

青石街

NEW SUPPLEMENT

1278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。

冷汗与热汗

南京王军

39年前,我结束在南京的学业,怀揣航海梦,奔赴宁波石浦船队当水手。正值酷暑,天气如同炉火般炽热。那时,住宿无空调房,出行无空调车,常常一身汗;一只军用水壶,一把折叠纸扇,伴我前行。

到宁波石浦船队报到后,新鲜劲儿还没缓过来,第三天就要动身前往正在台州海门船厂大修的船上。于是,我背上行囊,乘坐长途汽车前往。途经临海,那里的公路依山而建,常挂山腰间,崎岖不平,迂回盘旋,一边是悬崖峭壁,一边是万丈深渊。平原长大的我,第一次领略到了穿越崇山峻岭、密林幽谷的神秘,感受蜿蜒曲折、跌宕起伏的惊险,品尝堪比天路、颠簸惊悚的滋味。我无法缓解内心的紧张和恐惧,担心一失足成千古恨,常常惊出一身冷汗。

会车时,经常要提前找相对宽一点的地方。当我们的汽车行驶外侧时,司机小心翼翼,蜗步龟移。此刻,我提心吊胆,用舌头舔舔水壶口,润润干渴的咽喉;轻摇折扇,平复失魂落魄的内心。我五指并拢捏紧拳,暗自为司机鼓劲。汽车有惊无险地驶出来,手指展开,掌心全是冷汗。

山外酷热,山间清凉。我眺望窗外,隐约感觉到人生路上定当如斯,有坎坷、有迂回,兼有风雨,怎样才能如司机那样驾轻就熟、有惊无险?我不知道自己能不能找到路径,心里急得渗出汗。

电视剧《繁花》中,一碗泡饭就着小菜,简单、质朴,却深得宝总之心。泡饭并非上海人的专属,其实它早已征服了江浙沪人群的胃。

一碗泡饭,照亮起童年的点点记忆。作为“70后”,我们那时的早餐常常是一碗泡饭,辅以萝卜干、榨菜、腐乳之类的小菜。饭是隔天的剩饭,为了不浪费,早上盛出来,加开水泡一下,用筷子轻轻一搅拌,米粒就如珍珠般散开,挥发出来的醇香。泡饭就上酸甜可口的小菜,扒拉几下就能吃完,一家人的早餐问题轻松解决。泡饭就好比一位从不拖泥带水的智者,干脆利落,从不挑肥拣瘦,从生存的本义上解决问题,将更多的时间用于思考。而我们自小节俭、朴素的精神就在泡饭的言传身教中培育生长起来。

面泡饭,则是泡饭与面条相见欢的一道升级美食。印象中奶奶最擅长做面泡饭,那时用的是煤炉,煮面泡饭需要持续的火力。奶奶会将煮成灰白色的煤球敲掉,待换的黑煤球充分燃烧后开始煮水,还是沸水下面条,先将面条煮烂,再利用午间煮剩的饭,加上新鲜的时令

张家港郭瑜

一碗面泡饭

探访钟山书院

南京张智峰

最近,去夫子庙南京中国科举博物馆参观,该馆“鱼龙变化”展厅里展出的书院资料,引起了我的关注。

“风声雨声读书声声声入耳”,这是赞誉书院的一副对联,犹言在耳的琅琅书声,道出了读书人的坚韧与艰辛。而在明清之际,许多学子就是从书院走出,然后参加科举考试并取得功名的。这其中的代表人物是——明代南京的状元焦熉。

焦熉(1540—1620年),字弱侯,号漪园,又号澹园,江宁(今南京)人。他先是在清凉山的崇正书院学习,而后参加科举考试,并在万历十七年成为状元。

说起书院,历史上有不少知名的,如湖南的岳麓书院、江西的白鹿洞书院等。在南京也有一些书院,如宋代的明道书院、明代的崇正书院、清代的惜阴书院等。原来,为了保证科举考试生员的质量,全国各地都创办了书院。从某种意义上讲,书院俨然成为了科举考试的蓄水池。

令我感兴趣的是,展品中提及的钟山书院。经过挖掘,果然找到了一批相关的资料。使得这座消失了120年的书院,重新进入了视野。

资料显示,钟山书院是有清一代在江宁府(今南京)存续时间最长、规模最大的官办书院。钟山书院创办于雍正元年,书院设立后,受到了雍正皇帝的高度重视。他于雍正二年四月初十,赐钟山书院“敦崇实学”匾额,这极

当天下午4点,抵达海门船厂。此时太阳西斜,暑热依旧,但比正午略低了点。我放下行囊,未来得及擦汗更衣和洗漱,就紧跟大家,用水壶装水,抓起铲刀、钢丝刷等工具,戴上保护镜,匆忙离开船员生活区,快步走向船舶修理区,来到我们自己的船边,稳步走在栈桥上,扶着“炙手可热”的护栏,踩在每走一步都烫一次脚底的钢板楼梯,登上阳光炙烤下正在大修、“热辣滚烫”的船。

