

旧物光阴

◎明山

衣不如新，人不如旧，而有些衣物跟了我很多年，有种情同手足的依恋感，即使不穿，仍然不舍得丢弃。细细想来，皆因旧衣物承载着过往的岁月，上面有我难忘的旧时光。

整理衣柜，衣物拿出收起，岁月便也在这一刻无声地滑落过去。每次大动干戈整理后，都要淘汰一些旧衣物，俗话说旧的不去、新的不来，扔掉旧的才能留出空间承接新衣物，可是也并不是所有的旧物都能扔得掉。它们像相知多年的老友，那么贴心贴肺地温暖过我，失散了，会心痛、失落、牵肠挂肚。

多次搬家，那件蓝色的T恤一直跟着我，是我2002年买的，样子很普通。奇怪的是用它搭配什么衣服都好看，我很喜欢，就断断续续穿了好多年。其实，现在我已经好多年不穿它了，也几次将它打入被淘汰。

汰之列，可真要往外扔的时候，又犹豫了。想想它伴我走过的那些艰难岁月，走过那么多地方、见证了我那么多的喜怒哀乐，我对它就有一种特殊的感情。看到它就回想起自己当年的不易，那是我生命中最深的低谷期，它就是另一个我，真的难舍这份相依相偎的情。

衣柜里还有一条乳白色的大摆蕾丝连衣纱裙，那是他第一次送我的礼物。在家乡的小山下，杏花盛开，落英缤纷的草地上，一袭白裙的我在他的镜头下明媚地笑。那是属于我俩的记忆，单纯的恋爱似清溪，没有过多的俗念，内心里满是笃定的温暖与幸福，哪怕风雨兼程，也发誓彼此共同承受。

那双婚礼上穿过的红色高跟鞋，是先生给我买的，我穿着它在婚礼上美丽无比。可谁又能想得到，我这个新娘子竟然穿的是双“赝品”

鞋”，只有四十块钱，和真品相差不止十倍。以他的经济条件，只能如此，单纯的我一点都不计较，只相信未来一定是美好的。如今，我的鞋子各色各样，而这双“赝品鞋”一直无法狠心抛弃。

身边的朋友来来走走，好些人走着走着就不见了，而这些旧物，只要我们不舍弃它，它们一定不离不弃，只要是我们喜欢和愿意保留的东西，就有一万个理由留住它。世间每一样东西都有它的生命，跟你久了自然产生感情，那些伤感、忧愁、快乐、幸福，总有一些物在和你一起印证。扔掉了东西，也扔不掉过去的点点滴滴。

一年又要走完，生命如流水奔流不息，谁也无法回头看，可看到这些东西，也就看到了那些令我们难忘的过去，看到了我们曾经的清风白露、昼夜晨昏。



又穿假领头

◎涂俊明

在报纸上看到关于“假领头”再度热卖的消息，想起几十年前这个冬日颈项里的“标配”来，当年它可算是既暖和又有面子的大众用品。

“假领头”是个历史产物。那时经济条件困窘、物资缺乏，普通人既要暖和又要面子，只能用零头布按照衬衫领的样子精心缝制假领头。穿在衣服里面看起来好像穿了体面的衬衣，其实只比露在外面的那一块稍大一些，再加上一点肩背部分和挂带。

我娘是家里心灵手巧的生活主妇，她常常把一些边角布料按色差、大小、形状收纳好备用，比如为全家人缝制假领头，巧用心思画图、拼图、剪图，用各种边角料拼接，手工缝制起一个个“假领头”。凡是露出来“示人”的部分都用崭新漂亮的布料，背、胸、肩等部位反正遮在其他衣服里面，要是布料不够大，就找布头拼接。娘按照家里大小人等的颈项粗细长短，因人制宜，每人至少配置两个，换洗不误穿戴。我们兄弟与爹爹的“假领头”用白、黑、褐这些庄重的纯色，娘和妹妹则会用活泼一些的色彩或者花布。

娘做的那些“假领头”非常合身，软绵舒适又美观大方。记得娘一针一线缝制“假领头”时，经常和我们絮絮叨叨，憧憬往后能够真正过上丰衣足食的美好日子。她还曾经不止一次地用温馨的家乡腔说，要给我娶个“会踏洋机（缝纫机）会裁缝”的女人，过好日子。后来，我只身在城里工作打拼的日子里，她和爹奔走察访乡里，精心为我选定了他们心仪的“裁缝姑娘”做媳妇。

