

## 青石街

NEW SUPPLEMENT 1094 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。

## 南瓜外交

□南京周旭

每次回泰兴老家,我总要去老屋前后气息芬芳的田园里看一看才快活心安。微风无声,嗡嗡飞舞的野蜂和蝴蝶沿着小径,把我引向长着青菜、辣椒、花生、豇豆、茄子的肥沃田园。目睹眼前饱满蓬勃的青翠和灵秀,叫人陡然生出由衷的天真和欢喜。

前天回老家,发现春天里移栽的南瓜苗,如网如织爬满了门前的草垛,并早已做了幸福慈爱的母亲。微红金黄的南瓜顶着绿叶躲藏在妈妈的怀抱里,这儿一只,那儿一只,那里还有一只,甜甜地睡着了。平时在南京的菜场买菜,每见到灿黄浑圆的南瓜就有一种说不出的亲近。捧一只回家,并不急于煮着吃,而是痴迷地端详它,看它的体态、颜色,抚摸它光滑顺滑或颗粒感凸出的肌肤,闻闻它的味道,再用手轻轻一弹,声音悦耳。

这次回到老家,迈入丰收的田园,见到了成熟的南瓜,真想立刻采上一只,拥它入怀。这个来自大地母亲的宠儿,与我有从小至今的绵长缘分。在少儿时代,给南瓜下种,移苗,间苗,浇水,施肥,把没有开花的瓜藤剪下来切碎给猪羊吃,煮南瓜粥,摊南瓜饼……

那天从老家回到南京,刚卸行李,便把几只南瓜一一捧给芳邻。邻居见了,哇的一声颇感意外。我问,喜欢吗?邻居高声朗笑,能不喜欢吗?

隔了个把礼拜,对门邻居悄悄回了一趟老家,给我带来了家乡的丝瓜和毛豆。捧在手里,犹如捧着邻居老家澄澈的秋天,鲜活醇厚的气息丝丝缕缕沁入肺腑,一家人的晚饭就此加了个丝瓜炒毛豆,吃在嘴里清甜爽嫩,满屋飘来友邻带来的芬芳和快乐。

烟火人间

## 一朝秋暮露成霜

□湖南岳阳曼古乔

“山明水净夜来霜,数树深红出浅黄”,不知不觉,霜降来临。

我国北方沃野之上,已有了初霜的足迹,银色的冰晶在晨光下散发光芒,煞是好看。一夜秋风后,黄叶簌簌,落得满地都是,仿佛在排练冬天的序曲。《月令七十二候集解》说:“农历九月中,气肃而凝,露结为霜矣。”对霜降的描述如此恰当。据说霜降之后,豺狼捕捉到了猎物,不会马上食用,而是会将猎物先放一放再食用,这时的蜃虫们也要躲进洞中,准备冬眠了。

在这秋冬交替的季节,出门走走,此时,山间的菊花开得最盛,正彰显着生命的活力。野菊花在山风中摇摇晃晃,跟着时令的节拍,聆听着秋收冬藏的故事。就在这金色的秋天里,景物之间相互呼应着,色调一致,绘制成了一幅和谐的秋景图。

霜降前后,正是柿子成熟的时节,那红彤彤的柿子,总是散发着极大的诱惑力,吸引着外界的一切。它们尽情酝酿着天然的甜味,风把叶子刮落了,果实仍然稳稳地挂在枝头。柿子如意、喜庆,是山林里最别致的点缀。

清晨,寒意从地平线上升腾起来,秋风袭扰,让人情不自禁地裹紧衣裳。等太阳完全升起,寒意依旧不散,才真正让人感受到

四时好景

## 屋檐下的那抹红

□云南昆明杨晨宇

父亲从微信传来一段视频,视频里母亲戴着老花镜正在编辣椒串,她扬起笑脸,冲着镜头说,等晾好了给我拿两串。

自记事起,每年秋天母亲都会编几串辣椒晾在屋檐下,也给寂寥的秋增添了几分热闹。

秋末的辣椒,或红或绿地在叶片间垂下头来,无不散发着成熟的韵味。这时的辣椒也是一年之中的最后一茬,母亲每年都会在这时买回很多辣椒,把它们编成串后,挂在屋檐下晾成干辣椒。

