

我爱穿旗袍

◎谌跃琴

我爱穿旗袍,我相信不少女性也喜欢穿旗袍,只不过有的女性心里喜欢,却不够大胆,总认为旗袍是小资情调,特别是我们底层天天劳动的女性,就更觉得穿旗袍似乎思想过于开放,不敢穿、怕穿,所以穿的人不多。

不少人认为穿旗袍要有一个较好的身材,当然,也是各人审美观的问题,有的女性虽然身材并不那么苗条,穿着旗袍也会显出一种丰腴富态之美。

我的身材并不苗条,以前也不敢穿旗袍,总感觉穿不出去,有那么一点不好意思的成分在里面。

有一次,老公陪我去一家商场,看到各种花色的旗袍,老公说:“你这辈子还没穿过旗袍,要不买一件如何?我用稿费给你买一件。”

当时我还不好意思地说:“我这个身材,穿旗袍像个啥。”

这时年轻漂亮的女售货员笑吟吟地对我说:“大姐,我看你穿旗袍比那些身材苗条的女性更好看,你要是不信,穿一件到镜子前照照看。”

其实我内心很喜欢旗袍,我从电影里、画报上,看到许多女性穿旗袍,不管是显优雅还是显富态,就是美!我没有再反对,这时候最知道我的老公对售货员说:“麻烦你拿这件紫红色的给我老婆试穿。”

服务员热情地从衣架上取下一件紫红色的旗袍递到我手里,说:“你穿着一定很漂亮。”

我心里想:我穿着就是不漂亮你也会说漂亮,你多卖一件旗袍就多一点提成收入,你的话不可信。

我脱下身上的外套,穿上旗袍整理好,到镜子前一照,觉得我整个人都变了,有一种与以前不一样的气质,但又表达不出来。

老公认真打量了我一番,特别开心地说:“好看,好看!你虽然有点胖,但你胖得匀称协调,并不臃肿。穿上这件旗袍,正好能放大一种微胖的优雅,使你整个人都变美了。你要是走在大街上,一定会有不少回头率,让我都有危机感了。”

漂亮的女销售员听了,哈哈大笑说:“你真有眼力,你老婆穿着这身旗袍,真的很美。这种美不是那种艳丽,是庄重美、大方美、优雅美。这件旗袍,挑得好。”

我在镜子前照了又照,然后脱下,又试了另外几种花色款式的旗袍,最后大家一致认为我老公挑的那件最好,他也欣然掏出手机扫码付款买下。

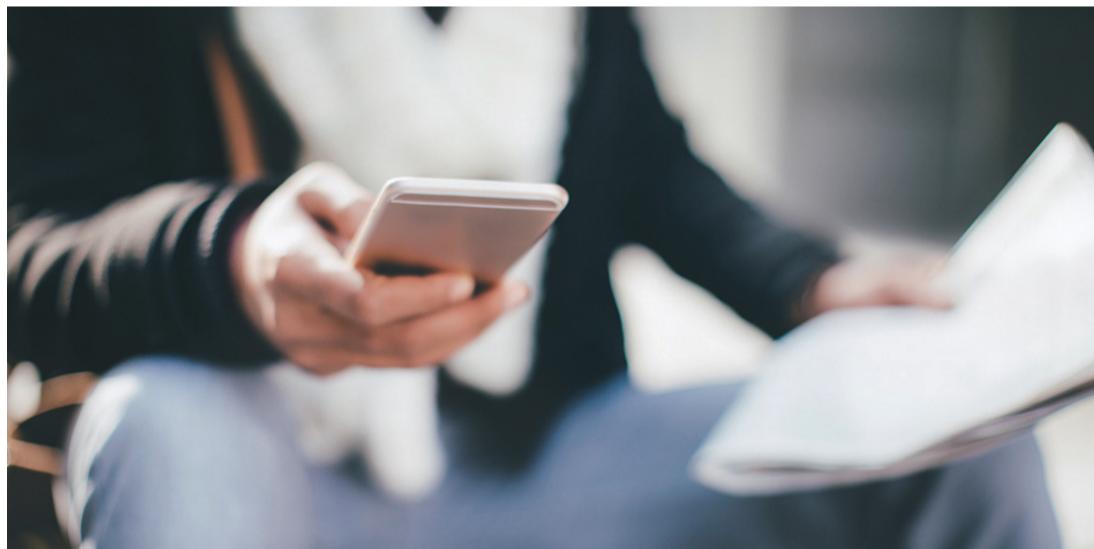
出了店,老公高兴地对我说:“明天出门做客,你就穿这件旗袍,别不好意思。”

后来一段时间,我要是去逛街或参加什么聚会,都会穿着这件紫红色旗袍,同学、同事以及其他熟人有的说:“老谌,你穿着这身旗袍真的漂亮不少,更显富态。”有的说:“老谌,你穿着这件旗袍,比以前看起来更优雅更有文化,显年轻了。”

那天我和老公出门,也穿着这件旗袍。一位50岁开外的男子迎面而来,盯着我,目光中充满了欣赏与赞美,让我突然觉得不好意思起来,赶紧回避。我老公也发现了,对我说:“这件旗袍真的把你衬得更漂亮,看到刚才那个人的样子,我都有些吃醋了。”

老公说得我都不好意思起来,过了一会儿,我才说:“再漂亮也老啦!这辈子什么想法也没有了,有你就足够了。”

