

青石街

NEW SUPPLEMENT 1338号 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。

压箱底之物

得到街道颁发的2024年“百姓学习之星”证书,我有点受宠若惊,虽然只是薄纸一张,但感觉分量沉甸甸的。

把证书带回家,正在水池边洗东西的妻子忙不迭地打开看,我说:“你的手也不措一下啊?”她这才想起来,手上沾着水呢。她一边用毛巾揩手一边眼瞅那一纸证书,惊讶地说:“吉老师挺不错哎,又拿回证书。”然后一本正经地把证书内容读了一遍又读一遍。

我拿她开玩笑:“你每次都这样,能不能改一改,有些夸张哎,像个土老帽。”

“我土老帽啊?我的证书不说的,论起平来就比你的大,还有大红花。你稀罕不稀罕啊?”听她这一说,我连忙竖起大拇指:“你是头子,哪敢对你不稀罕。”当年她在厂里的大礼堂作报告,讲她的故事,感动得让人落泪,人家说:“厂里应该发个更大的证书,好带回家镶在墙上。”那会儿,多少人看她捧着大证书一脸羡慕。平日里,我们夫妻一起在小区里散步,人家称我是耿玉珍的丈夫,男子汉大丈夫,姓名居然都搞没有了。那一阵子,她在一个两万人的厂子里名声可大了。

她很在意荣誉证书,家里谁得个红本子、不管什么级别的她都喜欢。她把红本子都收得好好地,我的、她的、女儿的,大信封装着,丝巾裹着,专门有抽屉放着。其他的東西有时候找不着,这些红本本一定不会找不着的。妻子自言自语:“别人家压箱底用金银首饰和银行卡。我们家红本子压箱底,它不是争取来的世俗的荣誉、脸面。”听到这话,我大为吃惊,也深为感动,说明我们夫妻在精神层面很默契。我们的孩子也说:“做好人,做一个脱离了低级趣味的人,是做人的基本要求。”每当我在黄梅天过后晒书,消除因住一楼给书带来的潮气危害时,妻子也将证书拿出来,摊开,让阳光短暂地照一下,再用布擦拭,像自己珍藏的宝贝那样精心,很有仪式感。路人有的说这些东西其实没什么用处,不如钱实惠,妻子只是笑笑,各人的认识不同,自己重视就行了,不必强求人。

我问她最喜欢哪本证书,她拿起一个没

有红壳子、印着工厂三等功的硬卡纸,说那是她的第一个证书,因为发现了安全隐患。炼油企业安全第一,她所在车间的炼油装置里,是油,也是火,泄漏一点后果不堪设想。她也在意孩子的“三好学生”证书、我的“先进工作者”证书,其他的如“五好家庭”“最美家庭”与“文明新风家庭”等证书,比起来,她说更在意后者,因为评比的激烈程度和名额独一份。

记得有一次记者来采访,我让妻子说,因为“箱底之物说”是她发明的,我觉得她说比我说更好,更贴近生活。果然,她强调我们家人与别人的不同,是“希望每个家庭都幸福,每个人都快乐。我们反感笑人无、妒人有,以及巴不得别人都活得不如自己”。人家说她讲得好,真情又质朴。我觉得,这也是她的“学说”中应有的含义。

有人告诉我们,我们家的邻居、那对八九十多岁的老夫妻,与他们闲谈时,说他们这一家人真是找不到的好人,真心肯帮助我们。我们没想到老人家会在背后这样表扬我们。我忽然想起古人的勒石记功,便问妻子:我们做了许多好事,是不是找个本子记一记?她撇撇嘴说:“要记你记。”“那就我记吧!”说完这个无聊的建议我自己都笑了起来。

不过,真要弄一个《记功本》,要记的事确实很多。记得有一次我住院,吃中饭时,同病房的两位老人吃饭不方便,妻子立即丢下手中的饭碗,帮他们把食堂送来的饭菜给两人分好,然后帮他们架起床上的饭桌架子,扶他们坐舒服了便于吃饭,人家感动得不行。妻子帮人家租房子,还帮人家双方把条件都落实了。于是,有人传:想租房子,就去找耿片长。人家真就找来了,我家院子里钉了块白板,时常贴着租房人留下来的电话……其实我们并不在意表扬,只是希望大家都能在别人需要的时候伸出援手,让这个社会变得更加温暖、和谐、美好一些。

我很喜欢一篇文章的题目——《可以微弱,但要有光》,但愿社会上人人都怀有微弱之光。

细末,过筛后,粗颗粒用于红蒸,细米粉则用于白蒸。密封保存于冰箱,可长久存放。

从选材到腌制,再到最后的蒸制过程,每一步都充满了仪式感。特别是母亲熟练地将调好味的肉片或蔬菜裹上面糊糊后放入锅中慢慢蒸的样子,至今仍然历历在目。等到一切就绪,大家聚在一起享受这份来之不易的美味佳肴。那一刻,空气中弥漫着粉蒸菜的香气,还有浓浓的亲情味。

