

青石街

NEW SUPPLEMENT 1178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。

菜粥香

福建漳州胡美云

家庭相册

总有一些记忆会在时序的更迭里应时而醒,比如走在郊外,走在和暖的春风里,看那些轻轻摇曳着身姿的,已开出些微黄色小花的小白菜,关于儿时吃菜粥的记忆便慢慢清晰了起来。

菜粥对于出生在70年代末的我来说,正是再熟悉不过。儿时在家,大白菜小白菜白萝卜,这些好种产量又高,同时又能做成咸菜储存的菜,成了贫瘠日子里饭桌上的常客,是四季轮转烟火三餐的主角。吃粥配炒咸菜或者腌萝卜,吃白米饭就配炒白菜炒白萝卜丝,就这样如复制粘贴般寡淡无油的一日三餐,填饱了我们的肚子。

每年到了春天,土地解冻后的小白菜开始疯长,田里的活也多了起来,多得母亲将煮粥炒菜这样简单的程序都省了下来,于是,菜粥便出现在了我们的饭桌上了,虽然是简单的白菜粥,虽然是母亲为了省时间才做的主食,但却成了我记忆里温暖的美食。

那些绿油油的白菜经过冬天的霜冻后长出来的菜薹,嫩得能掐出水来,即使放点菜籽油随便炒熟,也是极好吃的。但母亲实在太忙了,在白菜疯狂冒菜薹的那些日子里,我们的晚餐便理所当然换成了菜薹粥。

通常,在地里做了一下午事的母亲,傍晚归家时会顺便带回一小篮子洗好的白菜薹,到了厨房后就开始在灶台上忙开了,淘米生火,白菜薹切碎,和米加水一起下锅,没有肉也没有其他佐料,无非是加一点油和盐,和平时煮白米粥并无两样。只是在烧开后需再用小火多熬煮一会儿,熬到浓稠,熬到了有黏性,看着

软糯爽口,闻着香气扑鼻,一锅菜粥便算是真正煮好了。待到吃饭时,掀开锅盖,一股浓香就弥漫到了整个屋子里。

虽然是简单的菜粥,但与咸菜白粥相比,瞬间就成了我们口中的美味。那时候家里吃饭多用蓝边的大海碗,熬制好的菜粥盛在碗里,碧绿青白,散发出诱人的清香,真是好看又好吃。母亲一定不知道,她当时图省的那一锅锅柴火菜薹粥,竟成了我儿时记忆中的美味。

有次和小女儿说到菜粥,起了也做一做的心思,于是便动手了。一小段排骨,一小把干贝,几棵菠菜,都是冰箱里现有的食材。排骨焯水后与干贝大米一起洗净,切了点生姜丝再加上适量的水,合上锅盖,开启电磁炉定好时间,只等好了以后放上菠菜调料再煮一会儿,一锅菜粥就做好了。

饭桌上,小女儿一边吃着我随意混搭煮出的菜粥,一边毫不吝啬地送来了许多夸赞:这菜粥啊,看着其貌不扬的,没想到味道这么棒啊。而且菠菜这样放粥里煮,味道我居然也能接受了。

女儿在叽叽喳喳地说着,我在笑眯眯地听着。记忆却跟着女儿的话语飘到了时光的那一头,飘到了故乡,飘到了儿时的饭桌上,那一碗香浓温暖的青菜粥,它是那么普通简陋,却温暖着我的童年少年,芬芳着我的记忆,因为,那是妈妈的味道。

看着对面吃得开开心心的女儿,我知道,许多年后,女儿的记忆里一定也有着许多属于她的,妈妈的味道。

来海边垂钓。他们不求钓多大的鱼上钩,身边的鱼篓都是迷你型,既方便携带,又容易感受满载而归的欣喜。他们哼着小曲儿,吹着海风,听着海浪,一遍又一遍将鱼钩抛向远方。我们伫立凝望许久,始终不见鱼儿上钩,便悻悻地离开了。

回去的路上,同友人谈论那两个小哥,或许是不喜柴米油盐的琐碎,出来躲个清静,又或许是抵御不了来自家庭成员的碎碎念,迫于无奈出来找个营生。但本身一定是很容易知足,觉得日子能过下去就是好的,对大富大贵并没有执念,也就是所谓的:小富即安。因而选择上午去工作,下午来钓鱼。这样每个月都有相对稳定的收入,说得过去,也过得下去。

行至海滨入口处,见到两辆停放的电动车,定是那两个小哥的,车上还挂着两个小桶。这,也许就是属于他们的生活方式。平淡、惬意、随遇而安。转念一想,别人的生活,我们不曾参与,不应过多评说,也不必过分羡慕。

太阳西斜,海风微凉。再遇当地的赶海人,手中的小桶已经装满了海鲜。心里想着,暮色四合,兄弟围坐,炒一桌新拾的海鲜,斟上几杯醇香的小酒,日子一下子就变得有滋有味起来。

