

# 正宗太和板面

□杨树民

发现这家饭店，首先是因为它的名字。我从东边向西走，按照先入为主的视觉效果，还以为是一家卖面板和太宗的，面板可以卖，太宗也能卖么？如果能，是卖唐太宗还是宋太宗？

当然，这是游戏了，人家是正宗太和板面。太和，是地名，安徽的一个县。板面，是面名，和拉面、锅盖面是一个意思，是板板正正的面，比较硬，是先做成32开书大小的面板待用，食客点餐了，这才放入灶台边的微型面条机，要宽压宽，要细压细。立等可取。

一家小店铺，食客全部是面壁思过的坐法，大约15人同时用餐。老板娘是八零后美女。老板是位帅哥，负责下面，老板娘配料。

所谓配料，就是说，面下好了，大碗8元，小碗7元，你可以端着去就吃。面里有青菜，就算是青菜面吧。可是，几乎所有的人都是要再加料的。这也是这家面馆的独特之处。

3只不锈钢桶，通上电源，一直在加热。一只桶里是汤料，红辣椒铺天盖地，还有鸡蛋、黄豆粒、花椒等等，浇到面上，清汤面就变成了红汤面了。另外两只桶里，还有香干、豆腐、香菇、肉丸、火腿肠等等，除了自家做的肉丸，其他每份全部1元。好了，你要加几样吧？加上，先吃，后付账。

我要了鸡蛋、香菇、豆腐、肉丸四样，5元，加面8元，一共是13元。我担心老板娘记不住，

想考考她的记性，吃完饭，不提醒，等老板娘出错，老板娘首先报出大碗面8元，鸡蛋、豆腐、皮肚、肉丸5元，一共是13元。基本正确，把皮肚换成香菇就是100分了。那么多人同时就餐，竟然记住每一位食客的消费，也是醉了。

板面是安徽太和的名吃。据说，乾隆吃了赞叹：从此，天下无面矣。以我的体验，的确是不错的，至少，不输锅盖面。尤其是那枚自家手工做的肉丸，精瘦肉，没掺杂，油腻腻、香喷喷的好吃。香菇经过油锅的蒸煮，也有了肉的味道和质感。豆腐太稀松平常了，可是，落入红汤里，被红汤浸染了，好像是村姑进了KTV，竟然活色生香，身价倍增了。

老板娘唱收唱付，唱迎唱送，面如云霞，笑靥如花。有两位民工进店，特别关照，面不够，免费续面。俄而，民工面碗见底了，不见他们喊续面，老板娘又主动过来打招呼，为两人续了面。

旁边还有杨记臊子面、兰州拉面等等，全部不如板面馆的生意好。老板说，一直这样好。每天备多少（板面），卖多少。

我离开小店，老板娘说，请慢走，谢谢。

“谢谢”不是我说的，是老板娘说的。我到嘴边的“谢谢”没有说出口，我被老板娘的一句“谢谢”感动了，本来热得一头汗水，板着的面孔，忽然就像一潭死水扔进了一枚石子，荡漾开来。

我向她点头，微笑，致敬。

## 清明螺，赛肥鹅

□陈卫卫

清明时节的螺蛳，最为清瘦肥美，有“清明螺，赛肥鹅”的说法。吃了清明螺，是可以明目亮眼的，所以清明螺也被称为“亮眼螺”。

嚼个螺蛳，喝口老酒，是惬意生活的代表。还有比螺蛳更好的下酒菜吗？倒上一杯酒，动口又动手，你能体会到逍遥的乐趣和忘我的境界——生活的速度仿佛慢了下来，把酒临风的妙处正在于此。所以民间才有更夸张的话：“炒螺蛳过酒，强盗来了都不走。”

螺蛳有壳，有人就风趣地称其为“小小瓶里的荤菜”。要想吃到壳里的鲜肉，还得有些技巧。如果久吮不出螺肉，会把人家逗笑的。螺蛳的鲜美，曾让苏东坡食指大动，可这位美食家炒了一盘螺蛳后，用尽内功也无法吮出螺肉，原来他没有将螺尾剪去，最后只好用竹针挑着吃。就因为不谙食螺之道，结果落得个“东坡食螺——慢慢挑”的笑柄。

