

# 麻团

□南京 张永祚

小的时候,就比较喜欢吃麻团。记得第一次吃的时候,不知道是什么东西,还不太敢张口,但吃了一口,就被它牢牢粘上了,再也忘不了。稍大后,父母给的零花钱,有很多都是被它给套牢了。童年的味道根深蒂固,有次看到路边有麻团卖,好久没吃了,一下子就多买了几个。本以为能够咬出童年的滋味,没想到吃到嘴里的感觉并不好,看上去泡吹得很大,刚一入口,就全瘪下去了,光有外面薄薄的一层,里面空空如也,没有实质内容,根本就嚼不出味道来。

后来在离我们家稍远的地方,又开了一个大菜场,里面有个早餐店,他们家的麻团成色不错,这次吸取了教训,没买那么多,先买了一个尝尝,探探虚实。没想到,刚吃到嘴里,软糯香甜,就觉得很厚实,很有嚼头,内容饱满,糯米屑分量很足,货真价实。春节前,我兴高采烈地准备去多买一些,但赶到那个地方,发现人家已经关门回家过年了。等到大年初五再去的时候,店门是开了,但铁篓子里的麻团并不多。我说:老板,能不能帮帮忙,再加工几个?他说:做麻团可没有那么简单,不是一时半会就能拿出来的,我们每天只做一次,现在再做,多出来的

就没人要了。我只得把仅有的三个买走,等到第二天再来买!但老板告诉我,他们每天早上5:30就开始卖了,如果要买还得早点来,如果来迟了,也不能保证会有。

果然,我第二天10点到了那儿,铁篓子里只有几个麻团了,“这些都给我吧!”老板娘一数,还有六个,我拿着六个就走了,心里只管惦记着当天又没能如愿,居然忘记了付钱。走到大菜场门口才发觉不对,赶忙回去付了12元。我说对不起,刚才忘记付钱了,他们说不要紧!我非常好奇地问:既然没给钱,你们怎么不叫住我呢?他们说:叫了,你没听见。看你那样子,不像是赖账的人,肯定是一时忘了,我们断定你还会回来的。没想到,我们素昧平生,居然对我如此信任,让我非常感动。这时,老板娘告诉我,刚才在桌上又发现了一个麻团,问我要不要,我说要。这时旁边有人拉了我一下,悄悄地说:不要买,这个麻团还不知道是从哪个旮旯找出来的。我笑了笑,但没有听他的。

这两天想买10个麻团,就是希望能讨个口彩。两次都没有买到,心里确实有点不爽,但回头想想,第一天买了3个,第二天买了7个,加在一起不也是10个吗?一样

是十全十美!

所谓追求无止境,心想事成,后来我们按照网上介绍的步骤,现学现用,亦步亦趋,在家里自己学着做了起来。

我们先在脸盆里放入糯米粉,然后慢慢添加糖水,用手搅拌面粉,水多了加粉,粉多了加水,直到让水粉交融在一起,和成一个柔软适中的面团,再加入一小勺植物油,然后把面团揉搓均匀,放在一旁,醒发一段时间。到点后,再将面团分成大小均匀的等份,揉搓成一个一个圆球。

用这些圆球先蘸一些水,然后再粘上一层芝麻。把它们放进油锅里,用小火慢慢炸,我们用筷子在上面翻来覆去地搅动着。眼见麻团在里面慢慢膨胀变大,彼此跌宕起伏,一个个都焕发出喜人的金黄色,我们自然心花怒放。我忙不迭地从锅里捞了一个,直接就往嘴里塞,没想到一下子被烫得嗷嗷直叫,只好等它们冷却了一会儿,才又赶忙先尝了一个。哇,还真的不错,是童年的味道,尽管我已经说不清楚童年的味道,但感到与那个味道相比,没有什么大的差别,几乎就是一模一样。

