

青石街

NEW SUPPLEMENT

1203

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。

象山湖怀古

□南京徐念一

微情一刻

季春的早上,带着儿子来到浦口的象山湖公园踢球。天朗气清,惠风和畅。儿子在草地上跟着足球班的同学尽情撒欢,我在公园内信步而行。

在路边的花草之中,有一处不起眼的土堆。绕堆而行,我发现一块刻着“张同之墓”的文物铭牌。细读墓主小传,原来张同之是南宋爱国词人张孝祥的儿子。远望山林淡影,遥想荒烟衰草,不由得心头一紧。

张孝祥是南宋爱国词人,是写出“还君明珠双泪垂”的唐朝诗人张籍的七世孙,自小便卓绝英迈,过目不忘,王十朋说他“天上张公子,少年观国光”。

宋高宗绍兴二十四年的考试中,秦桧先是为了自己的孙子害陆游落第,而后又为了掩饰这一无耻行径而把张孝祥推上状元。张孝祥冰清玉洁,被点为状元后,不仅未投靠秦桧,反而在朝堂上为岳飞辩冤,更为了爱人李氏和儿子张同之而坚拒秦桧党羽的提亲,遂遭秦桧忌恨诬陷。

陆游虽长孝祥七岁,仕进实晚之,却在后来与孝祥之子同之成忘年交,有赠诗存世:“别君帐饮灞桥头,长歌为君宽旅愁。战场遗迹尚可画,尺素寄我关河秋”。张、陆这两颗诗坛巨星的仕途,初因权奸当道而相错,由此世间少了很多慷慨唱和之作流传,不得不说不是一种遗憾。而陆游与张同之的唱酬,却补

齐了这段缘分。

高中状元后十二年,孝祥写下了《念奴娇·过洞庭》。此词豪壮典丽,意象雄奇,既有庄周的基因,亦有东坡的遗韵,在文学史上留下了浓墨重彩的一笔,也是我最喜欢的宋词之一。表里澄澈,肝肺冰雪,此等高蹈孤洁,尽挹西江、细斟北斗,此等雄浑气度,怎不叫人心驰神往、拜服先贤?四年后,天妒英才,孝祥卒于三十八岁,葬于离此处不到七里的老山山麓。又二十五年,同之亦天不假年,守于先父山前。

望着这一方孤莹,我不由得想起二十二年,同样在江浦,先师王步高为我们讲授孝祥过洞庭词。慷慨激昂处,王老以讲台为舷,叩之歌之,击节啸之,弟子闻者心神激荡,几欲垂泪。先人俱往矣,来者不可追。怆然萧然,不可言说。

“爸爸,爸爸,你在想什么?”儿子欢快稚嫩的声音把我从追思往事中拉回了现实。放眼顾盼,但见山青水绿,草长莺飞,游人在花木间穿行,尽享这惬意的春光。以前蔓草残碑的老山南麓,现今已是象征着“不老”祈愿的乐游原。张孝祥和陆游一样,当时有壮志未酬、神州陆沉之憾,但他们如果得见今日光景,应当也会欣慰感喟吧。想到这里,我不禁抱起了儿子,轻声地问他:“我刚才在想一位宋代的词人,你想听听他写的诗词吗?”

腌糖蒜

□上海卜昌梅

家庭相册

月初返乡,正值春光明媚,故乡的一切都是那么熟悉和亲切。清晨,当第一缕阳光透过窗帘的缝隙,洒在温馨的卧室里,我慵懒地起床,来到厨房,母亲递给我一罐去年腌制的糖蒜头。我夹起一颗放入口中细嚼,甜而不腻,脆而不生,颇有余韵,袅袅的蒜香,在舌上且隐且现。滋味依旧,我立时端着罐子,坐在廊檐下,慢慢地吃。

