

青石街

NEW SUPPLEMENT

1219

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。

感恩

一生想感恩的人很多,我觉得最该感恩的,应该包括那些曾经伤害过你的人。

小学五年级的一天,我还跟往常一样,一大早站在讲台上主持班会。和蔼的班主任老师走进教室,宣布从今天起,少先队改“红小兵”了,让大家重新举手表决选班干部。这种场合我经历过很多,基本就是走过场,果然,选到我的时候,大部分同学举起手。还没等点票,一个尖锐的女声爆破而出:“我不同意吴晓平当班干部!”循声望去,是一个去年才转到我班的的女生玲。玲虽然不甚漂亮,却讲一口流利的普通话,明显带有北方口音,在我们这种传统的城南小学,还是出类拔萃的,同学们都很喜欢她。我也一样,甚至暗地里还学过她的发音。我脸上堆着笑,强作镇定地一伸手,请她站起来表达意见。只见她哗啦站起身,脸冲窗外,大声说:“你家成分不好,不能当班干部!”

血一下直冲脑门,我差点跳起来,在全班的哄笑声里,我急得要哭,求援的目光望向一旁站着的老师。怪了,刚才还和蔼可亲的老师,此刻脸上冷若冰霜(我一辈子忘不了那冷酷的表情)。我望着她,望着她,忽然一下明白了,使劲憋住即将喷出来的眼泪,拎起书包跑出教室……

那是我人生第一次遭遇挫折,它让我认清了人间的冷漠、世事的无常,也就是从那天起,我感觉我陡然长大成人了。

还有一个,应该算我生命中的贵人,且的确应该感恩的恩师。他叫英,当年我考取省电视台,因为不喜欢镜头前的工作,想到报社爬格子。是他,亲自跑到我那城南小厂,调取了档案,且收留我在他的麾下当了一名记者。他是我的恩师,也是我人生转折关头帮了我极大一忙的长者,理应感谢他一辈子才是。但是,当他在手下干了十年,且在业务上获得许多奖项的时候,集团要创建一份晚

□南京 吴晓平

家的味道

家里小,但是小而温馨。我爱干净,老伴更是有“洁癖”,只要是家里不需要的物品统统扔了,再分门别类,该挂的挂,该摆的摆,该入柜的入柜,任何东西都要有序放置,拿起来也便当,心里也不添堵,像个过日子的样子。老伴每天再忙,打扫卫生从来都是第一位的,整理物品都是趁我不在家,否则我这也舍不得,那也舍不得扔。

喜欢把家里收拾整洁是父母的“真传”。记得老父亲脑溢血后说话很困难,但是只要家里地板缝里有一点点脏,他都会用拐杖指指戳戳,嘴里嘟囔着,我顺着拐杖看过去,原来有的地板缝里没扫干净,赶紧再用笤帚顺着板缝仔细打扫一遍。每到夏天我都会把地板拖得丝丝滑滑,睡觉就直接铺张草凉席在地板上,凉凉的,别提多舒服了。

朋友中有人笤帚倒了都不愿意扶,我恰恰相反,家里的厨房基本上是我的“责任包干区”。我隔段时间就要把煤气灶具拆了,用去污剂泡,擦去表面油渍后,再用牙签一个一个捅出火孔,擦洗相当细致。顺便清洁佐料罐、

