

青石街

NEW SUPPLEMENT

1161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。

被看见,被抚慰

□南京林小森

我年少的时候,祖母已经老了,但她是一个倔强的人,平时依旧单独居住和开伙,82岁的时候,她仍打起全部的精神,准备烧全家的年夜饭。那时节,几乎没有老百姓去饭店吃年夜饭,准备年夜饭是一件大工程:从市场上买来的活鸡,要自己杀鸡、烫毛、以花椒盐清洗鸡肠鸡肫;暖锅里必备的蛋饺,要自己熬了猪油,用猪油来润滑饭勺,一个一个耐心地煎出蛋皮,包拢肉糜;像树棍一样硬的干蹄筋,要反复油发,才能变得软糯Q弹,晶莹剔透,才好在年夜饭那天来做冬笋蹄筋烩虾仁。每一道工序,我奶奶都要亲自操持。

我爸给她打下手,做了白斩鸡做熏鱼,做了蛋饺又做八宝饭。我妈困惑于他们母子尽心竭力地做了那么多道菜,我爸竟然提出还要弄一个暖锅。对,就是电视剧《繁花》里,宝总在至真园的小桌面对的黄铜锅,有个倨傲的高足,内圈用火钳夹入滚热的炭,外圈注入高汤,可用来涮羊肉。

不过,我爸请出家里久未出山的铜锅,用热水刷洗三遍,并不是为了来涮生肉,而是放入层层叠叠的食材,做成一份扎实的什锦暖锅。这种暖锅的下层要放很多素菜,包括老豆腐片、冬笋片、萝卜、山药、各色菌菇,上层依次放上火腿片、鱼丸、肉丸、蛋饺、鹌鹑蛋和大虾,我爸会按扇面,将五颜六色的食材排布得十分养眼。

我妈一直在不解地嘀咕:“做了六碟八碗还不够吃吗?还要额外买这么多无烟炭,真是不嫌累赘。”

我爸也不反驳,只是将暖锅放在团圆饭桌的正中,迟迟没有添加炭块。他的年夜饭吃得断断续续,每过约十分钟,他都要打着伞,冒着冷雨,穿过小院,将奶奶在灶间炒出的菜端上来。大家吃到年夜饭的尾声,清炒时蔬和八宝饭都上桌了,我爸才突然想起来一样,慌慌忙忙用一个畚箕,将引燃的炭块夹到暖锅中央的“炭圈”中。

暖锅迅速开始“咕嘟”,冒出鲜香热气,不过,饭桌上的大部分人都已经吃撑了,陆续开始撤离,小孩去外面巷子里放鞭炮,大人看电视上的春节联欢晚会去了,我妈去旁边的小桌上搓凌晨时分必要吃的汤圆,她还回过

烟火人间

水仙花开

□陕西榆林 王玉娟

四时有景

前几天,去集市置办年货,带回来一盆水仙花,我把它放在了客厅的茶几上,为春节增添一道风景。

有的还是花骨朵儿,花瓣紧紧合拢在一起,像一间间小房子,我猜想里面是不是住着一位花仙子;有的才绽开两三片,像一只只灵动的小风铃,我听到花开呢喃的声音,向我传达着春的信息;有的全开了,六瓣白色的花蕊向外舒展开,里面鹅黄色的花芯盛满了“美酒”,整个花朵就像是一个精致的小酒杯,与我举杯共迎新春佳节。

当我的目光从花头移到叶子上时,眼前是一片富有灵性的清绿。一片片绿叶相互簇拥着,脉络间,充盈着翡翠般的晶莹剔透的绿,好似水仙仙子的飘带,衬托着仙子的“花环”。顺着视线往下看,叶子下面就是茎了。象牙白的茎像大蒜一样拥抱在一起。最下面的是根,花根被埋在石头下,优雅地伫立于一

