



青石街

NEW SUPPLEMENT 1090 号 投稿信箱:xinfukan@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。

赴一场深秋的盛宴

□高邮姚正安

人间烟火

西行丝路

□新疆昭苏宋伯航

旅途况味

老家的辣椒

□南京刘灭资

微情一刻

一早, 走下楼梯, 脚踩向小区道路的第一步, 被眼前的一幕惊住了。放眼望去, 小区道路上, 满满的都是飘落的桂花。

黄花满地。秋, 渐渐深了。

小区内有人家栽种的橘子树, 橘子硕大而深绿, 压弯了枝头。枝干虬劲的枣树上, 不知名的枣子深红而黑, 煮得小孩用一根短小的竹竿跳起来敲打。那高高的柿子树上, 挂着的一个个“红灯笼”, 在微风中, 摆摆晃晃, 闪闪烁烁, 像夜幕上的星星, 那么耀眼。

深秋是一场盛宴。

走进乡村, 走向田野, 你看到的岂是小区内所能比拟的。

水里的, 地里的, 大片的, 零星的, 五颜六色的果实呈现在你面前, 眼花缭乱, 手足无措。只觉得眼前的每一个都是好的, 每一样都是自己喜欢的。

河里的菱角老了, 菱角有四角的, 有两角的, 有青皮的, 也有紫皮的, 采菱姑娘信手剥开一只嫩菱的壳, 把白白的菱米送入口中, 脸上立刻绽放快乐的笑容。鸡头米(芡实)熟了。茭白(又名茭笋)从菰的茎处悄悄地冒出尖儿。

我不知道, 桂鱼与桂花有没有关系, 但桂鱼通体有美丽的花纹, 而且桂花飘香时, 桂鱼背脊宽阔, 芒刺如戟。白鱼、花鲢、黑鱼、青鱼等各种鱼儿渐次进入捕捞期。第一场秋风刮过, 螃蟹加快了迈向餐桌的步伐, 进入秋天深处, 公蟹膏厚, 母蟹黄满。

地上所产的更多, 一架一架的扁豆结出紫色的豆荚。一垄一垄的黄豆其豆荚圆圆鼓鼓。边角地里的山芋被挖了出来, 那微红薄皮的山芋用水洗一下, 即可食用, 鲜甜而清脆。早春的鸡, 早已生蛋。鸭子的屁股溜圆, 走起路来, 一摇二摆。鹅迈着方步, 曲颈向天歌, 少说也有十斤八斤。成片成片的稻子, 从青转黄, 稻穗一天天垂下去。特别让人感动

的是, 向日葵低下了高贵的头颅, 致敬太阳, 亲近大地。还有白果、石榴、苹果, 也赶着趟儿向深秋靠近。

那些红的黄的黑的白的都是水土精气所凝, 日月光华所聚, 每一样都是上好的食材, 不需要过多佐料, 也不需要刻意烹制, 就可以烹饪美味佳肴。

我的祖母最擅长烧家常菜, 芋头烧扁豆, 青菜烧芋头, 山芋丁儿汪豆腐, 或白汤或红烧, 仅是油盐, 芋头的黏, 山芋的粉, 青菜扁豆的清香, 展露无遗, 每顿都是碗盘朝天, 汤汁不留。

妈妈出手的芋头烧雄鸭, 菱米子烧公鸡, 或是菱白炒肉丝, 桂鱼茭白汤, 也没什么特别的佐料, 油盐葱姜而已, 那个鲜美, 无以言说, 用老人的话说“鲜得眉毛都掉下来了”, 很不得把碗盘啃了。

更不用说螃蟹了。小的时候, 没有人工养殖螃蟹, 而螃蟹很多, 个头不是很大。到了中秋前后, 农人们用熏缆(烟熏的粗草缆)、蟹簖、蟹笼等多种工具, 将蟹捕上来。清水里洗刷过, 或清水焯, 或红煮, 或裹上面粉炸, 每一种做法都极容易, 而吃起来都特别爽口。现在养殖多了, 螃蟹仍然是秋季一道常食常美的佳肴。

别小看了山芋, 其吃法也有很多。或烀, 或炒, 或烤(放在锅膛的余火上烤), 或晒成干子, 冬春季煮粥煮饭, 都非常的香甜可口。

不用多, 就把我上面列举的菜汇聚起来, 不是一席盛宴吗? 何况, 同一种食材, 做法千变万化, 其菜品之多, 能够穷举吗?

