

## 青石街

NEW SUPPLEMENT

1303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。

## 折腾

大约在三个月前,已经做了七八年滴滴司机的表哥突然宣布,他不开滴滴了,要转做餐饮。

今年42岁的表哥在我们眼里净爱折腾,换过无数个工作,就在我们都认为开网约车是个不错的选择,他终于可以安定下来的时候,这个突然的“转行”决定,又一次打破了家人对稳定性的期待。

“你知道吗,在四公里那边,有一家夜小面,只开晚上,一两点钟生意都好得不得了。”“有个卖豆花饭的,光是红烧肥肠,每天都要卖两三百份。”表哥自打决定转行后,就津津乐道于此类成功个案,借此为自己进军餐饮业增添说服力。

表哥选择在他家楼下的一块人行道空地上复制“夜小面”的成功。说干就干,他不知从哪儿找到一个朋友,愿意免费传授炒小面佐料的方法,并且叫我们去家里试吃过好几回,味道确实堪称上乘。家人的肯定又增加了他的信心。在气象台连续发布了16天高温红色预警的初秋,表哥宣布他的夜小面要开业了,叫我们当天下午下班之后都去帮忙。

“哥,这个天四十几度,就是吹着空调也吃不下小面啊,更何况是在露天。”我在电话里委婉地表达了对这个时节开业的异议。“现在吃的人少不要紧,最重要是先开起来,味道好,慢慢地人就会来吃了。”表哥丝毫不为所动。于是我们表兄弟姐妹几个都在当天下班之后抵达了现场。

虽然时间已是傍晚6点半以后,但室外蒸腾的暑气足以令人闷热到窒息。从表哥家里到他选中摆摊的这片空地,路程很近,但中间要经过三四十级连续的台阶。我们要把他家里那些七零八碎的锅、碗、瓢、盆、桶、桌子、板凳、操作台,还有油、盐、酱、醋、辣椒、花椒、葱、姜、蒜等一应设备、材料、调料全搬过来,已经在这三四十级台阶上往返了7次。好在乳酸堆积使我抬不动腿的时候,东西终于也搬得差不多了。

我们又开始忙着整理摆放,表哥则在面桶

里灌足了水烧将起来。看着锃亮的不锈钢操作台上分两排摆开的十几种调料,还有红烧牛肉、肥肠、豌杂3种浇头,在等待水沸腾的过程中,表哥心满意足地笑了。虽然我们此刻衣服的前胸后背都已湿透,但看着表哥的面摊终于要开张,大家也都有些许激动。

第一碗面还没有下锅,迎面就走来一个穿深蓝色制服的城管队员。“你们在这里摆夜市到街道去报备过吗?没有报备同意是不能占道摆摊的。”这个矮个子的城管队员说话一脸和气。“兄弟,我们不知道需要报备,今天第一天出来摆,明天,明天我就去街道咨询。”表哥立刻走过来跟对方套近乎。“街道办事处你知道在哪儿吧,到了之后上二楼右转。今天你们得先收了,不能摆。”尽管语气平和,但执法者还是强硬地坚守着他的原则。我们只得又开始收拾刚刚摆好还没来得及开张使用的锅碗瓢盆、桌子、椅子……

“我看这桶里的水也烧开了,你们几个还没吃吧,要不你先煮几碗,你们自己吃完了再收吧。”看着被汗水湿透的我们一个个像从水里捞起来的样子,城管队员动了恻隐之心。

经他这么一说,一阵饥饿感突然袭来,看手机才知道已经过了8点。我们立刻催促表哥赶紧把面下锅,热气腾腾的5碗面端上来,大家毫不客气地把牛肉、肥肠往自己碗里舀。尽职的城管队员就在一旁看着我们狼吞虎咽,说要等我们吃完、收拾完才可以下班。不管我们如何劝说,同样没吃晚饭的他就是不愿也吃一碗。

表哥的夜小面生意就这样开张了,尽管一碗面也没卖出去,而且第二天就得被迫歇业。“哥,要不还开滴滴吧,这摆摊儿太折腾了。”“可能小面确实不适合摆摊儿,我后面再看着能不能卖凉面,凉面灵活。”摆摊儿第一天的辛苦再加挫折竟没有让表哥放弃,我反而从他眼里看到了加倍的笃定与坚持,那么就继续折腾吧,我在心里默默地说。

受。不是因为头天喝多了而难受,是心里有一种深深的负罪感和愧疚。父母含辛茹苦把我拉扯大,自己忍受着贫困供我上学。现在我已四十多岁的男人,不能回报父母什么,还要让父母时刻牵挂着。他们都是七十多岁的老人了,一年到头就盼望过年的这几天能够和我们团聚,我却不愿在家多待一分钟,总是跑出去玩闹。我强忍着泪水装作食欲很好的样子吃了早饭,待父母吃好,我就收拾碗筷洗刷,然后是打扫厨房,再找出斧头劈柴。中午再有人来叫去喝酒,我明确地说:我来家的时间再不去吃饭喝酒了,我要在家做饭,陪父母吃饭;你们方便时去省城,我一定会陪你们喝个痛快。他们很理解,就不再找我了。

父母最喜欢吃我擀的面条。于是,晚饭我就擀面条。做出的面条并不理想,然而两位老人竟吃得津津有味。父亲对我妈妈说:今儿个你吃多了。妈妈也说我父亲:今儿个你也多吃了一碗。

假期结束后我回到省城,首先就是买了面粉、擀面杖和宽大的菜板,开始认真练习擀面条。妻不喜欢吃面条,却支持我重新找回昔日的技艺,以便下次回家为父母做出可口的晚饭。真好!

