

南门高桥

□唐宪明

泰州南门老通扬河上有一座桥,名叫“高桥”。相传有三百年以上历史,原为石拱桥,上世纪五十年代,为改善交通,改建为钢筋混凝土平板大桥。大桥连接着通往市区的主干道,是城南的地标建筑。沿街两旁有百货、副食品、水果、洗染等商店及私人作坊。商店大都在名号前均冠以“高桥”二字,以清晰告知老百姓本店所处的方位,便于前来买东西。街上车水马龙,人们南来北往,非常喧闹。

桥下老通扬运河上不时有小客轮通过,南下通苏南直至上海,北上可达里下河地区建湖、盐城等地。桥旁两岸建有二三处用麻石砌成的码头,人们在码头

上洗菜、淘米时,总有小鱼聚拢过来争抢觅食,如用淘米箩还可以捞到鱼儿。时常看到身穿连体橡皮衣裤的捕鱼人站立近岸水中,腰间挂个渔篓方便装鱼。捕鱼时,一手将用竹竿为支架制作的留有一个缺口的三角形捕鱼工具沉入河底,一手把竹木做成倒T形的棍棒,在潜伏水中的渔具四周不停地敲打驱逐,将鱼、虾赶入网中。捕鱼人凭借多年积累的经验,适时快速地将渔具提出水面,这时进入网内的鱼、虾上下蹦跳也无计于事,不久将会成为人们盘中的美味佳肴。

紧挨高桥的房屋因受陡坡影响,人们出行很是不便。桥头北首有户许姓人家,二楼窗口离地面仅有五十厘米左右,进出要经过十多级台阶。桥南东侧日

用杂品商店门户最高处几乎与地面持平,伸手就可触摸到屋檐,进店购物,上下需经过二三十级S形台阶。这种景象唯有在高桥桥头才能见到,可说是全城独一无二。

上世纪七八十年代,高桥两端各有一家茶水炉,专供热水,兼售自来水。室内建有长方形炉灶,呈前低后高状,前半部分有四口尖铁锅,后半部分有一口大铁锅,主人用木板将大锅周围加高以增加储水量,炉灶中间留有一圆孔便于察看炉膛内煤炭燃烧,随时可以控制火候。周边居民都乐于到茶水炉买水,图个方便。桥南茶水铺老板为招揽更多的生意,还长期雇佣一老人帮助送水。老人七十岁上下,浓眉大眼,蓄有长长的白胡须,即使肩

挑两只大水桶翻过高桥,走街串巷一天往返几趟也不在话下。那时灌满一个篾壳热水瓶只要一分钱。为解决现金找零的烦恼,老板用竹筹代替零钱,一角可换十根竹筹。竹筹经长期使用磨损严重,有时很难分清是哪家店铺的,可到了店主手上立即能辨出“雌雄”,真让人叫绝。

如今,高桥地段建成大型商场和新的住宅小区,原有老街区已不见踪影。河道沿岸正在建设凤城河风光景观带,并在高桥原址上恢复重建圆型石拱桥。不过这座桥已失去原有的交通功能,仅作为旅游景点供游人参观游玩。期盼未来城市建设保留更多的历史文化符号和记忆,避免千城一面,千街一景的简单复制。

微观



性如灰

顾莉敏

十年磨一剑,20年的婚姻是磨二剑了。夫妻还是会吵架,吵架是速度与激情的脱口秀,要口才好,反应快,攻击准确,真的好辛苦。近来学得乌龟法,得缩头时且缩头。清官难断家务事,吵来吵去那点事,PK不出个头绪来。年轻时,我认为这个吵闹不休的家庭会解体,到现在还不离不弃地生活着。六尺巷——化干戈为玉帛的经典流传,同样适合在家庭里。最多在他上班的时候,我一条又一条地朝他手机上发信息,摆事实讲道理。好多次,痛痛快快地宣泄过了,良心发现,自我感觉言语太尖锐了,心里忐忑不安,怕他回家找碴。可到了晚上,相逢一笑泯恩仇。

