

青石街

NEW SUPPLEMENT

1265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。

家有竹篾扇

□重庆徐成文

家乡那句俗语又萦绕在我耳畔——六月(农历)天气热,扇子借不得。可见,在太阳炙烤大地的六月,扇子不可或缺。

父亲砍倒几根自家的茨竹,趁着别人午睡的时光,一刀一刀,一条一条,为我们每人编织一把竹篾扇。

父亲虽一介农夫,但他的脑海里还有着烂漫的文化因子。父亲念过书,能写几笔毛笔字、涂画些事物。几把形状一致的扇子,父亲根据家人的身份、文化、年纪,涂画一些相应的内容。

父亲是村里的会计。那把枣木色的算盘,挂在腰间,与父亲一道,深入各村民小组,将账目算得一清二楚。一次虫鸣四起的深夜,外面一片漆黑,父亲还没回家,母亲吩咐我到山梁上去呼唤父亲,我扯破喉咙一阵呼叫,始终没有得到回应。

等我们都熟睡了,父亲才打着火、踩着乡村崎岖不平的山路回家。翌日早餐,他告诉我们,第五小组有一角钱的账目总是对不上,他和组长反复核算,最后才收支平衡。他拿出毛笔,在自己那把竹篾扇上画了一把算盘,再写上“明明白白做人,清清楚楚算账”这样醒目的大字。父亲想警醒自己,全村一千多人在关注着自己,任何一笔账目都不能有疑问。每年年终,镇里都要派专业会计来检查账目,父亲任村会计三十多年,没有一笔账目糊涂,赢得了村里男女老幼的敬重。

大哥是我文化程度最高的,大学毕业后去康定做了一名中学教师。初到高原,大哥不适应,曾想折返。父亲一封封的书信跨越二郎

山高耸的山脊,劝慰大哥要尽快适应那里的一切,既去之则安之,以自己的微弱力量,为藏族孩子播撒文化的种子。大哥的竹篾扇上,父亲画有一本书,还附上教育家陶行知的那句经典名言——捧着一颗心来,不带半根草去。父亲别有深意,他希望大哥扎根藏区,无私奉献以陶老为楷模。

姐姐文化程度不高,每天背着背篓、手握镰刀,穿梭在田间地头。那些鲜嫩的野草,在姐姐的眼里熠熠生辉。家里的几十只长毛兔,等待她添加草料。一两月的精心饲养,长毛兔被剪去绒毛,拿到街上卖,一叠叠数额不等的钱币揣进姐姐的口袋。她用勤劳的双手创造财富,为家庭的繁荣昌盛贡献力量。姐姐的竹篾扇上,父亲画了一只长毛兔及一双手。

我当时正念初中,父亲希望我也像大哥一样,走出大山。他不让我做家里的活,哪怕洗碗扫地也不让我参与。父亲的观点很现实——只要我考个好学校,父母再苦再累也心甘情愿!我的竹篾扇上没有画实物,他直接引用了唐代书法家颜真卿《劝学》里的句子——黑发不知勤学早,白首方悔读书迟。

父亲将竹篾扇一把把交到我们手里,嘱咐我们保管好自己的“专属”竹篾扇。此后的每年夏天,饭前饭后,劳作之余,我们都会手执竹篾扇,让炎热的夏日在一摇一晃中幻化为徐徐清风。最忆夏日晚饭后的纳凉时光,一家人边摇着竹篾扇,边举办家庭故事会,你一段神话故事,他一则民间传说,故事不分雅俗,对人生有启迪、有教育即可。

家有竹篾扇,亲情永恒在。

然想起爷爷,赶紧回头寻找,刹那间我看到爷爷手里拿着折叠的马扎,气喘吁吁朝我这边走来。看我停下来,他眼里的焦急一扫而尽,开心地朝我挥手。看到爷爷关爱的眼神,我的眼泪夺眶而出,那一刻爷爷无声的爱直抵心底,让考试的失落无影无踪。

大二的那年暑假,我有急事需要提前回校,只买到站票,全程要二十多个小时。爷爷嫌时间太长了,非要给我做一个马扎带着。爷爷找到家里库存的木头支架,挑来挑去,选了一个最好的,还特意跑了好几家邻居,找到他满意的红色和黄色编织绳。戴上老花镜,爷爷小心翼翼地将绳子穿在编织针上,此时的爷爷就像个魔术师,在他的魔法下,鲜艳的编织绳紧紧交织在一起,错落有致格外好看、格外耀眼。小小的马扎伴随着我从山东到广州,成为我求学路上一次特殊的旅途。