母亲做事很精细,买回的辣椒要先清洗干净、晾干水分,再用干净纱布擦拭一遍,才会开始编串。编辣椒串时,她先将两个辣椒绑在绳子末端,左右手各拿两个辣椒,然后就像编辫子那样,左右两边辣椒的茎秆一上一下穿过绳子,就把辣椒编在绳子上。剩下的辣椒也是同样的手法,依次编进绳子里。母亲手法灵活,在她的手里,绳子和辣椒也显得十分配合,不一会儿两三串火红的辣椒串就挂在屋檐下了。

在我们家,似乎每个菜都少不了干辣椒的佐助,炒腊肉时揪下几个,焖鸡时又揪下

家庭相册

自从大家从四面八方搬入这栋楼宇,做了同一时空下的芳邻,都格外珍惜这难得的缘分。无论出门,还是回家,彼此都记挂着对方的善意。如果哪一方率先以老家的特产表达友情,另一方总想找机会尽快回报对方。倘若长久不回老家,早早晚晚的在楼道或电梯相遇,总是亲切地回报一个真诚的微笑和问候。时间充裕的话,彼此还会深入交流电商购物的独门秘籍乃至婆婆妈妈的家长里短。从老家回来的那一刻,邻里之间定然充满了欢笑的声浪,随后向各家分送刚刚采摘的瓜果蔬菜,这样的欢乐与新婚夫妇向众人分发喜糖乃同一个频道。送的人一边送一边客气地说,不值钱的东西,请大家尝尝鲜啊。那天邻居从扬州回来,带的竟是洁白的汤圆和包子,这比蔬菜和南瓜的分量可重多了!我爱人说,汤圆包子值钱,人心更值钱啊!

前几天,打开微信朋友圈,南瓜外交抢足了风头。沐浴着金秋阳光的朋友们在瓜架下与形态多样的南瓜拍照合影,有的采摘下来,犹如把宠物紧紧地抱在胸前。微信里,你要一个,他要一个,抢南瓜的语音和文字如盐入油锅,啪啪作响。

南瓜外交,定义的是南瓜,可它的品类和外延又不仅局限于南瓜。青菜、萝卜、菱角、花生、玉米……只要是来自老家的土特产,都属于南瓜外交的范畴。只不过南瓜的体量大一点,金灿灿的形象赋予了美学的意义。倘若说芋头外交、花生外交、玉米外交也未尝不可。

一个幸福和谐的社会,人人都是南瓜外交的外交家,是享受外交成果的优秀公民。

秋已尽,冬欲来。秋收进入尾声了,田间地头有农人穿梭其间,完成收尾的工作。终于不再畏惧太阳了,这时的阳光是温柔的,倘若他们劳作累了,躺在草垛旁晒一晒太阳,也是个不错的选择。

山鸟都齐刷刷地出来觅食,还有其他一些动物也会跑到田野里搬走一些食物,储存起来,为过冬做准备。这时的所有忙碌,看起来都伴着些许悠闲。不急不忙地从秋天向冬天过渡,一切都自然而然地发生着。

霜降时节,万物毕成。我看见一支拾秋的队伍经过,他们都是年逾花甲的老人,因年纪大了,不再种粮,过了霜降,他们每人挎一个纤维袋子,便开始一路拾捡遗落的秋收,稻穗、黄豆、棉花……只要是没有人仓的农作物,什么都拾,从一个村子到另一个村子,从一片田野到另一片田野,借着踏秋的闲情逸致,走走停停,说说笑笑。当他们路过山边的橘树林时,也会摘几个橘子,随意品尝。在农村,这是秋天对他人最大的宽容,你肯付出劳动,自然就能有所收获。让每一粒粮食归仓,不浪费劳动成果,就是对大自然最深的敬畏和感恩。

