

青石街

NEW SUPPLEMENT 1092 号 投稿邮箱: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。

广安泡椒兔

□湖北荆州 涓露

烟火人间

出差到广安,休息之余,我馋虫涌动,开始遍寻广安美食。初次到达天府之国的川东门户——广安,人生地不熟,只有依赖网上的美食推荐和探店攻略。经过一番比较,最后我们三人决定去吃泡椒兔。

泡椒兔是一道广安名菜,是广安美食名片之一。泡椒兔是用泡青辣椒与兔肉合烹成菜,吃起来感觉酥脆中还带有一丝绵软,而泡青辣椒的辣香与兔肉的鲜香、油脂的醇香和姜蒜的辛香融合在一起后,就生出了一种独特的风味。

做泡椒兔为保证鲜嫩口感,兔子要现点现杀,将兔肉洗净,切成菱形块,放入碗中,加精盐、料酒、松肉粉、水淀粉和匀,静置十分钟。腌制好的兔肉丁在热油锅中,油炸至收缩、变色后盛出。在锅中放入花椒、姜蒜末炒香,放入刚油炸好的兔肉丁、黑胡椒、野山椒,以秘制老坛泡椒、香料等提味,爆炒出锅。

我们三人在兔笼点了四斤多的兔子后,在等菜的空隙里开始研究四川地方特色的散酒。每一种散酒,我们都逐一品尝,最后敲定了一款岳池特酿的散酒。俗话说:无酒不成席。吃泡椒兔这样的川味经典菜,如果没有美酒相伴,就等于餐桌上失去了灵魂、活力与生机。

泡椒兔上桌了,油绿泡椒,嫩白兔丁,纵

横交织成一盘迷魂阵。经过油炸的兔肉与泡椒炒在一起,撒上葱花和芝麻,闻着就感觉酸香开胃。大盘装起的泡椒兔,兔肉丁很小,泡椒很多,一边吃一边找兔肉,仿佛是在盘中捉兔。兔肉表面泛着微微的焦黄色,泡辣椒的酸香散发在空气中,尝一口,兔肉的酥软、蔬菜的爽脆,在口感上达到完美互补,泡辣椒和泡姜的酸香,带着轻微的花椒麻香,咸酸微辣,味道厚重。

我们三人大快朵颐,忘了斯文吃相,忘了拍照发朋友圈,三双筷子如刀枪剑戟般在盘中俘获漏网之兔肉。我们一边吃泡椒兔,一边摆龙门阵,谈天说地,聊起了四川历史,说到了《三国演义》里的刘备入川,还勾起了人生中第一次吃兔肉的味蕾记忆。鲜香酸辣、滋润入味,伴着慢慢涌起的辣劲,不知不觉间,三人已是大汗淋漓,杯中酒已空。

一盘泡椒兔,美味留齿间。泡椒兔网红店家的生意实在好,络绎不绝的食客慕名而来,只为一饱口福。为了补发朋友圈,我还专门去隔壁食客的桌上拍了一张泡椒兔的美食照片。当时我拿着手机说明来意,隔壁桌的食客微笑着,表示秒懂。我趁着酒意发完朋友圈,在手机地图上收藏了店家地址,盼着下次再到四川来,再品广安泡椒兔。

然残酷,虽然短暂,但如果没有收获,仿佛便是对不起人生,对不起这个世界一样,结籽,就是对这个世界最好的交代。

故乡的天空让人眷恋,小时候的我,喜欢躺在秋收后的秸秆上,看飘飞的云、游走的风,看排云而上的大雁和低空飞翔的蜻蜓。“蜻蜓蜻蜓你过来,给我捎个糖锣来。”我希望蜻蜓真的能扔给我一枚糖果,或者是一个馅饼。多年以后当我回味起这首儿歌,才晓得少时的理解的有所偏差,竟把蜻蜓捎的“糖锣”,当成可以食的“糖果”了!

