

## 青石街

NEW SUPPLEMENT 1121 号 投稿邮箱: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。

## 遛花生

□南京 王振羽

弟弟从老家回宁,给我送来一些花生。他说,这都是咱妈在秋上遛的花生。

印象中的秋日故乡并不盛产花生,当年的汝水两岸多是烟叶、玉米、红薯、大豆等。但,近年来,收过小麦之后,乡人们多种植花生,真是铺天盖地,翠绿如茵,遍布河流两岸,密密麻麻,这种喧腾的阵仗,这种高调的张扬,大有碾压当年所谓一望无际的烟叶王国的架势呢。一旦到了收获季节,也早已经不是当年的如收割小麦一样的人工镰刀了,也都是机械化了。

机器开到田间地头,拔除,剥离,收获果实,花生裸秧也不废弃,直接在田野里就被机器粉碎,成了喂猪的饲料,真是便当得很呢。可,也有使用大机器的软肋与空当,是啥?大机器收割,快速,便当,而花生毕竟颗粒较小,也就多有疏漏;另,若遇老天不帮忙,碰上阴雨绵绵,耕地泥泞,机器无法进地,在这样的情况下,就只能还是得靠人力徒手作业。人在地里,弯腰曲背,拔除花生,大半天下来,无不腰酸背痛,气喘吁吁。年长的乡人,耐力足,皮实,不怕苦和累;年轻的乡人,观念大变,如此耗神费力在地里拔除花生,就潦草马虎了。这样一来,有不少花生就遗落在地里,实在是太可惜了。如此情势,遛花生如夏季收获过小麦之后有拣拾小麦一样应运而生。

为何说是遛花生,而非拾花生?或者捡花生?拾,捡的对象大多在地面之上,花生却如红薯一样,还都在田地里呢。这种寻找,这种探究,并不是轻而易举,一目了然,还要扑下身子,带着工具,翻检一番,才能“土”落“果”出呢,因此之故,就被称作遛花生。父母退休后,回汝河边的荒村里生活,乡里旧邻,彼此熟悉,相互照应,亲情浓烈。深秋过后,秋阳暖照,和风轻柔,原野之上一片空旷,母亲不听家人的劝阻,就会与秀玲姐、翠荣姐等去遛花生。她们带着小铲子,还有篮

烟火人间

家长里短

## 招财猫

□湖北黄石 林舒

都说性格相似的人做朋友,性格互补的人适合做夫妻。我和老公处于性格天平的两端,我爱静他爱动,我偏文他重理,我喜风花雪月他爱田间地头,他嫌我有文化没生活常识,我嗔他做人太实际。但我们已牵手走过了半辈子,恩爱时如糖似蜜,闹别扭时针尖对麦芒,寸步不让。

晚饭后,我们两人会沿着湖边的木质栈桥走上一个大的来回,一圈走下来,微微出点汗,特别舒服。我发现原来他是一个“招财猫”老公。老公隔三岔五就会碰上熟人,比较相熟的,他站出来寒暄几句,不是太熟的就点点头,擦肩而过,但大部分是那种处于熟与不熟之间的朋友,他常像“招财猫”一般抬臂摆手,算作招呼,以示礼貌。

起先我不以为意,但几乎回回如此,只要我一出门,他的招财猫儿的手又开始摆

## 罐罐茶里的时光

□甘肃庆阳 杨称权

多年不曾好好品一口罐罐茶了,记忆里关于罐罐茶的一切都与爷爷有关。

小时候父母外出务工,我和爷爷奶奶同住在一间窑洞里。窑洞不大,火炉子就安在炕头边,正对着爷爷睡觉的位置。每个天未亮的清晨,爷爷要做的第一件事就是生火煮茶,说是煮茶,爷爷更习惯叫熬茶,他说只有反复熬出来的茶才更有味道。

