

青石街

NEW SUPPLEMENT

1184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。

来碗鱼汤面

□南京邵小华

美食的江湖,少不了面条的一席之地。炸酱面、热干面、担担面、锅盖面、奥灶面……哪个不是地方美食中响当当的招牌。但假如非要我说出自己的“面”中最爱,没有之一,那一定还是苏北老家的东台鱼汤面。

其实,东台鱼汤面多少也属名声在外。离乡读书工作40年了,每与人闲聊起“君自何方来”,对方多半会接我一句:“你是东台人?东台鱼汤面很有名哦!”那一刻便觉得,从小吃惯了的这碗面,能满足的不仅仅是胃,似乎还有我这颗小小的虚荣心。

东台鱼汤面的灵魂在鱼汤。做法大抵是将鲫鱼、鳊鱼和猪骨煎至酥脆,添沸水熬成头汤。然后如此反复,至少煎熬三遍,一锅等待与面条胜利会师的鱼汤才算大功告成。这时的鱼汤容不得再掺一滴水,完全臻于色泽如乳、滴桌成珠之化境。

若干次,被人问起东台鱼汤面做法上的秘诀,我答不上来,暗忖,无非鱼汤制作过程中非常耐心罢了。熬鱼汤是典型的慢工出细活,熬一锅上好的鱼汤,据说至少需要三个钟头。我不止一次见过凌晨三四点钟的东台城,除了树静灯疏,阒无人声,最能看到的,就是大大小小的鱼汤面面馆雾气氤氲,香味漫街,店主们早起赶制新鲜鱼汤的场景。忙碌的他们,永远是每天负责唤醒这座小城的使者。一俟天亮,这些坚守匠心做面的店铺,便会座无虚席,食客爆棚。店址偏些不要紧的,因有一碗好面在,食客们的味蕾就会认路,总能千方百计地寻来。

东台鱼汤面讲究大汤小面,即面不在多、汤汁要足,要让面完完全全“养”在汤中。这样,每一根面条都会深陷浓稠汤汁的重重包围,实现麦香与鱼香的彻底交融。标准版的东台鱼汤面还讲究在碗有型。那些大厨下面,很容易就把一旁人的目光吸引住。但见

烟火人间

长柄漏勺一提一降,入碗的面条绝不可能是乱麻一团,而是横平竖直,井然有序,似一座金色岛屿浮现在鱼汤的汪洋中央。这种造型在面食上俗称“鲫鱼背”。这样的下面过程恰似一种艺术展现,不经意地散发着“非遗”的韵味。

如同有咖啡就会有咖啡伴侣一样,吃东台鱼汤面,倘若有两道当地特色的小菜佐餐,那就更加妙不可言了。一道是大蒜烫干丝,一道是非黄炒文蛤,在东台人这里,它们都是经年流传的吃鱼汤面的绝配。嘬一口丝滑的汤面,再夹上一筷子小菜,两腮律动,鲜香甜脆的百般滋味便会在舌尖上群舞,好吃得让人眉毛要飞,仿佛天下美味尽浓缩在这眼前的这碗面条中了。

值得一说的是,一碗可口的东台鱼汤面,离不开食客自己做最后的“画龙点睛”。店家端上来的面,鱼汤通常是原味,餐桌上总有胡椒粉和细盐二物摆着,由食客自主调味。胡椒粉用来去腥增香,细盐则是提鲜的高手,这两样入汤的多少与比例,对一碗鱼汤面的终极味道举足轻重。东台面馆里的那些老吃货,往往不假思索,信手一来,就能添放得恰到好处。这也让吃面平添了几分意趣与炫技。那些外地食客起初不谙这个环节,后紧忙跟着当地人学样,再食面条,拍案叫绝,一碗面旋即吃得个碗底朝天。

有南京朋友二三,垂涎东台鱼汤面已久,问我在南京能不能吃上。我网上搜到家加盟店,立马做东前往。吃毕大失所望,朋友也嘀咕,这好像不是想象中的东台鱼汤面味道。我无心去辨店的真伪,草草结账走人。一再跟朋友打招呼,这回不算,下次去东台再请。但这事还是在我心里堵了很久,没有想到,一碗东台鱼汤面留给别人的印象好坏,会让我如此介意。

右,晚上亦要塞入被窝保温,两三天还要拿出观察湿度,适当添加水分,这很需要耐心。

一周以后,爱人小心翼翼地打开塑料袋,奇迹果然发生,只见一粒粒泡开的种子上居然冒出了细细白白的尖芽。只是天公不作美,此时气温仍然偏低,如果将幼嫩的芽尖直接移到露天土基上,势必冻伤腐烂。