露水打湿了他们的鞋面,秋风轻抚着他们脸上的皱纹,他们走进秋色里,成为了赏秋人眼中一道最动人的风景线。

几个,清炒白菜时也要揪下几个。而每道菜,也都因这些或浓或浅的辣味,被注入了灵魂。

母亲会编一种阴干辣椒串,辣味不重却极其香脆。要挑选辣味不太浓厚的小青椒,清洗干净后,将每个辣椒竖向划开一刀,然后上锅蒸透。等肉厚质脆的辣椒被蒸得通体软韧,就可以编阴干辣椒了。编阴干辣椒的手法与普通辣椒串一样,只是每个辣椒之间的间隔需要更大一些,晾晒时也要注意翻面,避免湿润的辣椒因粘黏而生霉。

阴干辣椒晾干后,已被秋光洗掉了所有的绿色,呈一种透明的塑料感。阴干辣椒的选材本就不太辣,蒸过之后又慢慢阴干,辣味就更不明显。煎好的阴干辣椒,通体金黄,轻咬一口酥脆香口,慢嚼之下,又在香味之间蕴出淡淡的辣味。每次吃阴干辣椒,我都会暗自惊叹,这简简单单的辣椒竟能在舌尖绽出如此美味。

如今,我独自在外工作生活,忙碌之中总会忽略四季的身影。看到母亲编辣椒串的一瞬,我便想起那些年悬于屋檐之下的串串辣椒。那抹红,在这清秋之中生出了一丝温情。

## 山围里的月岭村

□新疆奎屯席顶

在桂林一带出差,临走前去了趟灌阳县的月岭村,我们从文市镇下高速,约莫一刻钟就进了村。入眼间,绿绒似的三座山头围着,灌江的水从村后淙淙流过,月岭村枕卧山围,后依清流,桃、枣、黑李等植被覆野,村路交错阡陌,村落古香古色,一派田园悠然之感。

月岭村别名“月岑”,“岭”和“岑”都有小山的意思,“月”则是因村后的小山似如犀牛横卧着抬头望月而取字。这二字极妙,将古村落的天然不经雕琢之美展现得淋漓尽致。月岭村确是登山望月好地,起初有人怀疑,笑着说哪个村庄赏不了月,岂不都能叫“月岭”?结果一番路程走下来,无人不服它的风姿。

靠近灌江老码头的山脚,有一处“桃花源”似的观景地,叫“步月岩”。宽敞明亮的岩群能容纳百余人,中间顶部有一圆洞,恰好够圆月落之。置身岩中,细瞧经风吹了数百年的岩壁,嗅着石隙里深秋苔藓的幽香,似乎听见历史的声音在涓涓流淌。据灌阳旧县志,清朝初年,贡生唐时儒曾在岩洞办过学堂,还留赠一副对联:“要寻孔颜真传何必到尼山泗水,欲求周朱道妙即是鹿洞月岩”,是说何必去尼山寻孔子儒道(孔子诞生于尼山),也不必羡慕鹿洞(朱熹讲学地)和月岩(周敦颐悟道地),这步月岩就有以上所有诗言古味。“今月曾经照古人”,太白的这句诗恰符合此情此景。

翻过步月岩旁的小山头,踏上古道幽径下山,远远看见田垌中央的文昌阁。文昌阁,为供奉主管考试、命运的文昌帝君建设,全国各地数不胜数,月岭村的文昌阁则建于清康熙六十一年(1722),距今已有301年的历史。紧挨着文昌阁的,是对望山那头步月岩的步月亭。它也是歇山顶,四根石柱挑起整个亭架,大有把三面环山也撑起的气概。古人好在亭中望月,白居易有首诗叫《八月十五日夜湓亭望月》,“西北望乡何处是,东南见月几回圆”,此刻才能切身体会一二。原本并无乡愁情绪,却在坐北朝南的亭台下,触着泛古的青柱,遥望着明月故乡的方向,凭空生出一股浓郁的思念之情,恨不得立即化作鸿雁飞回故乡。

