

青石街

NEW SUPPLEMENT 1104 号 投稿信箱:xinfukan2@126.com

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。

复制母亲的烟火

□ 山东济南 魏代坤

家庭相册

种花的人

□ 建湖 王至光

人物速写

落叶

□ 河北石家庄 张叶

往事随风

地下室里有两棵从老家西北乡带来的白菜,因一时间疏忽,我竟然淡忘了它的存在。前几天去超市,看到价格上涨的白菜,才想起来它白白嫩嫩,透散着水灵的可爱样子。等我走去地下室,远远地就闻到了一股怪味。我分辨着味道的来源,心中不由得泛起了嘀咕。

地下室的门刚开出拳头大的缝隙,菜叶子腐败的味道顿时从室内迎面袭来。我站在地下室门口,借着亮起的灯光,望向存放白菜的架子,心情瞬间不自在起来。两棵白菜的外层干瘪失水,架子的隔板上还残存着未干的黑色水渍。我顾不得怪味冲鼻,疾走两步近前,将两棵白菜翻了个身。果然,贴着铁皮隔板的白菜帮已经沤烂成泥,刀削的根部也生出了一圈白色的疙瘩。

我深吸一口气,果断地伸出手,将一棵白菜托在手中,去除着上面的烂叶。我循着层层包裹的叶子,一片一片地剥着,直到出现白色中渗透着嫩黄的菜叶,才停下了手中的动作。我掂量着暴瘦了几圈的白菜心,仔细端详着,觉得自己终究还是辜负了母亲的心。

还记得母亲将这两棵白菜装车前,特意剥掉外层深绿色的老白菜帮,还叮嘱我不要放太久。她说,城里的房子有暖气,温度高,白菜不容易存放,要早早拿来吃掉,可以炖着吃或者包水饺。我想着母亲的话,禁不住心思涌动,觉得两个残剩的白菜心可以用来包水饺。

回到家里,我找来面盆,取了一些用老家麦子自磨的面粉和面待用。随即,我在饧面的时间,边轻哼着歌,边回味着儿时的水饺味道,将两个白菜心绞成了馅子。看着那些

零散在盆中的白菜馅子,我一时犯了难,有心想包素馅的,却担心包不出记忆中的味道。

一番纠结后,我将盆中的馅子一分为二,一半包白菜素的,一半包白菜肉的。但不管是哪种,都需要揉挤掉一些白菜的水分。我回想着母亲调馅的过程,往白菜馅中撒了些食盐,将其挤掉一部分汁水备用。当我将老家小磨自榨的花生油倒入馅中搅拌,那股扑鼻而来的清香让我多了一丝底气。

我小心翼翼地擀皮,包着白菜素馅的水饺。这副隆重侍弄它的样子,像极了手中把持着水晶玩具,生怕一不小心摔落,让它碎得体无完肤。儿子见状,捂着嘴巴笑我的笨拙。他说,这不是在包水饺,像是在进行隆重的祈祷仪式。听了他的话,我无奈地摇了摇头,对此也没有作辩解。他哪里知道,我现在进行的就是一场对记忆之味的重现仪式,也是从过去的时光里攫取那碗儿时的烟火滋味。

饺子包完了,剩下两个水饺皮,我学着母亲的样子,擦了擦盛馅的盆子,将它们包成了盒子。水开了,我端起放饺子的盖垫走进厨房,将素馅饺子一下锅,看着它们在我贴着锅壁的搅动中转起圈,一股温暖的热流漫上了心头。我闻着那股浮着热气升腾而起的气味,记忆中白菜素馅的水饺香味,与它对冲并融合。穿窗而来的风也解风情,让我盈眶的泪有了掩饰的借口。

母亲或许想不到,我在不惑之年,在远离西北乡几百里的地方,用取自故乡的食材,复制了她操持一生的烟火。这烟火没有俗世的光怪陆离,只有平实和敦厚,咀嚼上一口,心口刹那间就能暖意融融,让人醉卧时光。

柄斜插在窗缝里,挡住了雨水的进入。

从此我对“小山东”便多了几分好感,上下班经过他家点心店,都要情不自禁地多看几眼。我开始认真观察他,40多岁的样子,高高个子,国子脸始终面带笑容,下巴有些胡渣。他一个人经营着这个约20多平米的点心店,一会儿在店内埋头揉面拌馅,一会儿跑到店前招呼顾客,像个陀螺,在店里店外来回旋转着。再看看他做的点心,整齐地排列在店前的玻璃罩内,金黄的玉米卷,灰色的黑米饼,黑色的芝麻酥,白色的桂花糕……像一朵朵多彩的花,盛开在洁白的布垫上。花式点心中间,夹着黄色的肉松、金色的桂花、咖啡色的山楂、红豆沙、绿豆沙等等,咬上一口,齿颊留香,满口生津。