长时间随身携带种烟催芽着实不容易。为了配合爱人“工作”,我找来细竹竿和塑料薄膜,在小菜地一角朝阳处搭起一个约50公分高、80公分见方的“小阳棚”,用镊子将尖芽一粒粒移到松软的土基之上,而后撒上一层细土。至此,我和爱人每天隔着缀满晶莹水珠的塑料薄膜,观看“小阳棚”内土层上的变化,并根据气温进行调湿、通风、控温。一周之后,我们惊喜地看到了土基上星星点点嫩绿的苗头,再过两天便是一个个打开的丫叶,再过几天则变成了一整片嫩绿的青苗。真是:“天外更无乐,胸中别有春。”(宋·邵雍《自贻吟》)现在,只等天气转暖一些,我们便可将这些绿油油的小精灵连同土基移出“小阳棚”,植入春风浩荡的“广阔天地”。

香椿炒鸡蛋了。我最爱吃的炸香椿鱼因为比较费油,母亲很少做,只有考试成绩好时才奖励一顿。炸香椿鱼里没有鱼,是裹了面糊的香椿油炸后,样子很像炸小黄鱼,便取名“香椿鱼”。除了煎炒,拌香椿也是美味佳肴。喝粥时,就上一道香椿拌豆腐,堪称“绝配”。这道爽口的时令小菜被作家汪曾祺称为“所有拌豆腐里的上上品”,一箸入口,三春不忘。

除了这些,母亲手里的香椿还可以变成香椿饼、香椿圪子、香椿拌花生、香椿豆腐汤、香椿拌三丝、香椿拌凉面等,每一道都鲜香味美,滋味悠长。

长大后,我搬到了城市生活,每年春天,母亲都会打电话,让我回老家摘香椿。有时工作忙回不去,为了留住香椿的鲜嫩,母亲便把香椿做成香椿酱、腌香椿,封存在空罐头瓶里,等我回家。母亲常念叨:“吃点香椿芽,百病不沾身。”简单的俗语背后,藏着她最朴素的爱。

这两天,没等母亲催促,我便回老家摘香椿了。

青春的注脚

□广东珠海钟春鹏

岁月如歌

青春,在我看来,是一个被过分美化的字眼,我的青春也许和别人一样长,但青春记忆肯定比别人少。我真正迈入“青春”是2013年以后,那年父亲离开了这个世界。

没错,我的青春记忆几乎汇在大学时光的溪流里,似乎一直平静无波。但步入大学二年级,青春这潭“死水”开始翻滚,命运给了我一记重拳,胃癌夺走了父亲。那时,我真正的“青春”开始了,从那以后,我从心理上正式“断奶”,成为一个有独立意识和思考能力的青年。

父亲的离去是我青春无言的痛,我知道,这种痛将会伴随我的一生,但也为我的青春写下了最美的注脚。我心里充满了后悔和愧疚,曾经荒废的时光折射出我的无知和无奈,我的成熟速度远远慢于成长的速度,而真正的青春是从“成熟”开始的。父亲留给我的最后一句话是“好好念书”,其实这句话在我每次回家不知被老爸重复了多少遍,而那一次却是永别,我目睹了生与死,也开始有意识地做个好人,寻求生活的意义。有人的青春长而腻,有人的青春短而促,我属于后者,子欲养而亲不待,我的青春来迟了。

“云卷山隐水无意,风托叶落花有情。山水风云随天逸,浩然一声笑别离。”我无意中翻看了大学一年级所写的一首诗,原本是想表达洒脱的人生态度。而在父亲故去后,我并没有想象中的豁达,那份沉重至今都未能真正完全放下。青春记忆开始后,我开始学会怀着不卑不亢的心态面对人生,始终没有忘记父亲“好好念书”的嘱托,我的大学画卷也是从那以后才有了一些色彩,我有意识地做一些事去感悟生活,第一次睡在地铁口过夜,一个人跑去佛山参加电视节目,一口气跑十五圈操场,冬天坚持洗冷水澡……现在已毕业多年了,当年的种种场景让我回味无穷。

如今,许多同学已结婚生子、成家立业,朋友圈里也开始回荡青春的波澜,各种“青春片段”轮番上映,老照片、老歌曲、老电影、老游戏、曾经的手机短信及微信头像……温馨的画面让人忍不住泪流,仿佛青春早已随之老去而不复返了。稍不留神,我差点也掉进了这种颓唐的滚滚“怀念”洪流,只是我还很清醒,自毕业以来,我的青春才开始不过十年,又怎么如此快地逝去呢?北岛的章句让我有些感伤:“那时我们还有梦,关于文学,关于爱情,关于穿越世界的旅行。如今我们深夜饮酒,杯子碰到一起,都是梦破碎的声音。”然而,每个人的青春起点和终点都是不大一样的,梦的破碎究竟是标志着青春的逝去,还是预示真正青春的到来呢?我拿捏不准。我一直记得父亲“好好念书”的话,在大学四年级时借读了149本书,在全校“读书工程”学年读书排行第九,我的青春真正与书结缘了,大学生涯终归不算荒废。

没有“成熟”无谈青春,没有书籍不配青春,这是我对青春的定义。青春,无关乎年龄,如果一辈子不懂得追求、感恩、后悔,没有学会生活,那么根本没有青春可言。虽然我的青春来得迟了些,在最好的年华失去了至亲,但父亲的期望成为了我的青春岁月中最美丽的注脚,我将带着它过好往后余生。每一次回忆,都是对父亲深深思念的寄托,每一份坚持,都是对父亲期望的践行。