后来,我离开家乡求学、工作。尽管在外面能尝遍各种美食,但对家乡的粉蒸菜总是念念不忘。偶尔也会收到父母寄来的粉蒸菜,为了保鲜,包裹中还夹着厚厚的冰块。每当这个时候,我心里总是五味杂陈——既感动于他们的细心体贴,又为自己不能常伴左右而感到愧疚。

2020年春节,母亲开始显露出老年痴呆症的早期迹象,有些健忘,不过还是认识我的。看到我从千里之外赶回来过年,她便提前几天开始挑选食材,说要做几道红的、白的粉蒸菜,好好过个团圆幸福年,当然,还有我从小到大的最爱——粉蒸鱼。大年三十,炊烟升起,屋前屋后都弥漫着粉蒸菜的香味,那是乡村独有的韵味。

“妈,今年的米粉是不是比去年更香了?”厨房里,我望着弯腰驼背的母亲,她正专注地用米粉包裹着白萝卜丝。“那是当然,米是你大哥自己种的新米磨的,不用到外面买了,自然更香!”

每次忆起母亲说的“新米香”,我仿佛看到了乡村老屋里她忙碌的身影。去年老人家永远离开了我们,我再也无法品尝到她做的粉蒸菜了。

如今,在老家家中品尝粉蒸菜,也品味那份深深的乡愁。在现代快节奏的社会,粉蒸菜既是家乡的韵味,也是一种慢生活的象征,提醒我们珍视传统,享受生活的每一刻。

寒风中的红荆棘

几场秋雨过后,冬天说来就来。不只是天气越来越冷,连天空也都是阴沉沉的,因而我的心情也经常郁郁的。这个周末,趁着难得的闲暇,我决意到城郊湿地公园散散心。

湿地公园是我常去的地方,它面朝庐山西海,背靠武宁县城。公园里各种高大挺拔的乔木林、各种精巧别致的灌木丛以及种类繁多的花卉,安排得层次分明、错落有致,十分美丽。只是因为太忙,有段时间没有去了。

因为是冬天,来到湿地公园时,展现在我面前的已是满目萧条。柳条上细叶早已枯黄,坠入湖中泛不起一点涟漪。湖面还不时吹来一股冷风,让人寒得发怯。原本有些郁郁的我,更是感到莫名的苍凉。

迎着湖面送来的寒风,我沿着公园的柳堤,漫无目的地走着。不知过了多久,我突然看到不远处有一排灌木丛,上面绽放出一片耀眼的红芒,像是一簇簇燃烧的火焰。那是盛开的花朵么?如果是的话,什么花会在寒冬盛开呢?并且开得如此灿烂夺目!刹那间,我觉得眼前好像敞亮了些。

我快步走到灌木丛边,发现这不是花朵,而是果子。这些果子和豆子差不多大小,但一簇一簇的,在那些稀疏细叶的衬托下,仿佛迎风怒放的花簇,显得格外绚丽夺目。

这是什么树,怎么结出这么艳丽的果子?我经常来这里的,怎么没有注意过它?我用手机将它拍摄下来,发到微信群中。很快就有懂行的微友告诉我,它叫火棘。

火棘,一个火辣辣的名字,真是太适合它了。我兴趣来了,马上在网上搜出有关火棘的信息——火棘是一种常绿灌木,它树形优美,特别是它的红果,在枝头从秋天一直存留到冬天,不但很具有观赏性而且可以食用、入药,有清热解毒的功效。因为火棘的果子红得太绚丽,非常惹人喜爱,被称为“黄金万两”。

这时,那些高大挺拔的栎树、梧桐都褪下残妆,那些杜鹃、栀子早已没有了华丽的花朵,香樟、橙柚的叶子虽然还是青的,但显出的却是萎靡之态,它们全然没有了往日的风采。在这寒冷的冬天,这一簇簇火红的果子便显得格外艳丽醉人。

我还从网上看到了火棘开花的图片。让我有些意外的是,它的果实如此绚丽夺目,但开出的花朵却是细细小小、淡白淡白的,虽然也美丽,但显得十分朴实。在繁花照眼的春夏,它的周边,火红的杜鹃、金黄的栀子、洁白的玉兰等各色花卉竞相绽放,显得五彩缤纷,我没有留意过它,再为正常不过了。只是谁会想到,那些朴实的果实会结出这火红夺目的果子,这种反差真是太强烈了。

在色彩缤纷的时节,不与其他花朵争色,反而是到了寒冬,用一树火红的果子展示出自己的不凡。我突然想起一句名言:开花不是为了争奇斗艳,而是要结出一树灿烂的果实,使人为之侧目、为之倾倒。