照顾妻子,护工负责白天,他负责夜间,一家人的生活费加上护工费和妻子的医药费,经济负担很重。

店老板知道小男孩的家庭情况后,看到这位父亲每次只舍得给孩子买一份盒饭,便让服务员给小男孩盛盒饭时,第一次多放菜,少放米饭,等小男孩第二次添米饭时,再将米饭盛满。

后来,店老板和小男孩“熟悉”了,便和小男孩“商量”,让他帮忙消灭店内剩菜,其实店老板给小男孩添的菜不是剩菜,是提前舀出来的荤菜。

听了店老板这番话,我忍不住夸赞他的爱心。店老板感慨道:“没认识这位父亲时,我觉得自己是这个世界上最大的倒霉蛋,做生意失败,婚姻失败,贷款开了这家盒饭店,前两年又赶上了疫情,生意惨淡……可这位父亲比我倒霉多了,但他每次来店里吃饭都面带微笑,阳光又灿烂,每次看到他,我都会被他的笑容所感染。”

原来,困境中的笑容和对生活的热爱,也具有力量。

驻足凝望的意趣

河南郑州赵娜

微情一刻

周末午后,阳光和煦。驾车携夫带女,沿乡路归家。突遇一片石林地,其美景如宝石般璀璨,又似思想家之梦境。我停下车,与家人共赏此景。阳光洒落,石林映辉。石壶、石狮、石碑、石磨,形态各异,栩栩如生。女儿兴奋地呼喊:“好漂亮啊!”老公也点头赞叹。此刻,时间仿佛凝固,我们被这片石林深深吸引,陶醉其中。

人生的长河中,大概有这样一个过程,被生活的泥尘伤透时,不知何去何从,直到静下心来,驻足凝望一处风景、一本书、一棵树、一朵花,唤起内心的力量,生命突然就添了些意趣。

“雁引愁心去,山衔好月来”,是李白的驻足凝望,雁儿高飞、月出山口,心情不觉如光风霁月,即使身处苦境也能找到自己的“风月”;“日出江花红胜火,春来江水绿如蓝”,这是白居易的江畔凝望,江南红艳艳的花海、蓝盈盈的水波,成为他一辈子的念念不忘,历经风雨后写下《忆江南》的古古诗篇,更让后人永忆这胜似图画江南春天;晏殊惆怅之时,登楼凝望:“昨夜西风凋碧树,独上高楼,望尽天涯路”,长路望尽,思念之情却如泉涌,悲欣交集。

在静谧的田野,喜欢驻足与翠绿的庄稼相视,满眼绿色荡漾,把思绪带到诗意的远方。坐在乡间小路边,任风吹动长发,忘却疲惫,放松自我,凝望那一丛丛零星绽放的小花,花海淹没喧嚣,静听着一声声悦耳的鸟鸣,仿佛又回归儿时的美好田园。在街角,任凭人来人往,车流不息,我仍然会停住脚步,天真地凝望一棵树,灰色的枝丫像电影女侠手中的宝剑指向天空,显示着充满生命的筋骨,倏忽觉得耳畔安静,悠然自得。在一个古老的园子,我曾驻足凝望过一棵古老的梅树,枝干好像枯萎,可上面却开着朵朵粉粉的小花,暗香扑鼻,当心中默念出“老树着新花”的句子时,整颗心都被震颤。

下班回家,喜欢手捧一杯茉莉花茶,坐在沙发里,凝望孩子玩乐。两岁多的女儿,会学各种动物走路,最有趣的是学企鹅,缩着脖子,胳膊微微展向身体两侧,小手翘起,慢慢迈着碎步,柔软的身体一扭一扭,像极了一只出来散步的小企鹅。看得我禁不住笑起来,也逗得全家人哈哈大笑,笑得窗台上的花都盈满了笑意,女儿也显得异常开心,眼睛笑成了弯弯的月亮。她萌萌的笑脸,甜甜的童音,让我的心瞬间融化,明媚起来。

驻足凝望时才懂得,短暂时光里的停留,却有无限的意趣,因情动于心,那短暂的光阴变得珍贵,使得心向宽处行。

同事送我一幅写生字画,左上角写的字,是明代何吾吾的“柴门一入白云深”。平日在书房,常常驻足抬头凝望这幅字画,目光栖于墨字里,疏朗有致的笔墨中,别有一番意趣,边赏边品味,仿佛跋涉的人生道路上,有人鼓舞,有人做伴,心灵渐渐被一束光照亮。

三嫂在济宁市第一人民医院北门对过盘下一间“小门面”,做髀肉干饭,起名“到家常”。髀肉干饭是济宁独有的特色名吃。济宁河湖众多,被称为鱼米之乡,做髀肉干饭有得天独厚的条件。“髀”很难寻,她托人买来泗水柘沟的红砂大缸,大米是自家种的。三哥曾是厨师,三嫂也算“门里出身”。