深秋是彩色的, 深秋是丰饶的, 深秋也是厚重甜美的。

中秋过后, 农人们欢快地将秋天一片片、一粒粒、一颗颗收藏起来, 又精神十足地按照月令, 打理土地, 整治水系, 撒下新的种子, 做好御寒准备, 迎接下一个春天。

时值暮秋, 我与友人一起, 来到古丝绸之路西端的新疆昭苏县。

昭苏大草原的暮秋, 贴秋膘的羊羔肥硕体壮。这天, 我们来到名叫巴合提江的牧民毡房做客, 第一次尝到了新疆烤全羊的美味。主人介绍说, 烤全羊是新疆少数民族美食中最名贵的菜肴之一, 除选料考究外, 制法也别具特色。昭苏草原盛产的羔羊, 地处寒冷西北的雪域高原, 羔羊吃的是天山深处上百种优质牧草, 牧草中夹杂着许多中草药植物, 喝的是天山融雪无污染的天然优质矿泉水, 所以, 这种优质的羔羊制作出的美味绝伦无比。

巴合提江主人从羊群里挑选出两岁大的肥羊, 麻利地宰杀剥皮, 开肚和去头、蹄、内脏, 总共用时不到十五分钟, 然后他让妻子阿依古丽开始制作烤全羊。只见女主人用一头穿有大铁钉的木棍, 将整羊从头至尾穿上, 羊脖子卡在铁钉上。再用蛋黄、盐水、姜黄、孜然粉、胡椒粉、黑草籽、上等面粉等调成糊状。全羊抹上调好的糊汁, 羔羊头部朝下, 放入提前用松树柴烧烫的馕坑中, 盖严坑口, 再用湿布密封。隔上七八分钟, 女主人不断地翻转羊只, 大约焖烤有一小时左右,

在老家岳西, 辣椒被称为大椒。在椒前加一个“大”字, 一是因为辣椒生长茂盛, 个个都大; 一是对辣椒充满敬意和感恩: 亲爱的, 没有你, 我怎么活啊?

都说湖南人不怕辣, 四川人怕不辣, 贵州人辣不怕, 老家人有过之而无不及。其中有一类人特别好辣椒, 他们自称“辣椒虫”, 每吃必辣。

无辣不成席。一桌子菜大多有辣。无论是热盘, 还是冷盘, 无论是清蒸还是烧烤, 辣成了主要角色。就拿家乡十大特色菜来说吧, 辣椒炒河鱼, 无辣腥气重; 香炒洋荷姜, 姜红得鲜艳, 椒青得耀眼。手撕风干羊肉, 蘸点醋, 涂点辣, 滋味美, 解腥膻。腌菜煮豆腐, 撒点辣椒面, 云雾缭绕, 热气腾腾。舌头咽下去, 热汗冒出来。

有辣就有菜。辣椒本身就是一种菜。青辣椒, 用猪油炒, 又辣又香, 入口滑软; 红辣椒, 腌起来, 就是泡菜。从缸里取出来, 直接吃, 又辣又咸。刚好没有菜, 辣椒就能代。一碗清汤面, 撒上辣椒粉, 拌匀, 这就叫“面面俱到”, “面”上有光; 一钵腌菜饭, 一瓶辣椒酱, “天子呼来不上船”, 有辣就成仙。还有一

揭盖观察, 木棍靠肉处呈白色, 全羊成金黄色, 通体均匀熟透, 从馕坑中取出。整羊烤成后便放置在一个小餐车上, 女主人在羊头上挽系红彩绸, 打成花结, 羊嘴放置香菜。餐车上备有小刀, 阿依古丽把烤全羊推到毡房内, 放到一个大木板上, 拾到人们围坐的炕中间, 恭请客人启刀食肉。

摆在眼前的烤全羊, 色泽酱黄, 油光发亮, 像一件精美无比的艺术品。用刀削上一块, 放入口中, 外酥里嫩, 不腻不膻, 肉质鲜美, 富有弹性, 清香四溢, 别具风味。巴合提江夫妇看着客人吃得十分尽兴, 弹起了冬不拉, 一边向在座客人继续介绍烤全羊的做法等。

民以食为天, 一方水土, 养一方人, 产出物种, 必为其用, 天地造物, 奇妙无穷。我们各自打着饱嗝, 起身告别主人, 原来天色已近黄昏, 这才想到已经在帐篷里坐了一下午。昭苏的秋天, 由于受山地气候影响, 昼夜温差较大, 太阳一落山, 晚上多了几分凉意。秋夜朦胧, 灯火闪亮, 离开了牧区, 向县城宾馆走去。看着大街上路人匆忙的脚步, 很想喊一位陌生人坐下来, 说我请你吃一次烤全羊, 愿你的身心感受到丝路天堂草原的纯净与清凉。