香、雨露的香,绝对是纯天然的味道。

新土豆的做法很简单,厨艺再差的人也能烹制出好味道。小时候爸妈下地干活时,我在家给他们做饭,最常做的是炒土豆。都说好的食材无需太多调料,我觉得好的食材也无需多高的厨艺,只需把本味展现出来即可。我把新土豆洗净,在案板上切成细条。大炒锅里放点油,待到油热之后,放点葱花,然后把土豆条一股脑放进锅里。只听得“啦啦”一声,香味儿随之出来。把土豆条翻炒几遍,然后放上酱油和盐,很快就可以出锅。一盘炒新土豆端上桌,脆爽中有绵柔,香味简单又富有层次,吃起来香喷喷的,即使天天吃也不腻。

土豆并非什么高级食材,它普普通通,貌不惊人,可我为何如此钟爱它?首先,一方水土养一方人,我对故乡的美食有深深的眷恋之情。再有,幼时味蕾上的记忆,会成为一生的线索,帮你找回最初的味道。另外,土豆是我亲手种下的,生于乡村,有幸体会春华秋实的幸福,多么美好!

昨天母亲打来电话,说等我回家刨土豆。秋风中,我闻到故乡的味道遥遥而来……

## 难忘的「秋婆子」

在我的东北老家有一种习俗:每年秋季,家家喜欢蒸食又肥又大的窝瓜馅包子。这种包子形如捕鱼用的柳条篓,因此俗称“秋婆子”。虽然它的外形略显臃肿,馅料也谈不上稀缺,但它却是我一生都难以忘怀的一种包子。

我的老家位于辽河平原。大辽河蜿蜒曲折,给平原送来了肥沃,家乡的五谷六畜百卉千木因此长势茁壮,这其中就包括“磨盘窝瓜”。磨盘窝瓜算得上是平原的“土著”,农家院里没有不种它的。阳春三月,万物复苏,母亲领着我们在篱笆边、墙跟处、过道边、长廊侧或是菜园一隅,掘出一个个小坑来,把上一年留好的窝瓜子放进去,浇上水,踩实。此后,隔三差五就要浇一次水,如此两周左右,窝瓜苗便破土而出了。刚出土的嫩苗最不禁风,我们需在中午用纸盒子罩住它,免得嫩苗被正午的阳光晒焉。风大的时候,我们还得用细柳条给窝瓜苗编一个“凉帽”,扣在上面,免得它们被强风刮断……夏季的时候,窝瓜秧就长大了,有的顺着篱笆爬上去,扩张成了一个庞大的“家族”;有的顺着过道上方搭成的架子爬成了“凉亭”;有的则沿着一侧爬上去,最后覆盖了整个柴草垛……

东北的夏天“喜怒无常”,忽而大雨倾盆,我们需要给窝瓜秧们疏通水路,免得涝死;忽而日光毒辣,晒得五谷六畜全都耷拉下脑袋,我们得接上水管,或用盆端水,给窝瓜秧们浇水、降温,免得它们旱死、晒死……夏末秋初时节,院子里则变成了风光旖旎的世外桃园:一朵朵金黄的窝瓜花像一个个鎏金的小喇叭,在高高的窝瓜架上渐次吹响,别有一番喜庆的氛围。刚结出来的瓜,青色,带花纹,拇指大小,但几乎是随着浩荡的秋风吹着长,几天的工夫,就如拳,就如碗,就如盆……当一个个如磨盘般大的窝瓜沉甸甸地垂吊下来的时候,我就遥想自己是位激情洋溢的民间歌手,用嘹亮的歌喉,唱出劳动者播种耕耘的无比快乐!

中秋或秋末的时候,窝瓜表皮悄然挂上了一层薄薄的“白灰儿”,纹路也淤积了一夏的沧桑——它们成熟了。特别是微凉的秋风一吹,窝瓜愈加丰实、紧密。母亲一声令下,正放农忙假的我们便争先恐后地冲向窝瓜架和菜园:摘瓜!两人一伙,一个在下抱住巨大的窝瓜,另一个在上用刀砍断瓜柄,然后再联手将它抬到园里墙角处。摘窝瓜对大人、孩子都是一项力气活,收获固然是快乐的,但腰酸腿痛也是免不了的。抬不动了,就用肩扛、筐背、车推。一通忙活下来,个个是脸膛泛红、汗流浹背!

