

青石街

NEW SUPPLEMENT 1088 号 投稿邮箱:xinfukan2@126.com

青石街改版了! 欢迎新老朋友来街上做客,这里有平凡生活中的烟火气,有日常琐碎里的人情味。言之有物,皆是文章。

丢人

□南京涵也

有次去浙西遂行任务,返途车忽然拐进山林戛然刹住。众人下车沿小径逶迤而上,半山溪流潺潺,水落石兀,原来此处产奇石,外貌嶙峋骨质疏松,大家顺便淘几块回去做小景添生趣。我却另藏碎念:调机关后不跑战斗警报了怕人废掉,总想找点刺激烧烧血性,此处山野林深像大盲盒,独探或能摸个惊险制造点情绪。

领导慷慨挥手说给你一小时,过点不候。那时还没手机更无电子定位导航,手头也没带地图指南针,林密草深,无路可走,进去可以随意,归途咋办?想那杨子荣只身闯匪穴,不就靠刻树留路的么?学英雄要从细节入手,于是,攀一阵刻几刀,感觉比杨子荣更有型。伙伴们先只闻其声不见其人,很快便声迹全无。

一路连个野兔都没撞上,不觉已登岭头,只见丛岭绵延,雾霭缭绕,远山如孤岛,才觉一览众山小,再看又觉座座都比此山高。正感叹境由心生,忽一阵凉意袭来,四周围枝叶簌簌,似有怪物作祟,别是误入妖窟被蜘蛛精吐丝捆绑,四看并无美艳女妖,不过是山风挟汗透军装裹身,既无妖无兽,总得干点什么不枉此行,题名到此一游太陋俗,索性全脱,让野风吹干衣服,裸身打起军体拳,如鱼浴水。收式看表,坏了,时间早已过半。赶紧穿衣下山,可是明明记得来向,偏找不着记号。转了几大圈,树木棵棵撞脸,愣是没有刀疤!

幸好远远看见了那溪,顺溪而下,回到了采石点。疾奔过去连跳带滚,一阵速降,感觉应该到了,却不见人影,这才发现刚才急着赶时间,不辨迷魂,这溪长相不对,脚下这数十米深的陡壁来时从未见过。想回头,身后岭高林密令人生畏,再说回头还是找不着北,不如一条道走到黑。心一横,蜷腿缩身就出溜下去了。只听哧哧啦啦一阵响,人直接

往事随风

诗意庐山

□湖北荆州肖明明

“日照香炉生紫烟,遥看瀑布挂前川。飞流直下三千尺,疑是银河落九天。”映入眼帘的庐山,目之所及皆充满诗情画意。

提到庐山,就不能不提牯岭镇。这个建在山顶上的小镇子,并不是孤芳自赏,而是有着寻常小镇的人间烟火气,各类商铺排成一条,店老板站在门前吆喝,往来的游客络绎不绝。脱下冲锋衣,换上寻常服装,漫游在牯岭镇,探索这片净土的奥秘,之后你会发现,这看似与世隔绝的小镇自成一派水土,极富灵气的山泉水,野生野长的茶叶和鲜笋,养育出一代代健康长寿的老人。饮一壶庐山茶,吃一盘庐山笋,便算是做了一回庐山客。

众人皆对大名鼎鼎的三叠泉心驰神往,而我却爱上了含鄱口的浪漫。在那里,路边是笔直冲天的杉树林,树根浮在地表。更令人惊叹的,是秀峰的山间飞瀑。流水在蒸腾的雾气中倾泻而下,如虎出山咆哮,如马脱缰奔腾,看不清源头,也看不清归处。我们站在瀑布底下,仰头观望,感叹天地间竟还有