□南京 柯宁生

饭菜正香

父亲正专注地擀着面条,母亲在旁边熟练地调着豆酱,翻炒着香喷喷的肉馅。站在厨房门口,我常被这样温暖而熟悉的景象深深吸引。

这样的画面,从记事一直持续到今天。只是晃眼儿的工夫,父母就成了古稀之年的老人。

我轻声走向父亲,想接替他因年老而日显沉重的工作。但他坚持不用帮忙:“我在锻炼身体,顺便跟你妈聊天。”那紧握擀面杖的手表明了他的执着。

转而向母亲走去,她微嗔:“你上班够累的,坐会儿,聊聊天就好。有我们在,饭很快就做好,你们等着吃饭就行。”他们的话里满是爱与关怀。

围坐餐桌,情感在日常的菜肴中交融。热气腾腾的手擀面,轻松愉快的谈笑风生,无不传递着家的温馨与关爱。

在烹饪上,母亲很少遵循固定菜谱,她总是根据我们的口味、偏好来调整,使得每一道菜的香甜都能触动家人的味蕾。

父亲喜欢面食,母亲就依据父亲的爱好

□河南郑州 初荷

报,领导问我愿不愿意去,我觉得这是锻炼自己的一个极好机会,满口答应时,英却很不高兴,理由是我在他手下也有提拔机会,在任何岗位上都可以创造佳绩,为什么要“叛出师门”?我一再解释,我喜欢创业,也喜欢挑战自己的能力,绝对不是为了自己“提拔”,更扯不上“叛出师门”。可他还是很生气,误会我是另寻高枝,从此不再理我。更没想到的是,多少年后,他也成了更大的领导,于是,哪里我不想去,他就调我去哪里;哪里不是我的强项,他硬叫我在哪里“坚守岗位”。我也只能消极怠工,躲在办公室里写小说,没事看电视台老友那里做做嘉宾。就这样,墙内开花墙外香,我阴错阳差成了专职电视主持人,且红了。

可是我心底很苦恼,一日为师,终身为父,更何况英还于我有知遇之恩。虽然许多年前他已退休,这些年和我不同音信,但我心底始终压着块石头;虽然这些年人前人后我从没说过他一个不字,但我内里总觉得欠他一笔心债。所以前些年我退休时,心心念念要做的第一件事,就是拖上老妻,登门去他家谢罪。我关照老妻,到了英家,随便他怎么说我,臭我,甚至骂我,你也不要插嘴,因为他是我老师,恩人。实际上,那天英看我们夫妇同去,十分高兴,远远迎出门,还非要在饭店里隆重摆上一桌,推杯换盏间,旧情境如泣如诉难以忘怀;把手言欢里,几十年恩怨尽在不言中……这件事,我觉得是我晚年最开心的一件事。

静夜思,文王拘而演《周易》,仲尼厄而作《春秋》,玲揭开我的身世,虽让我痛不欲生,却开启了我一段奋发向上的人生;英出于误会,改变了我一帆风顺的生活轨迹,逆境中激发出我生命的另一种潜能,从一个摇笔杆的文人变成耍嘴皮子的明星。所以,我应该感激他们成就了一个真实的自己,你说,不应该感恩吗?

从《诗经》里开出浪漫之花

钟山龙蟠,石城虎踞。巍峨的明城墙从太平门向东沿着钟山(紫金山)南麓延伸,弯了两道弯到达朝阳门(今中山门)。古人视钟山为蟠龙,这段修在钟山脚下弯弯曲曲的城墙,便被称作龙脖子。龙脖子在地堡城南侧向南弯了一下逶迤至富贵山东侧,继而在后宰门北侧昂首向东。在这段龙脖子城墙的外侧、龙脖子路的内侧,于参天古木之中静静地藏着一个明镜般的湖泊——琵琶湖。

整个龙脖子段城墙的精华,就在琵琶湖。琵琶湖的名气虽不如同在钟山风景区的紫霞湖、前湖和燕雀湖,风景却堪称绝妙。东、北两面古木参天,西、南两面城墙高耸,尽显山水城林之妙。湖面倒影层层,风景独美,宛如一幅静美的油画。然而,在南京众多的风景名胜中,琵琶湖却异常低调,低调到连不少本土南京人都没去游览过。但近日,琵琶湖迎来了她的高光时刻。