我想,历史锻造的味觉不会欺骗我,对此我充满信心。

# 老门东的春天

□南京 吴月华

走进明清风味的老门东,斑驳的明城砖透出古老的气息,应景的各式彩灯,渲染着整个巷子。在南京的历史长河中,老门东留下了浓墨重彩的一笔,堪称老城南的缩影。

作为南京历史文化街区,老门东保留了历史建筑和文物,老厂房改建成南京书画院、金陵美术馆、老城南记忆馆等“一院两馆”。斑驳的老墙用玻璃保护了起来,仿佛定格了一段记忆和时光。泛着锈迹的门环、三三两两原木的椅子刻满了岁月的年轮;青色砖墙上的五彩新砖,成了人们留言示爱的地方;门墙上的花草,奔放着绿色的活力。

时值春天,柳枝吐绿。穿过老门东牌坊,一条条纵横交错的街巷,引你走向每一个角落。传统中式木质建筑、深灰色马头墙黑瓦,脚下的青石砖小路、花格窗,门窗上雕刻的花瓶、狮子、龙等形态各异的图案,搭配得自然协调,一切都是那么复古。院墙的窗子由灰瓦一片片连接而成,透过花式洞眼,竹林、假山、小桥流水、音乐喷泉、古井、古树,一切都让人赏心悦目。

道路两旁梅花绚烂、松柏青绿,阳光从树枝间隙中洒落倩影,微风吹拂,空气中弥漫着清甜馥郁的花香。一砖一瓦,一草一木,都复刻着诗情画意。

春天的老门东有种说不出的静谧与美感。这里不同品种的绿植

已经迫不及待地探出墙头,满园的春色在庭院、街角肆意开来,姹紫嫣红充满生机。老门东的春天是紫色的,在那蜿蜒幽深的边营巷子里,一簇簇紫藤花缤纷绽放,与老房子纠缠在一起,爬满了春的欲望。从屋檐蔓延至墙脚,宛如一片紫色的瀑布,在阳光的照耀下更加迷人。一阵风吹来,摇曳生姿,宛如一片紫色的仙境,如梦如幻。

漫步在老门东,能惬意地享受花朵与生俱来的浪漫色彩。除了紫藤、地锦、木香、月季和蔷薇花,城墙根处盛开的杜鹃花格外引人注目,惹得不少人穿上汉服前来游玩。古装、古城墙与那艳丽的杜鹃花相映成趣,永远定格在人们的视野里。这里的自然风景,成为年轻人缔结良缘婚纱照照的好地方,他们以最轻松、最甜蜜的心情和自己所爱的人牵手。

老门东还有少不了的美食,巷边布满了韩复兴鸭子店、小郑酥烧饼店、蓝老大糖藕粥店、黄勤记凉粉店、沈记臭豆腐店、蒋有记锅贴、徐家鸭子、高记面馆、侯记砂锅等南京各种特色小吃。还有那卖冰糖葫芦、捏泥人、做棉花糖画的老艺人。随那淡然闲适的茶香望去,一些老人正在茶馆喝茶、聊天、下棋,感受老门东的生活色彩。

放慢脚步,一起来寻找老门东的春天。这里,是老南京的味道。

# 父亲的服软

□浙江湖州 张志松

父亲在家里服软是出了名的,尤其是在母亲面前。

前年初夏,不知何故,母亲突然和父亲吵了起来,吵着吵着,我们才知道他们吵架的原委。原来母亲一大早就叫父亲到瓜田里给瓜秧浇水,可父亲吃过早饭后,忙其他事去了,就把浇瓜秧的事忘了。母亲知道后,就一股脑儿地朝父亲发了火。虽然母亲越吵越凶,但父亲一直没吭声,随即默默地拿着舀瓢,到瓜田里浇水去了。回来后,我不停地埋怨父亲:“老妈冲你发火的时候,你为什么这么服软?如果在外面,肯定就不一样。”父亲苦笑说:“在家里能这样吗?你妈自从跟了我,吃了不少苦头,没有享过一天福,这时候,如果我跟你妈吵架,能对得起你