旅途况味

桂花落下池塘香

□宝应陆金美

老家屋后池塘边上的几棵桂花树又开花了。

有年冬天,我家在居住的老庄基新建了一个新庄基,并在上面盖了三间新房。来年的春天,父亲见老庄基不利于耕作,就对母亲说,不如把屋后的老庄基挖个池塘,种块莲藕。母亲很高兴,我自然更高兴,拿着小铁锹和父母一起用了几天时间在老庄基上挖了个池塘。很快父亲买来藕秧子,喜滋滋地把它栽到池塘里。一天我放学回来,见父亲在池塘边栽树,便问父亲栽的什么树?父亲笑着对我说,是桂花树。他从池塘里舀了半羹勺水,慢慢地浇在桂花树根部。然后告诉我,等这树长大开花,花落池塘,塘水全是桂花香,塘里莲藕就成了桂花藕。

我每天上学前,都要站在池塘边看看这手指头粗的桂花树,盼它快快长大开花。千盼万盼,终于到了第三年,它长到酒杯口粗了。父亲说,今年可以吃到桂花藕!果然到了八月,池塘边的桂花树开花了。白天,父母去生产队干活,我就带着两三个同学到池塘边看桂花。桂花开得正浓,我们摘下几朵,放在手心里,桂花有六七片嫩黄的花瓣,中央长有纤细的花蕊,散发浓浓的香味。我们把它放到书包里,上课时从书包里拿出课本,

四时好景

砸进崖下一片荆棘丛,说不上哪儿疼,乱摸一把满手尽血,人还能喘气,只是左脚不灵了。好在刀没丢,割去缠身的刺条,又截一根刚竹作杖,拄着试了试,还能走,只是军装褴褛步履蹒跚像个伤兵。

彷徨间见下方绿丛掩隐中炊烟袅袅,似有小径从屋后穿过。正饥渴交加,有人家就可求水问路啊!一高兴忘了伤痛,疾趋上前,忽然冒出两位汪仔,嘴深耳尖,相貌奇骏,我认得它们出身是狼从良为狗,山里人用来护宅驱兽的。连忙将竹杖藏在背后,微笑扬手致敬。它们大概没读过骑士小说,要么就是看我不像好人,龇牙似笑非笑直接就扑。我赶紧亮出竹棍,趁它们愣神,转身就逃。只觉身后咻声渐紧,狗嘴就要咬到脚踝,只得跳开挥棍横扫;它们后退,我返身复奔;它们又追,我再拒,如此且退且战数百米,两狗才信罢罢休。我喘息未定,一转脸见坡下有车正缓缓开过,轮下碾着一条盘山路。我没命挥手,连奔带叫,眼睁睁看着那车远去。不过总算有了路。可是向左,还是向右?还真是个问题。向右下山,大方向该没错。走了几步又朝左看了一眼,远处绿丛掩隐一物,眼熟。用望远镜细察,那正是我们的车。

我担心他们在最后一刻失去耐心开走,扔掉竹棍一路狂奔。那是我跑过的最短之路,也是最长的路。

头儿端坐车中跟司机玩扑克,听我回来,眼不抬手未停,泰然出牌,颇有谢安“小儿辈大破贼矣”范儿。二领导手持长棍一脸汗污,领着几人从山上下来,像大战风车而败的堂吉珂德,见到我就吼:“这三四个小时你干啥去了?”我赔笑说野外生存呢。“拿我们当陪练?哎!大家找了你这趟知道不!”我说你们是搞救援演练。

头儿笑,甩牌。说:人没丢就好。回!

这样壮观的纽带,这时才知,李太白诚不欺我。

作为西游记的取景地之一,自然美景就不必说了,这里的文化底蕴更是深厚。季羨林曾说,庐山,人文圣山。北麓有著名的东林寺,南麓曾完成道教的巨大转变,陶渊明在山脚下创“田园诗”,谢灵运在庐山开创“山水诗”,李白等一众文人墨客更是谱下数不尽的诗篇。传闻,白居易贬官江州,有一天到庐山旅游,被云山雾水、清泉灵石所吸引,喜欢不已,便在此修了一座草堂。今天的白居易草堂仍然保存完好,那简陋的房子所承载的,是对美好自然的向往。

离开的那天,我们坐车到九江市。刚下车,看到天边竟然浮现出山峰的轮廓,如同墨水勾勒的线条巍峨起伏,从身前到身后,将我头顶这方天地包围起来。“不识庐山真面目,只缘身在此山中。”以为已远离庐山,没成想,弯弯绕绕,还是身在此山中。