刚到机舱门口,一股股热浪涌出来,烘热全身,还没干活就热出一身汗。我跟着船长从舷梯进入闷罐如蒸笼似的机舱,虽然鼓风机在不停地抽风,但依然感觉到炙热,不一会儿胸前和背后就湿透了一大块,裤腰湿了一大圈。我大口补水,可刮漆除锈一会儿,如雨水般的汗水就不停地滴落,衣裤全部被浸湿。

也不知道工作了多久,大家在船长的吆喝声中上甲板喝水换班。每个人身上都沾满星星点点红的、黄的、蓝的、黑的等各色漆和锈灰;每张脸上,汗水如流,仿佛被刀刻出条条纵向的沟坎,成了大花脸,汗水还在不断地淌……

这天,我山路惊魂一身冷汗,船舱工作又让我汗如雨下。无论是冷汗还是热汗,都湿透了衣衫;但无论多少汗水,都不能凉透我内心的热血,不能动摇我搏击风浪的信心,不能阻止我这名新水手对航海梦的执着与追寻!

小蔬、绿油油的菜叶、软糯的面筋、几片咸肉,总之是自由组合和发挥,让时间烹饪出一锅美味可口的面泡饭,起锅时,奶奶照例会滴上几滴麻油,让这一大锅鲜炖相互融合。香味飘散,早已吸引了我们一群探头探脑的孩子。面泡饭由于煮得烂,体量也显得大,奶奶常会将它分盛于几个青瓷碗中,用钢精勺子盛上金色的汤料,捞起肉片与蔬菜,一碗香喷喷的面泡饭就完成了。面泡饭常常是外面看着不烫,但碗里的食材却是滚烫的,奶奶总会提醒我们,吹一吹,从碗边一圈慢慢吃,不要被烫到!面泡饭的米粒松软,面是烂糊面,入口即化,两者与菜香肉香、鲜汤交织在一起,有了一种奇妙的口感。

三餐四季,年复一年。隐居于瓦尔登湖畔的梭罗,摒弃了世俗的繁华,用两年的时间亲手建造木屋,自耕自食,在与大自然的亲密接触中获得了灵魂的安宁。而今的一碗面泡饭,同样是对简朴至真生活的一种回归,甚至是坚守灵魂自省的一种倔强,不管如今的物质有多丰富,可我,还会时不时怀念起那一碗面泡饭,唯其质朴,所以动人。

大地提升了钟山书院的社会地位。不仅如此,历任两江总督,如高晋、萨载、百龄、陶澍、曾国藩、刘坤一等,也对钟山书院关爱有加,使得钟山书院成为当时全国力行实学的先锋和典范。

值得称道的是,开办仅四年,钟山书院就拥有了自己的《钟山书院志》。该书的纂辑者为江西建昌汤椿年,他在长洲县(今苏州)金增的协助下,完成了志书的编纂工作,为书院留下了一笔宝贵的财富。

钟山书院的负责人,最早称为“掌教”,后来又改称“山长”“院长”,也有称“主讲”和“讲席”的,相当于今天的学校校长,主管着书院的行政管理和教学事务。首任“掌教”为宋衡,最后一任院长则是缪荃孙。从初创到废除,主持过钟山书院工作的有40多人,他们中既有乾隆时期的状元秦大成,也有道光皇帝的老师秦承业,还有安徽桐城派姚鼐,另外,盛元珍、钱大昕、李联秀、林寿图、鲍源深等,都有过此番经历,可谓群星璀璨,盛极一时。

清末新学兴起,光绪二十九年,钟山书院院址改为了江南高等学堂,在钟山书院办学的100多年时间里,人们耳熟能详的邓廷桢、陈作霖等,都曾在此度过美好时光。

我曾在太平南路西侧、娃娃桥与小火瓦巷之间,这个曾经是钟山书院旧址的地方漫步,尽力寻觅着它的过往,但一无所获。只是在清末和民国初期的南京地图上,清晰地见到了“钟山书院”字样,这是它的影子。对我而言,十分幸运,也算是找到了些许宽慰。

卖瓜

甘肃张掖汪志

两个月前,我正式退休,有道是“革命人永远是年轻”,我不想“躺平”,打算再找份工作干干,好消磨退休时光。可先后找了不少家都无功而返,原因不外乎两条:岁数大了以及超过60岁买不上保险。老伴说:“既然你不想闲在家,那就卖瓜,不为挣钱,只图乐呵。”

说起卖瓜,我最熟悉不过了。小时候生活在长江岸边,家里就种植西瓜,每到暑假我就在瓜田里看瓜,西瓜熟了时我又跟父亲进城去卖瓜,一直到我参加工作。现在退休了再卖瓜,可以说是轻车熟路了。

说干就干,我立马备好了卖瓜所需要的器具和物品,在城市管理部门允许的地方支了一个瓜摊。我不会开车,家里也没有货车直接去瓜农家拉瓜,瓜源只能去找二道贩子批发。正是盛夏,西瓜是消暑佳品,人人都喜爱,销量大。这瓜摊刚支起来才几分钟的工夫就迎来了买主,由于这是我40多年后“重操旧业”的第一个顾客,我兴奋地来了个“买一送一”,乐得那个买主连声“多谢老板,多谢老板……”

