

青石街

NEW SUPPLEMENT

1198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。

吃鱼

□宜兴张璐瑶

宜兴是鱼米之乡,冬天里一碗萝卜丝冻小鱼或者雪里蕻腌菜冻小鱼是最好的下饭菜。尤其是在早晨,一碗热气直冒的泡饭,就着一盘雪里蕻腌菜冻小鱼,那味道真是极致的好。

年幼时,我就特别喜欢吃鱼,各种鱼、各种烧法的鱼我都喜欢。祖父会捉鱼,春天的时候,他用腰兜网撒网捕鱼;夏天的时候,他下河摸鱼,还用钩子在田间钓鳊鱼;秋天的时候,他用丝网排在河里网小鱼;冬天的时候,他把网结成的长方形笼子丢进河里,一头用绳子系在河边的柳树上,过个两三天,捞起来,总会有许多的小鱼和小虾在里面。

祖父不仅会捉鱼,还善于烹饪,我特别喜欢吃他做的小鱼小虾。用丝网网住的通常是长长的餐鲈鱼,治好这样的鱼很容易,用手在鱼头下面的鱼肚上一掐,挤出苦鱼胆和鱼肠子,洗干净,放盐腌一下,放太阳底下晾干水分。起油锅,打蛋液,把餐鲈鱼在蛋液里滚一下,立即下油锅炸至金黄,捞起,放进有葱姜蒜的醋液里浸泡。可以直接用手捏起一条,放进嘴里,酥、脆、嫩、鲜,美味从舌头一直卷进胃腔里。

萝卜丝冻小鱼,做法说简单也简单。那种“鸭蛋”萝卜是最好的,在田地里连叶子拔回,在河埠头把泥洗掉,回家把叶子去掉,在清水里过一遍,用刨子刨成丝,在滚水里余一下,捞起来沥干水备用。小鱼要在锅里多烤一下,两面都差不多金黄的样子,放几滴白醋,再放盐、糖、酱油、醋、料酒,当小鱼“喝”足了这些调料时,放入萝卜丝,稍微翻炒一下,加入开水作汤,汤汁翻滚后,改小火慢煨,待汤汁渐收时,要注意的是汤要稍宽些,因为没有汤汁的冻小鱼是干巴巴的。烧鱼,葱、姜、蒜当然是少不了的,萝卜丝小鱼出锅的时候,

舌尖记忆

草木为书

□安徽铜陵何愿斌

沿着湖畔走,桃花、海棠花铺路。清明节令,地上和枝头的花瓣各占了一半,令人油然珍惜渐行渐少的春天。一簇金黄从岸边岩石映入湖水,我向前凑近,竟然是迎春花。迎春花和梅花、水仙、山茶统称为“雪中四友”,是百花中赶早的报春花,它和山茶一样,也会开到四月吗?我疑惑地打开手机,居然搜索到它的另外一个别名“清明花”。眼前纤细的黄金腰带,似乎是要将整个春天牢牢箍住。我为自己多年来的匆忙和疏忽汗颜,在植物世界面前,我感觉自己就是一名小学生。

一树五角枫碧叶婆娑,从叶间垂落出耀眼夺目的金红色泽,我起先以为是别的植物斜插过来,仔细辨认,原来是红绿一身的打扮。我在秋冬季节欣赏过五角枫的殷红,却万万没有想到,它同样会在四月里吐露出灼灼芳菲。离五角枫不远处,一株粉红桃树,叶比花多;另一株殷红如火,叶片全无,临水欲燃,原来是水蜜桃花。我喜欢蜜桃滋味,看到

四时有景

游戏搭子

□贵州遵义赵仕华

凌晨,夜市街。一瓶啤酒,我和妻子两个人,三四个小菜。

一瓶精酿啤酒,举杯对饮,余下一杯浸润在瓶中。我酒量有限,恰好一杯便能尽兴。而剩下的那杯,多数由妻子品尝。有时,她也不想喝,于是我们两人便划拳,输者喝。当觉得划拳过于繁琐时,我们便转而采用石头剪刀布的方式,胜者喝。