火炉里的干树枝烧得正旺,去了炉上的盖子,火苗立马从圆口上冒出来,印在窑洞顶上哗哗闪动着。爷爷取来特制的铁罐子,放上从茶砖上掰下的茶叶,倒上井水,架在火苗上,再添上几根干柴,茶叶在铁罐里静静等待着。随着温度逐渐上升,铁罐子滋滋响起来。很快,茶叶开始自下向上翻滚。等到所有茶叶都泛出水面,被无数水泡簇拥着要溢出来时,爷爷一把就端起罐子,茶叶又慢慢蛰伏下去。每当这时我总以为茶已熬好了,其实不然。爷爷拿来茶杯,举起铁罐将茶水连带着茶叶一起倒进杯子,又折返回铁罐,继续架在火上去熬。等到茶水第三次翻滚起来,爷爷提起茶罐,斜着将茶水倒进杯子里,透红的茶水沿着杯壁缓缓淌进杯底,逐渐汇成一汪暗红的湖泊,茶熬好了。一股

往事随风

子,结伴而行,往村南的田地里走来。

莫道君行早,更有早行人。到了地里,她们发现,爱敏姐等许多人早已在地里“遛”起来了。大家就各自分开,似乎都有了自己的一片势力范围,就都埋头遛起来了。秀玲姐家四个姑娘一个儿子,或是医生,或是教师,或在都市里上班,吃喝不愁,哪还需要遛花生?她说,一个人呆在院子里冷落得慌,出来遛花生,活动活动。翠荣姐家三个儿子,各有一技之长,都各自成家,日子过得很滋润。但,翠荣姐说,趁自己还能动弹,爬挪得动,遛的花生晒晒卖了,有个零花钱。她们说得轻松随意,实际上,遛花生也并没有如此的轻便惬意云淡风轻呢。遛花生,需要耐心,必须细致,更要有好眼力,不能毛糙急躁,不能心急火燎,要蹲下身子,不慌不忙,仔细搜寻,手脚并用,眼观六路,方能有所收获,不虚此行。你看翠荣姐,几乎是在地里趴着遛花生,不大一阵工夫,就已经出汗了。秀玲姐讲究一些,居然还带了一个小凳子,还有一片尿布袋子,她铺在地里,步步为营,不慌不忙,很有点稳扎稳打长期“作战”的意思。母亲动作要慢一些,也不着急,她常说,慢工出细活。三个人低头遛着花生,彼此交流着村子内外的稀罕事,有一句没一句的,都是细声慢语的。不远处的爱敏姐还带着灵巧的智能手机,抖音里有不少豫剧的名唱段,或高亢激越,或低回婉转,爱敏姐说,大梅的戏,听起来真得劲,干活也不觉得累,遛花生,遛着,遛着,时间就过去了,眼看就要晌午了。

遛出来的花生,散碎,不成串,多单个,更重要的是,萝卜快了不洗泥,土多。母亲们大半天遛下来,装在篮子里,弄在塑料袋里,再搬运回来,倒在院子里,吹风,晾晒,如此要折腾几次,才好归仓,或者售卖。

吃着从中原江淮平原上母亲遛来的花生,望着窗外的灯火明灭,真的有点想家了,想爹娘在汝河边的荒村里的家。

了起来。有一次我细统计了一下,不过40分钟散步的路程,他居然碰上了16个熟人。我发出疑问:是我们这个城市太小了吗?他大老爷们的自豪感瞬间喷涌而出:那是因为你老公人缘太好啦。

我无法反驳。我喜欢沉浸在自己的文学世界里,俗世里的人来客往、人情世故统统交由他处理,寻常人家是男主外女主内格局,在我们家是内外全归他。他一向外向开朗,热心快肠,乐于助人,结下一些良缘也在情理之中。