有一天傍晚,我下班路过“小山东”点心店,买了几个花式点心。店前已排起了长队,我选好点心,低头打开手机准备扫码付款,却突然发现,“小山东”套着一次性手套的一只取点心的手,失去了食指和中指,一股复杂的情感涌上心头,有震惊、钦佩、疼痛……

就是这只手,用心“种”下一朵朵花,照亮这烟火人间。

北方的大风来得真是突然,是真正的“昨夜西风凋碧树”。我捡起一片金色的杨树叶,那泛着洁莹光泽的叶片,汲满了日月的精华,过完了它的一生。

我想起许多关于落叶的往事。

儿时,人们节俭惜物,没有什么是可以浪费掉的。在秋风乍起的时节,大人们会撵孩子去“串杨叶”。孩子们欣然接受这个并不枯燥的任务,持一枚“大洋杠针”,针鼻儿里穿一根糙麻线,线尾拴一截树枝作隔挡。巴掌大的杨树叶,孩子们像捡宝贝一样奔过去,一张张捡起来,串起来,直到串成一条“大蜈蚣”“大蟒蛇”。拖一条长长的杨叶串回家,那是一件很自豪的事。杨树叶晒干了,变成奶奶锅底下的小火苗,那锅里的饭菜,都是散发着树木香气的。

姥家住在山里,山脚下一大片苹果园,每年深秋,果园里落满厚厚的苹果树叶。老人们带着竹筐和麻袋,将果树叶收拢成一堆一堆,然后愚公移山般一袋袋背回家去。那是他们过冬的柴火。我曾惊奇地问姥姥:“为什么你整天串门聊天,你家的柴火却永远烧不完?”她告诉我,“勤励人闲半年,懒惰人不识闲”,她和舅舅在入冬前,到山沟里筢落叶、

枯草、树枝,早早把柴房堆满,接下里就可以过一个安闲的冬天。姥姥的勤与俭,我是深有领教的,一片杨叶砸到头上,她也会让我捡回家去。

母亲酷爱花草,而我喜欢收集花木的叶子。我去外地读书的时候,将院里的桃树叶、门口的银杏叶、竹叶等,摘下三两片夹在书里带走,想家的时候,闻一闻那草木香,摸摸叶片的脉络,故乡的气息便一下子将我包围,给我以温暖和抚慰。我将校园里飘落的三角梅叶、一品红夹在书信中,送给我那爱花的母亲。母亲总说最喜欢听父亲读我的来信,远在天边的孩子,用一片片落叶润泽着他们的四季。

大二那年晚秋,班长神秘兮兮跟我说,有个校草喜欢我很久了,因为他走到哪里总喜欢捡一片叶子揣进怀里,而我们全校,只有我一个人的名字与“叶”有关。我嗔怪她替我自作多情,而心底却也生出很多窃喜来。我记起童年时读过的“聊题一片叶,给予有情人”,我不能笃定他是否喜欢我,但那份小小的窃喜甜蜜了我的青春。

太多落叶的故事,数不清啦。谁说清秋肃杀呢,它最多情了。

秋色吟

□ 南京 欧阳科渝

四时好景

一年四季,轮回运转,最直观的莫过于天地间大自然色彩的变幻了。不知为什么,我偏爱秋色里散发的太多的物象与意象。人间多绮丽,最美是金秋。

秋色是斑斓的。

在我家附近名扬于世的明孝陵景区石象路600米,迎来了它的高光时刻。成排的彩叶林,多姿多彩,高大的银杏在朝阳映照下,黄灿灿的叶片在秋风中翻腾跳跃,变化无穷,像一群精灵在飞舞,彰显了生命的壮美!

人们常说,南京的秋天是从乌桕树变色开始的,故而前湖月牙堤被誉为“金陵秋色的消息堤”,此时月牙堤上一片霍霍燃烧的诱人的乌桕树,与正前方一排巍峨敦实的灰色城墙交相辉映,自然美与人工造景美相融合,成了南京举世无双的神话般美景!让人痴迷、沉醉。