妈含辛茹苦地把你姐弟四个拉扯大吗?”我听了,心中忽然有所触动。

去年冬天,有个关系好的同事打电话叫父亲出去喝酒。父亲年轻的时候酒量不小,一顿喝一斤白酒没有问题。但这几年岁数大了,最近母亲不让他喝酒了。这不,父亲接到电话后,喉咙里早就痒痒的。当他偷偷摸到门外的时候,冷不防被回家的母亲撞了个正着。得知父亲想出去喝酒,母亲把他拦了下来,严厉地说:“想出去喝酒,必须经过我这一关。”父亲听了,无奈地说:“好吧,我不出去喝酒就是了。”我有点恨铁不成钢地对父亲说:“不就是出去喝酒吗?你为什么在老妈面前这么服软?”父亲笑了笑说:“我有肝病,你妈不让我出去

喝酒,做得对。”我无语地走开了。

父亲在家里没有经济大权,每次卖菜的收入都如数上交给母亲。就在前几天,父亲骑着一辆电动三轮车从外面卖菜回来,一分不少地交给母亲后,母亲抽出其中一张十元钞票,叫父亲到家门口附近一家超市买袋味精。父亲接过钱,听话地朝家门口附近一家超市走去。回来后,父亲把人家找的零钱都如数交给了母亲。于是,我又忍不住对父亲说:“你也太服软了吧,你自己身上藏点私房钱,不好吗?”父亲听了,大笑着说:“我藏私房钱干吗?有得吃,有得穿,生病交医药费都不用我操心,不好吗?”我听了,若有所思。

原来,父亲的服软不是真的服软,是源于一种对母亲服软的爱。

# 春风吹来菱蒿香

□扬州 陆金美

苏北初春,乍暖还寒。一场滋润的春雨,几阵柔柔的春风掠过,顿时柴滩上、小河边、沟渠旁,乃至池塘里便冒出了嫩嫩的菱蒿来。

菱蒿为菊科蒿属植物,嫩茎叶、根状茎,又名芦蒿、水艾、水蒿等。菱蒿又可写作芦蒿,但老家人一直写作“菱蒿”。乡贤汪曾祺在《大淖记事》中写道:“菱蒿是生于水边的野草,粗如笔管,有节,生狭长的小叶,初生二寸来高,叫做菱蒿蒿子,加肉炒食极清香……”

儿时,老家屋后有块很大的柴滩,待春天来临,万物复苏,那些埋在泥土里的菱蒿根茎就长出了青绿的嫩芽。每天早晚,我会到柴滩上瞧瞧那些很小的菱蒿。不用几日,这些菱蒿就长到两三寸高了,远远望去,已是满滩菱蒿绿了。

立春后,就可掐菱蒿了。那时,父母都忙于队里的农活,我们这些孩子大多无人过问,一放学,手持篮子来到村口的小木桥上,呼朋唤友三五成群直奔柴滩。我们孩子在一起掐菱蒿,就有意思。大家比赛看谁掐的菱蒿最嫩最多。大家一边掐着菱蒿一边唱着自编的歌谣:“二月菱蒿甜又香,炒上一盘神仙抢,三月菱蒿已长高,掐个头炒肥肉,神仙也来凑,四月菱蒿老又高,只能当柴烧。”掐累了,我们就躺在柴滩上,看蓝天上的朵朵白云悠悠飘过,听低飞的小鸟唱歌。见时间不早了,我们拎着满满一篮子菱蒿回家了。

回到家后,母亲把篮子里的菱蒿倒在地上,用手轻轻摘掉嫩嫩的

叶子,把弯曲、略显红褐色的嫩禾秆分掐两段放到盆子里。小时候,我曾好奇地问母亲:掐过的菱蒿会不会死掉?母亲笑了笑说:菱蒿的命长着呢!只要有水分、有阳光,越掐越长。说话间,母亲已经把倒在地上的菱蒿拣干净了。

我喜欢吃菱蒿,尤其喜欢母亲做的菱蒿炒卜页。她把拣好的菱蒿用水洗净,将一张卜页切成丝。添柴烧旺火,先把菱蒿入锅爆炒。等菱蒿九成熟时,添盐和佐料,翻炒片刻后,再将切好的卜页丝倒入锅中,不一会儿,一盘菱蒿炒卜页就成了。青瓷花盘,绿白搭配,不说吃,光看一眼就有春风扑面感觉了。