母亲把收下来的窝瓜洗净,切成长条块,用擦板把窝瓜块擦成细细的长条,剁成碎馅儿,然后加一些海米、粉头儿、熟油、酱油之类的辅料,包子馅儿就做得了。用平原上出产的小麦磨成的面粉擀成包子皮,然后就可以包出硕大的“秋婆子”。秋婆子是用秋季的窝瓜做的,所以带有明显的秋天味道。一个个摆到锅里蒸熟后,酷似摇头晃脑的胖娃娃,颇招人喜欢,别说吃,看着就喜!夹到碗里,面香馅鲜,不吃到小肚鼓起才不下桌哩!

一个秋日,突然想去爬山。离我们最近的山是霖落山,山上的香泉寺比山有名,两个小时的车程,到时正是午间。

阳光很好,却不热,不晒。有风,却不大。山是太行山的余脉,险,却不高。有寺,却香火不旺。一切都刚刚好。

上山是一条羊肠小道,对面有人过来,需要侧身才能过去。山道上有突起的石头,有散落的石块,不滑。路两边有野草、有灌木、有牵牛花,养眼,不单调。

爬到半山腰,看到一块平整的石头,也不累,就想静坐一会儿。摸一摸,暖烘烘的。干脆躺下吧。身体彻底放平,背面的每一个部位都紧贴着石头,顿时觉得身上有一股暖流在涌动。阳光水一样倾泻下来,人像泡在温泉里,浑身有一种说不出的舒坦。

头上是高远的天,蓝得那样纯粹,婴儿的眼眸一样。远处有云朵,像羊儿在吃草,静静的一动不动。对面的山顶上,依稀有什么影子在动,灰黄色的,突然传来几声马嘶,原来是马!或者是有羊有马吧。这让我觉得欣喜,也有点疑惑:人都需要手脚并用才能爬上去,羊和马怎么上得去呢?山是石头山,草木并不茂盛,也许人迹罕至的山顶才有丰盛的草丛吧。就像我到了半山腰,才能看到在山下看不到的风景。

我想,刚才我们在山下,看到山上的人成了风景,现在,我也成了山下人的风景。我静卧在这里,就像山上静卧的寺庙、石头、树、草一样,成了山的一部分。但我终是过客,如同来人世一遭,最终什么也带不走,但我还是留下了一些印记和踪迹。我们每一个人在有生之年,都应该多走走,多看看。

远眺着对面红瓦顶的古寺,听着清越的鸟鸣和秋虫的啁啾,呼吸着山间的空气,嗅着牵牛花散发出来的清香,真想停留于此,不愿归去。

## 那晚,我长大了

我在省城工作,离我老家将近三百公里,一年只能回家两三次。每次回家,总是不断地有人邀去吃饭喝酒,我总是爽快地答应。

那一年春节回家,儿时的玩伴纷纷相邀,从年初二开始,我是午饭晚饭都不在家吃,自己非但没有因此感觉到有什么不妥,而且还有一种颇为自得的良好感觉。有一天晚上,我在小学同学家喝酒,几个四十多岁的人在一起,一边回忆着过去,一边感叹着眼前,快到9点还没散场。这时候我妈进来了。我已经喝醉。我妈说:您晚了还不回家,我就出来找,找了好几家才找到这个地方。我赶紧告退,众人也不像以往那般阻拦,而是很配合地放我走了。回家的路上很黑,路面坑坑洼洼,还要不停地左拐右拐。妈妈带着我走在回家的路上,还不停地唠叨:这个是坑那个是坎,小心别摔着了。

到了家,父亲还在等着。见我们进来,就说:又是喝多了,要不是你妈去找你还不知道要喝到啥时候。语气里并无责怪的意思。妈妈说:别啰嗦了,让他赶紧睡吧。

我简单地洗把脸就睡了。在酒精的麻醉下睡得很沉,天亮才醒。妈妈说:洗脸吧,这就吃饭了。那天早饭我实在吃不下去,心里忒难

在我的家乡,一年可以种两次土豆,收获季节分别是六月和十月。我尤其喜欢十月收获的新土豆,里面有种特殊的香味。

十月金秋,五谷丰登,土豆在秋香弥漫中成熟了。秋风飒飒,秋阳艳艳,我们一家人去刨土豆。刨土豆是非常有趣的劳动,大人在前面刨,小孩子在后面捡,那样的场面简直可以算秋天的一种仪式了。

刚刚出来的土豆仿佛一群在土地上玩久了的小孩子,惹了满身尘土顽皮地出现在人们面前。土豆块儿不大,大块儿的像桃子,一般的像鸭蛋,还有更小的像核桃。跟超市里卖的那种大块土豆比起来,家乡的土豆没有气派的外表,也没有整齐划一的阵势。它们大小不一,参差不齐,甚至歪歪扭扭,毫无规则。不过,我并不喜欢超市里那种土豆,它们生长过程中可能人为参与多了,所以才长得硕大无比。家乡的土豆完全是自由生长,所以味道才足够香。

土豆容易存放,可以保存几个月不坏。但我觉得放久了的土豆不香,如同一瓶开了盖子的酒,香味儿跑完了。而“新鲜出土”的土豆,水分充足,有土地的香,还有阳光的香、清风的

□重庆李媛媛

□合肥刘学峰

□河北保定马俊

□辽宁鞍山钱国宏

□读山

□河南封丘张晚峰