来看了一眼那满满登登的暖锅,好奇我爸不嫌麻烦,多备这些菜做啥。

奶奶终于从院子角落的灶间出来了,我发现,她累得矮了一截,腰弓如虾,解下围裙的动作吃力又缓慢,我爸赶紧热了半盅绍兴黄酒,端到她手上。举目一看,一大桌人已经把年夜饭吃了个七七八八,红烧鱼结起鱼冻,糖醋排骨凝冻出白花花的荤油,砂锅里只剩下鸡架,像出水的沉船一样裸露嶙峋的骨骼。我爸赶紧把堆叠的盘碗尽可能撤掉,把暖锅移到奶奶面前,他笑道:“幸亏准备了暖锅,妈,你还有一口滚烫的新菜可吃。”

奶奶沉默半晌,把自己杯中的黄酒倒给我爸一半,打量一眼他花白的鬓角:“日子过得飞快,当年,咱们一家七口在一起吃暖锅的日子还在眼前,那会儿你才15岁,转眼,我儿都要退休了呢。”

我爸站起来,伸长脖颈,舀些暖锅里的食材,放到奶奶面前的小碗里,我惊讶地发现,蛋饺下面藏着蹄筋,肉丸下面藏着鸡肫,火腿片下面藏着黑灰色的草菇,就是那种内有中空结构、一咬一包鲜汤的草菇,只要一上桌,就会被众人一抢而空。奶奶是喜欢吃蹄筋的,奶奶也喜欢饱含火腿汁水的小草菇。在饭桌上,80多岁的奶奶似乎变回了意气风发的中年人,她与我爸絮叨的,都是我爸读中学时的趣事。说起我爸考上大学,邮递员来送浙江大学的录取通知书,特意喊了一条巷子,不断敲响自行车的车铃,奶奶脸上的皱纹都舒展了,不知是因为黄酒的暖力,还是火锅的暖力,她有点干瘪的两颊透出了红晕。

我陪着他们,借口是“晚会开头都是歌舞,闹得慌,我不爱看……”此时此刻,我和我爸都切身感受到了奶奶这种耄耋之年的老人,在新年的钟声敲响前,必然会体会到的那份水落石出的苍凉,与百感交集。我终于明白,烧年夜饭的人坐回桌上,却要面对曲终人散的宴席,是一件让人感伤的事。在举家团圆之夜,家中一味付出、总被忽视的角色,也需要被看见,被抚慰。只要一点暖心的陪伴,一点对美好往日的追忆与畅想,一个完整丰盛的大暖锅,她就能消解掉辛劳带来的所有疲惫与孤独。

泓清水之上。随后,我拿来喷壶给水仙喷了一点水,想不到它更美了。那大大小小的水珠,有的附在碧绿的叶子上,有的安然自得地躺在花朵上,为水仙增添了不少光彩。

记得我在医院实习的那年春节,因为工作的原因,不能回家过年。大年初一那天,与老师一起去病房查房时,刚走进一间病房,便有一股清香的味道扑鼻而来,我抬头一看,发现这间病房的窗台上多了一盆花,白花绽放。那是我第一次认识它,它叫水仙花,在春节前后开花,别看水仙头其貌不扬的,把它放在清水里就能自力更生,不需要施肥、打理,就毫不保留地把美丽和芳香奉献出来。

眼前这盆水仙花,正散发出淡淡的幽香,让我从回忆里缓过神来。“水中仙子舞,指尖花开春。”瞧!水仙花笑着,乐着,招着友善的小手,向来访的亲朋友友送出一份份甜蜜的微笑,和一串串深情的祝福。

还有儿子的提问和朗读声。这一幕仿佛时光倒流,回到那个温暖的午后,我依偎在母亲膝边,捧着书本摇头晃脑地念。那时的炉火总是烧得旺旺的,我的小脸红红的、暖暖的。如今,我已长大成人,但那份温暖与书香依旧如初。

在书橱里翻出一本我小时候的书——是我8岁生日时母亲送给我的《上下五千年》。扉页上还有母亲写的话:“读书如树木,不可求骤长。植诸空山中,日来而月往。”没想到30多年了,这本书母亲还留着。儿子好奇地凑过头来看我手里的书。我微笑着告诉他,这是妈妈小时候的味道,一种叫作书香的香气。小家伙点点头,然后很仔细地趴在书上闻了闻。他或许不懂书香的含义,但他的每一个呼吸都充满了对知识的渴望。