与菱蒿炒卜页相比,我更喜欢吃的是菱蒿炒肉丝。那时,这道菜是家里招待客人用的。有客自远方来,母亲便把掐好的菱蒿用水洗净,剁块五花肉,切成很小的肉片。添柴烧旺火,把很小的肉片入锅爆炒,顿时新鲜的猪肉香气扑鼻。再将菱蒿倒入翻炒,须臾,放盐、葱、姜、蒜,盖上锅盖,少许时间一盘菱蒿炒肉丝就端上了餐桌,扑鼻的香味馋得我眼珠子都快要掉进盘子里了。

说菱蒿味美,美食家苏轼应该是最有发言权的,他老人家在几百年前就夸奖道:“菱蒿满地芦芽短,正是河豚欲上时。”他将菱蒿与河豚相媲美,足见芦蒿是何等的美味了。菱蒿不仅味美,而且还是一味中药。现在每年立春后,老家人都把湖里、滩上以及沟渠、河塘里生长的菱蒿弄到南京、扬州、上海等城市去卖,价格比猪肉还贵。

# 油菜花

□如东 桑云梅

还没在意初时那星星点点的黄呢,似乎一夜之间,油菜花便将金黄色铺陈满众人双眼。还没等你缓过神儿呢,这明艳艳的金黄就席卷了大半个中国。

油菜花是绚烂而平淡的。伫立在大片大片的金黄色菜花前,只能呆愕。那金黄色简直就是色彩的燃烧和旋转,感觉油菜花恨不得将这黄色蒸腾入天。这金黄色,接连上碧色蓝天、飘荡着的悠悠白云和几处零落的灰白色村房,如此,便构成了一幅简单而完美的油画。经过一二十天的花期,菜花长成为长角的果实,终是绚烂之极归于平淡。

油菜花是热烈而韵致的。面对这明艳艳的金黄色,心里不由得升腾起莫名的热烈之意。不知道该做什么、该想什么,只能拼命拍照。奇妙的是,不管从什么角度,拍出来的

景都是美的;不管摆出什么姿势,拍出来的人都是灿烂生辉的。她们,群体热烈而奔放,仔细观瞻,株株又有各自的韵致。风儿吹来,每一朵、每一株似有生命般微微颤动。

油菜花是多姿而朴素的。青海门源的油菜花无际无边,宛如金黄色的大海,是铺天盖地的霸气;江苏兴化的油菜花以千岛样式形成垛田景观,泛舟其中如入迷宫;陕西汉中盆地和浅山丘陵百万亩油菜花盛开之时,将汉中装扮成巨大的山水盆景;江西婺源油菜花的根植于密布的梯田,与粉墙黛瓦的徽派民居组成一幅幅美丽的春日画卷。

油菜花是霸气而谦恭的。轰轰烈烈、恣意汪洋,她以如此恢宏的气势霸占你的双眸。她们各开各的,不相互攀比,不去想李的白、桃的艳、玉兰的俊俏、杏的媚,一心只想将最壮烈的生命、最特别

的自己呈现给你看。她们对自己的栖息地也没有什么要求,杳杳晃晃都可见她生机勃勃的存在。林徽因的话讲得好,“真正的平静,不是远离喧嚣,而是在心里修篱种菊”,油菜花,就在这些平常之地构建她的平静世界。

油菜花是高贵而亲民的。乡间小径,两旁是金色的海洋,不时有孩子们骑着单车飞驰而过,留下相互追逐的戏闹声,无数菜花头探出小脑袋欣赏他们飞扬的青春,将她们的黄色花粉点洒在孩子们身上。也有蹒跚学步的婴童,摇摇摆摆地走至花前,小脸挂着天真似的认真,细细端详,莞尔笑了。

而我只想,变成一只蜜蜂或白蝶,终日缠绕在菜花周围,吮取她的蜜汁,吸取她的芬芳。抑或化身一朵小小菜花,融入这广袤的菜花地,尽情释放一季的灿烂芳华。

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 973 号

投稿邮箱:xinfukan2@126.com