有句话说“为人父母,性如灰”,我加工为“为人妻,性如灰”。结婚多年的妻子,性情应当如火灭的灰,无需棱角却有温度,家庭才和美。

小寒大寒

张凌云

“小寒大寒,冻成冰团”。如今躲在空调房里,这情景是少见了。但有一点却是相同,小寒大寒一过,一年又将过去。忽然想起九九消寒图来。这古人的雅事,我们小时候却没见过。说是画八十八个铜钱,每行九个,共九行,每个铜钱分成五片,按照上阴下晴左风右雨中间雪的规则,每日划上记号。还有一种更风雅的办法,画一枝梅花,枝上花开九朵,每朵共九瓣,每日涂上一瓣,待那枝红梅全部盛开,早已春回大地了。

纷纷落到竹叶上。嗖嗖寒风里,竹子摇曳生姿,哗哗作响,就像摇着无数的金钱,这就是新年的“摇钱树”。

过完年后,摇钱树还在院子里,直到叶子枯落了,也不轻易地拿去烧火或丢掉。我曾经用这摇钱树做成钓鱼竿,去河边钓了好几斤鲫鱼,父亲笑着说:“你这是沾了过年的喜气,鱼儿也奔着摇钱树来呢。”

如今我住在小城。年前,广场的一角,大河堤旁平整的空地上,有几处卖摇钱树的。一堆青枝绿叶的竹子,堆放在显眼处,吸引市民在那里挑选。

每年,我都要带着孩子去广场上挑一棵摇钱树。孩子扛回家,剪一些花红柳绿,挂在摇钱树上,然后把摇钱树绑在防盗窗栏杆上。一个年节,或是阳光白云,或是细雨小雪,那棵摇钱树,就在窗外寒风里摇着,青青的枝,绿绿的叶,煞是好看。

小寒有三候,梅花、山茶、水仙,大寒亦有三候,瑞香、兰花、山矾,一候是五天。其实我想所谓候是个概数,其中的花季区别并没有那么明显,重要的是花的寓意或象征。

家中有一盆瑞香,这几年花开得不多,我希望今年能香满枝头。

鸡爪霜

马浩

鸡爪霜,在我眼里已不是三个字,而是一幅水墨小品。一痕远山隐约着数点茅舍,枯草丛,疏木几株,鸡爪印浓浓淡淡,散落在留白处……颇具况味。

少年时代读书,曾有段走读的时光,尤其在下半学期,秋冬季节,日短夜长,鸡叫三遍起床上学,月还挂在村头的老槐树梢上,满目白霜皑皑的。其实,鸡比人起得还早,霜上早已留下了鸡爪痕。“三更灯火五更鸡,正是男儿读书时。”这碗鸡汤,我那时候经常常喝。

也弄不清有多久没见过鸡爪霜了,三更灯火还伴着我,翻翻书,敲敲字,以宁浮躁之心。只是没了鸡声报时,好在,鸡爪霜总会在我的眼前,不分时序,让自己知道,心还在路上。

青石街来稿邮箱
xinfukan@126.com

青石街

173 NEW SUPPLEMENT



木刻版画《幻》佚名

圆子

□陈立明

圆子,是过年的重头戏。母亲用面糊摊出薄饼,挂在麻绳上晾上一整天,一刀刀叮叮当当剁上大半天,筛子筛出小丁做馅。

土灶架上柴火,腿骨、老母鸡、后座肉和五花肉焯水后,一同投进大铁锅,不消多大工夫,满院就飘起浓稠的肉香骨香。肉皮用筷子一插即破,明晃晃的肉条捞出来,就像晶莹的玛瑙躺在砧板上睡大觉。煮肉时,我们围在母亲身边,蹲在锅边半天不走,等候母亲揭开锅那一股扑鼻的香味,或者等母亲捞一块骨头让我们尝尝看肉烂了没有。我们叉着双腿,双手捧着肉骨头,嚼得满嘴流油。那是一年中最肥美的时刻。

