

青石街

NEW SUPPLEMENT

1331

投稿邮箱:xinfukan@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。

第一次喝到『开水』

常熟 马雪芳

1981年7月我师范毕业,9月被分配到距家步行近一个半小时的乡村小学——刘庄小学,任教三年级的所有科目,称作“包班教学”。

刘庄小学是一所单轨完小,教师中除了我是公办教师外,其他都是本大队的民办教师。学校里条件艰苦,连烧饭的灶头也没有。我上午连上三节课,下午又连上三节课。下午上课嘴里干得简直要冒青烟了,但只能忍着。当然,其他教师估计嘴里也干得不行,只是不说而已,习以为常了。

我是带着午饭去学校上班的。饭是母亲在天还未亮时给我在一个小行灶上烧的,她说行灶上烧的饭糯、香。母亲把饭盛在一个铝制饭盒里,用铲刀压了又压。菜是在灶头上烧的,肉买不起,常常是红烧两指宽的咸带鱼,或是红烧黄瓜,或是炒艳衣豆,装在一个搪瓷缸子里。九月份中午吃带的午饭不要紧,到十一月份,带的午饭容易冷掉,吃完了肚子总会隐隐作痛。

林校长了解到我的实际困难后,知道我的城镇居民购物卡上每月有一百三十斤煤屑供应,就从学校有限的一点办公经费里拿出一些,让负责学校后勤的张老师去镇上的百货商店买一个中号煤炉和一个中号钢精锅,每月托在大队开机帆船的老陈顺便去镇上的生产资料部买煤屑。煤屑到了学校后,第二天张老师就把煤屑倒在一个用电焊枪割成半段的

心常惦念,幼时在乡下,一家人围炉而坐吃火锅的暖意。

火锅,因食物投入沸水时发出的“咕咚”声而得名,古称“古董羹”,是一种老少皆宜的食物。其做法大道至简,用火烧锅,以汤导热,煮涮食物,每到天寒时,最得世人青睐。

“围炉聚炊欢呼处,百味消融小釜中。”国人对这种同锅而食的氛围最钟情。有人坦言,吃火锅从最初的平静,到大火沸腾,再到小火焖煮,最后回归平静,与人生起伏、平淡、波澜的三个阶段有着某种类比关系,吃一次火锅,便如同把人生都走过了一遍。由美食及人事,这道色香味浓的火锅,就这样冲破地域界限,穿越万水千山,成为大江南北食客们在严冬时节酒席上的首选。

笼统说,火锅分为红汤和白汤两种。红汤一般重辣,白汤更偏原味。至于什么火锅用什么食材,没有绝对的专指。如羊肉、鱼头,红汤白汤火锅都做得。有些肉,如牛肉、狗肉,只有做红汤味道才正宗。红汤最常吃的是牛肉火锅,四川的朝天辣椒打底,油色红亮,辣而不燥。炖烂了的牛肉,一团一团被汤水撑得沉甸甸的,嚼起来韧劲十足,兼有几分黏劲,口感、口味皆好。几团牛肉嚼过,几筷子烫菜吃过,几杯小酒下肚,头皮开始火辣辣地发痒,后背冒出薄薄的一层汗。此刻,食客的言语中渐渐有了三分酒气,那一刻,人微醺,见本色。

白汤最受欢迎的是羊肉火锅。羊肾、羊腰、羊杂碎,羊肉切成薄薄的条,各放碟里备好。另取一小碗,舀红油、蚝油、蒜泥、小葱等,用筷子拌匀,也放一旁备着。老铜锅里的白汤烧开,汤面上飘着几丝或隐或现的白气。夹一条羊肉,在汤上荡秋千一样涮几下,肉色由红变灰,看着清清爽爽的,挑起来摁在佐料小碗里浸一下再入口,味不膻,肉酥又嫩软,单这股悠悠的清香就足以让人沉醉。

