

## 青石街

NEW SUPPLEMENT

1272

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。

## 七夕絮语

从小就听母亲说,七夕是牛郎和织女相会的日子,这一天是看不到喜鹊的,它们都要飞到天上去,用身躯搭起一座桥梁,让远隔天河两岸的牛郎和织女能够见面。据说在葡萄架下放上一碗水,十岁以下的孩子就能看见牛郎织女相会的情景,因为小孩子还没有失去天眼。小的时候我一度怀疑自己就没长天眼,因为我什么也看不见,并为此非常苦恼,后来听说其他小伙伴也没看到,心情才平复了很多。

有人说,这世上本没有七夕,过的人多了,也就成为一个节日了。此话所言极是,明知道七夕只是个美丽的传说,可人们依然愿意相信它真实存在。三百多天的分离,只求一日相守,那无尽的话语早已化作滔滔的天河水日夜流淌,那无尽的缠绵早已化作满天的繁星永久珍藏。于是在这凉如水的天阶夜色,终于相会在天河之畔,用心感悟那美好幸福而又圣洁永恒的爱情。“金风玉露一相逢,便胜却人间无数”,这千古的浪漫婉转动人,才显得弥足珍贵;“两情若是久长时,又岂在朝朝暮暮”,这真挚的誓言太过美丽。才让人如此难舍。古往今来,“卧看牵牛织女星”的世人坚信,爱情是不朽的神话。

恍惚间,我的脑海里浮现出一张张清晰而又模糊的容颜,他们身影忽远忽近,笑意似深似浅。那些如烟花般的美丽只在瞬间就变成了渐行渐远的背影和无可奈何的遗憾。

那一年的七月七日,长生殿夜深人静,唐玄宗和杨贵妃私语缠绵,共起山盟海誓:在九天之上,愿化作比翼双飞的鸟儿,共享翱翔之乐;在广袤大地,愿成为枝干合生的连理枝,永远生死相依。然而马嵬坡爱妃香消玉殒,从此阴阳永隔,只留下无尽的思念和永远的遗憾,这首悠远的悲歌,低回婉转在历史的长河,带来难以磨灭的情感激荡。

那一年的七月七日,孤独的李清照仰望星

河,牛郎织女尚且可以相会,可自己与丈夫赵明诚却天各一方,不知何时才能再相见,一路奔波劳顿早已让她疲惫不堪,生活中又经历太多的变故。“纵浮槎来,浮槎去,不相逢”,两人之间的阻隔难以消除,不仅有浓云锁住重逢的道路,更有对命运无常的煎熬和感叹。“霎儿晴,霎儿雨,霎儿风”,天气的晦暗不明,阴晴不定正是人间的悲欢离合、酸甜苦辣的现实写照,这一声无言的叹息,千百年来让无数人产生了共鸣。

那一年的七月七日,万里无云阳光明媚,纳兰性德却吩咐下人:我的衣服你们不用拿出来晒了!他不肯让妻子亲手为他缝制的衣服暴露在烈日之下,担心晒得多了会让它提前风化破损,他要让这仅存的妻子的痕迹一直陪伴着他。这天晚上,他看见妻子拿着过去的信物,出现在梦里,还是过去的样子,两人更是情话绵绵,有如生前。一句“今生钿盒表丹心,祝天上,人间相见”,让痴情公子努力从心上接近他最爱的人,去信守去实现人间天上相见的诺言。

爱是红尘里旖旎的风景,展现出人间最显著的标识;爱是人生中柔情的篇章,吟诵出生命最神秘的力量。年复一年,在同一轮明月照耀下,尘缘如烟,几番缱绻,几多往事,如梦似烟。无需缠绵的心跳,无需感人的誓言,爱在心头,相守便是温暖,情在心中,理解便是浪漫。

有人穿越万千人海,只为走到你面前,带来这世间最美的遇见:你恰好来,我刚好在。而红尘中还有一种缘分,再见,就是再也不见了,错过了就是错过了,再也没有交集了,一别之后,杳无音信,再难追寻,让人追悔莫及、痛彻心扉。