司马迁在《史记·滑稽列传》中曰:“此鸟不飞则已,一飞冲天;不鸣则已,一鸣惊人。”为了卖好瓜,和气生财,招揽更多的顾客,我第一时间把两个大西瓜切成块状,见人就送并吆喝:“新鲜的西瓜便宜卖了,不甜不要钱。”还别说,这招还挺灵,尝了的基本上都买了。我还在瓜摊旁立了一个纸牌:“西瓜保熟,先尝后买,量大从优,送货上门!”一旁的电动三轮车随时为量大的顾客将西瓜送到家。开业第一天,“开门大吉”的我竟卖了1200多斤瓜,赚了200多块钱,付出得到了回报。而接下来,虽然周边有好几家瓜摊,但就数我的顾客最多,生意兴隆。

虽说挣了钱高兴,但夏日炎炎卖瓜真的好辛苦。早上5点多就去批发市场,将西瓜拉到瓜摊,吃完早餐后一直守到晚上才收摊,中晚餐都是老伴做好后送到瓜摊。烈日炎炎,尽管有把遮阳伞,但三十多摄氏度的高温让我大汗淋漓,蒲扇不停地摇摆。到了晚上,天气虽然凉了,蚊蝇却不时前来叮咬骚扰。我有午睡的习惯,卖瓜后只能“忍痛割爱”,实在瞌睡了,趁没人时在躺椅上眯一会儿,有一次实在太困了,前来买瓜的顾客大叫了好几声我才醒来,晚上回家洗漱后倒在床上就呼呼睡着了。

卖瓜,卖出去的固然多,但自己吃掉和送出去的也不少。每当我老伴渴了,就切一块西瓜吃,左邻右舍的地摊户也跟着吃。平时家里的亲戚和要好的朋友以及工作过的单位前同事来照顾生意时,我死活都不收钱,实在推让不过,只收个进价。众所周知,做生意讲的是诚实守信,小小的瓜摊也不例外,每当顾客买到生瓜前来退货时,我都是退一再送一。有时老伴抱怨说:“咱们每天起早贪黑,做啥生意呢?”我打趣道:“咱们不是还有一份退休工资嘛,何况不亏钱,就是亏了,赚回家的是我们片刻欢乐的时光和最美夕阳红……”

苦夏

湖南常德刘年贵

儿时夏日清晨,每每在我洗漱之后,母亲都会叫我喝上一小碗“苦药”——那是她采摘野外的一种草本植物,捣碎后熬制而成——那味道一个“苦”呀,在我的记忆中,儿时的夏天,真可谓“苦夏”。

那时的我,面对着那一碗泛着绿光的药汁,心里既害怕又抗拒,可看着母亲一脸的严肃和真诚,才在十二分不情愿中端起碗,硬逼着自己强咽下这碗“苦药”,看着空空如也的碗底,母亲这才露出欣慰的笑容,然后安排一家人的早餐。

除了早上喝“苦药”,在日常生活中母亲还特意备上一些“苦药”的食材让我们食用,比如自家菜园子里的苦瓜、鲜嫩的紫苏和薄荷,野外采摘的蒲公英嫩叶以及一些不知名的苦味野菜……可是,对“苦味”天生抗拒的我,面对着这些“苦味”菜肴,迟迟不肯下筷子。母亲开导我:夏日里适当吃上一些“苦味”食材,不仅可以泄热降火,而且能够除躁安神,更重要的还能够增强食欲。在母亲的劝说下,我慢慢适应了“苦味”,并且喜欢上了这种味道。就拿苦瓜来说,在夏日里成为我餐桌上的主角:苦瓜炒肉、苦瓜炒虾米干、苦瓜炒小鱼干、清炒苦瓜、凉拌苦瓜……真可谓“花样百出”“百吃不厌”。

我常常从菜市场买来苦瓜做成菜肴,还劝说身边的好友夏日里要多食苦瓜。受我影响,前几日去黄山游玩,高中同学兼好友颜红春在爬山归来用餐时,还特意点了一份蒜蓉炒苦瓜,我半开玩笑地说道:“来黄山游玩不尝尝当地特色美食岂不遗憾——苦瓜哪里不能吃到啊?”

就是夏日有时因雨淋或者日晒,导致身体感冒或者其他不适,母亲也会用黄连、柴胡或者菖蒲根、金银花、陈年艾草、乌药等中草药熬制成的药水,让我趁热喝下。虽然药水很苦很涩,但很管用,喝上几次,出上几身大汗后,人就会好起来。

现在想想,“苦夏”其实自有其道理,民间也有俗话说“夏日吃苦,胜似进补”。“苦夏”不仅是老祖宗千百年来积淀的生活智慧,还蕴含着浓浓的母爱,让我在每个夏日里深深地想起。