三哥患肺癌住院时,喜欢吃这家的髀肉干饭。三哥去世后的一天,这家“吉店出让”,三嫂便盘下来。

每天九点,她用电动三轮车把在家焖好的木炭和自种的已洗净的蔬菜带来,用木炭炖髀肉和焖干饭。髀肉是用上好五花肉切成一指宽的肉条,焯水,一层一层码放在红砂大缸里,码一层,就撒一把葱段姜片大小茴,倒入调制好的玉堂酱油黄酱。黄酱必须炒,再加入料包。大火顶开,中火煨熟,小火入味,微火入味。饱满的油脂似出未出,而味已悄然浸入。然后加入面筋、卷煎、豆腐丝等,味道更加丰富立体。髀肉红润,肥而不腻,糯烂不糜,汤味浓厚,鲜咸适中。喷香扑鼻的髀肉,被食客用筷子抖动,咬一口就不会停下来。大家吃饱饭,就打趣三嫂,甬叫家常了,干脆改名叫“髀肉西施”。

髀肉的绝配是米饭。三嫂焖的米饭软硬适中,汤汁浇在米饭上,红白相濡,油让每一粒米饱满发亮。卤汁是三嫂用大骨熬制的,鲜香可口。三嫂的髀肉干饭管饱压饿,能撑时候。

店里的小菜是三嫂在浼河滩地里自种或挖来的野菜,它们饱经风霜雨露,味道自然沉淀下来。豆角和野菜生调,马齿苋塌了菜饼,黄瓜白菜拿盐一杀成了泡菜。手掰菜成了三嫂的镇店之菜,嫩白菜生菜随手撕掰下,淋上混合着豆豉味达美等十余种调料,撒上热油泼浇过的碎辣椒皮,拿手拌一下即成。客人说三嫂的素菜可比荤菜好吃。一个男人说三嫂的素菜可不素。荤菜粗做,像三嫂的前半生,素菜细做,像她的后半生。那些家常素菜仿佛是她心中的悲喜。

那个男人在建材商店门口坐在三轮车上等活,天天来,一碗干饭一块髀肉一杯酒。他说,三嫂还来点微笑更完美。三嫂被说得心花怒放,多给海带卷豆腐丝,再搭上两小样小菜拼盘。

关门上锁,三嫂骑电动三轮车回家。路过运河大桥,她常会停下来,伏在桥栏杆上,望着炫目光下的河水发呆。有河风吹过来,脸上一凉,她才发觉流泪了。她抹一把脸上的泪。她想三哥了。

儿子放假来帮忙。三嫂看着儿子长大了也懂事,烟火熏燎的人间气味便一下子释放出来。娘俩一人一碗髀肉干饭吃着。髀肉干饭仿佛是岁月馈赠给三嫂的一道鲜香的美味,也抚慰了她的心。

漫步偶得

辽宁朝阳风凝

旅途札记

午后,来海边漫步。

极目远眺,大海一望无垠。偶有一二小黑点儿时隐时现,分不清是鱼鹰还是渔船。

正赶上即将涨潮,岸边聚集了很多海鸥。它们成群结队,时而盘旋,时而俯冲,动作敏捷,不容细观。沿海岸线一路前行,沙滩上有许多被浪花送上岸的小鱼、小虾。当地人提着小桶,捡拾大海的馈赠。突然,一个看起来像是海老鼠的东西吸引了我。近看才知,是被海鸥吃剩的鱼头和鱼肠。原来,这些海鸥也是来赶海的。

一直以为,潮水退去,大海来不及把众多小生命一一带走,这个时候才会有所收获。没想到涨潮之前,也可以。当地人,赶海的最佳时机的确在退潮后,而且是有窍门儿的:挖蚬子,要寻沙滩上U型的呼吸孔,用打了弯的小铁丝就能给它剔出来;捡海蛎子,要用小铲子贴着礁石往下铲,还要戴手套防止锋利的外壳刮破手指;抓螃蟹,要用小耙子翻动石块,趁它们逃窜之际将其擒获……

不远处,两个身穿外卖配送服的小哥,坐在岸边巨大的礁石上垂钓。走近一看,鱼篓里空空如也,甚至有时起竿之后上面的鱼饵都没有被动过。攀谈得知,二人有着共同的爱好,性格也相仿,每天相邀跑上三四十单之后,便

盒饭的「微笑」

吉林长春肖阳

街头巷尾

我常去公司附近的盒饭店吃饭,一份盒饭一荤三素,米饭管够。常来这家饭店吃早餐的还有一对父子,父子俩每次来吃饭只买一份盒饭,父亲坐一旁看着儿子吃,儿子把菜吃得差不多了,便起身再去餐台添一份米饭,回来后,吃了几口,便吃饱了,剩下的盒饭便推给父亲,由父亲清理干净剩菜剩饭。

米饭管够是针对一人餐,而这对父子的米饭管够却变成了两人餐。我都看出这里面的猫腻了,估计店老板也发现了。但不久,我发现小男孩再添加米饭时,店老板不仅米饭管够,菜也管够,每次服务员给小男孩添加米饭时,还会再添一勺小菜。

一日,我到盒饭店时已过了饭点,店里就我一个顾客,便和盒饭店老板聊了起来。

店老板跟我讲起了这爷俩的故事,五年前小男孩的爷爷遭遇车祸身亡,肇事司机逃逸,因出事地没有监控,司机至今没有找到,小男孩的奶奶得知老伴去世的消息,突发心脏病离世,同年小男孩的母亲不小心滑下楼梯摔伤,至今卧床。

小男孩的父亲雇了一名护工,和自己轮班