这么一想,老公其实还是有很多可取之处,只是婚姻生活里,我忽略了他的优点,总是盯着他的缺点,既不利于夫妻关系的和睦,也委屈了他一直在做的贡献。

以后再出去散步,看着他那招财猫般的手摆来摆去,也就愈看愈可爱了。

烟火气息包裹着的茶香随即充斥整个窑洞。

架好第二罐茶,让炉火先熬着,爷爷开始就着火炉上烤热的馍馍喝茶。爷爷喝茶时很享受,刚倒出来的茶冒着浓白的热气,他总斜倾着茶杯,嘴唇衔了杯口慢慢地吸,发出呼噜噜的声音。第一口茶下肚,爷爷往往会仰起头,挺直腰杆,看起来很舒服。他说喝了茶气就顺了,气顺了才能开始一天的忙碌。

爷爷喝茶时我早已醒来,他不催我起床,任我趴在枕头上看他熬茶。爷爷边喝茶,边和奶奶聊着家长里短。有时说到我,爷爷总回头用慈爱的目光看看我,摸摸我的小脑袋,顺便帮我往上掩掩被子,盖住额头。

爷爷不让我喝浓茶,只用一点点茶叶为我煮茶,且只要水沸就直接倒进杯子里。我的茶水晶莹剔透,只泛着浅浅的黄,香味却不输爷爷的。一口茶下肚,整个人都热乎起来。

喝完罐罐茶,奶奶打发我上学,爷爷便下地干活去了。一早上他再不喝水,累了就盘腿坐在地上,装上一锅早烟吧嗒吧嗒抽起来。

熬茶就是熬日子,品茶就是品生活。爷爷走后的日子,家里再无罐罐茶。唇齿间流过的茶香,早已沉淀到了心底,永远,泛着滋味。

## 书房记

□如东 桑云梅

七年前,也就是四十岁这一年,终于拥有现在这间小小书房。它只十平见方,是顶楼十楼之上阁楼最小间,东边和北边倾斜下去,东边斜梁宽厚,使得整体空间显得逼仄。虽有硬伤,我这马虎性格一个不注意还常被斜梁磕疼头肿起包,但已然满足。

大书橱是从老房子拆了过来又拼装的,如初模样,大致容纳了五百本书。沿北墙根打制一溜一米高橱柜,橱柜里是书,橱柜上按着一整块白底暗纹大理石,上面齐齐整整地摆着书。其实,几间卧室、沙发上、楼下两个小书橱还有不少书。

没统计过家中书有多少,一千册应该有,也没算过有多少本读过,只知道读的速度永远赶不上买的速度,永远在读书的路上。时常懊恼每每没完成读书计划,但是深信:即使没读,将书搁置橱里、桌上、枕边,就是一种无声的有效激励。书籍主要归于文史哲类,这也是遗憾之处,读书不杂,今后读有余力的话,还是要尽量读杂一些。如果逃往荒岛只允许带一本书的话,我会毫不犹豫选择《红楼梦》,终于有了足够光阴潜心研究这本包罗万象的百科全书,深入领悟其中的中国文化精神。

鸡翅木书桌,木纹宛若鸡翅羽毛般璀璨,深沉敦厚内蕴,将写作的电脑屏幕安置其上,还有一沓书,一沓厚厚的报纸刊物,这些是二十多年来发表文章的报刊,细心收集积攒下来,伴我度过多少个读书写作的日日夜夜,看这一沓个儿越长越高,落满欣喜的光。

这个专属于我的地盘,想咋整就咋整,还被整成小小动物世界。四只大草兔子,都穿着齐整的亮色衣服,立在面前,身体部分裸露出来的是一根根密集的干草,摸起来糙糙,闻上去清香,我分析应该是麦秆儿。两只棉绳编织篓子,贴着两个毛茸茸大狮子头,还有张拼图猫头鹰冲我笑。看着它们,不需要理由,心中便升起欢喜。