以绣花针拨开螺蛳的薄盖挑出里面的肉——有点像掀开坦克的铁盖抓俘虏，这种吃法只能称得上是新手。高手吃螺，往往都是将肉从壳里直接用嘴嚼出来，伴着节奏分明的吮吸声，让鲜美的汤汁和螺蛳肉一块儿入肚，境界之高是只可意会而不可言说的。

小小的螺蛳，菜式花样还

很多，配上豆腐是“金螺白肉羹”，配上韭菜叫“螺肉炒韭菜”，什么也不加的有清炒螺蛳、酱爆螺蛳、香辣螺蛳等。在上海，我吃过一道马兰头拌螺肉，是将青壳螺蛳肉加佐料焗至入味后，和马兰头末一起拌匀，再淋上麻油，清香得有特殊的野菜风味。

去年我去无锡赏樱花，吃过一碗上汤螺蛳。乳白的汤水里，螺蛳和切得薄薄的火腿片、笋片相融，润泽的醇香扑面而来。夹一颗到嘴里嚼，满口本质的鲜，螺肉嚼起来很滑嫩，还夹着绵长的肉香。这汤色浓稠又不腻味，应该是肉骨头熬制的，真是鲜美爽口极了。

在我儿时，外婆家门口有个清澈的池塘。每到清明时节，那些螺蛳全吸附在河岸的石头上，只要轻轻用手一挑，便得来全不费工夫了。抓到的螺蛳都是大个头的。外婆把螺蛳洗净剪掉尾部，放上葱姜等爆炒片刻，加酱油着色烧开，就装盘上桌了。外婆炒的螺肉，弹弹地特别有嚼劲，每次都好吃得停不下来。

吃螺蛳是相当有情趣的，真正的吃货会津津有味地全身心投入这个享受过程。你不必像吃螃蟹时正襟危坐，完全可以像相声演员熟能生巧地绕口令那样，不知不觉地，面前就堆了一大堆“空弹壳”。然后，鲜汤可以拿来拌饭，满满的都是田园真滋味！



《天马行空》原木黑白木刻 康宁

## 青石街 218号

NEW SUPPLEMENT

### 给父母配把钥匙

□黄建如

中午回家，上楼梯的时候，我看见一对老人拎着个蛇皮袋往楼上挪。

那对老人我认识，是邻居阿军的父母。他们住在几十里外的乡下，隔三岔五会给阿军家送些青菜、土鸡蛋等吃的来。这次也不例外，蛇皮袋里除了一些新鲜的蔬菜，还有一只肥硕的草鸡，一坛腌好的咸菜，两位老人累得满头大汗。

我赶紧上前帮他们拎一把，老人忙不迭地道谢。到了阿军家门口，我替他们按响了门铃，没人应声。“阿军夫妻俩可能还没下班吧？老人家别着急，我有阿军的电话，我替你们联系他，让他赶紧回家。”说完，我掏出手机，正要拨打，老人制止我说：“不用麻烦了，我们有家里的钥匙。”老人从兜里掏出一串亮闪闪的钥匙，笑呵呵地说：“这是儿子留给我们的钥匙，喏，这是楼下电

子门的，这是防盗门的，这是卧室的……一套呢，全都有。”我赞叹道：“阿军夫妻俩想得真周到呀！”“是啊！我儿媳妇说，她和阿军经常上班不在家，我们来的时候，有了这钥匙，就不用等在门外等了，随时都可以进家门了。”说话的时候，老人的脸上溢满了快乐和幸福！

看着老人酡红的脸，我想起了自己的父母，心里多了一丝愧疚。我的父母也住在乡下，偶尔也会来城里看看我们。每次来，我们都不在家。他们不得不一遍遍按响电子门铃，不得不接受保安一次次的盘问，不得不遭遇邻居们一次次怀疑目光的审视……他们总是坐在楼梯上耐心等待，直到我们回家……