划拳时唯恐输,石头剪刀布时却又怕赢。两人玩得开心,偶有笑声响起,或许有人会错以为这是两个久别重逢的老友在闲暇时光里相聚一堂。吃完后,我们便踏上了回家的征程,沉浸在那满足的感觉中,直至进入梦乡。

这样的情景在十余年前曾是家常便饭。那时我们刚刚踏入婚姻的殿堂,还没有被过多的束缚和责任所压垮。然而,随着孩子的降生,这种快乐逐渐减少。每当孩子被我父母接去照顾的日子,我们便如同作贼一般悄悄地外出小酌一番。

有次,我出去点菜,回来时看到桌上还有个陌生人,他正向妻子介绍孩子在家的情况,原来是学生家长。我走过去,坐在旁边,待家长介绍结束,也郑重地对她说:“我家孩子,也请你多费心了!”她也郑重其事地点头:“一定,一定!”家长向我伸出了手:“原来你家孩子也是她教呀,很好的老师!”我们相视一笑。

家庭相册

再撒上一把碎香菜,看起来会更开胃。宜兴的大冬天,做好的萝卜丝小鱼是不用放冰箱里的,放桌上五六个小时后,铁定冻成。

除夕宴上,一道红烧鱼是家家必有的。年少时,祖母会端上一盘红烧鲤鱼,鲤鱼跳龙门,多吉利。祖母说,吃鱼的时候,只能吃鱼身体,而且不能翻动鱼身,鱼头和鱼尾要保持完好,年初一吃午饭时,还要端桌面上亮相的,寓意是“年年有余”,年头余到年尾。现在,好像鲤鱼见不到了,母亲就用红烧鲫鱼或者鳊鱼替代。祖母在世的时候,红烧鲤鱼这道菜,必定是她亲手制作,虽然味道或许不如祖父做得好,但是她还是坚持,她说,鲤鱼在治的时候,一定要先在鱼头和鱼尾部分先切一个小口子,扒开口子,里面有根鲤鱼筋,轻轻地抽出来,抛弃掉,不然做出来的鱼,味道会腥臭。年宴上的红烧鱼,味道不一定多么好,但我一定下筷子吃两下,因为长辈们说,多吃鱼肉的孩子会很聪明。

喜欢吃鱼的人,鱼汤这道美味是绕不过去的。宜兴的河湾、池塘或者是沟里,只要有水的地方就有鲫鱼的影子。鲫鱼炖了汤,那个鲜香哟。母亲做的鲜鱼汤,鱼、汤、配料、熬制,都是有讲究的。只见她慌不忙地燃了火,把锅烧热,放姜片等烧辣,鱼下了锅过了油,把热的肉骨头渗上,炖上一刻钟左右,出了锅,一把小葱花或芫荽撒下去,香,那是真香,隔好几间屋都能闻到。母亲说,做鱼汤最忌讳的是用冷水渗汤,还有就是没渗汤前不能放盐,不然鱼汤不容易白。尤其是在这样的大冬天里,一碗喝下去,暖身呀,这日子就颇有点神仙的味道了。

一盆萝卜丝冻小鱼,一碟糖醋油炸餐鲈鱼,一盘红烧鱼块,一碗鲫鱼汤,这会儿在桌上摆齐了,属于宜兴乡间最真实的鱼味道。

它的花,还是头回。它的花和口味一样,如此别致,与众不同。在湖畔三叶草的柔毯里,我寻觅到奇特的四叶草,还有五叶草,万物生长,演绎传奇。

我此行主要是来看牡丹的,却不料花期尚早,只能看到纯白的凤丹。据正在除草的花农介绍,凤丹俗名丹皮,是名贵药材。本地丹皮种植已有1600多年历史,是纯粹的原种牡丹,之后的多彩牡丹是由凤丹繁衍、演变而成的。我端详眼前的一抹白,原来它就像透明的空气,在阳光的折射后能够生出一道七彩虹霓。

