

# 灌腊肠的人

□南京 明前茶

一到大雪时令，路过肉铺的顾客都会像我一样伸头往里张望：赵叔来了没？该灌香肠了！

听到有人念叨他，赵叔立刻从“回”字形的案板后面伸出脑袋，举起被酒和辣子腌红了的手，招呼道：“您还真准时，这会儿腌，赶得上腊月底分送亲友，怎么样，还要黑猪肉，黄酒五年陈，不放麻辣？”

我的口味赵叔已记得，但照习惯他还得确认一遍，临近腊月，好多单位突击做了被疫情耽搁的体检，血脂高的要灌“瘦肠”，血压高的要“减盐一半”，血糖高的要“去甜”，赵叔立刻给大家发扑克牌大小的硬纸壳，让大家把口味写上面。写完，称肉，看着赵叔把纸壳子别在袋子上，顾客就可以走了，隔两三个小时回来，腊肠已经整整齐齐灌好。

当然也有乐意看着赵叔亲手灌肠的，因为他是这家菜场的名人，只有腊月才见得到。赵叔江西人，至今与老伴在家里种着几亩稻田。两个儿子均很争气，研究生毕业后来到本市的互联网大厂工作，娶了城里媳妇。两个媳妇分别主政家事，重视教育，娃儿一生下来就亲自早教，英语、绘画、滑旱冰轮番来，最大的孙子琴凳上架起小板凳，已经在学钢琴。老赵夫妻见大孙子的小手张得像鸭蹼一样，使劲去够钢琴上的黑白键，心头大为不忍。他们虽是农民，但颇是明白“一代管一代”的道

理，为了放下心头的挣扎，8年前，他们回了老家，继续种地，只有严冬农闲才上城来，与儿孙共同生活一两个月。他们老家出小刀手，大雪节令一到，得雇人灌腊肠，老两口一清早送完孙子上学，就到肉铺去“上班”了。

看赵叔灌肠实在是一种享受。他是一个讲究人，与众不同。别人灌腊肠，就把腿肉、前夹肉粗粗一切，冲冲洗洗，倒入大木盆，把调料往里一撒，一瓶黄酒一倒，大手拌匀，立刻就进灌肠机，半个小时内，一大包湿漉漉、沉甸甸，粗大圆胖的肉肠就灌好了。赵叔瞧着直摇头：肉里的血水没控出，调料就进不去；调料进不去，灌香肠的人放盐放辣就下狠手。这水淋淋的肉肠得晒到几时才得干？恐怕等晒干时也咸得不能入嘴了。托赵叔灌肠，你得等，因为洗切完，他安排了一个“控水”的过程：肉放在不锈钢大篦子里，篦子架在木桶上，肉上面再压上一大片压石板。压上半小时，肉的腥水尽数流出，肌理变得紧实，才堪调味。赵叔准备的调味料也讲究，黄酒必须是会稽产的三年陈或五年陈，糖必须是黄冰糖，砸碎后预先放在黄酒里化开，辣椒粉必须是四川二荆条磨成，花椒得挑陕西韩城的……他唯一允许顾客自带的调料是白酒，他有一个比啤酒盖大不了多少的酒盅，管你带来的是什么酒，他先得尝一口，看是不是适合调味香肠。若是酱香太烈

有可能夺了肉香本味的，他喝完一言不发，把酒瓶子塞还你。老客乖乖接了，赔笑道：“还用五年陈，还用五年陈。”

赵叔边灌肠，边跟相识几年的顾客唠嗑。顾客以家中主厨的大妈居多，少不得跟他埋怨媳妇女婿难伺候，而赵叔也是个有阅历的人，他一面坐在小板凳上，像魔术师从袖管里源源不断掏出的手巾一样，拉出一截又一截的肉肠，一面三言两语就开导了人家：“媳妇把一半香肠捎给了娘家，好啊，你不觉得亲家母如今待你儿子更上心了？”

“女儿嫁了湖南人有什么打紧？无非是一包香肠两样灌，多费一两辣椒粉而已。”

