

青石街

NEW SUPPLEMENT

1182号

投稿邮箱:xinfukan@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。

晒书

□南京周敏

惊蛰过后,春和景明,阳光和煦,正是晒书的好时候。

家里的地方不大,日照时间又短,我便找了块桌布,抱着一纸箱的书,在小区花坛边找了块空地晒书。

把书分门别类地放好后,我拿起一本书,坐在花坛边读了起来。

春日暖阳洒在身上,晒掉了我一整个冬日的疲惫,正当我沐浴在阳光下,忘我地看着书的时候,耳畔传来一声询问。

“这本书怎么卖啊?”隔壁单元与我年纪相仿的女邻居,正蹲在一堆书前,指着一本书问我。我解释:“不好意思,我在晒书,这些书不卖的。”“对不起,我以为你是要卖二手书,误会了。”邻居连连道歉。“如果你想看,可以借给你,我们俩加个微信。”我拿起那本书递到她面前。她道了声谢,接过了那本书,看样子是真心喜欢的。

邻居抱着书坐到了我旁边,见我在看另一本书,她打开话匣子与我聊了起来。从交谈中得知,她爱看文史类的书,也爱看小说。我与她差不多,书柜里的书也是文史类的书籍偏多。我们又聊到了喜欢的作者,都提到了余华、白先勇和马伯庸。说起马伯庸的新作《太白金星有点烦》,我们俩人都表示非常理解书中“打工仔”太白金星的无奈和坚定。

南京琐记

第一次下馆子

□高邨姚正安

早年,老家人称到城里的饭店吃饭为下馆子。上世纪六七十年代,农村人不会想到下馆子。

1976年,我做了民办教师,每月可以拿到二十来元工资。那可是一笔大钱。

记得那年暑假的一天,我和同校三位二十岁左右的同事,相约到兴化城里游玩。当时兴化西门有众多商铺,南门有轮船码头,最为热闹。我们游玩了八字桥、四牌楼,吃了黄烧饼,每人还啃了一角西瓜,喝了一杯甜凉水。

去的时候就说好了,中午就吃点烧饼或者馄饨。走着走着,不觉到了中午。有人说,肚子饿了,找个摊子吃馄饨。这么一提,肚子还真的叽叽咕咕的。我们都东张西望地寻找馄饨摊子。这时,记不清是谁提议:今天不如下馆子吧,长这么大还没有下过馆子。包括我在内的三个人都没吭声。

我们少买点咸,进去看看馆子是个什么样子,一个人出不了多少钱。那人又鼓动。

我相信,馆子对谁都有诱惑力。最终四人商量,少买点咸,用的钱平摊,也就是现在所说的AA制。

我们在四牌楼附近找得了一个馆子。馆子不大,但很清爽,外面气温高,里面却是凉荫荫的。我们一到柜台前点了四个咸:汪豆腐、杂烩、红烧鳊鱼、一碗青菜汤,还买了四碗饭。

汪豆腐的面子上是一层油,看不到热气,里面是滚烫的,用勺子舀着喝时要撮着嘴少少地喝。杂烩是肉皮、小肉圆、淡菜、荸荠片组合而成,鲜美而微甜。红烧鳊鱼不小,把一只椭圆形的盘子装得满满的,其卤子红红的,油油的,闪着光。

四个人没有谁狼吞虎咽,吃得都很慢慢细

烟火人间

风筝季

□重庆付娟

乍暖还寒的早春时节,河滩上黯淡的灰褐色中间忽然添加了许多移动的鲜亮色块。风儿尽管依旧裹着寒意,却又带着花草的芳香扑面而来,吹动游人们的思绪纷飞,属于风筝的季节到了……

一只鸢鹰风筝让我们拴上了细线,迎着春风的节拍小心翼翼地尝试它首次的航程。“只凭风力健,不假羽毛丰”,这正是放风筝的诀窍,可是无论那鹰儿多么急切,风儿却很顽皮,来得全无痕迹,消失又匆匆忙忙。只见河滩上的风筝起起落落,一时间竟不见有一只乘风而起,那些性急的孩子于是逆着风向奔跑起来,花仙子、喜羊羊、孙悟空、大白兔、小金龙……好不热闹,可惜脚步一停,那刚才还斗志昂扬的筝儿们不免一一跌落下去。小人儿们深一脚浅一脚地奔向那陨落的地点,无奈地拾起它来,收起线绳,小心地避免它缠绕打结,再开启新一轮满怀期待的尝试。

我们沿着凹凸不平的河滩渐行渐远,与人群越来越远,与远山上属于春天的新绿却越来越远。鹰儿由手中的细线缚着跟在身后,像个

四时有景

我们还谈到了欣赏的古代文人,我说起初我很喜欢李白、王维和李商隐的诗歌,最近在读《苏东坡传》,现在更欣赏苏东坡旷达乐观的人生态度。邻居问我是不是因为经历了一些之后才理解了苏东坡的精神世界,我笑着点头,心想邻居应该跟我一样,人到中年时才读懂了苏东坡。我们越聊越投缘,颇有一种相见恨晚的感觉,在聊到刘慈欣科幻作品时,我们都激动地感叹中国科幻有了进入世界科幻殿堂的作品。

