

江花

俗世

A10

与足球有关
或者无关

■文/孙建平

巴西世界杯足球赛开战了，这个新闻近日很热。世界杯对于球迷来说是一个很重要的节日，大家可以狂欢一阵子，有很多理由可以喝啤酒和熬夜，还能想出各种办法为自己请假。

很不好意思的是，我对足球，却是一窍不通，也说不上有多喜欢。所有对于足球的感受，都是来自各种媒体，纸媒的，网络的，电视的。虽然我不是很喜欢足球，但逃不掉足球消息对于我视听的包围。我打开报纸，打开电视，打开网络，总有足球的消息扑面而来，我没有选择。

于是，我对于足球，就只好喜欢一点点了。打开电视，我也看看足球赛。但是，坦率地说，我看足球赛，有两个东西基本不关心，一是有关足球的战略战术，二是比赛谁输谁赢。足球的战略战术，没有专业知识，你弄不懂的。至于谁输谁赢，只要中国队不在场上比赛，我就都不关心。以前看过很多国际足球比赛的决赛，那种场面，也是惊心动魄。比赛结束，输了的，队员掩面而泣；赢了的，队员绕场狂欢。而我呢，一点也不激动，就想早早洗了睡了，用朱自清《荷塘月色》里的话来说，就是“热闹是他们的，我什么也没有”。

我说上面两个不关心，不是说看足球没有意思。我看足球，主要是看三个东西。一个是球场的满地绿茵，一个是球员的满场飞跑，一个是观众的狂热欢呼。我们现时的生活环境里，满目绿色的地方不是很多，球场上的绿茵能够暂时满足一下我们的视觉对于绿色的需要。球员的满场飞跑，彰显生命的无限活力。我不懂足球，也看不出球员飞跑的线条要求，只是觉得那些球员在绿茵场上的飞跑线条是流畅和充满诗意，很有粗犷的野性的美感。看到一些媒体报

道，说足球和美女相伴相生，我想，美女喜欢的，不一定是球员的获胜，俘虏她们的，可能就是球员在绿茵场上奔跑的雄性姿态，还有那飘逸的男式长发。看台上观众的欢呼，我也喜欢。我感动于观众的信仰追求，感动于观众的生命激情。一个人，能够为了自己喜欢的球队或球员发狂或者流泪，抑或是为了本国球队的胜利在自己的脸上画出国旗，唱起国歌，敲起鼓，吹起哨，那份爱国热情，委实令人感动。

说到国人对于足球，我一直有点伤感或者叫做不解。我关心中国足球也有好多年了，总觉得中国足球有个奇怪的现象，就是足球水平不高，踢足球的人也不是很多，但是消费足球的人却不少，热情也挺高。纸媒有专门的足球报纸、杂志，电视有专门的足球专栏，一般报纸的体育版也多有关于足球的大幅报道。日常生活中，谈论足球的球迷也有很多，他们指点足球江山，激扬足球文字。每每看到这些，我就想，有这样的关于足球的舆论支持，我们的足球没有理由不踢出一些成绩来，而我们那些喜欢谈论足球的球迷，如果多到球场上去跑跑踢踢，对于中国足球的进步，对于我们的体育事业，抑或对于个人的健身，大概也都是功莫大焉的。

我说的，不是中国足球一定要拿世界冠军，这个目标，太过遥远了。

微言乱弹

wei yan luan tan

做一个勤快人

■文/赵晖

班组来了七名新工人，其中有两人做事特别认真负责，人又灵活，老师傅们都喜欢他俩，愿意带着他俩做事。

这样造成的结果是，他俩做的事相对于其他人就显得多一些。我以为过段时间他俩会闹情绪，有怨言，但结果出乎我的意料。直到现在，他俩做事一如既往，只要老师傅们一喊，立马就出发。

俗话说，阎罗王都喜欢勤溜鬼。他俩做事的态度，赢得了老师傅们的赞赏，师傅们都愿意指点他们。没多久时间，他俩就在新工人中脱颖而出。不由想起了几年前的自

己。

2007年6月，单位组织基层通讯员往集团公司自办的报纸投稿，我积极响应，每周都坚持写上两三篇。那年春节前，我一次就投了多篇，厂里的外宣负责人问我原因，我说，怕过年期间没人投稿，编辑无稿件可用，所以就多写了一些。后来，这位外宣负责人便经常对我的文章进行指点，我写文章的兴趣越来越浓，录用率也越来越高。

俗话说，书山有路勤为径。其实，不仅是书山，所有通往成功的道路，勤奋都是铺路石。那么，为何不做一个勤快的人呢？

水八鲜

■文/张明军



漫画 郑海仑

水八鲜又被人称为“水八仙”，是指八种水生的秋季蔬菜。主要包括茭白、水芹、莲藕、鸡头、慈姑、荸荠、菱角和芋头。当然，这只是里下河一带的说法。南京人认为没有芋头，还有一种是茭儿菜。苏州人则把芋头换成了莼菜。各地各说法，我这里说的是老家里下河的水八鲜。