忽被一头“哞哞”的耕牛打断思绪,它从通往石碑的青石板路走来,身后跟着半鬓白发的阿伯。一人一牛悠悠迈着步子,走过路两旁的青青晚稻,半身披着橙赤的夕阳,往远处的田垌去了。想起年少的故乡,也是多少个这样的黄昏拂晓,或赶着牛羊,或肩扛着锄头,走过一垄一垄的麦田,那时年岁没有如今繁华,却有许多纯粹和野趣。“水绕陂田竹绕篱”,旧时村居生活不复返,唯有在这月岭村里回乡味了。

近黄昏,徐徐走过生着青苔的石板,天边夕阳正好乍泄,斑驳的光透过古槐落下,人人都洋溢着纯粹的笑容。手捧着阿嬢送来的糍粑,黏糊糊的香甜里,我品到许多同外婆的回忆。

嗅着夕阳里的风声,望着东边若隐若现的明月,我为月岭村悄悄许了个愿望:愿满月久悬、青山长绿。

旅途况味

## 那碗拉面

□湖北崇阳庞步高

在熙熙攘攘的集市上,有一家拉面馆门前总是排着长长的队伍。我早已习惯在这个六点的清晨,送女儿上学后,到这家馆子吃一碗热腾腾的拉面。

老板娘徐姐,是个粗中有细的人。她记得每位熟客的口味——谁吃辣,谁吃素,谁要加荤,她都烂熟于心。徐姐每次见到我都点头微笑,随即吩咐拉面师傅:拉多一点,大碗准备!我会心一笑,徐姐知道像我这种五大三粗干体力活的人,食量总比一般人要大。

我静静地看着他们忙碌的一幕——拉面师傅先把发好的面团经压面机中压上几遍,再在手中反复拉长,分摊在一个很宽大的案块上,然后用刀分割成差不多大小的长条形状。师傅拿上一块,左右对开拉扯起来,很有节奏地上下翻飞着,一会儿,很多细细的圆柱状的面条便在手中了。他切掉手中多余的部分,再随手丢进一旁正在沸腾着的开水中。一位年纪稍长的阿姨,用筷子拨拉几下,烫上几秒,再用网勺捞上来,抖了几抖水花,然后倒在案上的海碗里。

那些海碗上面印刷着很精美的图案,颜色也分几种:有白瓷碗,有黄陶瓷碗,还有青花瓷碗,重叠摆放得很整齐。青花瓷碗放牛肉拉面,黄陶瓷碗则盛热干面,这个都是有讲究的。

徐姐负责加汤料和放荤菜。在她的面前整齐地放着一个不锈钢分格的餐柜,里面放置着牛肉、牛肚、肥肠,冬天的时候会加上羊肉;还有由黑木耳、瘦肉、鸡蛋组成的三鲜;佐料有葱姜蒜、香菜;配菜有酸菜、榨菜、海带丝等等,摆放整齐,干净爽洁。

案台下面有两口不锈钢大桶锅,一口正煮着大块的牛骨头、牛排、整块的牛肉,乳白色的汤料翻滚着,溢出一股股令人垂涎的香气。另一口桶锅里盛着红油油的鲜辣牛肉汤。

徐姐碰到生面孔就问吃不吃辣?有人说要微辣,她就在两口桶里各加半勺汤。有人说要全辣,徐姐就会毫不客气地把大勺子沉下去,迅速打上冒着腾腾辣气的一勺汤,倒进碗里。碰上我这样不吃辣的,徐姐缓缓地吧勺子放在另一口汤锅里,剔了剔上面的油花,打一勺清汤,倒入碗中。如果想奢侈一把,就加上牛肉,撒上香菜、葱花。一碗色香味俱全的牛肉拉面就出炉了。我吃出了喜悦和满足,舌尖上充盈着美食带来的味觉享受。一整天都会心情欢畅,那真是美美的滋味……

舌尖记忆