

行人友好街道

肖 遥

每次出地铁，往公司门口走的时候，都不由得会怀念儿时上学的路，那其实算不得路，只是一道若隐若现的沿河小径，路边有潺潺小溪，有大槐树遮天蔽日，转过弯去有一丛蔷薇，绕过蔷薇是一片菜园，走在那条路上从没觉得很长很累，因为它足够曲折，令人总期待着转过弯的风景，也足够有趣，有无数的好玩的游戏在路上等我——追蝴蝶、捕蜻蜓、摘野葡萄、找三叶草……

如今，公司所在的写字楼附近，到处都是平整宽阔的路，却好像没有人走的路，一切都要给速度让路。说是人行道吧，对人并不友好，总有被车流挤上台阶的电动车，就像被大水冲上了沙滩的鱼，在身后不耐烦地按喇叭。闷闷不乐地把自己塞进路边一个建筑隔断里让路，刚出来，迎面又逼上来一辆东倒西歪的自行车，让人想起儿时淘气孩子横冲直撞时的恐吓：“让一让！车子没铃，轧人不疼！”

眼看接近大楼了，我松弛下来，在脑海里修改一个方案，路边的公交进站，吞吐的人流像汹涌的浪潮，从前后左右哗哗地流过去，一不留神就得被卷走……脑子里的想法和画面，碎了一地。我寻思要么把心态切换到小时候，只管站在大马路牙子上纯真地发呆、停在路当中深沉地思考人生……估计被挡住的人和车都会犯路怒症——发疯是你的自由，别挡了人家只争朝夕啊！

那种“恨寻芳来晚，曲街灯火香尘散”的路也不是没有，但不会在上下班的路路上。所谓“小楼一夜听春雨，深巷明朝卖杏花”的美感，更需驱车上百公里到郊区的古镇或村庄去。建筑师同事说，其实速度和生活并不矛盾，人是活的，街道也应该是活生生的，就像城市规划师所秉承的观念：“城市本身应该是一件徐徐展开的

艺术品，生命是在五官感觉的扩大中兴旺生长的，没有这种感觉，心情会低落，视觉和触觉也会逐渐丧失细致的分辨力。让眼睛、耳朵、鼻子、皮肤受饿，就像让胃挨饿一样，同样会令人枯萎。”

卡夫卡的《中国长城》、博尔赫斯的《曲径分岔的花园》和卡尔维诺的《看不见的城市》这些作品，都有个共同点——博尔赫斯对于迷宫的描述，卡夫卡文中信使无法抵达的城堡，卡尔维诺书中马克波罗对东方城市的惊叹——都在不同程度上代表了西方认知里对于东方街道的想象，街道的百转千回和方块字的起承转合一样，庞杂而神秘。在那个尚且尊重步行速度的年代，街道像河流一样蜿蜒曲折，可以移步异景地浏览街景、商铺、露台和花园；从实用的角度上说，避免了行人觉得路途乏味漫长。

好在同事家小区门口，就有一条对行人友好的街道。小区和街道之间6至8米宽窄不等的空隙地带，被设计成了富有生活气息的线型园林。游廊的走向相应地内外凹凸，对应着因地布局的场所节点：方便老人晒太阳，小孩捉迷藏，有很多植物搭建的杳杳拐角供人休憩、聊天、刷手机或看热闹。用绿植隔开的步道，尊重到了各种不同速度行人的需求：大步流星行色匆匆的赶路人、悠哉游哉漫步的旅人、橱窗前流连的行人、街边休憩的观光客，并肩徜徉在灯火阑珊处，喁喁低语的恋人们……还“因借体宜、随类赋彩”地在花园出口处嵌了一个公交车站候车亭。这条长廊，犹如时间之手徐徐展开的现代版“清明上河图”，各个频率和速度的路人互不干扰，也能够彼此欣赏“我站在桥上看风景，看风景人在桥上看我”。希望在城市里，这样对行人友好的街道越来越多。

豌豆青

刘 羽

豌豆秧子爬在竹架上，细胳膊细腿的，却结出一嘟噜一嘟噜的豆荚。那些豆荚鼓胀胀的，像是揣着什么了不得的秘密，摘下来时，豆荚还带着毛茸茸的白霜。

四五岁时陪奶奶在田间干农活，我伸手采田埂边的春苗草，一头扎进了刚蓄水的水田里，脑袋被泥巴拽住，还喝了好几口凉津津的泥巴水。奶奶要把我从泥巴里拔出来，还要丢下农活带我回家洗澡，后来再陪奶奶干活，她就给我带个小板凳，让我坐在豌豆秧下，剥微微灌浆的豌豆荚吃。我从小就嘴馋，有了甜津津的嫩豌豆便不再给奶奶惹麻烦了。当然，也是因为对泥巴田生了敬畏之心，不敢乱跑了。

剥开豆荚的瞬间最动人。指甲轻轻一掐，“破”的一声，豆荚就裂开了，滚出五六粒圆滚滚的豌豆，像乖巧的小和尚，青头皮盘盘坐。新鲜的豌豆是嫩绿色的，绿得能滴出水来。阳光照在上面，竟能透亮，还看得见里面蜷缩着的小胚芽。

生吃，拈一粒扔进嘴里，牙齿轻轻一碰就碎了。先是渗出清甜的汁水，接着泛起青草气，最后留在舌根的是淡淡的奶香，让人想起晒在阳光下的被褥，想起牛棚里新鲜的稻草，想起所有干净柔软的过往。