茭白在里下河一带叫“蒿瓜”，主要生长在河边或水塘等低洼处。它的样子有点像茭蒲，印象中它比芦苇矮，但要肥美得多。水面之上部分碧绿，水中的则是青白色。要吃时连根拔起，剥开一层层胞衣即可。蒿瓜生吃时特别清香，且有一股淡淡的甜。

水芹在江浙一带很普遍，但我认为兴化的水芹让人难忘。那里水质清明，水芹修长，既白且肥。水芹好不好主要看白的部分多不多，节与节之间越长越嫩滑。那里的人通常在冬天才吃。每逢过年，几乎家家都要买一捆水芹放在澡盆里用水养着，它是年夜饭一道必不可少的菜，叫“路路通”。小时候，我吃水芹时总是很兴奋，不为它的清香，只为那份年味。

里下河是水乡，这里的人对面积大小不同的水域有着不同的叫法，湖、荡、淖、河、沟、池、渠、塘不一而足。这里的气候适宜莲藕生长，宝应、靖江、兴化都是莲藕之乡。人们对莲藕的喜爱除了受周敦颐老先生的影响外，还和荷花养颜、莲子清火、莲藕养胃有关。用当地人的话说，莲藕一生是宝、一身是宝。维扬菜品中，荷叶牛肉、莲子清羹、糖醋莲藕都很受人青睐。

鸡头又名芡实，因其外形如鸡头而得名。鸡头的叶子和荷叶仿佛，只是表面有一层很尖锐的青刺。鸡头的花是枣红色的，花期不长，好像没几天就有一个鸡头样的东西冒了上来。鸡头成熟时，它的嘴巴会裂开，里面就是浑圆清香的鸡头米。鸡头米香、脆、滑，比之莲子、菱角，鲜味更甚。在西塘古镇，我见到满街都在卖芡实糕，缘于对鸡头米旧情难了，买了一块。吃了一口，这是鸡头米吗？那种感觉好似看着一个清纯的小姑娘变成了老妇人。

里下河把采菱叫作“翻菱”，很是传神。每到翻菱的日子，生产队就要组织青年妇女统一采摘。在农活中这是一件清闲的事，大姑娘小媳妇都很乐意。偶尔她们

还会现剥一两个嫩菱吃，雪白的菱米子轻轻一嚼，满口生津。老了的菱米子很粉，菱米烧肉、菱米鸡块都很受欢迎。菱角有两种，一是四角菱，一是两角菱，里下河多为四角菱，颜色以绿色为主，苏南则是两角红色的风菱，它们都很鲜美，四角菱更胜一筹。

镇江人将荸荠叫“逼芥”我很奇怪，在里下河荸荠是荸荠，逼芥是逼芥，两回事嘛。大街上卖的体型扁平者是荸荠，而逼芥要小得多，只花生米大小，且通体浑圆。从口感来看，荸荠水分较足，逼芥则更有一种野性的香甜。荸荠一般都是大田里成片的长，逼芥是野生的，如无家可归的浪子，走到哪哪就是家。收获荸荠不能用锹挖，那会让荸荠破损。因为它生长在烂泥地里，只能用光脚去踩（当地人念 wai 第三声），天冷地寒，实在是一件很辛苦的事。过去这里的人家打家具兴漆“荸荠漆”，荸荠漆紫红中透亮，看起来很大气沉着。新人成亲，一房的荸荠漆家具让人觉得喜气而庄重，在孩子的心里甚至还有有一种成人式的联想。

慈姑多栽种在池塘、水渠、草粪塘或低洼处等边角地。慈姑和芋头不能生吃，做菜时可以爇烧，也可以与荤菜同煮，还可以烧炒或做汤。汪曾祺《故乡的食物》中提到的咸菜慈姑汤我是吃过的，它是我儿时冬天饭桌上的常客。慈姑长长的尾巴当地人叫“慈姑专子”，做菜时并不去掉。现在有大饭店有一道菜专门炒这个东西，据称营养如何好故价格不菲。我想想好笑：我小时候当饱吃的玩意，也没见营养过剩，至今我还没超过一米七。

芋头分旱、水两种，一般所说是旱芋头。要去掉它的外皮是一件麻烦事，它的汁很讨厌，沾到皮肤或眼睛里奇痒无比。芋头的根部硕大，“芋头婆子”是里下河人对它的通称，那些派生出来的叫“芋头仔子”。

台湾人喜欢吃山芋梗，“清炒芋苗”是岛中名菜。有人说清炒芋头梗味道特别，我还没有尝过。就像莼菜，在吴中地区大名鼎鼎，我竟不知为何物。一次到苏州出差，专门点了一盘，一看：这不是马蹄莲吗？这玩意我们那没人吃。张翰是吴中人，作“莼鲈之思”其实并不是因为有多好吃，而是思乡之情的流露罢了。

我想念家乡的水八鲜。