从前,村里人心苦,但什么也不说,也很少流泪。未流出的泪,都让露水代替了。

四爷、四奶辛苦一辈子,因为没有儿子,老来无靠,还时常被人背地里称为“绝户头”,这苦跟谁说。老驹子卧床半辈子,想死都死不了,泪水早哭干了。小瞎子丑子是一对落难的知识分子夫妻送到文勤大伯家避难的,送来时好好的,不出两年害病瞎了眼,还回去对不起人家,只能养着,这孩子一辈子再也看不见花花草草,有泪哭给谁看?李老师的儿子,小时候得病成了傻子,只会喊“抱抱”,路也走不成,没人给他喂饭他只有饿着,李老师两口子百年之后,这傻子怎么活下去?李老师经常为这事发愁,而傻儿子连哭都不会。那些夭折了孩子的妈妈,要远嫁的姑娘们,每年都会有的丧事、三年两头的坏收成,苦难和岁月一样绵长,哭完了,日子还照常过下去,未哭出的泪,有露水每夜暗暗地替村庄洒落着。

村里和我们生活在一起的家禽家畜非常多,它们和我们一样苦,牛勤恳犁地还要挨主人的鞭子,羊到冬天吃不到青草,狗不小心咬错人就要被毫不留情地杀掉,猪享了一辈子福不过是为了挨一刀,还有那么多葬身鸡腹的虫子,辛苦觅食的蚂蚁,它们一生也掉不出一滴泪,只好让露水来代言。

那些植物是我们不会说话的亲戚,树被风刮断腰连喊一声都不会,小草被牛踩了一脚也不会尖叫,花藤被孩子们扯断只好从断处再接着长,庄稼被大水淹死了就淹死了。

村子里的树叶比日子还稠,每片树叶上都挂着细小的露珠。无数的草叶,都头顶露珠生长着。朝阳升起,所有的泪水都收了起来,鸡犬声和孩子们的欢笑声,不绝于耳,村庄又开始了欣欣向荣的一天。

露是村庄的泪

□河南漯河李季

乡村笔记

胸中别有春

□南京赵培龙

城市相册

时序春来早,朔风冻新泥。从去年底至今年二月下旬,风刀霜剑雪盖叠击,寒潮接踵而至,气温有时降至零下七八度。为了秦淮河畔那一小方小菜地,我和爱人先后四次用塑料薄膜将其覆盖。就这般的呵护,豌豆苗、茼蒿和芹菜还是被冻得或蔫或枯或东倒西歪。只有芹菜和黑塌菜不畏严寒傲然挺立。

虽然“九九”将至,仍然周天寒彻。往年这个时候已是暖风阵阵花儿朵朵,种菜的人们便可在露天土基上育苗了。然而,今年如果不进行人工催芽育苗,气温一旦回暖就没有小青苗下地种植了。

我很佩服爱人,她在抖音上七查八找,觅得一则人工催芽育苗的方法,于是不假思索如法炮制。首先将网上买来的青椒、茄子等种子,用30℃左右的温水浸泡数小时,然后分别用湿纸巾包好沥水,再用小塑料袋包裹严实。接下来的举动既好笑又不可思议。先说好笑。她将小塑料袋竟然毫不犹豫地揣入胸前内衣。先前只听说用恒温箱孵小鸡、或者用人体恒温孵的,从没听说用体温孵种催芽的。说不可思议,居然要放在身上捂一周左

下班去逛超市,一进蔬菜区,一股浓郁的香气扑面而来,原来是头茬香椿上市了。这才意识到,又是一年吃香椿的季节了。

在我的老家,香椿不是什么稀罕物,不用花钱买,几乎家家房前屋后都有一两棵香椿树,可以随便采摘。

我家小院外有棵香椿树,是儿时父亲赶集买回来的幼苗,没几年时间就长得颇长挺拔了。每年开春,光秃秃的椿枝上便会悄悄冒出一簇簇紫红色的嫩芽,鲜嫩欲滴。刚长出的香椿芽嫣红透亮,叶片呈齿状卷曲,春风一吹,嫩芽就开始舒展生长,发出浓郁的香气,远远便能闻到。香椿芽生长至二三寸便可采摘了。母亲说:“香椿最好吃的就是第一茬嫩芽,头茬香,二茬绿,三茬四茬不在味。”小时候,母亲经常带我和姐姐去摘香椿,找一根长长的木棍,在顶部绑上铁丝钩子,伸到嫩芽处,轻轻一拧,香椿芽就像一只只红蝴蝶般纷纷落下了。我和姐姐仰着头,冲着蛇皮袋追着飘落的香椿芽,小心翼翼放进袋里。

摘回的香椿,有很多种吃法,最经典的就是

香椿滋味长

□河北保定张天成

四时有景