

青石街

NEW SUPPLEMENT

1263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。

秸秆

昨晚,我去哥哥家看望卧病在床的老父亲,和哥哥、姐夫在一个叫“老灶台”的饭店小聚。

所谓“老灶台”,就是一个火锅桌子,凹下去放一口锅,下面是封起来的炉膛,留个炉门,里面烧的是木头,喷火燃着,然后封上门。锅里烧鸡、鸭、鹅、鱼什么的,由你点,还有各种配菜。

不过吃着,吃着,闻着热腾腾的锅中飘出的香味,加上柴火燃烧散发的的气味,仿佛回到农村老家时的情景,那样的单纯、质朴,有渗透到骨子里的“烟火味”。

社会进步真快啊。想想上个世纪七八十年代,农村家家户户烧饭还都是灶台,在我们那儿叫“锅台”,基本都是土坯砌成的,一般留两口锅,一大一小,大的煮饭,小的烧菜、炒菜,还有烧水的“汤灌”,走烟的烟囱,加上灶膛,就构成了真实的“老灶台”。

那时灶台烧火用的主要是“秸秆”,我们那儿不叫秸秆,而是分成两种来称呼的,稻子的秸秆叫“稻草”,麦子的秸秆叫“麦秆”,麦秆是中空的,易燃烧,也烧得旺、烧得快。那时家家屋前屋后有两个“草堆”,那也算是赖以生存的“家产”了。

稻草和麦秆除了烧火外,还能盖房子用。农村还以茅屋为主时,屋顶上的遮盖物就是“秸秆”了。另外,稻草还可以用来“打草包”,我小时候干过这活儿,那是我们家的“副业”。也就是说,那时候没有现在的“秸秆焚烧”问题,因为“秸秆”多进了家家户户的灶膛,升起缕缕炊烟。

我小的时候,农村还是大集体,收割的时候“打夜场”,生产队会在我们家做个“夜顿子”,煮一大锅饭,烧一锅“大白菜烧肉”,一般是我妈做

饭,奶奶烧火。这时我会凑过去,帮奶奶烧火,得到的“奖赏”是一块锅巴,加上一小碗飘着点白菜叶、带着两三片肉的肉汤,现在想来,那个“肉汤泡锅巴”仍觉是人间至味。是不是那“秸秆”烧出的真火,配上那时的食材,就是不一样的味道呢?那时候,我们还会剥蚕豆,用线穿起来,煮饭时,放到汤罐里煮,水开了,蚕豆也熟了,吃起来的味道也很好,有点像鲁迅在《社戏》里描写的“味道”。

上世纪80年代中期,我们家盖了瓦房,厨房里还是以灶台为主,不过灶台用砖头砌成,锅沿贴上瓷砖,并且厨房里也有了煤炭炉作为辅助。90年代初,我们家搬到镇上,住上楼房,煤气也用上了。我妈还是保留了农村的习惯,盖楼时特地让瓦工在厨房里做了个小小的土灶,家中来人的时候也会派上用场,这时灶台用来烧火的是木柴。唉!可惜一向疼爱我的、常常坐在灶膛后面的奶奶已不在人世了。

前不久,我读到唐朝名相李德裕的那首《谪岭南道中作》,其中有一句“五月畚田收火米”,我查了一下“畚田”的意思是,焚烧田地里的草木,用草木灰做肥料耕种。这不就是我国远古时就开始的“刀耕火种”吗?

