

## 青石街

NEW SUPPLEMENT

1339

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。

## 旧事重提

□南京王慧琪

写过一篇《去六合看大姐》,记录的是三年多前的事了。最近又去看了她一趟,和他们老夫妻在楼下餐馆一块吃了顿饭,胡大姐说到了她小时候的事。当时她家住在西街附近的一条巷子里,父母是卖菜的,每天半夜一两点钟,父亲就起身了,挑着副担子往孝陵卫或水西门方向跑,那儿的菜农总在凌晨四五点钟,就把自家菜地里长的各种蔬菜,挑到固定的地方来卖。胡大姐的父亲等于是“二传手”,从菜农手上买些不同品种的时鲜菜,将前后担子摆满,然后便快步疾走往城里赶。大姐说那时候(上世纪六十年代)还没有很正规的菜市场,父亲挑回来的菜,一般在丰富路或三茅宫那一带的路段上卖,她母亲有时候也跟着一起去买菜。她那时十来岁吧,也好几次天不亮就被大人们叫起来,跟着爸爸一块去孝陵卫那边的农村采购。父母亲每天辛辛苦苦,赚的也就是一点地域的差价。大冬天的,买回一些刚从泥地里拔上来的胡萝卜,卖的时候先弄一盆水把胡萝卜上的泥洗掉,十来岁的胡大姐,一双小手也洗成了冻得通红的“胡萝卜”。

听大姐说过去的事,我自然而然地想起自己十几岁时买菜的情景。也是上世纪六七十年代,那时候买菜大多是凭票供应。快过年的时候,菜的供应量会加大,品种也会丰富一些,但一般要排很长时间的队。我和二姐每人提两个竹篮去菜场,两人各排一路;还有两只菜篮,则让它们代替人去排队,跟排在前面和后面的阿姨或婶婶打个招呼,说我们在那边排队买别的菜呢,一会儿人就过来。人家见我们是小孩子,也都挺照顾的,说快轮到你们时,我们叫你们。碰上天寒地冻的日子,排队买菜冻得哆嗦,只好

在原地不停地蹦跳,以此取暖。买的豆腐拎回家时,已冻在篮子里拿不出来了。

二

我那七岁的小外孙这段时间迷上了玩烟壳。记得几十年前我也玩过,只是现在的叠法有所不同,他把烟壳叫作烟塔。也是用手拍,一巴掌下去,烟塔翻过身来,翻得越多,成绩便越好。他知道阿公平日抽烟,每次同我微信语音,都忘不了叮嘱我给他把烟壳留着。同他妈妈去菜鸟驿站取快件,见到人家抽烟的叔叔,也跟人家讨要。星期天出门,乘地铁时在入口处捡到两只他没见过的牌子,异常兴奋,他妈现场拍了小视频发给我,一副手舞足蹈的样子。

我想起儿时帮我爷爷捡拾烟头的往事。爷爷晚年时同我们生活在一起,六十岁以前他在父亲工作的学校的校办厂里做过几年工人,是有工资的;六十岁以后不工作了,但父亲时常会给他一些零花钱。而他自己不舍得用,一点钱都花在了我们几个孙辈身上——给我们买零食吃,租些小人书让我们带回家看。先前他在老家会抽水烟,一只铜质的水烟筒,将揉散的烟丝擦一小撮在烟嘴上,用纸煤点燃,抽的时候能听见烟筒里呼呼的水声。散称的烟丝比盒装的纸烟要便宜,他也舍不得买,就让我跟弟弟在马路边看到烟头时,帮他捡回来。他拆开,取烟头上那点不多的烟丝,积少成多。但特地交代我们,捡烟头的事别让爸爸知道,他怕给在大学里当讲师的儿子丢脸。爷爷离开我们已快六十年了,这件事我一直还记着,每每想起都有点心酸。几十年了,每年清明我们都会给爷爷扫墓,我也一定会点燃一支烟,放在他墓前,说一声“爷爷,抽烟吧”。