火锅

安徽芜湖解帮

落叶

南京 李玉

秋尽冬来,天寒叶落,人多习以为常,或有伤感者,亦未可知。

叶落纷纷,萧萧而下,凄凄而别。呜呜呼呼的,是送行的风吗?倒也未必。而那淅淅沥沥、缠缠绵绵的,一定是钱别的雨。

落叶在空中飘零,一步三回头,不忍离去,还想为树枝遮风挡雨,还想为树干装饰门面;或许担心树枝会不会孤单、能不能耐得住冬天的寒冷。是啊,即使早已枯黄,它们还想为树做些什么。

但叶子终究还是要离开,最终来到了它们俯瞰的土地。小朋友会拾起它,端详着,说它像小鸟,像蝴蝶……但陪伴的大人会:“脏脏,快丢掉”。闲着没事的人,会将它们踢来踢去,或者踩在它们身上,听那种“沙”“沙”的声音。

也有人偶尔会将它们捡起,抚摸,甚至会夹进书里,写进诗里。但它们太多了,怎么能一一拾捡呢?它们每一片都值得同情,它们是一个集体,它们的境遇是整体性的,是机制性的,是普遍的啊。只要有秋冬季节,只要有寒冷气候,只要有凛冽的风、凄凉的雨,有它们主宰不了的四季轮回,就必然会有这样的处境与结局。是宿命,也是自然规律。

但落叶们心有不甘啊,还想再做什么,才不辜负这只有半年多的一生。它们用自己最后的血色为游人展示一抹亮丽的风景,用来装扮秋

柴油桶里,用铁铲铲进四五铲子泥土,提两桶水倒入,煤屑、泥土搅拌均匀了,用一只铁勺子舀了煤屑一勺一勺扣在操场的一个角上晒。两三天后,张老师把晒干的小煤饼小心翼翼地码进一只竹丝箩筐里。这样我中午的冷饭、冷菜就可以在煤炉上蒸熟了吃,刘庄小学的老师在学校里从此也有开水喝了。

我清楚地记得,第一次在钢精锅里烧开了水,办公室里除了我的一个饭盒、一个搪瓷缸子,连个碗也没有。林校长看着白花花的热气从钢精锅盖边“噗噗”地冲出,就去附近一个农民家里借来了一叠中号碗,给每个老师倒上一碗开水。空课的老师喝着开水,好似喝着如今的奶茶,眉开眼笑;下课的老师走进办公室,见办公桌上一碗水,先是疑惑,再是微笑着“咕咚——咕咚——”地一饮而尽。大家都感谢我,说靠了小马老师,他们才有开水喝了,听了我倒怪不好意思的。

第二天,林校长又派张老师去公社供销社设在大队的代销店买来了两个竹壳热水瓶,每人一只玻璃杯。从此,刘庄小学的教师们工作时间都有开水喝了。

岁月不居,时节如流。四十多年教书育人的时光里,我收获了不少鲜花和掌声。我想,这些与我刚走上工作岗位时,在刘庄小学艰苦的环境里得到锻炼是有极大关系的。

酒店里的火锅,讲究色香味俱全,缺点是花费不菲。城里人酬宾,一般忍痛“割”钱去酒店,图的是场面和省心。乡里人一般在家待客,图的是情味和实惠。家里现成的咸菜,菜园里各种蔬菜全是绿色食品。如果客人来前有约,家主去镇上割几刀肉提前准备。如果客人突然袭击,在鸡棚逮只小公鸡杀了也能应付。准备好姜、蒜、八角、干辣椒等大料,把食材放锅里一顿红烧,待出了油,以荤汤作底料,辅以清汤稀释,配上自家菜园里出产的小青菜、大葱、马铃薯等,一个诚意满满的火锅就成了。做法可能没饭店那么讲究,颜色也不是那么好看,但这道主菜食材正宗,口感醇香,并不比饭店差。

如果居家,吃饭的时候整一个家常火锅,俗名“一锅烫”,也能吃得津津有味。锅料说起来简单。锅里倒些水,放一大勺猪油、几片老姜、适当的盐、大酱、蚝油等佐料,扔几块咸鹅入锅,把青菜、豆腐等烫菜放入,锅底加热,待汤水烧开就可以开吃了。这餐菜下酒可以,下饭也可口。相比外面的火锅,家常火锅的口味肯定逊色不少,但食材、用油和佐料知根知底,吃到肚里放心。平常人家过日子,还有什么比心里踏实更重要的呢!