现在,老百姓不再以秸秆作为生活燃料,这是一种进步。但秸秆如何处置,还是要坚持科学立场,争取把“弊”降到最低程度。有时老祖宗留给我们的经验还是管用的。

尽管留恋我们小时候的农村,秸秆烧火做饭的饭香、菜香,但今天更希望长着童年美好记忆的秸秆,能有更好的归处、用途。

读书遣长夏

小的时候读书爱做笔记,看到好的句子总是忍不住想要把它们摘抄下来。家里那些软面抄、硬面抄,甚至奖状背后的空白面,到处都留有我的“墨迹”。

抄笔记,春秋两季最好。因为天气凉爽适宜,手指头也灵活,而冬天和夏天的体验感则要差一些。早前农村里没有空调,冬天天冷,寒风透过窗缝与门缝溜进屋里,不一会儿就把手“握”得麻木了。虽不至于像宋濂在《送东阳马生序》里描述的“天大寒,砚冰坚,手指不可屈伸”,却委实是很不方便。而且不光手冷脚也冷,对个人意志是一种极大考验。

树挪死人挪活,后来我悄悄地吧地转移到被窝里:将被子团成一个堡垒模样,身子匍匐在里厢,半趴着,书半倚着枕头,方便翻阅,笔记本则顶着书的底部。看似寻常,实则每一样物件的摆放我都经过精心部署。只是尽管已经尽了最大的努力,但还是会有淘气的冷气钻入被窝里来,冻得我鼻涕直流,手帕一擦,十分不得劲。但对书的喜爱可抵一切不适,我常常一看就是半夜。

冬天读书不易是因为太冷,夏天则是太热。没有空调的那些年,消暑除了用井水,只能靠电风扇。彼时风扇的功率大多不大,除非凑到近前,不然在三伏天吹出来的风像是经过了高温的蒸煮,总是隐隐约约地冒着一股热气。若是停了电,连风扇都没得用,便只能人工手摇大蒲扇。

一边看,一边摇,乍看逍遥得紧,只有经历过的人才知道有多么无奈。太阳还未升起的时候倒是可以将窗户打开,借借外面的风,一等太阳升起,屋外进入炙烤模式,但凡还能透气,抵死不愿开窗。

热归热,书还是要看的。一张桌子,一条凳子,一本书,一支笔,一个本子或是数张纸,便是我夏日读书的全部家当。方式照旧,一边看,一边记。书里的世界当真精彩,一进入,便出不来了,浑然不觉天热。读着读着,抄着抄着,手上就出汗了,汗渍通过手臂渗到纸上,不一会儿就打湿了纸面。遇到汗水,墨会化开,像画似的蔓延开来。为了避免“殃及池鱼”,只能稍微停一会儿。然则有时读到精彩处,遇到喜欢的句子,不免心里焦躁。“夏天烦天热,冬天怕天冷”无疑是我当年读书的真实写照。与之相应,我每到冬天盼春天,每到夏天又盼秋天。如今转念想想,读书有期待其实也是一件让人开心幸福的事情。

今天,几乎家家都有空调。天热时,空调一开,凉风就会“嗖嗖”地塞满整个房间。遗憾的是,有了好的条件,却没有了读书的闲心和时间。人活着总是免不了要为生活奔波。诸事冗杂,让静心读书变成了一种奢侈。求而不得时,往事翻涌而来,忽然觉得,以前条件尽管艰苦,但能心无旁骛地读书、抄书,也挺好!

浙江慈溪 潘玉毅

一针一线

在我家,有一个妈妈的针线盒,每次看到它,关于爱的回忆就扑面而来。

小时候家里穷,我总穿旧衣服。一天,看到班级里有个女生穿了新鞋子,我很羡慕,回家就和妈妈说起。到了晚上,妈妈就拿出针线筐,找到一双鞋样,坐在昏黄的煤油灯下,一针一线专注地开始纳起鞋底。半夜我起床上厕所,昏黄的墙壁上还影影绰绰闪着妈妈做鞋的身影。第二天起床,就看到床头桌上有一双崭新的红条绒的带盘扣的手工布鞋,我立马试了一下,又合脚又好看。物资贫乏的年代,妈妈纳的手工鞋,让我那时的虚荣心和爱美心得到了满足。