有书香的年,整个身心都暖暖的、香香的。没有网络的喧嚣与浮躁,只有书页翻动的声音和家人轻声细语的交流。这种与书相伴的日子仿佛是一种修行,让人在快节奏的世界里找到一片宁静的净土。

摔过跤的人

□如东小羊

刘二狗他爸是包工头,家里月月吃猪肉,我们就喜欢喊刘二狗来玩耍,因为他肉吃多了,肥肥的,摔跤从来没有赢过。我们也会没事没事地去他家找他玩,正因此,遇见了值得叙说的事。

二狗的奶奶弯着腰身,肚子靠着饭桌的边沿,头伸到桌子中央,桌子上有一只大碗,她手里拿着馒头,在桌子上靠近大碗底部擦了擦,手腕一转,目光停留在馒头的切面上5秒钟,头转向门口,望了我们一眼,然后舔了舔就咬了一口,又转动手腕把咬过的切面对着大碗旁边的桌面点点触触,又转头,又望了我们,又咬了馒头一口。她持续点头、轻抬头、轻摇头、身体左右摇晃、前倾后仰,然后坐到高凳上,往桌子上一趴,全身上下轻微起伏。

第二天,好多好多人都知道二狗奶奶拿馒头擦桌子,还边吃边哭了,所以,有人骂她是傻子。我保证我没有和外人提起,我出于好奇,向长辈描述了二狗奶奶的样子,我想知道为什么。我的长辈连忙嘱咐我不可跟别人说起,并讲述了二狗奶奶的往事。

二狗奶奶小时候也过了几年好日子的,只是由于疫病,家中连续死亡多人,只剩她和她娘。家中无米,她娘就让她去蛮远的姑姑家借米,姑姑不肯借,她就不走,最后,姑无奈,借给她一点,姑姑几乎是把米粒儿数给她的,她揣着回家,天空下雨,路上泥泞,摔了一路,米泼了一路,她一次次地抓起泥水和着的米,脱下外衣裹着,外衣的补丁处又破损成洞,一路滴漏,到家被娘打了一顿。后来她长大了,被招进乡村舞蹈队,解决了温饱,但始终不改一个习惯:只要是汤汤水水溅到桌面上,她都会想办法吃下去,有时吃得还很伤感。

我终于明白了,那碗底周围一定是肉汤,二狗奶奶舔馒头是因为馒头平滑的外皮吸不了肉汤,肉汤会朝下方淋,咬过之后,馒头露出满肚子的气孔,能够吸收一定量的汤水。后来,我也爱上了馒头蘸肉汤,很过瘾,而二狗奶奶是为了心中的情结,她那一代人可以吃饱、将就活着实属不易。

我们和二狗玩得很好,打打闹闹中不许再摔跤,因为二狗奶奶让二狗带话给我们,随便怎么玩,不许摔跤,要是不听话,就不要我们去他家玩了。我们都做了听话的好孩子,二狗奶奶总是微跛地向我们走来,笑眯眯地拿出当时少见的糖果、茶食叫我们吃。有人说要是二狗奶奶不跛,二狗爷爷做梦就别娶到,她的微跛绝对不是天生的,她天生健全健康而且美丽,不够幸运的是小时候去姑姑家借米摔了多次,后来在大会堂的舞台跳舞也摔过多次,而幸运的是没有影响到她正常的生活,直到老年她都在为儿女烧三顿。

伙伴们很少相聚却常常在视线里,看到二狗更新的微信朋友圈习惯点赞,但定睛一看,又撤回了,内容是他奶奶在做饭时,腿一软,没抓得住灶面,重重地摔倒了,昏迷。他在为奶奶祈求奇迹。

我们曾经摔过跤的原班人马相约去看望二狗奶奶,奶奶躺在洁白的床单上,双目紧闭,嘴角上扬,她不理睬我们任何一个她曾经关爱过的、听话的好孩子,她的脑海在想什么呢?是不是回放一帧帧过往:她娘、她姑、她孙、婀娜的自己,还有我们?

