

青石街

NEW SUPPLEMENT

1270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。

呼兰河畔觅旧影

□高邮张爱芳

去萧红故居,是大哥特意为我安排的行程。他说,萧红故居位置较偏,远离哈尔滨市区,需要专门打车去。

车子离开市区后,行驶十多分钟,路面顿时颠簸起来,两边稀稀落落房子,行人道旁大面积的地方杂草丛生,让人顿生荒凉之感。行驶了40分钟左右,车子进入了呼兰区。司机热情地攀谈了起来,他知道去萧红故居的都是有一点文学情结的游客,经过一道河时,他告诉我们这就是呼兰河。河面已然不宽阔,属于河床的部分更是窄得可怜,河岸因此裸露出干涸的土地,如同谢顶的中年,平添了沧桑之感。河床中小洲三三两两地散布着,蒿草的劲头正盛。对呼兰河的憧憬顿时被现实击垮,我有点失神。大哥说:“它毕竟只是一条河。”

故居门前正在修路,彩钢瓦立了一条边正拦着进故居的大门广场。司机特意向前开了好远想让我们就近下车,然而路被拦得死死的,车子只好又掉头找了个好下车的地方,我们走了一段路。

进入馆内,一张黑白照片牵扯住了我的脚步。一片汪洋的水面上,几只小船正努力地不知往什么方向划去。若不是一排排整齐站立的电线杆和洋气的俄式建筑物,人们绝不会想到这居然是一条大街。即将没顶的招牌上“东兴顺”三个字赫然显眼。我知道,那里就是萧红被未婚夫抛弃、陷入困境的地方,那里就是困住身怀六甲的萧红数月之久的地方。我仿佛看到了孤独无援的她捧着大肚子如困兽般在狭小的阁楼里焦急、不安又无奈地局促挪移着。耳边响起她的自语:“我拿什么来喂肚子呢?桌子可以吃吗?草褥子可以吃吗?”她透过阁楼狭小的窗户努力向外张望,看着看着,玻璃片也跟着她流

眼泪了,后来就大哭了……多年前,读到这一段的时候我还是跟她一样的年纪,那时候我的心中充满了同龄人的伤感与悲感。如今站在这幅画前,我已如她母亲般年纪,我的心隐隐牵扯着、疼痛着。

洪水是灾害,可对于萧红来说又何尝不是“救星”?如果不是突发洪水,萧红的结局可能是被无良老板卖掉以抵拖欠的房费。是萧军在滔滔洪水中帮助萧红逃离了旅馆,他不仅挽救了萧红母子俩,还救起了中国的“文学洛神”。

展馆负一楼的东南角有个橱窗,里面摆放着各个版本的《生死场》,橱窗附近的墙上挂着鲁迅先生给二萧的回信。信中亲切温和,一见如故的语调让我仿佛看到二萧在内山书店初次与鲁迅先生见面的场景;他俩激动、开心、难以置信的神态;鲁迅先生随和、敦厚,如春风化雨般的微笑。对萧红来说,那是要把曾经所受的一切悲苦融化掉的时刻啊。正是在鲁迅先生的帮助下,萧红出版了代表作《生死场》。它让世界见识了北方人民对生的坚强,对死的挣扎。

出展馆左拐不到五十米就是萧红的故居地。院子里种满了茄子、大葱、黄瓜等蔬菜,整个院落完整地再现了《我和祖父的园子》里所描写的场景。我看到架子上初开的黄瓜花,想起她所描写的:黄瓜愿意开一朵谎花就开一朵谎花,愿意结一个黄瓜就结一个黄瓜。若都不愿意,就是一个黄瓜也不结,一朵花也不开,也没有人问它。这是怎样的一个女子?这是如风一样崇尚自由的女子啊!