愿每一次相逢都如约而至,不辜负时光,不辜负流年,不辜负彼此的期待。愿天下有情人终成眷属,长相厮守,彼此珍惜,在两人之间搭一座连接心灵的桥梁,用爱。

们家几个情况一一介绍,“这是大闺女,今年都退休了,当老师的,儿子都结婚,娶了媳妇儿,都在外地当医生,小的今年也考取大学了。”“这是二闺女,两个孩子,大的上大学,小的上高中,成绩可好了。”“大儿子家孩子没来,在上海工作,当设计师,孙女上高中。”“小儿子的孩子也上了初中。长得可高了,他们在上海买了房。”“我身体还行,跟着老大生活,除了听不见什么都正常。姐,你的腰好了吗?能直起来了吗?姐夫怎么样啊?七个孩子,如今有几个问你的?怎么,老大还不管你?还记得你当年不给他带孩子的事?还好,三儿孝顺。”顺着母亲介绍,我们一一上前和姨姨打招呼,介绍自己,虽然知道她听不见,但说起来就忘了。

姨姨说:“娘,这是俺大姐,俺哥结婚时候去过。这是俺大哥,过去上咱家去,邻居都夸他俊,大了也不丑。二姐变化不大,当年我带你去看姥姥,在姨家见过。那时她还刚工作。”“我今年都86了,也不知道能活几年,出门都摸不到回家的路儿,要不是三儿孝顺,早死了。”她们各自不停地说着自己想说的话,就像当年坐在一起面对面聊天一样,虽然两人身边都带着“助理”。

大约过了三四十分钟,母亲和姨姨的说话速度才逐渐减慢,母亲不时擦去脸上的泪水,不停说着家长里短,母亲每喊一声“姐”,都要向前探出身子,伸着头,用嘴对着手机屏幕,提高音量。或许她觉得这样说话,屏幕那边的姨姨就能听见一样,姨姨也不停地变换着斜躺的姿势,一边擦去泪水,一边用手抓着手机调整镜头,电话两边都很热闹。

终于,母亲说累了,放下手机,喝了几口水,那边的姨姨也觉得累了,靠在床头歇了一会儿,赶紧抓起手机说:“以后要联系,这回有电话了,三儿星期天就过来。”她再次拭去眼角的泪水,挂断了电话。

母亲叹了一口气还是重复那句话,“你姨也老了,不知不觉都快90了,也不知道还能活几年,多亏三儿孝顺,她才活到今天。”我们都无语。

在生死面前,谁都不能未卜先知。再看身边的母亲和远在千里之外的姨姨,他们见与不见,说与不说,听与听不见都不重要,那份藏在心底的浓浓亲情怎么也割舍不断,即使相隔千里,即使多年未见,母亲隔着屏幕的那一声“姐”,早已穿越了时空的距离,那是发自内心的呼唤。

## 长沙嘞粉记

去过湖南几次,三湘大地的米粉风味独特。品尝过湘潭、常德、永州等地的米粉后,我也成了一个嘞粉爱好者。

记得今年春天到长沙开会,刚下高铁到宾馆住下,朋友老徐就打来电话,说过一会开车子接我,去坡子街逛夜市、吃夜宵、不醉不归。我饿着长沙的米粉,又担心朋友闹酒,就婉言谢绝说:“我有点感冒,还是明天早上一起嘞粉吧。”

第二天一早,老徐就带着我来到靠近五一大道的米粉街,他说湖南各市州最具特色的米粉都集中在这里。随处可见米粉店的招牌在晨光中摇曳生姿,仿佛是这座城市特有的风景线。到了一家老长沙手工米粉店,只见店内蒸气缭绕、香气四溢,两个师傅将大碗排成一排,麻利地烫粉、上料,粉客们有的在锅前等候,有的在埋头嘞粉。