春末夏初时节,波光粼粼的湖面上,一朵朵金黄色的小花俏俏地挺立着。微风拂过,花儿在水面轻轻浮动,犹如凌波微步的娇俏少女,明媚又活泼。

那大片大片嫩黄色的花儿,便是三千年之前在《诗经》中登场的苕菜。“关关雉鸣,在河之洲。窈窕淑女,君子好逑。参差荇菜,左右流之……”

苕菜又名荇菜,是睡菜科荇菜属的多年生水生植物。苕菜的叶片与睡莲形状相似,因之又称为野睡莲;苕菜花呈天然的金黄色,在阳光下泛出金光,因此又被称作金莲儿;苕菜花瓣边缘生着细小的绒毛,望之有一种柔和之美。苕菜名字虽有“菜”字,但不可食用,其全草可入药。苕菜对保护和改善水质、维持生态平衡也起着重要作用,具有重要的生态价值。

如此美丽的苕菜,自然受到文人墨客的喜爱。杜甫在《曲江对雨》中写道:“林花著雨胭脂湿,水荇牵风翠带长。”王维在《青溪》里写道:“漾漾泛菱荇,澄澄映葭苇。”温庭筠《南湖》诗曰:“湖上微风入槛凉,翻翻菱荇满回塘。”苏辙在《官舍小池有鸂鶒二小雏》中描绘了“半亩清池藻荇香,一双鸂鶒竞悠扬”的画面。曹雪芹《杏帘在望》里向人们呈现的是“菱荇鹅儿水,桑榆燕子梁”。徐志摩《再别康桥》更是一片深情:“软泥上的青荇,油油的在水底招摇;在康河的柔波里,我甘心做一条水草!”

琵琶湖的苕菜一般5—8月开花,9—10月果实成熟。当初夏的风吹到南京,苕菜便携着巨古的诗意走来,一湖碧水半湖苕之际,水面上铺就成浪漫的金色花毯,也就到了去琵琶湖欣赏苕菜的时候。早上八九点钟和傍晚时分,阳光柔和,是观赏苕菜花最佳时间。由于苕菜上午花开,下午花朵关闭,因而,在同一地点、同一角度,早晨与傍晚可以观赏到不同的风景。

近水楼台先得月。我家住在后宰门附近,得地利之便,从富贵山路向北,穿过明城墙一座无名城门,向左一拐便进入琵琶湖景区,环湖一圈大约只需要30分钟。因而,漫步琵琶湖是我散步的经典线路。漫步湖边,仰望古朴的城墙,眼观从《诗经》里开出的浪漫之花,聆听着悦耳的鸟鸣,呼吸着清新的空气,心旷神怡。坐在湖边的木凳子上,静静地看朝阳升起、夕阳西下,看水鸟嬉戏于苕菜之中,常常不知不觉沉浸在《诗经》的意境里,物我两忘。

□南京 贺震

食指大动

每年这个时间点开始,延续半年,路经某些饭店,我的鼻子便会被这股子香唤醒,双腿缓慢下来了,魂儿也被这股子香勾走。什么香呢?就是龙虾香。

小时候,一根杆子一点子肉加上一条绳子,呼朋唤友钓龙虾,一只又一只龙虾上钩,一边想着家长和老师说说的“龙虾吃稻子的根和芽,在稻田池塘挖洞,是害虫”,心里美滋滋思忖:我们这可是在除害呢!

龙虾的美味激发了人的创造欲,现在,逮龙虾的法子多的是。傍晚,把长长的地笼下到河里,第二天一早,缓缓拖上来,必然收获满满。为了鲜美的龙虾,吃货们就地取材,发挥了最大的聪明才智,很多夹子的不锈钢晒衣架,每个小夹子夹上点猪肝或是鸡肠,顶上的钩子系上绳子,绑上就地砍来的竹竿,一架子一架子的龙虾忙不迭上钩。此时,从河里拉到岸上,最妙的是有大网兜等在龙虾下面,再不怕龙虾松钳逃走。