乳白色滚烫的汤汁,浇在肉丁、葱姜蒜末等上,滋啦一声,像把一颗石子丢进地上玩耍的麻雀群里,鸡汤味、大骨味、肉香味、葱姜蒜味,扑棱棱一股脑儿腾空飞起,赶着趟儿往鼻孔里钻……满院子都弥漫着浓郁的香味,年就像喜悦的空气,把整个院子都搂在怀里。

母亲做圆子除了葱姜蒜盐,不放其他任何调味料。原料在大黄泥盆里搅拌均匀,再来回和熟

和筋道,手上蘸上鸡蛋清,挖一块,搓成乒乓球大的圆球,滚上山芋粉,放在筛子里,挨挨挤挤,像是聚在一起做游戏。

圆子搓好,下锅汆之前再过一遍山芋粉,确保圆子入水不破。水烧滚开,在滚水里搅和一点山芋粉,把圆子放入水中汆熟,捞起,放在铺上笼布的筛子里晾着。吃的时候,放蒸笼里大火蒸上二十分钟,中途点一次井水,便可出锅,大快朵颐。

我们早已等得垂涎三尺,母亲却不紧不慢地汆她的圆子。终于等到最后两锅了,母亲把圆子汆熟透了,用漏勺盛起来,放入我早已双手捧在胸前的盘子里。我像接过圣旨一样接过油亮肥美的圆子,高高举过头顶,跑到院子里。

哥哥姐姐们每人抓起一双筷子,鱼贯冲出厨房,追在我身后。我们不顾圆子的滚烫,吹着气,吸溜着,忙不迭把圆子往嘴里送。肉香含混着骨香,骨香缠绕着鸡香,香、滑、润、爽,像一朵馥郁的水莲花,即刻在味蕾上盛开。

一家人平平安安、健健康康坐在一起吃圆子,是母亲最大的心安和快乐。圆子,寓意团圆圆、幸福美满。晶亮的圆子,装满了真材实料,装满了母亲的真心,是这道传统美食的私藏秘方。

腊月的米酒

□翁俊安

老家江南至今还有酿酒的习俗,一到腊月,家家户户都会酿上一坛以备春节招待亲戚朋友用。

父亲酿的米酒与打的豆腐一样,在周边几个村子里名气响当当。父亲虽没高深文化,做起事情来却精细,正能量。酿米酒的头夜,洗好各类酿酒的器具,连稻草都是一束束亲手整理好。酿酒时,总不忘在做酒用的木甑上压上一把菜刀,据说此法是爷爷传教给父亲的,那是镇酒神的铁器。做酒用的糯米,父亲从不允许我用小手去碰,说酒神不喜欢小孩子。只是在下酒曲前,会揉一小团糯米饭塞到我手中解馋。

江南老家盛产糯米,酿米酒用的糯米都是用当年自家稻田里产出的圆粒米,白

亮饱满透着芳草清香。在水中将米淘干净沥干水分后,再上木甑上蒸成糯黏糍饭,蒸熟的米饭均匀地调兑些酒曲一起放进缸内,用稻草编成的草帘包好缸口,必须严严实实不漏气,让酒曲有效地发酵。酒曲中有灰霉菌和酵母菌两种微生物,灰霉将淀粉转化成糖,即糖化过程;酵母将糖转化成乙醇,即酒化过程。只有这两个过程都进行到适当程度,才有香美甘润的米酒。

一周后,酒香溢出,满屋子都是,且一天比一天香浓。爱喝米酒的父亲,拿捏好时间,打开缸盖舀一小碗不兑水的米酒,一口喝下,随后咂吧着嘴说:“这酒带劲,甘润。”一听这话,我就知道父亲酿的米酒十分成功。

又要过节了,好想喝一碗父亲酿的米酒。