追溯泉水源头,我还看到夏天无紫红遍野,结出绿色的细小籽荚。华东唐松草花莹白如雪,雪中捧紫。黄精的叶片像芭茅,儿时常见的淡白刺果花有一个好听的学名蓬蒿。

在春天里,行行复行行,一路翻阅着植物世界的大千图书,我觉得自己也是一株行走的草木,根须向下,花叶向上,不停生长。

随着时光的流转,那些曾经让我们热血沸腾的喧嚣场所,如今已经无法再引起我们的任何兴趣。我们更加倾向于安静地坐在一起,享受一些简单的小游戏带来的乐趣。这种变化,或许是岁月带给我们的一份珍贵礼物,让我们重新审视生活的真谛,更加珍视那些真正能够给我们带来快乐与满足的事物。

儿子学习围棋,妻子也跟着学。有时候,她会与儿子展开对决,有时则是与我一较高下。然而,在围棋的世界里,她似乎总是败多胜少,于是便提议改玩五子棋。这样一来,她便五子棋的领域里大放异彩,喜悦溢于言表。有时候,当我落子的时候,她会急切地提醒我:“你看,你要注意看。你的这个棋子放在这里,就会输!”我顺着她的目光一看,果然如此,于是我便移开了棋子。几个回合下来,我还是输了。我苦笑着她对我说:“都是输棋,早输总比晚输好。”她却放声大笑:“你看猫抓老鼠,它会一下子就把老鼠吃掉吗?当然不会,它是慢慢地吃掉的!”

今年是我与妻子结婚二十一周年。我与她相伴,共度无数欢快时光。我们背诵古诗,输赢皆为洗碗之事;玩手机麻将,输赢不过区区二三十元,输家付钱,赢家请客;比变魔术,失败者须为胜者倒水。如此种种,无穷无尽。更重要的是,游戏搭子将共赴未来。

老兵的爱

□南京陈银健

父亲是与抗美援朝擦肩而过的军人,他说本来部队要赴朝鲜参战,但停战协定签订了。小时候,记忆中的父亲一脸威严,别人与他打招呼都难见他笑脸相迎。为此,母亲时常向初识父亲的友人解释“他就是当兵人的性格,千万别误解他!”

当年,父亲在遥远的东北服役,母亲在江苏里下河水乡务农。父亲有文化、毛笔字写得好,在同批入伍的战友中人党提干都是最早的,还被选送到苏联的军事学院学习过。父亲30多岁时,我出生了。一本《康熙字典》,父亲从头至尾翻了一个多月,在他的笔记本上用钢笔写下了一百多个名字,反复推敲斟酌。最终父亲取了个“健”字。“健”字是个熟字,但我想一定是父亲千挑万选的决定,一定倾注了父亲万般感情和寄托,就是希望他的长子从身体到人格上都健康康成长。母亲曾经告诉我,父亲教我学走路的往事,父亲用长背包带像部队打背包那样把我捆起来,然后用短背包带牵着我蹒跚学步;当我到了上幼儿园的年龄时,父亲早已拿出在火柴盒背面、香烟包装纸背面用毛笔书写工整的楷书,叫我识字写字。我上小学了,父亲也从部队转业了,开学第一天,父亲送我的礼物是他用过的军用挎包,父亲说:“小学生上学读书也要向解放军学习,要不怕苦不怕累,要尊敬老师关心同学,学好本领,保家卫国。”这些挂在父亲嘴边一辈子的话,从孩提时代就在我们心里永远扎下了根。

高中毕业临近高考前半个月,母亲意外离世,家里的天塌下来了。我今后的路怎么走?大家认为要么是复读来年继续参加高考,要么是立即就业,成家协助父亲照顾好三个年幼的弟弟。但父亲婉言谢绝大家的好意,他有自己的想法,就是要求我参军。