人物素描

父亲的除夕

□湖南邵东 苏作成

家庭相册

除夕临近,我真的很想念父亲。

父亲是一个勤劳朴实的人,每到除夕,当天上午,他就开始在厨房里准备丰盛的年夜饭。他用心地烹饪佳肴,为的是让我们品尝到家的味道。

在炉火前忙碌的父亲,一会儿炖汤,一会儿做蛋饺,他炸的黄炸肉我们最爱吃;色泽诱人、肥而不腻的扣肉也非常有特色。父亲在扣肉下厚厚地铺了一层梅菜,配料里有剁辣椒、生姜和大蒜。这样蒸出的扣肉,才滋味鲜美。辣椒煮草鱼,也是父亲的拿手菜。经过他的烹煮,草鱼一点腥味也没有。除了将辣椒和紫苏放入锅里跟鱼一起煮,应该还有别的我所不知道的诀窍。然而,父亲却是严肃的,他那种严肃令我们对有些害怕。他忙活起来,并不喜欢我们围观。我们品尝着美妙的滋味,由衷地佩服父亲高超的厨艺。

瞎眼的奶奶,由父亲搀扶着坐到了桌边,奶奶有些哆嗦地接过了父亲端给她的盛了饭和菜的白瓷碗,碗里的菜,除了有扣肉、蛋饺,还有黄炸肉、清蒸鸡;几块被剔干净了鱼刺的草鱼,也被父亲夹到了她的碗里。父亲恭敬地说:“娘,你吃吧。”奶奶便摸索着,用筷子夹了点菜,往缺了牙的嘴里送。在逢年过节时吃饭,奶奶若是没有动筷,我们晚辈不敢夹菜。这是父亲给我们定下的规矩。奶奶吃了第一口,我们才开始夹菜。但我们不去夹鱼头和鱼尾。这个规矩也是父亲要求我们遵守的。那意思就是:过年要有个好兆头,在一年里要有头有尾,做人做事要有责任心。

后来,尽管父亲年岁大了,但过年时只要他还能动手,还是由他亲自给我们做年夜饭。在饭桌上,他的话仍然很少。那时,奶奶早就去世。这样,将菜摆好,父亲给自己倒一杯米酒,主动地吃了一点菜,就对我们微笑着说:“你们吃吧,多吃些。”夜色越来越浓,窗外鞭炮声响起,烟花也开始绽放。吃过大年夜,父亲就和我们走到了院子里,一起欣赏璀璨的烟花。烟花绽放的瞬间,整个天空都被点亮,五彩斑斓的光芒映衬着父亲透露了微笑的脸庞。我们感受着新年的喜悦与欢乐。如今,父亲已离开了我们。但每到过年,在那烟花的绚丽光彩中,我仿佛看到父亲默默张望着我们。

在书香里过年

□浙江杭州 葛鑫

微情一刻

过年了,归家的游子如潮水般涌向家乡。街头巷尾,红灯笼高高挂起,鞭炮声此起彼伏,空气中弥漫着浓浓的年味。然而,在这喧嚣的时刻,父母家中依旧如故,没有电脑、没有网络,有的只是一摞一摞的书,一缕缕的书香。

家中的书房,是我心灵的避风港。记得小时候,母亲总会在过年前为我们挑选新书。那些带有油墨香的新书,是我们儿时非常喜欢的礼物。我们会迫不及待地翻开书页,沉浸在那些美丽的童话、传奇的故事中。

那些新书渐渐变成了旧书,书页也泛起了黄。然而,那书香依旧。每当我回家过年,总会抽出一本书,靠在床头静静阅读。那淡淡的书香,仿佛是故乡的味道,让人心安。书页翻动间,我发现床头不知何时多了张母亲自制的书签。上面是她的字迹,“问渠那得清如许,为有源头活水来”。这是我小学时的老师赠言,如今已成为我人生的座右铭。书签上母亲的字迹刚劲有力,却与她满头的白发形成鲜明的对比。

隔壁书房传来母亲轻声诵读的声音,间或