成家后,我在远离家乡的城市生活,很多琐事都不熟练。有一天衬衫上的纽扣掉了要找针线,惊喜地发现妈妈给我拆做完被子后留下的针线盒。打开一看,有三卷颜色不同的成品细线,有一卷缠有红、黑两色粗线的硬纸卷,上面别着一粗一细两根光滑闪亮的针。旁边是一个

淮安 朱十五

上海 胡瑞丽

可爱深红映浅红

那天站在花田深处,大片墨红玫瑰,在广阔的田野里开放,花瓣层叠,迎风摇曳,把周围的村庄都浸润在芳香里。

千亩花田被纵横的彩虹路分隔,每个区块都有人在劳作。附近,有七八位老人斜挎竹篓,在摘花瓣。其中一位老人走到路边喝水。她头上的斗笠引起了我的注意。黄色编织条,印着一朵红玫瑰,边上四个大字:花开富贵。我笑着说,阿姨,您这帽子选得好,倒是蛮应景。

话音刚落,花田里又走出一位老人,高高壮壮,脚步带风。她听到了我的话,大声说,你看我的帽子,还要高级!我定睛一看,她戴着一顶破旧的竹斗笠,上面有三块大灰布补丁,帽檐还有几个小洞。我刚想开口,老人自己先哈哈大笑起来,从三轮车上取下一个掉漆凹瘪的军用水壶,朝我一举,说,我家里都是古董,马上能开博物馆了。

两位老人一起咯咯咯笑个不停。在笑声中,我和她们聊开了。她们的家,宜兴徐舍美栖村,借助村企联建的东风,流转农地一千多亩,打造了一条集食用玫瑰种植、产品深加工及观光休闲于一体的产业链,并组织周边村民参与其中,让他们的收入翻倍增长。

高个子阿姨说,没想到七老八十倒领上工资了。以前,在自留地里种种菜,挑到镇上卖卖,也赚不到几个钱。如今田地征用,每年有补贴不说,关键是一年到头有活干,相当于正式上班的工人呀。摘花,除草,剪枝,与之前插秧锄稻相比,没觉得多辛苦,一个月几千元就到手了。

“花开富贵”阿姨打趣道,手头宽裕了么,要舍得用,赶紧先让你的破帽子下岗。高个子阿姨又冒出一串咯咯咯的笑声。

宜兴 白珂琦

空药盒,里面除了有一把长短不一、粗细不同的光滑明亮的针,还有一枚妈妈一直戴的同款顶针。妈妈把她的针线盒复制了一份给我了。每次用着妈妈留下的针线盒,穿针走线的过程让我倍感甜蜜,像妈妈在身边一样。

妈妈知道我怀孕后,又拿出那套针线盒,忙碌起来。怀孕5个月时,妈妈从老家寄来了一个大包裹,我一直放在那儿,也没打开。有一天,我发现给宝宝铺小床的被子不够用,于是想起妈妈寄来的包裹,打开一看,竟然全都是她手工缝制的衣物,各式各样不同大小的包被足足有8个,一床粉色薄被子,两套宝宝穿的手工棉袄棉裤,两双用绿色毛线织得非常可爱的宝宝鞋,还有给宝宝准备的其他衣物。看得我眼睛一酸,妈妈得花多少工夫才能做完这些针线活啊。

妈妈的针线盒,装满了她对我的细心呵护。数不清的关爱,也藏在这每一根针线之间、每一条衣缝之中,细腻而持久。

我看着两位老人,她们满脸的皱纹里渗着汗水。手骨粗壮,充满力量感。一开腔,更是半里外都能听见。我问,怎么花田里不见年轻人干活。她俩同时摆出惊讶的表情,说,现在的年轻人,谁还愿意在这毒日头下做农活,基本都在企业上班,要么去学点技术手艺。

高个子阿姨歪头想了一会,说:“最近又多出一个新鲜活儿,村里一群年轻人,天天对着手机讲话,那里头又没别人。咦,奇怪吧,说一天下来,把这里的玫瑰花饼和花茶卖出去不少。那天我儿媳也动了心,拉着我试过一次。我紧张得大气都不敢出,只管对着手机吃饼,边说好吃好吃,她在边上介绍,一讲就是一个多小时。我只能不停地吃,一共吃了十几块,差点撑死。”