在家烧龙虾,全家齐上阵,刷龙虾,讲究的要把虾头里的鳃处理掉。清水煮的,只用上盐、生姜和葱,留住虾肉原汁原味。家常龙虾做得最多的是十三香口味,现成的十三香调味料,十三种中草药和香料炒制,龙虾口感鲜香,层次丰富。打打闹闹,嘻嘻哈哈,其乐融融。

大拼盘龙虾宴主打一个“气派”,冰镇的酒香甜甜又甜而不腻,椒盐的增咸添鲜,麻辣的辣不过口、麻不伤舌,蒜蓉的口感鲜嫩、蒜香扑鼻,泡菜的让你酸爽过瘾。红红的油亮丝滑,虾头一拨,虾壳一剥,虾线一抽,洁白如玉,肉质细嫩,虾黄肥美,吮汁回味无穷。如果还配有黄瓜、莴苣,既有蔬菜的清新又有汁水浸润,如果再能有馒头片儿,蘸上汤汁,敢说,神仙如若知道人间有此美味都不想再做神仙呢!在饭店里吃龙虾,那种大开大合的吃相,不宜有外人,不宜有领导,只宜与至爱亲朋一道肆意洒脱。若是男女朋友、夫妻之间互剥互喂,更能表现情投意合、恩爱非常。

眼下是龙虾最鲜美的时节,约上朋友们去钓龙虾吧,或许意不在龙虾,而在独一份的野趣。然后,食指大动,尽情享受这份人间至味。

□如东 桑子梅

擦洗台面油污,最后再拍照片发微信“显摆”成果,搞得老朋友都说我:老柯啊,你微信发出来我们压力山大哎。

过去,拿张报纸擦洗玻璃窗也是我的拿手好戏。现在不能爬高了,就在专业网络平台请家政工。这次来的是位甘肃小伙子,做事十分利落,进门后套上鞋套熟练地摆放好工具,半桶水里放上洗涤剂,把擦玻璃双面器朝窗上一放,一只手扶着窗框,一只手一会用双面器、一会用抹布,一会用小铲刀,玻璃上划出的水沫上下左右飞舞像浪花也像溪水,最后再用橡皮刮把玻璃里外一刮,窗户顿时透亮清晰。干活他还哼着“兰花花”小调,看得出,他把擦窗当成开心快乐的差事。闲聊中得知他38岁,打工八年一直搞家政服务,擦窗、洗空调。看着他嘴里哼着小调还忙得不停的样子,不由想到小品那句台词:生活就像一杯二锅头,苦乐自知,就看你抱的是什么态度。

诗曰:茅檐长扫净无苔,花木成畦手自栽。家要勤打扫,家也要讲情调,面对生活的杂乱无章,千万不要心生烦躁,行动起来就好。

安排食谱:今天手擀面,明天炸酱面,后天云吞,然后是饺子、烩面、烙馍卷菜等,各种不重样的饭菜,但“主打歌”始终围绕着父亲这地地道的北方人爱吃的面食。

有了下一代以后,按照他们的口味偏好,面食在家中餐桌上的“统治地位”慢慢被米饭、糖醋排骨、豆豉鱼、鱼香肉丝、酸甜肉、大锅菜等母亲拿手的菜肴所替代。但母亲总会额外再为父亲准备他喜欢的酸汤面,满足他的口味。这简单的饭菜深得父亲喜爱,他很少外出用餐,总是想念母亲的厨艺。这不仅仅是习惯,更是一种添加了岁月与情感佐料的恋家情结吧。

而几个孩子,在母亲的“惯纵”下,嘴巴越来越刁。先是米饭炒菜,接着是时下正流行的饭菜。把做法打印出来,张贴在冰箱门上。母亲起大早赶早集,买来林林总总的原材料,照着单子上的主料、辅料、配料做足准备,做出孩子们喜欢的种种时尚新潮的美味。

饭菜正香时,不只满足味蕾,更慰藉心灵。在这小小的空间里,父母的手艺打造出一个满溢爱意的家。