幼时的冬天,隔段时间父亲便会去镇上买个猪大肚子,回家打理干净放锅里慢慢熬,熬熟后猪肚子和汤水一并盛在瓷缸里,冻一夜,次日就全部冻成了果冻状。每次饭前,舀两大勺猪肚果冻放小铝锅里作底料,添些水,把萝卜、豆腐放进去,待汤熬溶化了,味道融进烫菜里,一道美味的农家白汤火锅大功告成。那时在八十年代末期,人们还不富裕。咱家的这道猪肚火锅,味鲜、油足、汤软,就是放现在,味道也不算差。

寒冬时节,一家人或一帮老友同锅而食,除了享受眼前这锅热腾腾的美食,还有这份既温馨又温暖的炉前时光。

的意境;它们联合起来,手拉手,身挨身,彼此叠加在一起,希望织就一幅幅能伸向每个人的彩色地毯,将尊贵与荣耀传播到人间各个角落。

而它们却不知道,自己不是落花。花瓣落地,引得多少爱怜,勾起多少情思,会被厚葬,会被赋诗,被喻以深意:一句“落红不是无情物,化作春泥更护花”,赋予了花瓣多么美好的生命意义。而落叶一片片,一群群,那种集体的力量、那种宏大的气势、那种慷慨的神情,远超“落红”许多倍,而且它们所化的春泥,更超过“落红”无数倍。

“落红有情”,而落叶更有情啊!它们依偎着大地,依恋着大地,还想着继续奉献。但它们终究是落叶,迎接它们的,最初是秋风,后来是扫帚,再后来是扫地机:它们被驱赶、蹂躏、清理,被当作垃圾,被视为废物。

前人说,叶落归根,但它们怎能找到根呢?即使找到了,能够“归”到根吗?风、扫帚、扫地机,哪个能让它们“归根”呢?它们能找到根吗?他们的根在哪里?有根,它们会如此飘零吗?

风将落叶们吹来吹去,或许尚能寻得个还算安稳的角落;而扫帚与扫地机则将它们彻底扫荡,并集中在一起,然后送入垃圾筒、垃圾车,混进人类生活废物中,一起腐烂、变臭。

过去在乡下,落叶会被集中焚烧,第二年作为钾肥,施于地里,长出无数的庄稼。

老妈的『特效药』

吉林长春侯淑荷

老妈在年初的时候生病了,自从她病了之后,家人开启了24小时全天候照顾模式。我家与老妈家住得极近,只隔一条街道,只要有空我都会陪在老妈身边。

为了能把老妈照顾好,我也颇费些心思,怕她夜里起床摔了,在床边安了防护栏;她身体越来越消瘦,而且嗜睡,怕躺床时间长了长褥疮,特意买了防褥疮的垫子;她每天服用的药,装进标明早、午、晚专用的小药盒,放到桌子最显眼的地方,这样我不在的时候,哥哥姐姐们按照药盒的标注服侍她吃药也不会出差错了。

傍晚,我去超市买东西,姐姐给我发来微信:“小妹,才按照你药盒里装的药给咱妈吃了,可她说不对,说每次你还会给她一颗圆圆的大药粒,吃到嘴里甜甜的,吃完就不难受了。我说该吃的药都吃了,没有那个甜甜的药,咱妈就生气了。”

听姐姐这样说,我不得暗自好笑,忙对姐姐说:“桌子上有一盒‘撒火药’,你从里面拿出一粒给妈吃,那不是药,是我在空药盒里放的剥好皮的水果糖。”

老妈有时候像一个好哄的孩子,自从她病了以后,总说医生给她开的药效果不好,问我有没有新的特效药。无奈之下,我就想出一个办法:把她平时喜欢吃的水果糖,剥掉糖皮放到空药盒里,每隔一段时间换一种,对她说是医生新给她开的特效药。每次母亲吃完该吃的药之后,我再从药盒里拿出一颗糖果送到母亲嘴里,告诉她这“药”需要含服。

没想到,老妈特别迷恋“特效药”,有时候,吃药甚至成了她很期待的事,每次把“特效药”吃到嘴之后,就会喜滋滋地说:“这是灵丹妙药啊,味道甜甜的,吃完了,身上哪儿都不疼了。”然后,不断地咂吧着嘴,像是在品尝人间美味。

看母亲的样子,我忍不住想笑,一颗普通的糖果,莫名其妙在老妈这里有了神奇的疗效,看来人的心理作用对身体影响也挺大的,这糖果安慰剂效果不错。只是,我同时心里也有些酸楚,如果世界上真有医治老妈病痛特效药,该有多好啊!