“你是油身子，领口容易脏，‘假领头’多用点深色哦！”受她婆母的影响，进门后的妻子也给我做了一茬茬“假领头”，既护颈项，又能打扮，脱洗方便，更是暖心。

终于，我们步入了好年代，新衣服一套套地买，“假领头”自然一步步退隐了。

一边回放着岁月，一边读着眼前这篇文章，我恍惚间如同又处在新旧交叉的十字路口。老妻应该是看我这样也好奇了，拿过报纸看起来，马上说：“就是这样的，就是这样的！”

这些天，强势寒潮奔袭而来，温度一下子摔到零下六七摄氏度。早上起床，将妻子昨晚找出来搁在床头的“假领头”套穿在棉毛衫上，系好扣子，“假领头”将我的颈项围护得严严实实，这种服服帖帖的软绵绵的舒坦感，原来我没有忘记过。



羊肉与红虾

◎关立蓉

时令过了冬至，风凛冽起来。晚上下班回家，途经热闹的街口，四周繁华，市声悬浮，小饭店招牌上斗大的“羊”字，在LED灯管的辉映下，分外醒目，诱人的鲜味似乎带着一股蒸腾的热气，顺着“羊”字四处飘散。饭馆邻间是家海鲜店，门口装有玻璃展示柜，一只海龟、几尾海虾，悠闲地游来游去……猛然间，我想到了故乡，想到故乡的白切羊肉，还有另一道神仙美味——迷醉味蕾的生炝红虾。

故乡如东，位于长三角北翼，隶属南通。南与通州为邻，西与如皋接壤，西北与海安毗连，东面和北面濒临黄海。得天独厚的地理位置，成就她别具风味的饮食文化，海陆合鲜，集于一城。外地人来如东，一口“鱼”鲜、一口“羊”鲜，让你瞬间领略汉字造字之精妙。

西部乡村人家，有饲养山羊的传统。据说数百年前，句容周边百姓迁居崇明岛，并携白山羊上岛饲养。后来，南通一带沙地成陆，崇明人又率先来到这里垦荒，山羊跟随北迁，从那时起，肉质细腻香鲜的山羊，在南通各地饲养开来。我从报上看到，如今，故乡的山羊饲

养已声名鹊起。有些小镇，年产出数十万只山羊，成为名副其实的“山羊之乡”，还被命名为“秸秆养羊示范基地”。

白切羊肉，也称冷切羊肉，是故乡人独有的食用羊肉的方法。整块羊肉焯水去腥，放入生姜、料酒等调料，入大锅里煮熟，捞出搁于风口冷却，拆骨去杂，整成拳头大小的块肉，再用草绳捆扎，放入原汤慢煨，不用再加任何佐料，只有羊肉的本味。这样煨出的羊肉，色泽清新、味道鲜美纯正。

10多年前，我还在故乡生活。冬天里，母亲去菜场买菜，知道我们爱吃白切羊肉，常常买回一扎熟羊肉。母亲刀功极好，羊肉被切成纸一样的薄片，积成宝塔状，盛在白瓷盘里，羊肉片边缘带些透明的胶状皮质，中间肉质筋络分明，母亲再撒上些切得粗细均匀的生姜丝、青蒜丝后，顿时羊肉片中有了明媚的柔嫩，如一件艺术品。母亲还会准备一小碟自制的调味辣椒酱，用来蘸羊肉。天寒地冻，北风呼号的日子，有一盘白切羊肉、一壶自制米酒，如何不快意？

冬季，家乡还有另外一种来自

大海的美味——红虾。红虾目前还无法人工养殖，这是纯野生的绿色食品。它在深水域越冬，捕捞不易。在故乡，红虾最常见的吃法，是用葱、蒜、盐、糖、胡椒粉以及烈酒炝着吃。红虾通体晶莹剔透、壳薄肉嫩，舌尖抵着上颚一抿，柔软又有韧劲的虾肉和着汁水，遂成口中之物，鲜味蹿出，直奔唇舌而去，如一只玲珑的翠鸟，转瞬消失在苇叶青草之间，无影无踪，可是那苇秆还在晃动，鲜味并没有立刻散去，它还撩拨起更强烈的食欲。于是，拿起筷子，再来一只、再来一只……上下两片嘴唇，被酒和调料腌渍到有些麻木，用舌尖舔舔，有咸有甜还有一丝辣味，但更多的是沁人心脾的鲜啊！

我知道，再过些日子，母亲将快递寄来真空包装的熟羊肉，一扎扎熟羊肉，如一个个胖墩墩的小娃娃，整齐依偎在一起，让人一眼就心生暖意；新鲜的虾，包在泡沫箱子里，放上冰块，也会被一同寄来。但我的刀功不好，切不出薄如纸张的羊肉片；调虾的料汁、酒，不是倒多了就是少了，总也调不出鲜虾的滋味。我还是想回到故乡，看着母亲从从容容地做一桌乡味美食。