母亲随口说道:“瞧你这么爱吃,正好菜园里的大蒜都起薹了,我腌点糖蒜头,你到时带走吧。”我一听,立刻欢呼雀跃,仿佛一个得到糖果的孩子。

饭后,我跟着母亲到了菜园,来到一块蒜地前,各自拿了小镢头,蹲下身子,往蒜的根部挖去。我一边挖着蒜,一边和母亲聊家常,恍惚间回到了无忧无虑的童年时光。一阵风从田野吹来,蒜苗轻轻摇曳,发出沙沙的声响,仿佛在诉说着春天的故事。

一个钟头后,半块菜地的大蒜被装进篮子,挑回了家。我们坐在门前的小板凳上,用剪刀把蒜须蒜叶蒜秆一一剪掉。彻底清洗干净后,再用刀片轻轻地根部削得圆润平整,一颗一颗,扔进筐箩里咚咚地响。吃过晚饭,母亲将大小一致、模样周正的蒜头挑出来,放在大瓦盆里,细细地码上一层盐,并用筷子搅拌均匀。次日早上,她倒掉盆底渗出的盐水,蒜头被装进玻璃罐子。封口前,母亲娴熟地抓了一把白糖撒进去。我忙不迭地问母亲:

徐老太太

□南京柯宁生

人物素描

“咚咚咚!”我和老伴被一阵急促的敲门声吓了一跳。慌忙打开门,对门百岁高龄的徐老太太高声喊:“小柯,外面下雨了,赶快收衣服。”

细讲起来,徐老太太家以前住新街口附近的“李家巷”,我家住“三元巷”,路口相隔不远也算是“街坊”。搬进机关大院,我就和徐老太太做起对门邻居,至今有40多年了。徐老太太慈眉善目,皮肤白皙,红润的脸上皱纹很少,头发花白,不穿金不戴银。一套房子几十年也没出新过,搬进来什么样,今天还是那个“原生态”,墙上白涂料都发黄变暗了,一个大方桌裂了两条大缝,两张很有年代的靠背椅,两张方木凳,房门背后斜杵着三根已发深灰色的竹竿,至今都不肯摔掉。只有墙上的29英寸平板电视机和老式微波炉、单门冰箱透露出家里的一点“现代化”气息。徐老太太不是缺钱户,但她穿得朴素吃得简单,每天把六十平方米的家收拾得一尘不染,把屋内地面拖得铮亮。老先生去世后,她不愿意去儿女那住,她说儿女也都是当爷爷奶奶的人了,自己不需要他们照顾,也不去麻烦他们。

徐老太太精神矍铄,满面红光,走路不拄拐杖。光看面相,谁也不相信她是百岁老人。只要不下雨,每天当我们还在睡眼惺忪时,她便下楼顺着马路慢慢踱步绕一大圈,回

“这得多久才能吃?”母亲笑答:“蒜头变色就行啦!”

早些时候读到关于清代乾隆年间美食家李化楠的介绍,他曾在食谱中记载过腌糖蒜头的方法,“新出蒜头去秆及根,用清水泡过后洗净捞起,用盐水加醋腌之。”与之不同的是,母亲知道我喜欢吃甜食,所以每每都会加白糖。

返城后,我将母亲给的五罐甜蒜头放在屋子的角落。一日日地去,可它们变色太慢,我和母亲通话时忍不住抱怨,母亲却很认真地说,“心急吃不了热豆腐,也吃不了好蒜头,干啥事不得沉住气呢。”

我琢磨了下,觉得母亲说的话在理,便不再再常想常念。近日打扫房间,忽地发现,罐子里原先雪白的蒜头,不知何时已经变成亮汪汪的橙黄色了。于是,我迫不及待地洗手,打开盖子,用筷子夹了一颗放进嘴里,蒜头的辛辣已消减殆尽,取而代之的是馋人的爽脆和清甜,咀嚼起来,吱咕有声。

如今,每到饭点,我总会倒出一些糖蒜头,无论是搭配米粥还是面条,都是上等。饭吃完了,我往往还要来一筷头,细细地咀嚼,心里漫过层层叠叠的暖意。那不仅仅是因为糖蒜头的滋味脆甜,也因为其中融入了母亲对我深深的关爱与挂牵。正如《舌尖上的中国》里所说:“这是盐的味道,山的味道,风的味道,阳光的味道,也是时间的味道,人情的味道……”于我而言,这更是母亲的味道,家的味道。