萧红是不幸的,像一朵花还没盛开就已凋谢了。萧红也是幸运的,她的面容永远定格成了春日初绽的模样。她的作品如一幅幅美丽的画卷,一首首动听的歌谣经久流传。

苏东坡为何如此热衷于吃菜羹,他为大家解释过:“水陆之味,贫不能致。”最重要的因素,是因为“贫”。当然,这也彰显了苏东坡的豁达开朗,虽然穷,但总能想法子把食材做出不同滋味。

从诗人们的描述看,鱼羹饭可以体现一种简单朴素的生活作风,但更多象征着江湖生活的无拘无束,这是那些身受束缚、身不由己的人可望而不可及的。苏东坡的菜羹则更多的是体现一种安贫乐道、乐观知足的精神。

不过,到了明末清初,学者黄宗羲对王安石当年的做法却提出了一些小小的看法:“一言不合,即乞去,伊川(即伊川先生程颐)以山林士召人,则可;荆公大臣也,如此乃执拗无礼耳!”意见不合就请求离职,如果是程颐那样以山林隐士的身份被召入朝廷的人,这样做倒无可厚非;但王安石是丞相啊,这样做就显得“执拗无礼”了,是有小情绪在里头。至于吃鱼羹饭,儒生们本来就该发扬简朴的生活作风。所以“且血气何足尚而奇之”,说王安石“养得气完”,是从哪儿看出来的?

可想来想去,王安石说的“世间何处无鱼羹饭”,也许并非在闹小情绪,他可能只是真厌倦了繁琐的俗务。那些诗人们爱吃鱼羹饭,或许也并非因为鱼羹饭有多么可口美味。他们大概只是羡慕“鱼羹饭”所代表的那种逍遥而自在的生活吧!

成的菜馍。小时候,母亲每次蒸馍之前,都会从地头掐回一把鲜嫩的马齿苋,择洗干净之后切碎,和发好的面团揉在一起,剁成一个个方形的馍胚搁到笼屉里先蒸着。与此同时,母亲会捣一些蒜泥,和辣椒油、香醋、香油混合在小碗里调成蘸汁,等到热腾腾的菜馍一出笼,掰开一块菜馍就着蘸汁送入口中,蒜香、馍香、辣香、醋香和菜香混在一起产生的化学反应,在口腔里上演一种酣畅淋漓的味觉盛宴,让人百吃不厌。

过去,马齿苋作为野菜难登大雅之堂,大多时候只在农家餐桌上出现。如今吃野菜却成为一种时尚,很多饭店和餐厅都有了马齿苋的一席之地。市民们也爱上这种纯天然绿色食品,经常成群结伴到野外挖回马齿苋,做成各种美食丰富家中的餐桌。

马齿苋除了食用价值外,还是一味常用的中药。《滇南本草》中记载:“益气,清暑热。宽中下气,润肠,消积滞,杀虫,疗疮,红肿疼痛。”马齿苋尤其适合防治青春痘之用,夏季收割下来,洗净晒干,需要时,煎汤内服或炖食都可,具有很好的治疗作用。

餐桌上的马齿苋,不仅是一道时令菜,更是充满了故乡的诱惑和母亲的味道,让我久久地回味。

苦夏双味

□南京苔米

走路上班,每天对温度的感受很直观。穿上防晒衣,涂满防晒霜,汗水努力穿越皮肤的油脂往外渗,每个毛孔都在扩张。阳光下蒸发掉的不仅是水分,还有精气神。天一热,整个人都恹恹的,做什么都不精打采,连胃口都寡淡起来。总有些食物只有到了盛夏,才会挑动味蕾,连带勾起的是童年回忆。

小时候对酷暑的记忆是薄皮红瓤的西瓜。每到蝉鸣时,就会有小商贩骑着三轮车来城里卖瓜。他们一般在傍晚时分出现,随意停在路边,等待来往的行人挑选。父亲常常带着我去挑瓜,一来二去,大概也摸到一些窍门,首先是捧起来掂,分量越重的西瓜往往水分越多;然后再拍,但凡听到浑浊沉重的“砰砰”声,往往很甜;最后去观察西瓜的底端,颜色深黄的多半成熟一些。买回去的西瓜放在水盆里,用冷水浸泡,等到晚餐后开吃。我心目中西瓜的最佳吃法是一切两半,用汤勺挖着吃。有段时间,我甚至误以为一旦切片,西瓜的糖分也会随之消失。母亲总是细心地挖出一个个小球,整齐地堆放在小碗里,最中心的无籽圆球一定会在堆尖处等着我,然后他们再各自抱着剩下的两半继续吃。在我幼年的记忆中,一天中最快乐的时光就是一家人围坐在电视机前吃瓜。