如今已阔别故乡多年,故乡的一切人和事基本都成了回忆。几十年的岁月淘洗,每个人的生活都别有洞天,充满了新奇和意外。原野和村庄,现实与过往,我的故乡,每一种植物和人都那么倔强,那么执着,在秋日渐凉的时光里,该发芽发芽,该生根生根,依照自然规律开花结果,程序、步骤一样不落……

故乡的美秋最是让我怀念,这时候的故乡最富裕,最慷慨,也最直白。你可以吃吃秋天的美味,看看原野的风景,喝喝儿时的地瓜饭,寻找一下遗落的身影。

故乡的秋天,丰富多彩,像一个矿藏。有些多年都参悟不透的事,找不到的答案,在故乡的秋天里,也许就像“旧时茅店社林边,路转溪桥忽见”,不经意之间,你就会找到答案。

屑吊梨膏,二用药味重香料,三(山)楂麦芽能消食,四君子打小因癆,五和肉桂都用到,六用人参三七草,七星炉内生炭火,八卦炉中吊梨膏,九制玫瑰均成品,十全大补共煎熬。”

一首短短的歌谣,若是依靠唱来招徕生意该是多么辛苦呀!或许最初用小铁锤敲出声响时,人们不知道是怎么回事,但久而久之,只要一听到“叮叮哆,叮叮哆”的响声,人们便知是卖梨膏糖者来了。

做小买卖的人多半喜欢走小巷子,吆喝声便不绝于耳,这个走了那个来,这种吆喝声飘过去了,另一种吆喝声又飘过来了。只要“叮叮哆”的吆喝声一进巷子,孩子们就拉着大人走出家门,且故意咳嗽两声,吵着要糖吃。尤其是吃麦芽糖,中间夹着黑芝麻,那香甜味在唇舌间游走,爽得根本停不下来。

年少时不谙世事,只顾得糖好吃,哪体悟到卖糖人的辛苦忙碌。如今再回味那些情景,那样的日子,似乎对生活有了新的认识:“梨膏糖,麦芽糖,走大街来串小巷;梨膏糖,麦芽糖,只为生活奔波忙。”反反复复一遍又一遍地敲着,默默地敲走了时光,敲出了岁月,敲出了卖糖人平凡朴实的人生。

近些年卖糖人又回来了,再次融入到新时期的节拍中。大街小巷时时能遇上卖梨膏糖者,

叮叮哆的响声,为我们这座古老的城市增添了浓浓的人间烟火气。

五台山是一个复词

□南京 关立蓉

金陵琐记

南京的五台山不足35米,要是缀上“海拔”一词,倒有些小题大做。严格来说,五台山从属于鼓楼岗向西延伸而伸的丘陵地带,连接虎踞关和清凉山。因山顶平坦宽阔,犹如垒土之台,故名五台山。

追溯到古时,这里是四季常青的怡人宝地。清代文学家兼美食家袁枚于附近建造随园,不无观景揽胜之意。袁枚去世后葬于五台山北麓百步坡上。此外,五台山上原有永庆寺,始建于南朝梁代,永庆巷及大、小永庆村至今犹存,可为明证。

奥体落成之前,南京大大小小的体育赛事,包括学校的运动会,还有无数演唱会,都将五台山作为理想场所。张国荣、齐秦、张学友、周华健、罗大佑等老牌巨星,成就了五台山与流行文化的碰撞。歌迷们不会忘记周杰伦唱《七里香》的那一夜,上海路到广州路被堵得水泄不通;刘德华在此“时光倒流”,用万人空巷来形容当时盛况,一点不夸大;莫文蔚的一场“绝色”,无数莫粉为之倾倒……