“花开富贵”阿姨正喝水,一口喷了出来。我乐得前仰后合。高个子阿姨自己也笑得话都讲不利索了:“但、但是,我又没瞎讲,这玫瑰饼是真、真的好吃,不是齁甜的那种。后来儿媳一算,卖出去好几十盒呢。”

我知道她说的是直播带货,美栖村已有了主播孵化基地,不久的将来,千亩花田的深加工产品一定会走向世界吧。

这时,花田里传来喊声,太阳快落山啦,抓紧把这一垄采完哦!我跟着她们进入花田,一排排自动灌溉喷淋设备铺在花根处,一垄垄玫瑰竞相怒放。我学着老人的手法,指尖捏拢掀起花瓣,轻轻一扯,枝头只剩下一个花托。片刻,便采了小半篓。

此时,天边隐现疏淡的嫣红,不知是落日的映照,还是被千亩花田晕染。但我相信,他们脸上浅浅的红光,定是这漫漫玫瑰所致。

酸齏白鼓丁

《西游记》中,唐僧师徒几路西行,来到了一个叫作隐雾山的地方,山上有一个自号“南山大王”的豹子精。豹子精用计捉住了唐僧,这可惹怒了孙大圣。孙大圣铲除了豹子精,救了唐僧以及另一位被捉住的樵夫。樵夫为表示感谢,邀请唐僧师徒来到家中,准备了一顿丰盛“野菜宴”：“但见那嫩焯黄花菜,酸齏白鼓丁……”

樵夫准备的菜肴一共接近40种,如果咱们也参加一次野菜宴,大概根本吃不过来。今天就来品尝一下其中的“酸齏白鼓丁”。

白鼓丁是啥?其实就是我们熟悉的“蒲公英”。蒲公英的外号有很多,“白鼓丁”只是其一。明代医学家李时珍在《本草纲目》里提到:“准人谓之(蒲公英)白鼓丁,蜀人谓之耳癩草,关中谓之狗乳草。”白鼓丁和白鼓丁应该是同一种读音的两种写法。他说准人将蒲公英称为“白鼓丁”。“准人”通常来说是指淮河流域的居民,吴承恩的故乡淮安便位于淮河下游,吴承恩也算“准人”。难怪吴承恩将蒲公英叫作“白鼓丁”。

蒲公英的花、茎叶和根都可以食用,人们通常食用茎叶部分,早春的蒲公英嫩苗口感与味道最好,太老的蒲公英味苦。蒲公英吃法多样,可以凉拌、熬汤或炒食,还能生吃。李时珍在《本草纲目》里引述五代医学家韩保升的话说:“(蒲公英)茎、叶似苦苣,断之有白汁。堪生啖。”生吃时将蒲公英的嫩茎叶洗净沥干,用来蘸酱,虽略有苦味,但清爽爽口。

《西游记》里樵夫准备的是“酸齏白鼓丁”。“齏”有两个意思,其一为用姜、蒜等碎末的香料制成的调味品。其二为细、碎。“酸齏”是切成细末的咸菜。有读者认为,“酸齏白鼓丁”即把嫩蒲公英切成细末,再用酸味卤料腌制成酸菜。现在还有不少地方有用蒲公英制作酸菜的,也有另外的看法,认为“酸齏白鼓丁”是用酸菜末炒或拌蒲公英,也有这种可能性。

明人宋诩在《竹屿山房杂部》里提到蒲公英“宜油醋”。焯水去其苦味,凉拌时别忘了加入油、醋,这样拌出来的蒲公英味美爽口,独具风味。总而言之,蒲公英带点酸,味道更香,樵夫家的“酸齏白鼓丁”,必定是道好菜!

江西赣州 邱俊霖