如今,爷爷已经去世七年了,我一直将爷爷为我做的马扎细心保存。看到小小的马扎,我仿佛看到了柔和晨光里爷爷专心做马扎的样子,那无声的爱也会源源涌上心头。

长的铁钳将烧饼夹出,放在案板上稍稍冷却。刚出炉的烧饼,外表金黄酥脆,散发着迷人的光泽。用手揭开,盖儿、芯儿、底儿层层分离,香气扑鼻。

咸味的或无味的烧饼,常被母亲用来作为粉蒸肉的配角。冷却后的烧饼切成数块,放在小蒸笼的底部。新鲜的五花肉,切成厚薄均匀的片,与米粉和烧饼相拥。热气腾腾中,肉香、米香与饼香相互交织,弥漫在整个厨房。蒸熟后的粉蒸肉,油脂渗透在烧饼里,让其变得又软又香,夹起一块放入口中,口感丰富而细腻,恍惚间以为烧饼成了这道菜的主角了。

这种味道令人着迷。遗憾的是,那对外地来的夫妻回老家了。后来,我四处寻找那种味道。还别说,真被我找到了——在火车站天桥边的小巷口。似曾相识的一条案板、一个铁皮焊成的炉子,只是烧饼师傅年轻了些。不过,还是熟悉的配方,熟悉的味道,让我喜欢。后来,那个烧饼摊也消失了,成为我心中的一份独特回忆。

岁月的长河中,总有一些味道,穿透时光的帷幕,直抵心灵的深处。对我来说,那便是安陆的烧饼,它是家乡的味道,是童年的记忆,更是难以割舍的情怀。无论我走到哪里,只要闻到那烧饼的香气,心中便会涌起一种亲切和温暖的感觉——它以朴实的姿态,带给他乡打拼的游子长久的满足和深深的眷恋。

人不可貌相

□南京刘洵

不久前的一个晚上,出差回南京,抵达南京南站后,便径直走到网约车上客处,叫了一辆网约车。上车后,我仔细打量着司机,发现对方竟然是个彪形大汉。我暗想,还是少跟他说话为好。

一路沉默,车子上了绕城高速后,我闲得无聊,下意识查看网约车平台,发现这位师傅姓李,其头像被标记为“城市英雄”。我出于好奇,忍不住问了一下:“师傅,什么叫城市英雄啊?”这位看似冷漠的李师傅,咧开大嘴笑了一下答道:“我跑了将近3000天,接了5万多单,达到一定的等级,所以,被封为‘城市英雄’。”

简单的“破冰”对话后,我们便一路攀谈了起来。李师傅今年45岁,初中毕业后,与父母一起在栖霞尧化门附近的菜场起早贪黑地卖肉,卖了差不多20年,七、八年前开始当网约车司机,“当时因为孩子上初中,学校离家较远,早晚需要接送,且父母年纪大了,卖肉的营生也干不动了,所以从那时起我便改行专职跑网约车了。”李师傅说。

听完李师傅的经历,我在网约车平台上发现他还是一名五星级司机。我用手指在页面上滑动,查看到很多乘客给他发送了感谢红包。我很诧异,于是问他为什么能收到这么多红包?“嗨,都是乘客把东西丢在我车上,事后我把东西给乘客送过去,有些乘客比较客气,不但把路费给我,还另外在滴滴平台上发个小红包,都是几块钱而已。”李师傅笑着答道。

我问:“有没有乘客把东西落在你车上,你送过去后,他不给你路费的情况?”李师傅说:“当然有啊,把东西送到不给路费,或者电话里答应给路费,送到后却又不给路费等情况都有。”我说:“你碰到这种情况后,再捡到乘客遗落在车上的东西还想送吗?”“当然啊,又不是我自己的东西,再说这个路费嘛本身也没有多大的油水,给不给无所谓啦。”李师傅说。

李师傅回忆,印象最深的一次是一对外地母女来南京旅游,母亲的包不小心落在后座上,里面装有手机、项链、几千元现金等。被他发现时,订单已经结束,电话再也无法接通,他只能通过网约车平台客服联系乘客。终于联系上失主的女儿,他立即把东西送过去了。见面时,母女俩激动得说不出话来,半晌才缓过神来从包里掏出几张百元大钞给他,当时他已准备走了,对方拦着硬要塞给他,李师傅却执意不要。他很平淡地与我谈起此事,说他当时的目的就是在外地人面前树立一个好的南京城市形象。

听着他朴实无华的话语,我肃然起敬,也暗自惭愧竟然通过外貌判断一个人。不知不觉,车子已到小区门口了,李师傅就像老朋友告别一样,十分和气地说:慢走啊。我支付完车费后,赶紧在匿名评价里给李师傅重重地摁了一个“太赞了”!