虽然天气很冷,湖面仍不时吹来一阵阵冷风,但置身灿烂的火棘中,我寒意全无,浑身活络起来了……

朋友请我去他小食店里看看,两个人在店堂里,有一搭没一搭地聊了半会儿后,朋友给我上了一碗银耳羹。我用调羹划拉了几下,看里面有透亮的颗粒,以为是糖果。朋友笑着说,是皂角米。

这是我第一次吃皂角米,它的口感细腻柔滑,带着些许弹性,朋友说它别名雪莲子,这个冰清玉洁的名字很好地对应了它的形态。但遗憾的是,在我记忆里,乡人是不吃皂角米的,虽然我们这边有不少皂角树。乡贤汪曾祺倒是写过冰糖皂角米,但那是在五千里开外的腾冲。皂角米不该被热爱美食的人摒弃,它自身没什么味儿,但有一种纯粹的清灵气,能融洽地和其他食材搭配。

皂角米是皂角的果实,生在树上的皂角像一个粗大版的刀豆角,初为青绿色,后至黑褐色。皂角的青春期重在形色,看上去像是锦衣卫的绣春刀,只不过锦衣卫集体告假了,把刀连鞘都挂在了“库房”,但打这些“绣春刀”的主意得小心谨慎,因为树干、树枝上“布置”了无数的尖刺,仿佛古代暗器铁蒺藜。皂角的成熟期好在实用,它会自觉地落地,但乡人往往等不及,“避其锋芒”地拿长竹竿子打摘它,煮水后用来清洗衣物。我幼时曾见过老人拿着皂角和老丝瓜瓤在澡堂子里洗澡,不过这天然的“肥皂”和“擦澡巾”现在没人拿来亲近肌肤了。

皂角的“皂”,可以等同肥皂,也可以是皂角自身的颜色,它的黑褐色,在传统色彩体系被称作皂色,旧时衙门里的差役,工作服多为此色,故又称皂役。

明末文学家张岱在《夜航船》里提及,“糟羹久则沙,见灯亦沙,用皂角一寸置瓶下,则不沙”。这和腌一批金华火腿,要放一条狗腿来提香的方式有些类似。皂角和狗腿皆是很好的辅助食材,至于是什么道理,好像没有很明确的解释。

捧读《夜航船》,突然觉得皂角亦形如水乡夜航船,夜色把它渲染得漆黑无比,船上的旅人在苦途中颠簸,但船和人始终前行着,向着理想家园进发。

粉蒸乡韵

岁月流转,佳肴常有,人在异乡,胃在故乡。周末,我前往老乡、也是同事家做客,刚到门口,熟悉的香味便扑鼻而来,唤醒了沉睡的味蕾记忆:这是老家的粉蒸菜味道,时间冲不淡,思念抹不去,距离拉不远。重拾儿时的乡间韵味,仿佛找到了尘世间的烟火幸福。

“快来,尝尝我做的粉蒸排骨,看看是不是那个味儿!”老乡热情地招呼我,脸上洋溢着自豪。我点头微笑,撩起一块裹着米粉的排骨,轻轻一咬,软糯的口感和浓郁的香气在舌尖上绽放,仿佛穿越时空回到了童年。

粉蒸菜,如粉蒸排骨、粉蒸肉、粉蒸萝卜,是故乡的经典菜肴。在老家,蒸制是烹饪的主旋律,尤其是那“三蒸”——蒸肉、蒸鱼、蒸蔬菜,几乎无所不包。蒸菜无需煎炒烹炸,最能保留食材的原汁原味,粉蒸更是其中的佼佼者,无油烟,十分钟就能端上桌。粉蒸菜分为红蒸和白蒸。粉蒸排骨、粉蒸肉是红蒸菜的代表,食材的腌制要浓油赤酱,所用的粉蒸米粉也更加粗犷豪迈;粉蒸蔬菜则是白蒸,调味清香淡雅,最大程度保持食材的原汁原味,所用的粉蒸米粉也就更加精细;粉蒸鱼则是“三蒸”里面的中庸之道。

粉蒸菜的制作,是一种文化的传承。在家乡,家人之间的默契配合、邻里之间的互相帮助,都让这道菜充满了人情味。这些简单而纯粹的快乐,是现代快节奏生活中难以寻觅的。

每逢佳节或有稀客来访,母亲总会提前几天准备各式佳肴,其中最令我期待的就是她亲手做的粉蒸系列。要做粉蒸菜,首先要自制米粉。按照大米和糯米2:1的比例,称取大米100克、糯米50克,倒入平底锅中,小火慢慢炒出米香,直到表面微微变黄,随后离火。待其冷却后,放入料理机中研磨成

□南京吉卫明

□广东东莞全亿

□江西武宁谢飞鹏

□泰州李晋