜香可口的五香咸鸭蛋就腌制成功了。

咸鸭蛋的历史比较悠久，早在南北朝时已有较完整的腌鸭蛋的文字记录。《齐民要术》曰：“浸鸭子一月任食，煮而食之，酒食俱用，卤咸则卵浮。”这说明咸鸭蛋可以

素外衣的蒜瓣，围成一圈，裸露的肌肤，蕴含着无尽的能量。脱掉外衣，每颗蒜瓣饱满而坚实，仿佛在诉说自己的故事——那是历经霜雪后的沉淀。它们躺在菜篮里、砧板上，像位隐世的高手，等待时机，在厨房的江湖中一展身手。

母亲的菜刀落下。大蒜茎叶成段，蒜瓣成了碎末，释放出强烈的辛辣气息。这股气息，是它在宣告自己存在的方式，是它向其他食材发出的挑战书，更是它挑战一切的勇气。虽然它被切割、被碾压，但大蒜知道，只有经历这些，才能让自己在烹饪的舞台上大放异彩，才能让母亲手中的锅勺耀武扬威、所向披靡。

起锅。大蒜与热油相遇，“啦啦”一声响，好像侠客拔出剑鞘。瞬间，辛辣的香气扑鼻而来，弥漫在整个厨房。大蒜与各种食材交锋，为菜肴去腥气，为美食增香味。无

下酒，可以佐食。《本草纲目》记载：“俗传小儿多痢，臭咸鸭蛋食之，亦间有愈者。盖鸭肉能治痢，而炒盐亦治血痢耳。”说明臭鸭蛋偶尔还能治小儿痢疾。因为咸鸭蛋价廉易得，故而“飞入寻常百姓家”，成了人们常食的佳肴。

大文豪苏东坡对咸鸭蛋情有独钟，曾经将咸鸭蛋赠送给秦少游，并附上诗句：“鬼子累累何足道，点缀盘餐亦时欲。”还有一个苏东坡的典故也与咸鸭蛋有关：苏小妹在吃咸鸭蛋时，忽然灵机一动，写出如下的诗句，“咸蛋剖开舟两叶，内载黄金白玉。”她让苏东坡对下联，苏东坡一时被难住了。有一天，他在吃石榴时，茅塞顿开，对出了下联：“石榴打破坛一个，中藏玛瑙珍珠。”下联对仗工整，构思精妙，堪称一绝。

清代美食家袁枚品尝了高邮咸鸭蛋，

大蒜的“侠气”

论是与鲜嫩的蔬菜相伴，还是与厚醇的肉类携手，大蒜像一位善于调兵遣将掌门人，总能在恰当的时候，给予菜肴最有力的支撑。

腊肉，乡野气息浓厚，若给它找个霸道的搭档，大蒜必是首选。它带着辛辣的个性，在锅中与腊肉相遇。大蒜茎叶的翠绿与腊肉的暗红相互映衬，同时化解了油腻，让整道菜的口感更加丰富。

鱼，是水中的精灵，带着江河湖海的气息。当它与大蒜相遇，一场奇妙的味觉之旅就此展开。就说蒜香烤鱼吧。大蒜的浓烈与鱼的鲜美相互交融，在火的炙烤下，散发诱人香气。蒜的辛辣中和鱼的腥臊，让鱼的鲜美更加突出。鱼的鲜嫩，为大蒜提供了展示自我的舞台。大蒜与鱼，两位个性迥异的角色相互成就，共同演绎美食的传奇。

凉拌菜里，蒜瓣如点穴高手，经切碎或

夜色渐浓，一轮如同银盘的皓月渐渐爬上法华塔的塔尖，把夜幕辉映得如同蓝色的海洋，又把银色的光辉如同瀑布般倾泻进茶楼，洒在茶台上，在茶杯中投下影子。这蜜也似的银夜啊！使我不由起身伫立窗前，凝视汇龙潭公园和孔庙的朦胧影子，眺望着璀璨的万家灯火，也开始怀念故乡的月光，月光下的柴门，消逝的年华……

古老的州桥不曾改变模样，而人生却如白驹过隙，岁岁年年人不同。我们要倍加珍惜光阴，不负韶华。感慨之余，我写下了一首诗《州桥明月茶》：“闹市茶楼溪水隔，石桥古塔叹蹉跎。一支轻曲洗愁绪，几盏香茗映素娥。”

但每当秋风起，明月现，我总会想起那个夜晚，那杯茶的余韵，渴望重游故地，寻找生活之美，品味人生真谛。

是慢的。情感内敛而婉约，他们慢慢地做事，细细地雕琢，一件物品，一幢房子，都雕工精美，意蕴吉祥。而那时的情感也一样，如春风慢慢吹拂。从情窦初开，两情相悦，一路风慢慢走来，待到水到渠成。一切都不急不缓，静静的，却美丽的。生活需要一种仪式感，比如认真地写一封信。见字如面，见到那熟悉的字迹，就仿佛人在眼前。

等那么一个人，从时光中走来，不早也不晚，微笑着相遇。等一封信，哪怕它千里万里地飞过来，纸短情长，字字都是倾诉的柔情和思念。我愿，等那么一封信，凝聚着岁月之美，从你的心里把美丽的句子，缓缓流淌在字里行间，然后，飞到我的身边……

印象极佳，在他的《随园食单·小菜单》“腌蛋”条留下了记载：“腌蛋以高邮为佳，颜色细而油多，高文端公最喜食之。席间，先夹取以敬客，放盘中。总宜切开带壳，黄白兼用；不可存黄去白，使味不全，油亦走散。”当代著名作家汪曾祺更是对他家乡高邮的咸鸭蛋推崇备至，专门写了《端午的鸭蛋》。他写道：“曾经沧海难为水，他乡咸鸭蛋，我实在瞧不上。”“高邮的咸鸭蛋，确实是好，我走的地方不少，所食鸭蛋多矣，但和我家乡的完全不能相比！”“高邮咸蛋的特点是质细而油多。蛋白柔嫩，不似别处的发干、发粉，入口如嚼石灰。油多尤为别处所不及。”

我没有吃过高邮咸鸭蛋，对文坛老饕汪曾祺的描述只能去意会，却没有切身的体会。但读了他的文章，童年吃咸鸭蛋的快乐画面又跃然眼前了，我觉得那时候家人精心制作的咸鸭蛋才是世界上最好吃的，因为它除了蕴含阳光、绿水和泥土的自然芬芳外，还饱含爱的味道。

捣成泥，原本平淡无奇的蔬菜瞬间被注入了灵魂。那辛辣的气息，霸道却又充满魅力，恰到好处地刺激着舌尖，唤醒大家沉睡的味蕾。它打破了平淡，增添了层次感，让凉拌菜不再是简单的组合，而是一场风味的盛宴。

大蒜的侠气，不仅局限于餐桌上。在民间，大蒜被赋予了神奇的功效。据说，它可以杀菌、消毒、预防感冒等。在那个缺医少药的年代，大蒜像一位侠客，用自己独特的药用价值，守护着人们的健康。不过，它的辛辣气息并非人人都能接受，但大蒜不因他人的喜好改变自己，像特立独行的侠客，保持本色，仗剑天涯，无所畏惧。

在金庸先生构筑的武侠梦里，江湖中人的最高境界，并非武林盟主、天下无敌，而乃“侠之大者”。在厨房内、外的蔬食江湖里，大蒜堪称“侠之大者”，且当之无愧，实至名归。