周末,去看望一对久未谋面的长辈。阿姨高兴地告诉我:我们刚从地里回来。地?城里人哪儿来的地?阿姨乐呵呵地解释:“儿子怕我们老两口太闲,在南郊给我们租了一分地。”

一分地?有多少平方?我一时换算不出。我好奇地问:“都种了些什么?”阿姨掰着手指头一样样说给我听:“种的有茄子、黄瓜、豆角,都是应季的瓜果蔬菜。”自从有了这一分地,老两口可有得忙了,只要有时间,伯伯就骑着电动三轮车,带着阿姨去地里劳作,播种、翻土,一分地划分成很多小块,种了三样蔬菜。

阿姨喜滋滋地说:“种的瓜果蔬菜够我们几家人吃的。”阿姨和伯伯膝下两女一儿,都成家立业了,孙辈也都结婚生娃了,是个其乐融融的家庭。

我问他们身体怎么样?伯伯自豪地说:“除了我的耳朵不灵敏,我和阿姨没有三高,血压血脂血糖都正常。”看得出伯伯和阿姨非常注重养生,喜欢自己种菜,喜欢自己烧菜,吃不惯外面的饭菜。

阿姨和伯伯非常热情,阿姨忙着给我洗桃子,伯伯忙着给我沏茶水。伯伯装了一兜茄子给我,阿姨说:“拿去吃,自己种的菜不打农药,不上化肥,无公害。”这可是无价之宝,早市上也有老农民自己种的无公害蔬菜,一般可遇不可求。

一分地,让两位老人忙得不亦乐乎。年轻时,他们在农村生活过,现在有了这一分地,重拾老本行,实现了陶渊明笔下的“采菊东南下,悠然见南山”。对田地,老两口有一种天然的亲近和熟悉,得空就到地里浇浇水、拔拔草、捉捉虫、松松筋骨,日子越过越有趣。

说实话,种地是个辛苦活,种菜更是个细致活。前段时间,干旱少雨,地里的菜晒一个中午就打蔫了,他们需要天天去地里给蔬菜浇水。这段时间,多雨潮湿,地里的野草疯长,几乎和人的膝盖一般高,他们每天都惦记着去地里拔草。你可别小看这一分地,阿姨和伯伯在这一分地里投入的时间和心血,可不是一般人能做到的。

中国人骨子里都有“一亩三分地”的情怀,老两口像养育孩子一样精心伺候这一分地,对这片土地爱得深沉。

□山东德州徐俊霞

爷爷的马扎

□山东济宁王菲菲

客厅摆放着一个红黄色相间的马扎,这是爷爷当年专门为我做的。每每看到它,与爷爷有关的记忆就涌现而来。

我童年时家里日子清贫,爷爷总是在忙着做马扎、卖马扎。爷爷做马扎是用两个木架交叉作为支撑,中间有一根铁钉作为连接,在爷爷的一双巧手下,不同颜色的编织绳在木架两侧来回穿梭,没多大工夫,一个结实又好看的马扎就做好了。赶集日,我跟着爷爷去集市卖马扎。一个个崭新的马扎像小士兵一样整齐排列在摊子上。爷爷的巧手做出的马扎给当初清贫的家庭增添了一抹暖色,也成为我童年记忆里抹不去的回忆。

中学后我开始住校,那时爷爷行动已经有些迟缓,但周末他总会带着马扎出门等我放学。我每次都会在镇上路口的固定地点下车,为了不影响别人上下车,爷爷总是带着他的马扎,独自坐在人群后面。看到有人下车,爷爷就会焦急地从马扎上站起来,眼睛紧紧盯住车门,看到我后脸上立马露出笑容。有一次期中考试我没有考好,回家的车上,闷闷不乐,下车后失魂落魄往家走,把爷爷接我的事忘得一干二净。走着走着我突然

烧饼滋味长

□广东中山汪丽红

在富丽菜市场里,我又见到了烧饼。圆形的、金黄色的是甜的,长方形的、表皮略显焦黄的是咸的,还有一种圆形的、淡白色的,则是无味的。它们或摆放在烤炉前的桌子上,或放在炉口的边缘。这时,我会停下来,买上三五个。

刚从烤炉中拿出来的烧饼,冒着热气,焦黄、焦脆,拿在手上就有一种暖意传指中传递。轻轻咬上一口,酥脆的外皮在口中碎裂,发出“咔嚓”的声响。内里的面饼则柔软而有韧性,带着淡淡的甜味或咸味,与酥脆的外皮形成了鲜明的对比。芝麻在口中绽放出浓郁的香气,仿佛一颗颗小小的炸弹,在味蕾上炸开了花。

这种感觉令人陶醉。少时,与烧饼的初次接触,是在桑树街上的学校旁边。一对外地来的夫妻在小学与中学交汇的十字路口,经营着一个烧饼摊。一条案板、一个铁皮焊成的炉子、一把撑开的大伞便是他们的招牌了。烧饼师傅和好面,揉团、揪剂子,中间包上糖或盐等佐料调和成的油瓢,迅速将面团按压成或圆或长的饼状,粘上芝麻,“啪啪”地贴到滚烫的炉膛内。

剩下的就交给时间了。等待烧饼出炉的过程充满期待,三五分钟,烧饼就烤好了。特制的烧饼锅倒扣着,留有进入烧饼的小门,下边烧着炭火。不一会儿,烧饼正面变得金黄,芝麻的香味飘出,烧饼就可以出炉了。师傅用长