凉爽夏夜,冰镇绿豆汤是西瓜的绝妙配搭。冬天吃红豆、夏天吃绿豆,不知从哪里传承了这条规矩,母亲便不折不扣地执行。早起喝绿豆粥是定律,绿豆在前一夜淘好泡上,只消小火炖上一个小时,每一粒绿豆都会开花。白米粥被绿豆米浸润成豆沙色,搭配上酱黄瓜和咸鸭蛋,简直神仙美味。在母亲的坚持下,小菜可以变换花样,粥却没得选。人夏后的稀粥只能配绿豆,一旦形成习惯,倒也吃不厌。到了下午开始熬绿豆汤,说是汤,只是放很多绿豆不放米而已。绿豆比较重,开花后全部沉入水底。随手撒几粒冰糖,趁热化开,比普通的白糖更香甜。有时候会有豆壳煮脱了漂浮在汤面上,母亲总是叮嘱我搅匀吃掉,说豆皮也有营养。我最讨厌绿豆汤里放百合,平添了苦味,放多少糖也不管用。父亲却不在意,他捧着绿豆汤,对我念叨:“万事只求半称心,要懂得苦中有甜,才能学会苦中作乐。”我似懂非懂,总是试图将百合挑出来,偷偷放进他的碗里。

最炽热的苦夏,有了西瓜和绿豆粥,仿佛温度也会跟着降低两度。老人常说“心静自然凉”,每次提到这句话,一幅画面便在我脑海中油然而生。我扇着芭蕉扇,躺在凉席上,在低垂的蚊帐中躺在母亲身边,听她闲扯八卦。窗外的知了在声嘶力竭地嚎叫,不知道它有没有垂涎于桌上的西瓜和绿豆汤。我心仪的一红一绿被菜罩牢牢覆盖住,小小的我在那时就学会了延时满足。现如今,美食琳琅满目,只消手机下单便唾手可得,我却在炎热中失去了食欲。

夏日的午后,天空突然变得阴沉,乌云密布,仿佛是大自然即将释放一场酣畅淋漓的夏日雨宴。阳光在乌云的缝隙中挣扎,洒下斑驳陆离的光影,为这即将到来的雨景增添了几分神秘与期待。

不久,雨点如同跳跃的精灵,欢快地跃入广袤的田野,激起层层细腻的涟漪,仿佛是大自然最细腻的笔触,在绿色的画布上勾勒出一幅幅生动的图案。稻田因此变得更加翠绿,每一株稻穗都挺直了腰杆,贪婪地吮吸着甘霖的馈赠。远望而去,整片田野被一层柔和的银辉所覆盖,闪烁着神秘而迷人的光芒,宛如仙境。

随着雨幕渐渐收拢,山村慢慢显露出它的真容。雨后的山村,仿佛被一层轻纱所笼罩,显得格外宁静而祥和。炊烟从农舍的屋顶袅袅升起,与山间缭绕的云雾缠绵悱恻,形成了一幅幅朦胧而又美丽的画面。空气中弥漫着泥土和草木的清新一气,那是雨后特有的芬芳,让人心旷神怡。

雨后的天空如洗过的蓝宝石,清澈透亮,几朵白云悠然自得地游荡其间,仿佛是天空的信使,传递着夏雨的温柔与喜悦。阳光透过云层的缝隙,洒下斑驳陆离的光影,为湿润的大地披上了一层金色的外衣,增添了几分温暖与明媚。

屋檐下,雨珠仍不舍离去,它们晶莹剔透,宛如一串珍珠,偶尔滴落,发出清脆悦耳的声响,与远处传来的蛙鸣、蝉鸣相互应和,共同编织出一曲悠扬的夏日乐章。

小溪边,柳树依依,它们的枝条在雨后更加柔软,轻轻拂过水面,荡起一圈圈细腻的涟漪。溪水清澈见底,鱼儿在水中欢快地游弋,时而跃出水面,划出一道优美的弧线,溅起朵朵晶莹的水花,又迅速潜入水中,留下一串串闪烁的银线。岸边,几只水鸟悠闲地觅食,它们的羽毛在阳光下泛着油亮的光泽,显得格外生动而美丽。