于五台山体育中心转悠,再随意走出去,可能置身广州路、上海路或拉萨路的车水马龙里,这四周,又交织着为数不少的小路。

峨嵋岭南起汉中路,北至百步坡。因此处旧有峨嵋道观,故有此名。周边小区依山势而建,高楼和老旧民居,错落有致。其间还藏着不少民国老洋房。黄墙灰瓦的墙体,与镶嵌其中的老虎窗,躲藏在从簇的电线杆后。几株粗壮的梧桐树、老香椿树,山坡坡地上各种野生草木、大片粉红的小喇叭花,一起勾勒出爱丽丝的幻境。

拉萨路则是另一番风味。它是一条陡坡,若是第一次来这里,不免气喘吁吁地扶着电线杆歇一阵子,更别说蹬自行车。大名鼎鼎的拉萨路小学夹在百步坡和峨嵋岭之间,原本直直的拉萨路,在此处拐了个弯。我在这儿转悠时,正好看见不远处的五台山体育馆里,一群小学生刚下体育课,排着整齐的队伍,等绿灯、过马路,看见我用手机拍照,他们开心地冲我摆摆手。

广州路的气质更加复杂。一方面,这条路,从西到东连起省人民医院、南京胸科医院、脑科医院、儿童医院。日日拥堵,鸣笛声不断。另一面,又有无数文艺青年来先锋书店朝圣。早些年,先锋还蜗居在南大院墙外的二层小楼,号称南大“第二图书馆”。那时,收银台提供黄色塑料袋兜书,很长一段时间里,买完书后,拎着黄色塑料袋去上课,成为南大学生热衷的雅事。

在秋天,漫步于上海路,随处可见书店、花店、买手店……在这条有腔调的路上,点缀着大大小小不同主题的咖啡店,随意走进一家咖啡馆,点上一杯主理人拿手的特调,整天肺腑里都氤氲着咖啡豆的醇香。在这里,可以听见四种以上的语言,不同肤色的人群穿梭。

要是愿意再走远一点,经过南、东瓜市,就要到沧桑而文雅的宁海路了。这里的居民,几乎都能絮絮叨叨地说起自己从宁海路开始的学生生涯:在任阿姨的电话亭给家人、朋友打过电话,挤过3路公交车,还在四海Music、秋明买过唱片淘过碟……扑簌簌的梧桐落叶,覆盖了缱绻的旧时光。来来往往的年轻人,骑着共享单车,衣摆向后鼓得像个降落伞,满身散发着希望的光芒。

漫游五台山,你只需要一种悠闲的态度。这里的草木、坡路、社区、体育场、学校、咖啡馆、各式飘香的pub和bar……每样都是刚刚好的尺度和距离,圈起城市中宜居的一角。它是一个原点,辐射出南京有趣有味的多元闭环。先锋、文艺、市井、夕阳、青春……任何一个词,都属于它,都可以叙述它。但没有哪个词语,能够完整概括它。

五台山,是一个复词。

秋天的雨说来就来,毫无征兆。这不,天刚一擦黑,雨就从天而降。

经过积水汪时,我的自行车后轮拖曳着长长的水尾巴,夹杂着沙沙的声音。正打算拐向另一条小巷时,只听一个声音喊道:“大哥慢些走。”我忙将一只脚踏住地面,转身望去,见一中年妇女立在阴暗处,手里拎着一只布兜。

我将车子推到近前,只见那妇人从布兜里拎出一把韭菜,她道:“大哥,你可以把我这把韭菜留下吗?白天被城管看着,不好卖。”

见我未吭声,妇人又道:“新鲜的,我自家地里长的。”我也曾摆过小摊,深知不易,很爽快地应了下来。妇人从布兜里麻利地拉出小秤,麻溜称量了一下。交过钱后,她将韭菜放进我的车筐,我跨上车准备走的光景,她又叫住我:“大哥,一看你就是个好人。我这里还有几斤青椒,你不如也顺便捎回家。”

我只好又下车。“这大晚上的,雨后天凉,我想早点卖完回家。”她边说边咳嗽起来。我毫不犹豫,将她的青椒一锅端,全包了圆。其实,我知道,家中的厨房里有我昨天刚买的青椒。