这是大自然独有的浪漫,也是属于庐山的诗意。

顿时整个教室都是桂花香。

到了晚上,星闪月明。我和几个小伙伴拿着玻璃瓶,在池塘边捉萤火虫。桂花树在皎洁的月光下随风摇曳,萤火虫闪着橘色的小灯在桂花树旁飞上飞下。下过两三场秋雨,塘边的几棵桂花树郁郁葱葱。一阵凉风吹来,一朵朵成熟的桂花纷纷扬扬。这时候,整个池塘都浸泡在桂花香里!

秋分淘藕正当时。父亲趁着天还未亮,就下到池塘淘藕了。他淘藕的动作潇洒自如,一踩、一提、一抽,一支鲜藕就从淤泥中出来了。父亲把淘出的藕洗净后,挑选上好的藕,给左邻右舍的乡亲们每家分一支,自家才开始尝鲜。后来我参加了工作,过起了城里人的生活,可每到中秋节的时候,父亲总是坐班车为我们送来几支新鲜的莲藕,即使自己不便,也要请人捎带。他说,我是吃着带有桂花香的莲藕长大的。

几十年来,池塘边的桂花树已经长得好粗了,父母都没有舍得卖它,父亲总说,塘边没有桂花树,塘里藕就有土味了。五年前,父亲得病走了,正是桂花落下池塘香的时候。

我用双手捧起一捧塘水,水中桂花的香气直往鼻孔里钻,忍不住说声“真香!”

热爱厨房

□吉林通化卢海娟

年龄越大,越喜欢厨房。

晨起时绾起凌乱的头发,洗脸、净手,一边煮粥,一边准备好看又好吃的小配菜,慢条斯理的小确幸自此拉开帷幕。

周一到周五,每天的粥都不相同。最喜欢金黄的玉米粥,配一碗清蒸萝卜干小咸菜,或是清蒸小黄花咸鱼,这就吃出了上世纪80年代复古的味道。奶黄色的小米粥上面漂着亮晶晶的米油,配上白水煮蛋,便重温了“月子饭”,养胃又有营养。糯米粥加冰糖红枣,软软糯糯、甜甜蜜蜜的口感,缠绵肠胃的那份温情,让人欲罢不能。煮得最多的其实还是杂粮粥:一把稻米,随心所欲加入藜麦、荞麦米、燕麦、黑米……配上多种蔬菜做成的泡菜,感觉人类真的高高在上,一粥一菜就把全世界的植物和它们的种子都吃进了肚子。

薏仁红豆粥煮起来很费功夫,要先把薏仁炒熟,再与红豆同煮,薏仁的清苦、红豆的绵柔、清汤寡水的粥,让我们的口舌也染上了禅意,让浮躁的肠胃轻装上阵,卸下负累。青玉米不仅可以煮,可以烤,也可以削下米粒煮粥,青玉米粥,清香入骨。豌豆也可以加入稻米之中煮粥,白玉的米,翠玉的豆,未尝人口已心生欢喜。

夏天必备冰糖银耳绿豆粥,养颜美容就煮桂圆莲子红枣粥,养胃暖身就喝八宝粥……一年四季,总是从煮粥走进缤纷的日子。每一天早起入厨房,想到自己又将从粥碗中打开崭新的世界,心中便充满了成就感。

只是,我一恪守东北人的习惯,绝不做皮蛋粥、瘦肉粥,以及加了各种调料的蔬菜粥。

双休日有更多的时间可以沉溺于厨房,通常,我会做泡菜,做小咸菜,做面食。手撕大头菜,加黄瓜、水萝卜、辣椒、香菜,再加葱姜蒜、糖醋等调料,加入秘制料汁,便可以做出酸辣可口的东北泡菜,放到密封罐里,随吃随取,开胃又下饭。把大蒜瓣用清水泡过后,加入红糖白醋腌制,便拥有翡翠色的腊八蒜。各种干菜清水泡发后,加入牛肉、酱油,可以烹制出美味可口的小咸菜。