老徐向我介绍,这家店的手工米粉是将上等籼米经过十几小时水浸、打浆、加热定型制成的,以细腻清爽著称;粉汤则是用猪骨、鸡架和多种香料熬成的高汤,再配上牛腩、梅菜扣肉、辣椒肉丝等码子,就会融合成味觉的盛宴。台子上还摆着一排调料:辣椒油、豆瓣酱、剁碎的小米椒、蒜泥、葱花、香菜……这些看似简单的调料,在长沙米粉中却扮演着举足轻重的角色。每个嘞粉者都可以根据自己的口味进行自由搭配,使每一碗米粉又充满了个性的风味。

点了一碗牛腩扁粉,只见雪白光洁的扁粉隐藏在粉汤里,上面堆着几块明晃晃的牛腩,再撒上少许葱花、香菜,滴上几滴辣椒油,顿时食指大动、口舌生津。刚在座位上坐下,就听周围传来“吸溜吸溜”的声音。自小父母就教我们吃饭不能发出声响,我挑起几根米粉正在犹豫,老徐在对面已经“吸溜”了起来。于是我便痛痛快快地“吸溜吸溜”开了,甚至比邻座食客的声音更响,好像这“吸溜吸溜”的声响,才足以表现长沙米粉的味美和我对米粉的喜爱。这时,我已听不到店里的喧嚣,只觉得汤鲜肉嫩粉滑,扁粉在舌头和上颚间翻转,整个口腔里充满了浓郁的鲜香,滋味绵长。待一碗连汤带料吃个精光,额头上便沁出细密的汗珠。我用纸巾擦了一把,觉得周身通泰,好不畅快!那舌尖上的记忆,吃过一次便难以忘却。

长沙米粉,正像淳朴爽直、热情奔放的湖南人,有着深厚的底蕴、浓郁的情怀和独特的魅力。

前日出差路过发小工作地南京,被他留下。晚上,他儿子带我到附近的饭店。老王手里拎着一个黑色塑料袋,一进饭店,就神秘兮兮地说,要让我见识一样从家乡带来的东西!随后打来一盆清水,将袋中之物倒入盆中,原来是几条昂刺鱼。

昂刺鱼,又名黄公鱼、黄牯头,上海人叫作“昂嗤鱼”;江西人称“黄牙头”;四川人俗称“黄辣丁”;湖南人称“黄鸭叫”;东北人叫“嘎牙子”;我们扬州人叫它昂刺鱼。它扁头阔嘴,黄肤无鳞,有五六寸长,表面有不规则的黑斑,背鳍和胸鳍长有锯齿状的硬刺。它们的个头虽然不大,但脾气不小,我手刚要靠近它,养在盆里的昂刺鱼立刻惊慌愤怒,背上的硬刺直挺挺地立了起来。它的硬刺有微毒,如果手被刺伤,钻心的疼痛。

老王递给我一支香烟,颇有得意地告诉我,两个小时,儿子坐高铁从老家宝应带来的,是野生的昂刺鱼。说话间,饭店的厨师,拿着菜刀,开始杀鱼了。时间不长,几条昂刺鱼被厨师打理得干干净净,拿到灶间烹制。一盘昂刺豆腐汤端上桌的一瞬间,那独特的香气,唤起了我对故乡昂刺鱼的几许思念。

昂刺鱼,是老家鱼塘沟渠中最常见的鱼。它白天潜伏于水草里,夜间在水面上浮游觅食,极易钓它。白天我们挖好蚯蚓,晚上把蚯蚓穿在钩上,伸长鱼竿把钩线抛到河里。借助灯火,不一会儿,浮漂就有动静了,赶紧握紧钓竿用力一提,一条活蹦乱跳的昂刺鱼就出水了。那时河里的昂刺鱼多,一个晚上,能钓二三斤。钓回来的昂刺鱼,家常做法是烧汤。锅里倒入菜油烧热。将洗净昂刺鱼入锅,两面炸至焦黄后,加葱花、生姜、酒和水,大火烧沸。烧出的昂刺鱼汤,正如乡贤汪曾祺在《故乡的食物》中写的:“昂嗤(即昂刺)鱼通常也是余汤。虎头鲨是醋汤,昂嗤鱼不加醋,汤白如牛乳,是所谓‘奶汤’。昂嗤鱼也极细嫩,腮边的两块蒜瓣肉有大拇指大,堪称至味。”由此可见昂刺鱼的味美不一般。