聊天的时候,有一些邻居带着孩子路过,他们也以为我是在出售二手书,我说不是,但如果他们有想看的书,我可以借给他们。晒书不到一个小时就已经借出去了十几本,还交到了两三位书友,为了方便交流,大家建了微信群,约好凡是有好书或者读书心得都可以在群里分享,也可以相互借书来看。

有人陪伴晒书,时间很快就过去了。太阳下山前,已成为书友的邻居陪我一起把书收拾好,她边收书边同我说:“我记得《世说新语》说一个名叫郝隆的人见别人晒衣服,他晒肚皮,别人问他为什么要这么做,他说他在晒一肚子的‘学问’。”我笑着对她说自己比不上郝隆,不过今天很高兴认识了她和其他的书友,还把好书分享了出去。她约我下次一起晒书,我欣然应允,期待着下个晴朗周末的到来。

味,一口咸含在嘴里似乎都舍不得下咽。在家里什么时候吃过油这么多、味道这么好的咸,又有哪一天吃过这么大的一条鳊鱼呢?

我们吃着谈笑着。眼看着一条鳊鱼已经吃了一面,正欲翻过来,其中一人站起来,向空中一招,悄悄地说,我捉到了一只苍蝇。

那时候局限于设备,大夏天,饭馆里几只苍蝇,谁也不会当回事。我被他的一招一说,弄得莫名其妙,说:大惊小怪,我们家里苍蝇更多。

那个捉苍蝇的同事神秘地告诉我们:这只苍蝇的作用可大了。只见他把苍蝇放入盘中,将剩下的半面鱼翻过来,用筷子整理了一下。还没等我们反应过来,他却叫来了一位老年男性跑堂的,佯装生气地对跑堂的说:你们饭馆是怎么搞的,把个苍蝇混到鱼里,把我们的肚子吃坏了,怎么办?一边说一边用筷子将苍蝇拨给对方看。对方一看,脸色都变了,连忙说:小同志,对不起对不起,你不要急,我去告诉我们领导。

我们面面相觑,不知如何是好,我敢说,我们三个都没想到他会玩这一出。一会儿工夫,一位穿着白衬衫的中年人来了。一站定就很客气地打招呼,很诚恳地道歉,工作不仔细,不认真,我们今后会抓好卫生,而且表态,这道菜的钱免了。

我们走出饭馆,都怪他不应该做这种事。他敷衍道,弄着玩的。我们说,这个玩法,大腿玩掉了,如果被人家戳破,是什么后果啊。广播里天天说做好人好事,你却做坏人坏事,传到学校,糟了!那位同事被我们说得哑口无言,一路回家,一句话也没说。

第一次下馆子,就这么深刻地印在我的脑子里,享受着,也愧疚着。

沉默的伙伴。一阵风起,身边的刘先生迅速转动起线盘,把又细又韧的鱼线急急放出,只见那刚才还无声无息的鸢鹰一跃而起,冲入天空,仿佛爆发出一声高亢的鸣叫。忽然,这捉摸不定的风儿倏忽而去,鹰儿也仿佛瞬间丢失了疾飞的勇气,眼看着就要向下滑落。却见刘先生那神奇的线盘再次飞快地转动——一番与风同频的连贯操作,让松懈下来的鱼线再次绷紧,鹰儿也因此稳住了身形,停在不远处的半空中,开启它别致的舞蹈表演。这调皮的鹰儿先是向左上的方向跃上一跃,很快又受了鱼线的约束回到原处,然后再向右上的方向蹿上一蹿,随即又听了鱼线的召唤回到中央,一遍一遍,周而复始。

风来了,鹰就拉着那轻盈的线升上天空,风去了,线就扯着那高飞的鹰稳住阵脚。天空里的风筝朋友多了起来,我们的鹰儿快要看不清它的模样,只有那独属于它的8字舞蹈,搅动着春天里的风儿阵阵……

春风里,风筝就像希望,从一根小小的细线出发,迈着独一无二步伐,奔向远方那广袤无垠的星辰大海。

扬州文思豆腐

□扬州徐永清

我国各地用豆腐烹制的名菜多达上百种,就准扬菜系而言,最负盛名的豆腐佳肴,当属文思豆腐。

文思豆腐是淮扬菜系中的一道名菜。乾隆皇帝下江南之际,曾品尝过此菜,并大为赞赏。此菜一度还列为清宫名菜,满汉全席亦有其一席之地。此菜不仅好吃,还十分养眼,食客在一饱口福之际,还外带一饱眼福。面对一个精美的汤盆,只见上千根长如牙签,细如粉丝,细比发丝的豆腐丝,似沉似浮地漂浮在汤盆,轻盈、洁白、精致,其间还点缀着些许黄色的冬笋丝、鸡脯丝,绿色的青菜丝,红色的火腿丝和黑色的冬菇丝。这道美食,主题突出,衬托得当,堪称五彩缤纷,美轮美奂。饱了眼福,再饱口福吧。豆腐丝鲜嫩滑爽,入口即化;配料则细腻清爽,精致鲜美;汤汁便清醇滋补,回味无穷。通常食客们还未回过神来,它已舒坦熨帖地抵达你的胃里。回味之际,不住叫好。