种菜, 名字好奇怪, 人称辣椒炸, 能做饭来能做菜。其法: 辣椒剁碎, 加入面粉, 作成饼状。入锅煎烤, 两面金黄, 其香无双。

有辣能代盐。老家在深山, 过去很长很长一段时间, 盐很缺。吃盐需要男劳力翻山越岭, 去六安州, 肩挑背负, 辛苦异常。人不吃盐会浑身酥软, 为节省盐, 妇女儿童就用辣代替盐。等到有了些盐, 放入辣中间, 这样辣味就会淡。许多年过去了, 人们竟然发明了一种菜: 辣椒酱。

辣椒酱是老家一道名菜。一提起辣椒酱, 我们的思绪就飞回童年。秋天到了, 菜地里火红一遍, 奶奶摘了一篮又一篮。清洗, 剪开, 成瓣。一部分现磨, 一部分晒干。磨坊里, 我拉着磨担, 石磨如同小小的乾坤转起来, 奶奶守在磨旁, 把鲜椒往磨眼里塞。不一会, 鲜红的辣酱顺着磨壁流出来。盆满, 钵满, 欢欣一片, 喜庆一片。奶奶说: 别忙吃, 待我加盐。十斤椒, 一斤盐。不咸不淡, 不酸不霉。

在老家, 辣椒粉一年四季不能少, 辣椒酱满满一罐装乡愁。在游子的嘴里、心上, 老家的辣椒, 总是“辣”么有味。

那些红的黄的黑的白的都是水土精气所凝, 日月光华所聚, 每一样都是上好的食材, 不需要过多佐料, 也需要刻意烹制, 就可以烹饪美味佳肴。

我的祖母最擅长烧家常菜, 芋头烧扁豆, 青菜烧芋头, 山芋丁儿汪豆腐, 或白汤或红烧, 仅是油盐, 芋头的黏, 山芋的粉, 青菜扁豆的清香, 展露无遗, 每顿都是碗盘朝天, 汤汁不留。

妈妈出手的芋头烧雄鸭, 菱米子烧公鸡, 或是菱白炒肉丝, 桂鱼茭白汤, 也没什么特别的佐料, 油盐葱姜而已, 那个鲜美, 无以言说, 用老人的话说“鲜得眉毛都掉下来了”, 很不得把碗盘啃了。

更不用说螃蟹了。小的时候, 没有人工养殖螃蟹, 而螃蟹很多, 个头不是很大。到了中秋前后, 农人们用熏缆(烟熏的粗草缆)、蟹簖、蟹笼等多种工具, 将蟹捕上来。清水里洗刷过, 或清水焯, 或红煮, 或裹上面粉炸, 每一种做法都极容易, 而吃起来都特别爽口。现在养殖多了, 螃蟹仍然是秋季一道常食常美的佳肴。

别小看了山芋, 其吃法也有很多。或烀, 或炒, 或烤(放在锅膛的余火上烤), 或晒成干子, 冬春季煮粥煮饭, 都非常的香甜可口。

不用多, 就把我上面列举的菜汇聚起来, 不是一席盛宴吗? 何况, 同一种食材, 做法千变万化, 其菜品之多, 能够穷举吗?

深秋是彩色的, 深秋是丰饶的, 深秋也是厚重甜美的。

中秋过后, 农人们欢快地将秋天一片片、一粒粒、一颗颗收藏起来, 又精神十足地按照月令, 打理土地, 整治水系, 撒下新的种子, 做好御寒准备, 迎接下一个春天。

我的数学课

□南京张景强

开学第一天, 上课铃的音乐《杜鹃圆舞曲》的最后一节音符停止的时候, 我的后脚已经迈进了新初一的教室。望了望全班, 等他们安静下来后, 我什么话都没说, 转身就在黑板上写下我最喜欢也最熟悉的三句英语:

I hear and I forget. I see and I remember. I do and I understand.

谁来翻译一下? 后排有个小子举手, 我点头示意, 他站了起来: “老师, 你是英语老师吗? 这节是数学课呢。”我以为他是想翻译的, 没想到居然来个疑问句。见我笑而不语, 有个女孩怯怯地举手, 我招了招手。她站起来有些腼腆地说: “听了会忘的; 看了能记住; 做过就理解了。”很好, 请坐。

谁还能意译? 看他们面面相觑, 我说了一句俗语: “百闻不如一见, 百见不如一干。”其实, 用一句古诗来解释, 那就是“纸上得来终觉浅, 绝知此事要躬行”。隐隐约约听见底下有个孩子窃窃私语: 这个人不会是语文老师吧?