新兵连集训结束分配到连队不到一周,父亲就赶到连队来看望我。我至今记得他来到连队仿佛又回到自己那“激情燃烧的岁月”,精神抖擞,士气十足。到了连队,他就进入了当年他在部队的状态,首先检查了我的内务卫生情况,尤其是叠的被子,并进行点评。然后要求我带着他参观全连战友的内务卫生,主要是叠的被子,逐床进行点评后,回到我的床位,又手把手教我如何叠被子,直到我叠到他满意为止并进行讲评。因为我身体瘦弱,体力跟不上,单双杠训练是我训练的弱项,父亲亲自示范。至今都令我和当年的战友记忆犹新,仿佛就在眼前的是:50多岁的父亲,单双杠一、二练习一口气做完,动作娴熟流畅标准,连队领导都看得热血沸腾,长时间带头鼓掌,专门在全连大会上进行宣传,激发了战友们的训练热情和意志。我后来成为训练标兵、优秀学员,与父亲当年在连队训练场上亲自示范言传身教的激励有莫大的关系。

父亲到老了,都是那不苟言笑,一脸威严的老样子。但我们越来越深切地体会到父亲对儿子的大爱。许多人说过类似的话:山,那样高大庄重;石,那样深沉坚毅。父爱如山如石,它没有修饰,没有言语,却始终耸立在我的生命之源,是我坚实的依靠,坚定地守护在我的身边保护我,一直伴随着我们前行。老兵的爱,就是如此。

岁月如歌

香椿盛宴

□重庆马英闵

在这个充满生机的时节里,香椿以它独有的方式悄然绽放,用它那独特的气息和味道,向人们宣告春天的到来。

清晨,当第一缕阳光穿透云层,照在湿润的土地上,我便拿起篮子,踏上了前往香椿林的路。我走到一棵看起来枝繁叶茂的香椿树下,轻轻地伸出手,挑选着那些最嫩最绿的香椿尖。采摘香椿需要格外小心,既要保护这些脆弱的嫩芽,也要保护树木不受伤害。

站在厨房中,面前是刚刚清洗干净的香椿叶,它们静静地躺在漏勺中,等待着被赋予新的生命。我准备了几样简单的食材:新鲜的鸡蛋、嫩豆腐、肥美的草鸡,以及必要的调味料。这一刻,厨房对我来说,就像一个充满魔力的实验室。

我打开了瓶装的食用油,倾倒少许在锅中,光滑的油面在锅底铺开,随着火焰的加热,油面开始泛起微微的热浪。翠绿的香椿叶在黄亮的鸡蛋中翻滚,两者相互交融,香椿的清香与鸡蛋的醇厚在空气中碰撞,交织出一种无法抗拒的美味。

接下来,是香椿拌豆腐的制作。我取出一块嫩豆腐,轻轻地将它切成小方块,放入盘中。然后,我取一把香椿叶,切成碎末,撒在豆腐上。在这一刻,豆腐仿佛被赋予了新的生命,不再是单调的白色,而是点缀着春天的绿色。

香椿炖鸡汤则需要更多的耐心。待汤炖到七分熟时,我将香椿叶加入汤中,继续炖煮。香椿的清香与鸡汤的浓郁完美融合,每一口汤都有着春天的气息。

随着第一口食物的入口,赞叹声便在餐桌上此起彼伏。香椿的清香与鸡蛋的醇厚交织在一起,豆腐的柔滑与香椿的清新相得益彰,鸡汤的浓郁与香椿的清香相互融合,每一口都是对春天最直接的赞美。

在清理完厨房,洗净了每一个碗盘之后,我静静地坐在窗边。我想,生活就像这一桌香椿宴,只要我们用心去烹饪,用爱去品尝,就能找到那份最真实、最纯粹的幸福。

烟火人间