奶奶煮豌豆时说：“这嫩豌豆啊，金贵得很。一年里顶好的光景，也就那么三五天能吃着。早了，豆子还瘪着；晚了，皮就厚了，嚼着满嘴渣。只有这几日，豆荚鼓得刚好，指甲一掐就迸出汁水来。”

奶奶按着我坐在已经烧起了势的灶门前帮她塞火，其实也是怕我捣乱，派个差事给我。热锅冷油，豆子倒进去“刺啦”一响，青气就蹿起来了，随意拨炒几下，添一瓢井水，那些绿珠子就在锅里翻跟头。豆汤翻滚开来便打两个鸡蛋，蛋花浮上来，像云朵托着青山。什么调料都不用，只撒一撮盐——盐一落进去，整锅汤就活了，鲜味打着旋儿往上冒。盛在蓝边碗里喝，第一口烫得舌尖发麻，第二口就尝出甜来。那甜不是糖的甜，是秸秆折断时溅出的汁水甜，是春苗草嚼烂时的草尖甜。喝到最后，碗底沉着几粒豆，捞起来抿在嘴里，皮是滑的，芯是糯的，连呵出来的气都带着青草香。

我喜欢春天的嫩豌豆，嫩得舍不得咽下去。每年春天喝起豌豆汤，便会想起奶奶说她某天清晨在田间的豇豆架上看见一条菜花蛇垂头向她吐信子，我无端觉得这条菜花蛇一定是胖嘟嘟的。



漫游 肖明 摄

芒种杏儿黄

程耀恺

芒种的“芒”字，指有芒的麦类开始收获，急待插秧。芒种真是亦稼亦穡的大忙季节啊！这个节令的颜色自然是丰富多彩的。古代的诗人看到的是：“夜来南风起，小麦覆垅黄。”而现代的庐江诗人的眼中是“一片青来一片黄，黄是麦来青是秧”。我非诗人，却看到更多的色彩，就挂在杏树的枝上。杏树雨水时开花，在宋代的临安，是“小楼一夜听春雨，深巷明朝卖杏花。”而我少时的汤庄，是“绿杨烟外宵寒轻，红杏枝头春意闹”。时节，俗称“杏花天”，然而，过不了多久，花褪残红青杏小，4月、5月，杏儿由青变黄，黄里泛红，是为“杏黄”。6月伊始，一股诱人的香气，四散开来，孩子们急吼吼爬上杏树，先摘一粒，塞入口中，然后便沉浸在摘杏的欢乐之中。

长江淮河间的杏树，分为两种：一为大麦黄，一为小麦香。前者早熟，顾名思义，与小麦同步成熟；后者晚熟，与小麦同时登场，香气醇和，绵软甜糯，引人垂涎。

杏的味道，与杏皮的颜色相辅相成，总的说来，青酸黄甜。“叶底青青杏子垂，枝头薄薄柳绵飞。”这当儿“佳人摘得新尝怯，一点春愁锁画眉”。又想尝新，又怕酸，无疑是青杏。杏既黄熟，始甘美可口，有着令人难以割舍的美妙滋味。

芒种芒种，割麦插秧，白居易笔下“妇姑舂簞食，童稚携壶浆。相随饷田去，丁壮在南冈”的情景，一直延续到上世纪五六十年代，我也曾随母亲，给在南冲插秧的外公，送饭送茶，并在筐里放了两捧院子里摘下的杏儿。那棵杏树，是外婆去世前手植，因为外婆姓黄，乳名“小麦香”，我们都把杏树当作外婆，把杏儿当作她的馈赠。院里杏树采摘的杏儿，外公从

来不食，只选一粒，放窗台上，待果肉消解，剩下杏核，数一数杏核数，加上四（桃三杏四梨五年），便是外婆离世的年头。送到田头的杏儿，外公悉数分送他的弟兄与邻人，年年如此，如同仪式一般。

六安东乡那一带，不说农家，至少村村都有杏树，或散栽，或成林，自家是消化不了的，城里便有人下乡收购。杏儿进城，有拿到市场零售的，有制成果脯的。杏脯半透明，如蜜蜡，似田黄，入口则脆嫩柔软，生津止渴。

在汤庄时，听说杏仁也可食，便敲碎杏核取仁，一尝，药味浓烈，避之唯恐不速。外公说，也有甜杏仁，但百树不得其一。后来去了新疆，满街可见巴旦杏仁，别有一般滋味。买了几袋带回，零食之余，读到《玉烛宝典》，知古人“寒食日煮麦粥，研杏仁为酪，以汤沃之”。出于好奇心，如法炮制，味道好，只是食而不知其名，便以“糊涂僧喝糊涂粥”自嘲，不亦乐乎。

杏树，与儒、道，别有渊源。据《庄子·渔父》记载：“孔子游乎缁帷之林，休坐乎杏坛之上，弟子读书，孔子弦歌鼓瑟。”不难看出，孔子是钟情于杏树的，后人便把他讲学、授徒之处，称为“杏坛”。“杏坛”还有另一解，相传三国时吴人董奉在杏林修炼成仙，杏坛又被视为道家修炼之所。董奉为人治病，病愈的人栽杏树，便可免费，得杏十万株，于是“杏林”成了医家的代码。