“不聋不哑不做翁姑，要我说，孙子要上什么补习班，还用你操心？你只管蒸腊肠炒青菜，喂饱了孙子找朋友跳广场舞。就算媳妇管孙子要裁跟头，你也放手让她裁。哪个人头一次腌腊肠，能腌得人人叫好的？腌坏了，才知道明年怎么改。”

灌腊肠的过程，赵叔以自己的经验，开导满腹愁怨的顾客，修补了客人四处漏风的恓惶心态。灌完腊肠，赵叔用一根竹签子，将腊肠一点点截上放气孔，这不仅加强了肠衣内外空气的流通，加速水分收干，更平衡了肠衣内外的压力。老客们说得好：在老赵这里灌的香肠，你插根竹签直接在火上烧烤，都不可怕肠衣迸裂。

## 南京人餐桌上少不了青菜

□南京 潘传俊

南京人一年四季都离不开青菜。老话说，三天不吃青，肚里冒火星。入冬以后，就喜欢挑选本地产的鲜嫩翠绿的小青菜“矮脚黄”和瓢儿菜。

老早城里头边边角角的落地都有不少池塘和菜地，种植的都是绿油油的青菜，还有一些大家爱吃的蔬菜。住在附近的大妈大婶们都会到地头边买些回来，连秤也用不着，卖菜人看一眼估堆就行了。那时挑着箩筐卖菜的也很多，他们走街串巷地吆喝着，在家门口就能买到新鲜蔬菜了。因为青菜很便宜，下过霜的青菜更好吃，很多人家都会多买些回来。

南京人最爱吃的是瓢儿菜，因为瓢儿菜味道鲜美，是南京著名的品种，菜叶如瓢，叶片上有层层漂亮的纹路，像一朵盛开的花一样。郑板

桥有一副对联说：“一庭春雨瓢儿菜，满架秋风扁豆花”，这也是对瓢儿菜那生气勃勃郁郁葱葱的赞扬。《随园食单补证》也记载，“瓢儿菜，金陵产也，他处所无。”一方水土养一方人，瓢儿菜很适合南京人的口味，因此对瓢儿菜情有独钟。还有地产的“矮脚下黄”它个头矮矮的，菜头大，菜心黄，叶片大而厚，南京人也特别爱吃。

过去老城南万竹园所产的矮脚黄青菜最好吃。传说朱元璋的妻子马娘娘曾看到凤凰落在万竹园，因此万竹园的“矮脚黄”名声大作。

以前天冷时，南京人喜欢烧上一锅青菜，切几块豆腐放进锅中，一家人吃得热乎乎的，就像冬天里的一把火，全身都感到暖和和的。如果碰到冬至那一天，豆腐就唱主角了，

又是富贵，又是平安。那时南京人还有个老习惯，小雪时节腌腌菜，把大个头的青菜南京产的高杆白，洗晒后，腌成腌菜，入坛后留着雨雪上门时吃，麻油拌腌菜，那真是香喷喷脆嘣嘣透鲜好吃。腌菜还可以晒成干菜，用干菜烧肉，那算是一道美味佳肴了。老早经济不宽裕的人家多，有些居民用一半青菜一半米煮成菜饭，等饭好后，锅盖一揭，饭香菜香，真是满屋飘香，吃在嘴里软黏润口，吃上一碗还想再添上一碗。还有青菜煮粥，用青菜心下面条，都是味道不错的。进九后各家都会储存一些本地产的青菜，遇到天寒地冻时，也能每天吃到青了。

现在人们生活好了，虽然荤菜常进门，但南京人每天的餐桌上还是少不了青菜。

## 理发师和他的渔事

□苏州 沈惠勤

他是一个理发师，八九十斤的体重，瘦小的身材可以用“形销骨立”“骨瘦如柴”来形容，除了夏季，长年替换两件套领毛衣走过每一个日子。

他的日子，是一个理发师的日子，和常人生活悖着过的日子。常人工作去了，他在睡觉；常人有空来打理头发了，他就像个夜猫子，凭一己之力，能逮多少就逮多少，经过洗剪吹的几套程序，让人美了发型、换了心情，理了发的人似乎在此加了几升汽油的车子，意气风发地开启了一段新征程。