来就听见“砰”的一声关门声,这便成了我的“起床号”。做邻居久了,她很信任我,多年前老太太郑重地将她家的钥匙放我手上说:“小柯啊,我现在年纪大了,经常容易忘事,我怕哪天忘记带钥匙回不了家,这把钥匙你就帮我保管。”这份信任难以推却,从此以后,她家有外人来,我和老伴都要问清楚才开门,一把沉甸甸的钥匙让我“忠于职守”,成了她的贴心“门卫”,她也逢人便说:小柯是我的大儿子。

我和徐老太太按南京老话讲就是“七十照顾八十”,就是“远亲不如近邻”的邻里情。我父母去世得早,这么多年她嘘寒问暖,常常让我感慨自己凭空多了一个妈妈。七年前,我从高校回来基本就是在家安心休养,和老太太见面多了,问的事自然也多起来。她家洗衣机不出水了、电视放不出图像了、厕所小风扇不转了等,她都直接来敲门,拉我去帮她解决问题。时间久了,我们自然而然成了彼此的牵挂和依赖。

春节期间,老人家几天没看到我就问我老伴,得知我住院了,她非要带几个苹果给我,说是平平安安。出院后我每天要戴氧气面罩上呼吸机,那天她得知后又是一阵咣咣敲门,只是为了对我说:“小柯啊,我记挂你哦,多多保重啊。”顿时一股暖流袭来,我的眼眶充满泪花。

中年人饭局

□上海青七

生活杂谈

家属有个小型同学家庭聚会,明确说要一家人都参加,于是,他携我一起去,娃在外读书,自然去不了。

总共有六家,只有一家带了孩子,是个男生。他倒不拘束,自顾自吃菜。谈到如今大学生的婚恋观时,他说出的见解让我们大开眼界。原来男生不单单看对方颜值,也是很在意对方的学历与家境的,但最要紧的还是能聊到一起。还说追女生时,男生应该主动买单,成为男朋友后,则宜AA制。作为女生家长,听听男生的真实想法倒也不失为一种收获。饭桌上大家能喝酒的喝酒,不能喝的就喝茶水或饮料。环顾一大桌人,竟然能喝酒者不过三四,基本上都说自己有这病那病,遵医嘱不能饮酒。

发起聚会的夫妇,都是老师。男士说最近血压高下不去,正在喝中药,抱歉不能陪大家喝酒尽兴。女士说她刚做了甲状腺的手术,以后基本与酒精、海鲜绝缘了。生病这个话题一旦开启,这帮70后的中年人立即有了共同语言。A说,她最近刚刚查出有糖尿病,以后甜的东西就不能吃,而她偏偏最爱甜食,感觉人生乐趣少掉一半。B年轻时是个大帅哥,如今虽然还是瘦瘦高高,但却与帅字无缘了。他听到糖尿病三个字,立即唉声叹气,说自己确诊为糖尿病已十几年,系家族遗传,每天打胰岛素。但是,他该吃吃该喝喝,并没有忌口,人生短短几十年,这也不吃那也不吃,岂不是生无可恋。他夫人接话说,是真的,老公就喜欢吃特别甜腻的奶油蛋糕,有时,早晨起来,必然要吃一块。好吧,敬你是个勇士,大家笑着与他干杯。

大家不约而同地聊起了养生话题,有的跑步,有的走路,有的踢球,都在努力地寻找对抗岁月的武器。看着大家不再光洁年轻的脸,气质已然显现,有人红光满面,有人沉默疲惫。从他们的脸上基本能读出职业的艰辛程度。那位女医生看上去比实际年龄要老,脸上连老年斑都有了,也许当医生真的需要付出很多吧。当老师的也是,白发、皱纹属她最多,一看就是操心负责的好老师。反倒是做生意的与在体制内任职的看上去倒还滋润一些,年轻几分。有位全职太太皮肤状态看上去最佳,毕竟不必每天出门风吹日晒地奔波,在家岁月静好,有人负重前行。