学习数学, 仅仅靠课堂认真听讲是不够的, 还要主动学会看书, 包括仔细阅读数学课本, 更要动手适当做一些习题。我一边解释, 一边在教室里转悠着。你们以为如何? 他们好像都点了点头。如果再加上一句“*I think and can*”呢, 同意的举手, 呼啦啦, 齐刷刷。

有理数一章的基本概念比较杂乱, 做题时总会有些孩子因为不考虑零而出错, 比如相反数等于本身的数, 比如绝对值等于本身的数, 等等。单元小结的时候, 我在黑板上用彩色粉笔写了“亲爱的零”几个字。俺笑着提高音量: 记住亲爱的零啊! 关键时刻想到你亲爹是没用的。

学习乘方, 没让他们看课本。首先抛出了近年流行的“池塘荷花”问题: 第一天开一朵, 第二天开两朵, 第三天开四朵……到第30天正好开满整个池塘, 那么开满半个池塘是第几天呢? 几个小子举手的速度很快。女生怎么了? 大胆一些啊, 说错了不怕。还记得第一天我跟你们说过的一个金句吗? “课堂是允许孩子们犯错误的地方。”

鼓励劝说后, 那个姓蒋的女孩怯怯地说是第15天, 一个话痨男孩立即反驳, 认为不是15天, 几个女孩立即再反驳: 反对无效。男孩脸憋得通红, 我示意男孩解释: 从开满半个池塘, 到开满整个池塘只需要一天的时间。你们说是多少? 不应该是第29天吗? 几秒钟过后, 女生们安安静静的不再反对。我说, 这就是著名的“荷花定律”。越接近成功, 越需要坚持。正所谓“行百里者半九十”。

《有理数》一章的复习课上, 让孩子们自主小结, 自由发挥。他们一致认为有理数的混合运算是刚刚踏进初中的一个难点。课堂检测的时候, 计算题出错率还是比较高的。我说现在出错了不怕, 只要你想好, 肯定没问题。比如, 现在是上午十点, 如果我们规定晚上六点前爬上紫金山头陀岭都算成功, 那么, 下午三点行不行? 下午五点半不行? 同样, 只要在进入中学后的第一次大考, 也就是期中考试前, 能把计算题过关, 也是成功。这就是俺的“爬山理论”……

距离下课还有十分钟, 我在黑板写了五道易错的混合计算题, 班上恰好有五个姓张的同学。那个姓蒋的女孩特别希望我喊到她, 反问我为啥喊这几个人呢? 我说, 他们都姓张啊。

放学回家, 小蒋立即跟妈妈说, “我要改姓, 姓张。”蒋妈给我电话的时候, 听得出来, 她在那头一边说一边笑。

和气生财

□南京李玉

那是我一次在外的经历, 至今不能忘记。

出了火车站, 出租车司机点倒了不远, 但地方比较狭小, 黑压压的挤了一大片人。有三五拉客人员站在入口, 不时询问: “机场? 上车就走!”“去机场吗? 不用排队, 马上走!”人们纷纷绕过, 狹小的入口更显混乱。

好不容易一步一步移到前面, 上了一辆黄色出租车, 司机是一位中年男子。我说: “现在咋还有人敢在火车站私自拉客, 有关部门不管吗?”司机嘿嘿一笑: “管, 怎么不管? 人家管的是咱这种人。”

说着, 他在方向盘边的小屏幕上一敲, 出现一个视频, 仔细一看里面有我, 现场直播, 吓我一跳。

司机漫不经心地说道: “你看! 上面对每辆车的运营了如指掌, 车里有个苍蝇也看得一清二楚。私自拉客, 随便议价, 他们看不到吗? 不管呗。我们要是违规, 立马就会被约谈, 轻则警告, 重则开罚。”我不知该如何安慰, 司机则嘿嘿一笑: “这里头水深了嘞。”

“这不公平。”我随口冒了一句。

“公平, 也公平!”司机说, “算计别人终究会被别人算计, 私自拉客议价发生矛盾, 甚至演变成吵架、打架事件的很多。像咱这样, 打表计价, 清清楚楚, 顾客放心, 司机省心。多好!”

我突然对这位司机产生了敬意, 又聊了些别的。“师傅的性格真好!”临下车时, 我夸了他一句。

“人家是生财和气, 咱是和气生财! 带好东西。再见啊!”司机微笑着对我说。

街头巷尾