我喜欢红烧昂刺鱼。将杀好的昂刺鱼洗净。入油锅,两面一炸,放入盐、黄酒、葱姜、辣椒、酱油等调料,煮熟后从锅里盛到盘子里,撒上葱花。一盘红烧昂刺鱼就成了。夹一筷子昂刺鱼肉进嘴,当鱼肉从舌苔上滑进肚里,感觉肉嫩鲜美,真的好吃。昂刺鱼吃法很多,有昂刺烧蒜苗、昂刺烧荸荠、昂刺烧五花肉、昂刺烧笋片等等。不管怎么烧,都是人间美味。

我伸手从汤盘里舀了一勺鱼汤,乳白的汤汁一入口,一缕昂刺鱼香在唇齿间流淌,家乡的味道便流进了肺腑。

## 视频电话

春节那天,80岁的母亲和远在千里之外86岁的老姨第一次拨通了视频电话,但她俩耳朵都不好,听不见对方在讲什么。

电话那头,妹妹拿着手机对着母亲的脸,电话那头是姨弟拿着手机转述。电话接通的一刹那,母亲一声“姐”已经泪如雨下,再看屏幕那边,斜躺在床上的老姨脸上早已挂满了热泪,要知道,她们已经多年未见,且姨姨是母亲在世上唯一的亲姐姐。

母亲姊妹四人,一个姨姨已去世多年,一个舅舅住在乡下,偶尔回老家,母亲会绕道去见一下,诉说家长里短,只有当年这位远嫁的姨姨,过去都不常见,后听说跟着在外打工的儿子生活,渐渐失去了联系。

母亲偶尔在我们面前提起,都会说:“唉,也不知道你姨现在怎么样了,她的腰好了没有?还有你那拄着拐杖的姨夫,也不知道还能走路吧?”我们无言以对。

当年在农村老家,因为姥姥的养老问题,几家有点不愉快,最后的结果是母亲把姥姥接了过来,在我们家安度晚年,在舅舅家送终。待姥姥去世后,逢年过节谁也不需要到我们家去例行公事,关系就这样慢慢变淡了,但血缘还是无法割舍。如今各自走向自己的晚年,随儿女生活,也理解当初的那份无奈,姊妹之间偶尔有见面的愿望,但因各自所处的环境,见一面确实很难。最近,我弟弟不知从哪里要来了姨弟的电话,加了微信,就出现了开头的一幕。

从电话中,我们知道姨弟在工厂打工,平时很忙,每天下班后到住在同一小区的父母家看看,来去匆匆,只有周末才有空闲,坦然地和爹娘说说话,拉拉家常,帮着做一些家务,而我们家母亲用的是老年机,平时打电话都听不见,所以,也没有朝那方面去想。

今年,弟弟给母亲换了智能机,手把手教她开机关机接电话打视频,因为听力问题,母亲推脱,因为她知道,即使打通也听不见,也怕给子女添麻烦。

电话接通后,姨姨和母亲两个都在不停地说着,谁也没考虑到对方听不见,姨弟忙着把母亲的话转述给姨姨,这边,妹妹忙着把姨姨说的大声转给母亲,四个人同屏,两个人在不停地讲,好像把多年积压在心底的话一下子都讲述出来,另外两个人边举着手机边转述,这种场面很少见到。

母亲如数家珍,让妹妹移动着镜头,把我

南京苗啸雷

徐州骆红芹

南京朱步楼

宝应陆金美