老公听我这样一句,笑起来。



坚守报纸

◎李晓

友人供职于一家报社,有天他在微信里发出一张图片:一个白花花头发的老人,把头紧贴着报社门前阅报栏里的报纸看着。

友人感慨不已。这家报纸,给了他一个衣食饭碗,也几乎就是他一生的职业,在这张报纸的版面里,流淌着他血脉的热量。

一份报纸,在天光中打开。在读者的阅读中,它为历史留下一份郑重的底稿。

有一年,我去拜访一个老报人,他有满满一屋收藏的老报纸,感觉一股股浓烈的旧时光味道沿着时光列车呼啸而至。其中有一些纸张已泛黄、变得薄脆,但字迹尚清晰,微微抖动,似有粉尘呛鼻,故纸味扑面而来。在老报人收藏的报纸中,我见到了他从业的这份报纸早年的面容,报纸新闻里有当年大事,也有基层供销

社肥料充足供应保障春耕生产的报道。在那地气萦绕的小楼内,老报人时常摩挲着那些收藏的老报纸,他深山老井一般的目光,一遍一遍停留在他和同事们采编制作的版面上,记忆就那样长久地潜入光阴深水里,冲洗出时光的一张张底片来。我理解一个老报人对这份报纸的感情,融入生命历程、岁月往事的办报生涯,有着心血的灌溉、星星点灯的守护。

对于一份报纸来说,能忠实记录所在的时空变化,是一份荣耀。而在今网络时代的生长中,有些报纸还依然枝繁叶茂,它的老灵魂,依然在一天天流传;它创办时的初心,依然在一代一代报人的薪火接力中顽强而执着地坚守和奔腾。

一天一天的报纸,通过发行员送到那些阅报人手中。对于读者来说,一份报纸的按时打开,成为时间

和历史的一部分,甚至成为命运的一部分。

在这个靠一目十行刷屏浏览的当下,认认真真读一份报刊,其实是一种奢侈而享受的时光。它考验着我们的耐心,让我们慢慢咀嚼烟火人生的味道。我们日新月异的时代,带动它滚滚向前的,或许是先进的科技力量,而安顿我们的精神生活,用不了那么快、那么慌张、那么投机。慢慢地阅读一份报刊、一本书,让我们跌跌撞撞的步履,在淘洗后的生潮流中,得以回归它本来的节奏、本来宁静如处子的面目。“像鲸鱼一样穿行于浩瀚洋流,隔绝噪音,亦不制造喧嚣,恒定频率的声波自有回响”,这是一家媒体的发声。我也把它送给坚守在报刊的媒体朋友们。

在云卷云舒中,打开一份报纸,是大地的气息、人间的温度。



自种好蒿 做蒿团

◎陈日铭

在我们如东农村,初春吃蒿团(现在最时尚的名字叫“青团”)正当时,每年这个时候,爱人总是做几次蒿团,让全家人饱口福。蒿团也是我活了105岁的父亲生前最爱吃的两种食物之一。

想做蒿团,先要去采摘蒿草。早些年时,河坡上的蒿较多,可任意采摘。后来河坡经常清理,更被人开辟出田地,种上了粮食和蔬菜,蒿越来越少,甚至很难采摘到。为了年年有蒿团品尝,爱人索性在自家屋前的地面上分出一部分,专门栽上蒿。爱人栽的是蒿中最好的品种,如东人称之为“面蒿”。用面蒿做出的蒿团,蒿香浓郁,滋味独特,尤其好吃。

蒿的生长要求不高。秋天里栽的蒿,一到春天就渐渐萌发了新的生机,吐出了嫩芽。随着春雨的不断滋润,粉绿色的身体不断生长,讨人喜爱。蒿有一种苦涩味,所以很少有害虫侵犯它。于是,蒿自由自在地伸枝展叶,当长到10厘米高时,就可以采摘第一批了。我们采摘时,只取4~5厘米长的嫩枝,是不是很奢侈?蒿的生命力很强,第一批采摘之后,不久又会长了新枝,越长越多、越长越高,可以一批一批不断采摘。

蒿洗干净后要用热水焯一焯,焯蒿时也要把握好“火候”,数分钟即可。也有人不焯,而是将蒿切碎,直接拌入米粉搓成蒿团。如东人做蒿团不掺别的米粉,只用纯糯米粉。因此,做出来的蒿团质量高、口感好。焯好的蒿与糯米粉拌和时,蒿不宜过多,多了蒸出的蒿团味道会发苦。

搓好的蒿团可放到蒸锅里蒸,火力适中,大约10多分钟时间蒿团就能蒸熟。揭开锅盖,腾腾蒸汽中一个个光滑发亮的蒿团令人垂涎三尺。需要提醒的是,刚蒸出的蒿团很黏,容易黏嗓子,不要急于品尝,稍微冷却后再吃为宜。

我们这里的蒿团一般不加馅,直接食用,天然味美。也有人喜欢加馅,包括豆沙、枣泥或桂花糖等。

蒿团除直接食用外,还可切成小块,用油炒了,喜欢吃咸的人加点盐、喜欢吃甜的人加点糖,各取所爱,随心食用。

自家做的蒿团吃了放心,市面上也有蒿团出售,但有真有假,想吃到货真价实的蒿团要注意分辨。

我们如东人非常看重蒿团,清明节有不少人家会端一碗蒿团放在祭祖桌上,以示对祖辈们的崇高敬意。

把自做的蒿团赠予邻居或亲友,也是一份情意。春暖花开的时候,约上亲朋好友去踏青,蒿团也是野餐好食品。