乡村在夏雨的洗礼下,焕发出勃勃生机与和谐之美。村民们或聚于树荫下谈笑风生,分享着家长里短的温馨;或忙碌于田间地头,用勤劳的双手耕耘着希望与梦想。在这片被夏雨深情拥抱的土地上,人们不仅享受着大自然的慷慨赐予,更以自己的智慧与汗水书写着属于这片土地的传奇故事。

夏雨绘就的这幅乡村图景,是大自然的礼物,也是心灵深处的慰藉。在这里,人们可以暂时忘却尘世的烦恼与喧嚣,找到内心的宁静与平和,让心灵得以真正的休憩与回归。

□清江黄崎

鱼羹饭和东坡羹

□江西赣州邱俊霖

南宋理学家吕祖谦记录了一个在当时特别流行的小故事。

话说北宋的王安石在担任宰相时,平时只吃简单的鱼羹饭。后来,他向朝廷推荐了两个人才,皇帝没采纳。王安石便毅然请辞,还说:“世间何处无鱼羹饭。”——这世间,哪儿没有鱼羹饭吃呢?我何必为了这些凡俗事务受累,倒不如去留自在,多享受快意生活。

这个故事是真真假假不得而知,但后来不少的古书都摘录过这个故事。至于“鱼羹饭”如何烹制,也没记述可供参考。从其名字来看,鱼羹饭有可能是用鱼肉熬羹泡饭,亦可能是用鱼肉和粮食熬成一锅羹。但这些都重要了,“鱼羹饭”后来成了一种符号,人们用来比喻粗茶淡饭。相比其他肉类,鱼肉相对易得,即便是山林野老,也可以通过捕鱼来改善伙食。关键是,王安石贵为宰相,不吃山珍海味,却吃鱼羹饭,这得多朴素啊。

鱼羹饭常被用来形容清茶淡饭,所以常被人们用来和“东坡羹”相比。东坡羹和鱼羹饭大为不同。鱼羹饭里好歹有荤腥,但东坡羹是纯粹的菜羹。曾经有朋友向苏东坡打听东坡羹的做法,他便为大家介绍道:“不用鱼肉五味,有自然之甘。其法以菘蒿、若芦菔、若芥,皆揉洗数过,去辛苦汁……”

苏东坡晚年被贬到海南,依然很喜欢吃羹,

周末,我带着儿子到河边挖野菜。刚下过一场雨,岸边的马齿苋长得非常水灵,茎叶肥嫩鲜美。

我教儿子用铁铲细心地从根部截断,一会儿工夫他就独自挖到几棵,红扑扑的小脸既兴奋又自豪。他握着铁铲东寻西找地开始独自行动,我跟在他的身后,不断提醒他注意脚下的沟沟坎坎,半个上午过去,我们就满载而归。

采回的马齿苋,经过择洗和沥水,越发显得嫩绿诱人。我先将其中的一半焯水,淋上香油、生抽、香醋调好的蒜泥,撒上炒熟的白芝麻,一盘凉拌马齿苋就做好了,儿子和老公品尝以后,连声称赞真是一道难得的美味。剩余的马齿苋,我用开水焯后,和猪肉、姜末、葱花一起剁碎,加入盐、鸡精拌匀做馅,晚饭的时候包成皮薄馅多的饺子,咬一口,唇齿之间生出一种特别的清香,一家人大快朵颐,儿子肚皮撑到溜圆才肯放筷。

马齿苋的吃法还有很多。诸如清炒、煎饼、炒肉、炒鸡蛋等。还有一些主妇们,则将挖来的马齿苋蒸熟晒干,留到冬天炖肉的时候,放进一些晒干的马齿苋和土豆角,这种吃法又有另外一番特别的滋味和口感。

我最喜欢吃的,还是母亲当年用马齿苋做

□河南三门峡王文莉

马齿苋的况味