选择各种食材,择洗干净,把它们混合在一起,加入各种调料,让食材在我的奇思妙想中产生让人惊喜的味道——厨房,简直就是人生最有趣的游乐场。

至于面食,我拒绝所有的“现代武器”,一定要亲自和面,多少面、多少水,面要饣发到什么程度,都要忠诚于自己的眼睛和手感。最常做的是包子馒头花卷,以及包饺子、烙饼。

家人爱吃饼,糖酥饼、油饼、豆沙麻酱饼……小饼、粥、私房小菜,精致的食物才可以支撑起精致的生活。

东北人几乎每个节日都要吃饺子,只要馅料不同,饺子也就不同,每个人都有自己的秘制的调制馅料的方法,饺子的味道,就是妈妈的味道、家的味道、故乡的味道、童年的味道。

节假日时家人小聚,厨房便是我一个人的舞台。少则十几道菜,多则二十道菜,我要从相聚前半个月就开始准备,定出荤素搭配的菜单,分批采购,对食物进行前期加工,聚会时,亲人们玩乐嬉闹,我在厨房煎炒烹炸,忙得不亦乐乎。看着亲人们觥筹交错,大快朵颐,即使疲惫,也觉得很值得。

我此生最爱,便是厨房里这人间烟火气,爱这生命的加油站。我一直觉得,人生最初始的幸福,生命的始发地,便是厨房。

所以,我的孩子可以不够优秀,但一定要热爱厨房,会做饭的孩子,有食神关照,运气一定会越来越好。

家庭相册

萝卜干飘香

□广东茂名再默依

周末,去菜市场的路上,发现道路两旁的树叶,已渐渐变黄。突然,在风中嗅到一股熟悉的味道。朝远处一看,是几位老人在摆摊贩卖萝卜干。

我走到摊子边。这味道很熟悉,小时候一到秋天,村里的家家户户都会晒萝卜干,走在村中任何一个角落,都会嗅到一股淡淡的萝卜干香味。

每年秋风起,萝卜长得胖胖的时候,奶奶便会去地里把一个个有成年人手臂粗的萝卜拔起来放进竹筐里,再用长长的扁担挑回家。我们几个小孩每人双手都提着两个大萝卜,屁颠屁颠跟在奶奶身后。回到家,我们小孩帮忙用小刀把萝卜叶子切掉,叶子是不可以丢弃的,可以切碎给猪吃。奶奶便在一旁用井水洗去萝卜上的泥土,洗干净的萝卜,在阳光下显得娇翠欲滴。

洗干净萝卜后,奶奶拿起菜刀熟练地把萝卜切开两半。切完萝卜,便要腌制萝卜,这是关键的一步。把萝卜放进大瓦盆里,再倒进一大把食用盐,白花花的食用盐往瓦盆里掉,如下雪一般。接着,还要搓萝卜,搓过的萝卜才更加入味。萝卜搓完还需腌制一个晚上,再拿去晒几天就可以完工了。

我们小孩期待吃上萝卜干,每天都想着帮忙但是奶奶却不给我们碰,说还没有晒好的萝卜干,如果被我们拿来拿去就有手气,萝卜干就不好吃了。我们哪肯罢休?每到中午奶奶午睡后,我们便偷偷拿几条萝卜干藏着吃,这时候萝卜干还没有晒干,水分多,淡淡咸味中带着甜。睡醒后的奶奶便呵斥:“咸菜你们都要偷吃,你们是饿鬼投胎啊!”

几天过后,晒好的萝卜干瘦瘦的,奶奶会把萝卜干放在瓦罐里保存,放在瓦罐里的萝卜干多久都不会坏。平日里,会用水浸泡切碎的萝卜干,吃前简单淋上花生油,便是一道简单好吃的配粥小菜;在寒冷的冬日,把萝卜干和煸炒过的五花腩一起炖,也是一道风味无穷的好菜。

“秋风起,晒出来的萝卜干,最好吃。”卖萝卜干老人的话,把我拉扯回到现实。飘香的萝卜干,把我带回秋日的故乡。

人间烟火