从未见他改变过自己的发型，蓬蓬、松松、毛毛、卷卷的马尾辫如果扎于一个女人之首，就绝对是一个懒人扎，但扎于他一个瘦小干瘦的男人之首，却营造了一副特别的

文艺范，首次进入他的美发室，见此形象，还以为误入一个画室，见了一名落拓不羁的休闲自在的画家呢，仔细一看，才见出了差别，画家站于画板前，耳朵上夹的是画笔，而他站于镜子边，耳朵上夹的是发卡。

开店容易守店难，他深谙做生意的规矩，他对于这份工作有着自己的坚守。在守候的时间里，他从不轻易放弃，每日坚守到深夜12点，在街上释放一室温情之光，不只吸引附近人等，也有木渎的老顾客每月开车穿城而来，从来没有爽约。

12点，关门打烊之时，对于一般人等，该是进入休整模式，但他不，他有一份爱好还要坚持：夜钓。店的北半间，他是为鱼儿开的，一个立地的红木箱子上架着一个大水箱，游

鱼缤纷，水声哗哗，像一架巨大的彩电，长年播放着游鱼的连续剧。工作的时候，放给别人养眼，让人在等待美发的时光中变得有所适从、安静恬适；打烊之前吃半夜饭的时候，他就独自看，看水族朋友们婀娜地摇曳飘逸的尾鳍裙装。吃饱了，他就隆重地配置好那些钓鱼装备，驾上电瓶车驶向夜色，一星灯是他向这个世界开启的热爱之光，翩翩独行侠，犹如一只萤火虫。他熟悉苏城北部所有乡镇的河道，他的心间装着一幅夜钓图卷，即便寒冬也是定住不止。

有人说，他钓鱼基本不为吃，只为圆心中之乐，很傻！

可是，人们安知鱼之乐，他早已活成了一条鱼。在夜色里，他静守天地一隅，不知会与哪一条鱼邂逅。

## 成长的台阶

□山西阳泉 孙克艳

每天送孩子上学，总要经过一段百十级的台阶。登上台阶，再走百十步，就是孩子的学校。但是，那段屹立不动的台阶，随着时光的流逝，却似乎发生了变化。

当孩子初入小学时，我牵着她的小手，像牵着一只蜗牛，总要压制住内心的焦急，耐心地等待她拖着粗短的小腿，悠悠地抬起放下，再抬起。而我，就站在台阶上，目视她的慢动作。这时候，时间似乎停止了。而那段高耸的台阶，像一座缩小的泰山，磨炼着孩子的体力和耐力。我常常凝视那段台阶，期盼孩子快点长大。

当孩子二年级时，自立自强的她经常甩开我的手，与我并行，我上一阶，她上一阶。这时候，小小的她，那稚嫩而倔强的小脸上，昂扬着让人无法忽视的坚韧。

当孩子四年级时，顽皮的她，已经不再跟随我的脚步了。她会和遇到的同学嬉笑着，在台阶上跳跃奔跑，有时一步登上两个台阶，甚至三个。而我，只能看着他们快活的身影像鸟儿一样，飞在我前面。等到孩子猛然回头的时候，才愕然发现，我竟然被他们远远地落在了后面。

当孩子六年级时，身高已与我相仿。她背着沉甸甸的书包，犹如背壳负重的蜗牛，开始变得沉稳而矜持，不再像幼时那般跑跳着跨越台阶了。她像个小大人

一样，端庄地走在我身边，与我同行。可是，我的脚步已经明显跟不上她的了。有时候，我要扶着旁边的栏杆，停下来喘口气稍作休息。这时，孩子就会停住脚步，站在我身边，默默地听着我喘息。每每这时，抬头仰望头顶的台阶，和孩子仍显稚嫩的脸庞，我总是暗自叹息：哎，回不去的时光呀，早已滴水穿石般地，改变了一切。