小时候虽然物质条件艰苦,可一点都没觉得无聊,每天好玩的太多了,我最喜欢的是踢毽子。

我们那时候的毽子,不是现在商店里卖的鸡毛毽子,而是自己做的五颜六色的毛线毽子。做毽子,首先要找几个垫片。垫片形状需要是圆形的,中间要有孔。最理想的就是铜钱,实在没有还可以用铁的垫片。

找到垫片后,下一步就是绑毽子。绑毽子可是个“技术活”。首先,要准备毛线,五颜六色的毛线绑出来尤其好看。我当时为了绑毽子,经常偷偷从妈妈的毛线筐里拿各种色彩鲜艳的毛线。有一天,妈妈发现毛线怎么用得这么快,又想到我的毽子,瞬间火冒三丈,把我打了一顿。

找到毛线后要确定长度,一般两个手掌的长度刚刚好。接下来,就是绑毽子的关键时刻。将毛线穿进垫片中间的小孔,从另一侧轻轻拉出,两端对齐,然后紧紧地打上两个死结,确保它们不会在玩耍中散开。毽子好踢的关键,在于绑的过程中要把毛线绑得密实而均匀。每绑完一缕毛线,都要及时地将它们往一侧拉紧,让毛线之间没有空隙,形成一个密实的毛线圈。接着重复拉紧、固定的动作,直到整个垫片被毛线完全包裹。绑好后,用剪刀小心翼翼地修剪毛线,让它们保持在一个水平面上。然后,用手或者毛线针,轻轻地梳理毛线,让它们蓬松起来。这样,一个漂亮的毽子就完成了。

小时候,我们常一起比赛踢毽子。当时,好朋友阿蓉是踢毽子的一把好手,在小伙伴们中间那是出了名的厉害,大家都自愧不如。最好的时候,她能一口气踢七八十个。不但能用右脚熟练地踢,还能不时变换花样,左右脚灵活地交替着踢,毽子在她两脚之间来回穿梭,如同欢快的小精灵。有时她会从身后跳起踢一个,然后稳稳地从前面接着继续踢,动作一气呵成,引来周围小伙伴们的阵阵喝彩。

当时学校每年都会组织踢毽子比赛。一到这个时候,大家都争着和阿蓉一组,仿佛只要和她在一起,胜利就已经在向自己招手了。我正好和阿蓉分在了一组,却有点开心不起来。我踢毽子的技术一般,心里总是害怕拖后腿。阿蓉提议,每天放学后突击一下。于是,校园里的那棵老树下就成了我们的“训练基地”。阿蓉耐心地教我动作要领,她一边给我示范,一边认真地讲解:“你看,踢的时候脚要这样发力,身体要保持平衡。”她的眼神充满了鼓励和期待。我学着她的样子,一次次地尝试和练习。在她的悉心指导下,经过几天的集训,我的技术也稳步提升了。

终于,到了踢毽子比赛的那一天。赛场上气氛热烈,我们既紧张又兴奋。随着裁判的一声哨响,比赛开始了。我和阿蓉配合默契,毽子在我们之间来回飞舞。我们的眼睛紧紧地盯着毽子,脚下不停地移动、踢动,周围的同学都在为我们加油助威。最终,我们在踢毽子比赛中夺得了第一名。

长大后的我们被生活推着前行,很少再有机会去玩小时候的毽子。儿时亲密无间的好友,也在岁月的流逝中渐行渐远。五颜六色的毽子在回忆中熠熠生辉,因毽子结下的友谊,也成了童年生活中最宝贵的财富。

毽子趣事

云南昆明海上花开