把两位送进阿军的家里，我没有回家，转身去了菜场附近的那个配钥匙摊。我也要为父母配把钥匙，让他们随时都能进孩子的家！

### 倍思亲

□左霞玲

亲爱的爸爸妈妈，你们好吗？我想肯定好，因为我每次梦见你们都是开开心心的！

童年的我是快乐的，幸福的！我从来不缺爱，奶奶、爸爸妈妈，还有哥哥姐姐的。

第一次噩耗是在1989年农历五月初三，刚过高三预选的我正投入紧张的复习决战高考阶段，班主任带来我堂哥说接我回家过端午节，傻傻的我还抱怨没时间不肯回去。快到家时才意识到……我只知道平时妈妈身体不太好，总吃中药，哥哥姐姐们都在镇里工作，田里的农活总是她自己硬撑着，结果积劳成疾，累倒在农田里……

第二次噩耗是在1996年

农历四月初十凌晨。那时候，我已经从老家调到南京工作了，和老公蜗居在研究所位于珠江路的一间闲置办公室里。那天，住在楼下的主任喊我老公去他家接电话，回来说老爸病危。我们赶回家，到家时才知半夜爸就走了，没有人在他身边。

最近，在董卿主持的《朗读者》上，演员徐静蕾和钢琴高娃分别朗读了作家史铁生的《奶奶的星星》和贾平凹的《写给母亲》，感情真挚，哀婉动人。听到动情处，我忍不住泪流满面，泣不成声。

如今，我们已经慢慢变老，而世界依然年轻。一切都是循环往复。婴儿在啼哭，而这收留了我们笑容和泪水的人间，又一场轮回正在声色里进行。

微观

○○○

### 看花人

刘艳梅

出了食堂，沿马路向北，缓缓而行。香樟苑旁，那棵五层楼高的老杨柳，满树生烟，枝枝生翠，丝丝吐绿，宛如一幅水墨丹青，映衬得背后依次排列的三个红顶的四角凉亭也娇媚起来。

过凉亭，沿浅色花砖铺就的小路往前走。一条水泥柱搭就的圆拱形甬道赫然出现，纵横交错的青灰色枝条爬满弯月形拱顶，再慢慢聚拢成两大束喷涌而下。如瀑布，似喷泉。一束束来枝，你挽着我的胳膊，我搂着你的大腿，相互牵扯，互相缠绕，搂着抱着，亲着吻着，扑向大地。牢牢扎根，默默等候，只待紫藤花开，艳满枝头。

怅然间来到图书馆四楼。默然站在楼梯口，向外望去，紫白相间的玉兰，亭亭玉立。

春天来了，做一个看花人。

### 清明·念爷爷

陆明

你白花花的花胡须是我儿时的玩具  
一次，两次，……  
无论多少次  
你总是以慈祥的目光  
对着我 笑咪咪

你老迈的双膝是我儿时的卧具  
无论春夏秋冬  
你都会想出办法  
使之成为恒温  
让我安然入睡

你略带沙哑的呼唤声  
犹如天籁之音  
无论我在哪里顽皮  
都会被你特有磁性声带吸引

假如宇宙真的有轮回  
我宁愿与你交换角色  
将同一个故事演绎

### 走进四月

李安宇

走着走着，桃花看淡风云，静静谢了；梨花远嫁了南山；樱花还是那么冰清玉洁，不食人间烟火，轻轻露了下头，便驾云西去；油菜花有点疯疯癫癫，一口金色的大锅，把春天煮得咕咕作响，有声有色；杜鹃终于厚积薄发，一夜红遍了山。

走着走着，黑白纷争终于平息，时光天平趋向平衡，左边挂着白天，右边挂着黑夜；白天用来酝酿父亲的农事，黑夜用来酝酿村姑娘的爱情，母亲走在中间，弯弯曲曲在乡间阡陌。

走着走着，春天褪尽了先有的青涩和懵懂，几场酣畅淋漓的雨，催出一颗沉甸甸、饱满的心。

走着走着，走进了四月，走进了一条江南烟雨小巷；巷子那头，阵风徐来，隐隐有夏的气息、成长声音。

青石街来稿邮箱  
xinfukan@126.com