那段历经时光浸染而略显沧桑的台阶，依然坚挺地矗立在原地，却让人感慨良多。纵然有些许的叹息与无奈，却心生慰藉：我的孩子，在日复一日的爬台阶的光阴里，慢慢地，由一棵幼小的青苗，长成了一棵茁壮的小树。我知道，在不远的未来，她这棵小树，还会脱离脚下成长的泥土，飞越千山万水，投身到更广阔的天地里，接受更多的雨露的滋养去成长。直到，她真的长成一棵参天大树。

作为母亲的我，只能看着孩子，在我的视线中，愈行愈远，直到——她，以独立自主的个体，踏上人生的征途，一个人翻越一段人生的阶梯。

现在，眼前那段熟悉的台阶，不但见证了孩子的成长与我的陪伴；还让我在日复一日，陪伴孩子爬台阶的过程中，慢慢地体会到一个母亲的成长，与逐渐放手静待花开的心路历程。

## 冬天的氛围

□上海 梅莉

气温连续下降，最不爱冬天开空调(干燥)的我也开始贪恋那一份暖。看一则新闻很有趣，说日本北海道函馆市热带植物园中的七十四只猴子又泡上了温泉。猴子们可以舒服地度过寒冬了。游客看到猴子们微闭双眼，表情惬意地泡在泉水里，纷纷羡慕不已，遂发出“人不如猴”的感叹。

冬天的氛围是最适合泡温泉的。于是，想去一个落雪的地方旅行，泡泡温泉。想象自己泡在露天温泉里，看天空中飘扬的点点雪花，温泉的热气向四周氤氲散开，冬天的风舞动着树枝，雪花扑簌簌地落下，会有恍如仙境的感觉吧。

冬天也适合大快朵颐，长膘御寒。喜欢下着冬雨的周末，宅在家中嗑着小核桃，捧一杯热饮，窗外北风呼啸，室里温暖如春，时光在香香脆脆中流淌，空气中弥漫着幸福的可可味。天冷了，邀三两个好友一起涮涮火锅，小酌几杯，可聊家长里短，风花雪月，岂不快哉？白居易有诗云：“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无。”这首诗为什么一到冬天就备受追捧，因为里面的场景，特别有生活气息，所有的元素叠加起来，特别闲适，这么好的氛围怎么可以不喝酒助兴呢？小火炉上锅子里炖着的应该少不了青菜豆腐，这两样家常菜是冬天的主角，简单又美味。朱自清在散文《冬天》里写

道：“说起冬天，忽然想到豆腐。是一‘小洋锅’(铝锅)白煮豆腐，热腾腾的。水滚着，像好些鱼眼睛，一小块一小块豆腐养在里面，嫩而滑，仿佛反穿的白狐大衣。”豆腐成了白狐大衣，那青菜就是绿梦裙喽。

如果是冬日的天空正下着初雪，那就像是韩剧里说的配上炸鸡与啤酒。还适合向喜欢的人表白，然后手拉手走进雪花飞舞的世界，一起白了头，多好的寓意。

冬天还是适合深度阅读的季节，可以读经典。不论是在雪花飞舞的北方还是在清寒意暖的南国，白天窝在沙发上，捧一个热水袋，读一本厚厚的书；还是在冬天的长夜，一盏灯，一本书，倚在床头，静静阅读，都是一种美妙的日常体验。连一些平时看不进去的书，也能读得兴致盎然，或许是冬天宁静的氛围所致。

最近看张岱的《夜航船》，林语堂的《苏东坡传》，波伏娃的《第二性》，古今中外穿插着看。原本风马牛不相及的几本书，我竟然从中读出殊途同归之感，张岱的幽默、苦涩与清醒，林语堂对苏东坡的惺惺相惜，波伏娃对女性独立的呐喊，都在追寻生命的终极意义。想象这几个大咖如果隔着时空相遇，或许有语言障碍，但林先生可作翻译，他们会热烈地交谈与辩论吧。有大智慧的人，思想多有共通之处。

四季皆美，吾爱冬天。

# 青石街

479号

投稿信箱:xinfukan2@126.com

NEW SUPPLEMENT