聊工作的时候,大家都表示好想退休,恰好有两位女士说今年满五十岁上月刚退休,很开心的样子。于是,众人纷纷表示羡慕。女医生说:“我也好想退休,可是,退休了干什么呢?这么多年来,我一直忙碌于工作,家里都是他爸一手包办,连儿子刚生下来时,我也没换过几回尿布。我既不喜欢做饭,也不喜欢带娃(如果有孙子),又不爱花草,退休后难道天天在家发呆?”她的话落在了酒杯里,无人应答。70后确实正在老去,退休已像远山一样渐渐逼近并轮廓清晰起来。

退休后干什么?这是需要好好思考的问题,毕竟还有长达三十年的漫长时光。我默默地想了想,还是趁现在多培养一些爱好吧,不然是挺无趣的。我更愿意成为父亲那样的人,哪怕老了,也去老年大学学习拉二胡,养花养鸟,打打牌,为家人做做美食,总是兴致勃勃的,鲜见到他眉头紧锁的时候。还可以学习国外的老人,他们老了既风趣、自信,又松弛,比如《唐顿庄园》里的老伯爵夫人,有年轻人欠缺的智慧与财富,说话还毒舌、幽默,关键是没有一点“妈味”,深受家人喜爱,这是怎么做到的?看来,中年人学习之路任重而道远。

镇江刀鱼面

□辽宁鞍山刘忠民

舌尖美味

最近到镇江旅游,吃到了美味可口的刀鱼面,那个鲜,让我不忍停箸,甚至梦中都被那鲜香美味的气息萦绕。

镇江有一句俗语:“面汤甩到眼瞪,宁打耳光不放”,这个宁受耳光也要吃的面就是刀鱼面。要吃到正宗的刀鱼面,还真得下一番功夫才行。镇江刀鱼面,所倚重的刀鱼是长约尺把,宽仅寸余的长江刀鱼。长江刀鱼又称刀鲚、江刀。每到春季,江刀于长江之中成群洄游,江刀之鳞,细白如银,于激湍的波光中,一片银光闪耀,如雪涛阵阵,气势汹涌。作为镇江“三鲜”之首的江刀,有“长江第一鲜”的美誉。清朝诗人朱彝尊有“京口刀鱼夏半肥”的诗句(京口,镇江古名),可见长江刀鱼名气之盛。每到杨柳吐青时节,镇江城内大小小酒楼饭馆便会打出“本江刀鱼”的招牌,引得食客纷至沓来。

制作刀鱼面大体分为三个步骤:首先烹调刀鱼羹。新鲜刀鱼用筷子绞出内脏,斩去头尾,剔下刀鱼骨刺,取下两面鱼肉,平放在案板上,用刀背略捶后,剥去鱼皮,配以香菇片、笋片加调料,用猪油稍稍煸炒,加汤煨制,勾芡成刀鱼羹,留作盖浇;其次是熬煮刀鱼汤卤。同样用猪油略炒刀鱼头、尾、骨、皮,加调料、水,小火慢慢熬煮成乳白色的刀鱼汤卤,滤去鱼渣,加点胡椒粉,盛入碗内;最后的面条也是关键。刀鱼面面条由蛋清、上等面粉加水搅拌,手工擀制而成,切好的面条入宽水煮熟,捞入温水中略浸,沥去水分,盛入汤卤碗之内,这时的面条,洁白、细腻、耐咀嚼,再配以火腿、蛋皮丝、蒜末,然后将刀鱼羹浇盖其上,一碗色泽明艳、味道奇绝、鲜香无比、脍炙人口的刀鱼面就这样诞生了。

那面条未上桌,鲜香早已直钻鼻孔,等热腾腾的面条端上来,我迫不及待地挑起一筷,送入嘴里,鱼羹鲜香、滑润、细腻,面条筋道、入味,吃下一碗,心中早已许下与它再次相约的心愿。