那妇人连声的“谢谢”,听得我心里溢满了幸福,似乎自己当了一回救世主。到家后,妻子接过我的韭菜和青椒,劈头给我一顿批评:“你的眼睛长脚底板上了?你看看你买的菜!”我一瞧,愣住了,那韭菜一根根软绵绵的,耷拉着脑袋,仿佛已昏睡好几天了,还有好些泛黄腐烂的隐身其间。那青椒呢,个个像个老叟,身上布满了斑点。

我这才恍然大悟,怪不得那妇人潜藏在暗影里招揽生意。

暗影里的卖菜人

□常州 邱建农

街头巷尾

该生根生根

□山东济宁 徐牧龙

故乡相册

我的故乡是一望无际的黄淮大平原,这里沃野千里,直视无碍,四季来风,气候温润,成了众多植物生长的乐园。中秋节前后,更是美得如诗如画,煞是迷人。

晨起有薄薄的炊烟围绕着村落,黄昏有绚烂晚霞映射于上空。

田野里红色的苹果、西红柿,橙色的南瓜,黄色的豆荚,绿色的豇豆,青色的水萝卜,蓝色的野花,紫色的茄子、地瓜,还有多种颜色渲染在一起的树叶,秋天的色彩真是丰富多彩,无可比拟。站立村口,满是青草浓烈气息和果实成熟的味道,故乡的秋天充满了静谧、稳重和气定神闲。

即使一片荒草中,也常常会有意外的收获。粗壮的瓜秧,顺藤摸瓜,可以看到已经成熟的野瓜,金色纹理,散发着诱人的香气,摘下来,用草略略擦拭,一口下去,又香又甜,那种意外而得的喜悦让我久久不能忘怀。还有一种野果叫“马泡”,是一种大小如玻璃珠的野果,成熟后可以吃,味道如瓜。“龙葵果”,我们当地人称之为“黑连豆”,成熟后果实呈黑紫色,非常甜,结的果实也很多,一把一把地填进嘴里吃,又甜又过瘾。

故乡有谚语:“立秋十八天,寸草结籽。”意思是说,即便刚萌发出来的小草,到了秋天,也得匆忙地完成结果这一生命过程,虽

叮叮哆,叮叮哆……

一把小小的铁锤,在一小块铁片上敲击,发出富有节奏感的响声。敲打者肩挑着两只小小的箩筐,一边晃悠悠地迈着小步,一边反反复复敲击着小铁片。

很久以前,这响声就走进了我们这座古老而美丽的都市,走进了千万户人家的生活,尤其是走进了孩子们的心里。然而,随着时间的流逝,这个迷人的响声,不知怎么就远离了城市。

这响声是一种很特别的吆喝声,是买卖人用特殊的方式发出的。准确地说,是挑着一担梨膏糖及麦芽糖的人,用一根约五寸长细细把儿的小铁锤,敲击一块薄薄的铁片发出的声响。

卖糖人挑的箩筐,一头是梨膏糖,另一头是麦芽糖。梨膏糖可以制成小小的一块一块,像一小块饼干一样;而麦芽糖制作好后,则是大大的一整块盛在簸箕里。麦芽糖黏性很大,牢牢地粘在一起,用手是很难掰开的。因此,卖糖者必须根据买糖人的需求,或大或小地从大块的糖上,用刀口切入糖块,再用小锤轻轻地敲击下来。薄薄的铁板握在卖糖人手里,刀口这一端在手外,敲击刀口这端,它就发出叮叮哆清脆的响声,敲击握在手中的这一端,它就发出沉闷的哆哆声。

据记载,旧时卖糖人“三分卖糖,七分卖唱”。为了让人们知道梨膏糖所用草药的功效,卖梨膏糖的人还编了一首歌谣:“一包冰

卖梨膏糖

□江西赣州 曾庆雷

微情一刻