文思豆腐的制作颇为讲究,先将豆腐表面的一层老皮削去,再一刀刀地竖着切。这是切片,这片要切得薄如纸张。切完,把豆腐片顺势用刀斜着一抹,让其“躺”着,呈阶梯状,再切成细丝。切好的豆腐丝,要长短相等,粗细一致。还必须不粘不连,不碎不断,这考量的是刀工。这功夫看似简单,没有三年五载的操练,实是难以胜任。操作之时,大厨们不仅要心细如发,还要胆大如虎。更要气定神闲,从容不迫。观赏之际,只见刀起刀落,运刀成风。整个过程真是行云流水,一气呵成。

豆腐丝加工好了,用刀铲起,放于水中“养”着。养的目的有二:一是充分去除豆腐中的黄水与豆腥味,二是保持豆腐丝完整美好的形状。豆腐丝加工好了,还要将冬菇、冬笋、火腿、鸡脯、菜叶等配料切成细丝,均要与豆腐丝般配,马虎不得。这道菜的烹制手法是氽,先用去油的鸡汤把所有配料氽熟,再将豆腐丝氽熟,随即加入各种调料,装盆,便大功告成。

文思豆腐始创于清代,至今已有近三百年的历史。相传系清乾隆年间扬州天宁寺的文思和尚所创,故名。据史料记载,文思和尚工诗文,亦善制作各种豆腐菜肴,尤为用嫩豆腐、金针菜、木耳等食材烹制的豆腐汤,异常鲜美,备受欢迎。其后此菜便由佛门传入民间,并在红尘扎根,光大。

其实文思豆腐早先是纯素的,这不太符合凡人的口味。其后淮扬菜的大厨便将其改进,加入荤汤荤料,使其锦上添花,更加鲜美,也更加符合大众的口味。

说到文思豆腐还有一段题外话。我曾长期从事宣传与写作工作,那时节,每有圈中的外地同仁到我们扬州做客,诸君均要请我介绍和推荐地方名肴佳饌,几乎每次我都要力荐文思豆腐。一位记者张女士享用过此菜之后,不仅意犹未尽,还委婉提出学做此菜的要求。为满足愿望,我请了一位熟悉的大厨,向其详细介绍了制作过程。张记者那个认真的劲头,整整记录了两页纸,可谓是一丝不苟,一字不落。没过多久,张记者从北京兴奋地打电话告诉我,她已会做文思豆腐了,虽距正宗还有点距离,味与形已七八不离了,并且臻完善。其后,每有亲朋来家聚会,她总要一展厨艺,倾情奉献着文思豆腐这道佳肴,并在大家赞叹中,收获着成功的喜悦。

美食之都

闲坐春风里

□苏州李振怡

去车站接一位老朋友,时间没有计划好。到得太早,就在附近随意找个石墩子坐下,看行色匆匆,看枝叶新翠。

不知从什么时候起,城市里的车好像比人还多。路边规规矩矩停着的汽车,转眼间就汇入车流。路口台阶上,一排排蓝色、黄色、绿色的共享单车也不断被借走或归还。科技发展,生活进步,人们只需要一部智能手机,动动手指,就能节省不少等待的时间。

相对来说,车子和行人都是流动的,而眼前四季常青的行道树却一直坚守在这里。它们偏老的枝叶是绿色的,树顶上的叶子色泽微黄,新生的叶尖偏偏是红色,似娇羞又透着强大的生命力。一种奇怪的感觉涌上心头,那些看似来来往往行动着的人和车,都是面无表情,机械地追赶着时间或者被生活裹挟着前进。恰相反,十年如一日站着不动的树木,却呈现出无比鲜活的表情。

新叶如花,是粲然一笑;老叶厚实,是淡然微笑;春风轻轻拂过,它们俏皮嬉笑。我坐在石墩上,扯着僵硬的颌面肌肉也对着它笑了笑,心想它们之所以如此惬意生长,是因为不赶时间吧!亦如此刻的我,闲下来,才能感受到温柔的春风以及生命的脉动。

“万物静观皆自得”,生活中所有的细节,唯有闲适之人方可欣赏。我坐在那里,闭上眼睛,让思绪随着春风飘荡。想象着儿时田野间奔跑,想象着那些正在盛开的花朵,想象着鸟儿在枝头欢快歌唱,它们的歌声传到我的耳朵里,唤醒了我心底的春天。我感到自己与春风、大地、天空、万物息息相关,我也充满了生机。

闲坐春风里,感谢这次时间计划的失误,让我在等待中找到了片刻的宁静,对生活也有了新的感悟。我决定一会儿接到故友时,不跟他聊现在有多忙,收入多少,孩子学习如何,我要问问他一路上窗外的景色美不美,都有哪些花儿开了……

微情一刻