栖霞山的红枫,燕雀湖的落羽杉,公园里的绯红的榉树,棕黄的法桐,常绿的圆柏,明艳的菊花,浓墨重彩,尽染金秋。

那江边河湖边还时时可邂逅一丛从顶着深情的“白发”的芦苇,在随风摇曳;低头时随时随地可见金黄、嫩黄、桔黄的小雏菊,也不甘寂寞地把自己最美的色彩呈现。

秋天的色彩是大自然中最丰富的调色板,把大自然的美展示得淋漓尽致。

秋色是成熟的。

俗话说:春种夏长秋收冬藏。秋天是许多农作物成熟的季节,是农人喜迎丰收的季节。

我曾在电视上看到被《国家地理》誉为中国最美乡村的江西婺源篁岭“晒秋”的壮美场景。在这个古村落里,错落排布挂在崖壁之上的家家户户,在屋外搭建长长的木条架,架上摆满圆圆的大小不一的竹匾。山里种的,地上长的,赶上什么就晒什么。红的辣椒、柿子;黄的玉米、稻谷、菊花;绿的豆角,再加上大大小小堆满院的南瓜,串串悬挂在屋檐下的咸菜——这就是晒秋啊!环顾四周,那蓝天、白云、幽谷、绿树,高低错落的民宅,沐浴在阳光、秋风下,带着泥土芳香的成熟的各色果实。这奇绝的色彩幻化出华夏至美的景色,给人带来欢乐,带来满足,带来希望。

秋色是温暖的。

有专家研究过,暖色调,它代表温暖融洽的气氛。秋色是暖色调的,给人带来愉悦的心情。具体说来,红色代表热情,让人情绪热烈饱满。黄色代表明亮,让人兴高采烈,充满喜悦之情。绿色代表和平,让人心境恬静、温和。蓝色代表舒适、凉爽,让人心胸开朗。

秋天的大千世界,山川阡陌,花草树木,成熟的果实,一切的一切,其暖色调是最能抚慰人心的。

在我国古典诗词里留下许多名篇佳句,熠熠生辉。唐人王勃在《滕王阁序》里“秋水共长天一色”最为脍炙人口,诗人描写秋天的天空高远空灵,湛蓝如洗。温暖的阳光透过薄薄的云层洒在大地上,水面上,水天相融,给人以温暖宁静远的感觉。其美侃侃,奇景融融。

白居易在《暮江吟》中写道:“一道残阳铺水中,半江瑟瑟半江红”,告诉人们,夕阳西沉,晚霞斜映下的江水,看上去好似鲜红色,而绿波却又在红色江面滚动,多么怡人。

至于刘禹锡仕途不顺,屡遭贬谪,但他胸中自有一团熊熊燃烧的烈焰,在《秋词》中高声吟诵“自古逢秋悲寂寥,我言秋日之美远胜绚烂的春日,它是暖色调的,引得诗人豪情万丈,不可阻挡,直抵辽阔悠远的“碧霄”。

我爱秋色,爱它的斑斓,爱它的成熟,爱它的温暖!

百烩江湖

□ 河北沧州 刘学成

单位附近有一家烩菜馆,每到就餐时间都是人满为患,各路食客摩肩接踵,俨然一个小型社会,像极了武侠小说当中各路豪杰云集江湖客栈的场景。

烩菜拥有如此魔力,得益于它包罗万象的绝妙滋味,能够兼容各种乡土人情。做烩菜要以大铁锅为灶具,以厚油打底,待锅中挥发出浓烈的油气,再以花椒、八角和葱姜蒜爆香,倒入肉片继而翻炒变色,以精盐赤酱调味提香,烹出咸香浑厚的底味。配菜中白菜是主角,焯水后去除酸涩,翻炒至半熟,再将豆腐、粉条、油皮、黄花菜等依次倒入锅中,在猛火中淬炼,在浓汤中转化,历经激情酝酿,造就出浓郁饱满、令人口舌生津的美味佳肴。

走出城市,烩菜以略显粗犷的方式登场,成为乡间流水席的压轴菜。掌勺厨师选择一处僻静的角落,用砖头垒砌灶火炉膛,在露天起火烹饪,操作过程大同小异,香气却能弥漫更远,将四邻八乡的“馋虫”勾出幽闭的“洞穴”,令性急之人颇受折磨。时候一到,厨师便扯高嗓门高喊“烩菜熟了”,男女老幼听到招呼后纷纷一路小跑而来,生怕错过这场盛宴。大家左手端碗,右手握勺探入锅底,满满实地盛上一碗烩菜,但见汤色红润饱满,食材色泽鲜丽,就连碗壁都被沾染得油光铮亮。熙熙攘攘的老饕们在箩筐中取出白面馒头,随后或蹲或坐,大快朵颐,狼吞虎咽,无暇顾及斯文与否。

在我看来,烩菜盛宴竟犹如波澜壮阔的江湖故事,各种食材相互组合,彼此成就,烩菜由此而变得纷繁复杂,可谓百烩江湖。纵观我们的现实生活,又何尝不是如此?城市的烩菜馆打烊,食客们返回工作岗位,依旧兢兢业业;乡村的流水席散场,老百姓走入田间地头,继续耕耘播种。百烩江湖,嘈杂和寂静交替登场,炙热和平淡相伴相依。

生活杂谈