梵高曾说:我一直想画这样的一个人,他在收割的季节里,辛勤地在田里工作,顶着火炉一般的大太阳,整个法国南部的阳光仿佛都洒在他的身上。小书房有梵高的油画《阳光下播种者》,我临摹的。还有一幅《夏夜日落麦田》。特别喜爱这位画家,一时心血来潮在一家画室学习临摹,才发现自己丝毫没有绘画天赋,但是得到这两幅手作的画儿,油彩凹凸错落,摆在心爱的书房倒是悦目悦心。

寂静的读书时间,玻璃窗上的雨声恰似好友陪伴,丝丝是腼腆的朋友,沙沙沙是优雅的朋友,刷刷刷是来去如风的朋友,哗哗哗是豪爽如火的朋友。小书房所收纳的最动听的声音必定是鸟儿鸣唱,那乌鸦、四喜鸟、布谷鸟等等。如一弯新月横卧天际,闪现清冽光芒。群体合奏中那尖尖悦耳最是响亮,然后中音、低音,声声切切,嘈嘈杂杂。“布谷布谷”清脆响起,仿佛点亮了整首合奏。布谷鸟的歌声最美,盘旋上空,或近或远,似一支清远的笛穿透人间所有欢欣苦难。

欧阳修《归田录》中说:余平生所作文章,多在三上,乃马上、枕上、厕上也。我改写:余平生所读书籍所作文章,多在三处,乃书房、沙发、枕上也。最多的还是书房,痴迷之时忍不住熬夜,黑檀木圆月莲花卧香盒,点上沉香一支,氤氲袅袅,纸墨书香,品味岁月留香。

诗和远方

## 又闻腊菜香

□安徽六安 李成林

小雪大雪之间,走在乡村道路上,时不时看到一串串晾晒的腊菜,闻到腊菜散发出的特有香味。

腊菜的学名叫雪里蕻。它是芥菜的一个变种,腌制后被人们称为咸菜。在那个物质匮乏的时代,没有冰箱,没有反季节蔬菜,冬天除了吃白菜萝卜,最开胃下饭的就是咸菜。“白米干饭老咸菜”,就是庄稼人最好的生活了。这种蔬菜的叶子有深裂,叶子边缘皱缩,腌制后味道咸鲜可口,种植方法和制作方法都比较简单,而且它生长快,产量高,偶尔窜进菜园的家禽也不吃雪里蕻的叶子。

其实,腌制咸菜没有什么技术含量,是过去多少年来家家户户都很熟练的家常技艺,讲究的是细心和用心。我腌菜的一招一式,都是由母亲传承而来的。

小雪过后,母亲先把菜园里的雪里蕻连根铲掉,在地里经过半天的晾晒,它的茎叶都软了下来,然后用竹筐挑到池塘边,一棵一棵地清洗。洗菜既是体力活,也是技术活。要把每片菜叶、特别是每一根菜茎根部的泥沙洗净,不但需要体力,更需要耐心。然后把洗净的菜一棵一棵倒挂在绳子上晾晒。晾晒也要把握好标准。晒得太干,腌制的腊菜吃不动;晒得太湿,腌制的腊菜容易腐烂。这些看似简单的技能,都需要长期摸索尝试。

晒好后的腊菜放在竹篾筐里,用菜刀切成段状。要切得长短一致,既不能太长,也不能太短,然后用食盐拌匀,揉搓。如果想让菜更有味道,也可以放一些生姜末等调料。拌好就开始装坛,而且还要装一层,捣一层。母亲习惯用家里的棒槌捣,一坛子菜装满了,通常会有很多的菜水溢出,用搪瓷缸把菜水逼尽,最后用一块圆石头压住。这样,一坛子咸菜就腌制完成了。

一个月后可以食用。时至今日,大鱼大肉之后,人们依然没有忘记咸菜,只不过,它变成了“外婆菜”或“奶奶菜”。这样的称呼,含着回忆与传承的深意,也洋溢着浓浓的家的气息。

舌尖记忆