小时候常常用竹签串起来,像极了糖葫芦。好多年之后,有一回,我在卖糖葫芦的摊点上,还真的看见了用荸荠做的糖葫芦,不过是削了皮的荸荠,雪白雪白的。

荸荠也可以用来做菜,不过水乡人家不常做,削皮是个精细活,费时间。荸荠多是做炒菜,切成片,可以荤炒,炒虾仁,炒肉丁;也可以素炒,炒木耳,炒香菇。荸荠入菜,总是能吃出清甜的味道,水乡人家的日子也像荸荠一样,甜甜蜜蜜,回味无穷。

荸荠不仅可口,而且还有药用价值。中医认为荸荠性平味甘,无毒,具有清热止渴、利湿化痰、止血痢等功效。明朝李时珍编写的《本草纲目》记载,荸荠“主血痢,下血,血崩。”西汉刘向所撰的《别录》亦记载,荸荠可“治消渴、瘵热。”

水乡的荸荠,长在水田里,荸荠的叶茎,“犹如一支碧玉簪儿。透着秀丽、娴静。婉转。”花也小,白白的,碎碎的。荸荠如水乡走来的女子,素面朝天的清清水,把一缕清香、一缕甘甜留在水乡的土地上。

清隽荸荠,在水乡清冷的冬日里,轻咬一口,清甜的是深深的乡情,隽永的是浓浓的乡愁。

“那是因为你根本就没有想明白,纯属在内耗!你要知道,已经发生的事,你改变不了,将来的事,你也控制不了。你能解决的问题,不必焦虑;根本解决不了的问题,你焦虑也没用。归根结底,你能控制的东西(人事物)其实微乎其微,让自己放松且快乐的其中一个秘诀是,尽可能地降低(放下)期待,把你的欲望、愿望、渴望、盼望、希望全都往下降……”

朋友的话,像是阴郁的冬日里敲打在瓦片与窗棂上的声声雨点,让我一直紧绷着的神经和肌肉慢慢地松弛了下来。

“光说‘要放下’或许缺乏可操作性。那我们可以换个说法:当生活向你扔来面包,你得接着;扔刺刀,你要躲开;扔榴莲呢,等榴莲落地了,把肉挖走,皮不要接。榴莲比喻什么呢?我是为了你好,但态度不对,要注意甄别。所有的垃圾一律扔掉,不要堆积在心里——包括那些阴暗负面的情绪,让你心累的事情,以及所有的‘不切实际’。”朋友最后总结道,“只要做到允许一切发生,辩证地接纳,以及放下——放过自己,别硬撑着,其实,幸福是唾手可得的。”

从朋友那里出来的时候,我觉得一瞬间开朗了不少,好像有些东西正在慢慢地卸下,连走路都变得轻快起来了,甚至不自觉地哼起了儿时学过的小调。既然无用,那焦虑个啥呢?不如边走边丢,轻松自在。

## 走进故乡的冬天

□安徽合肥汪亭

山村的清晨,天刚蒙蒙亮。母亲缓缓走到老屋旁,用力推开笨重的樟木大门。“嘎吱”一声响,惊醒了还打着鼾的父亲。父亲翻了个身,又睡着了。

院子拐角的鸡舍里,几只老母鸡正窃窃私语。母亲不紧不慢地走过去,推开了鸡舍的门板,从粮袋里用葫芦瓢舀了满满一瓢麦麸,倒进装着细碎菜叶的木盆里,搅拌均匀,撒到院子中央。顷刻,沉静了一夜的小院,就这样被鸡叫声给吵醒了。

父亲在小小的院子里栽了两棵树,一棵是四季青,一棵是泡桐。青黄相间的叶儿落满屋顶、窗台、鸡舍、石磨。母亲最头疼这些“常客”的光临,但又无可奈何。竹枝编制的大笤帚,不知扫坏了多少把。

屋后是个菜园子,是母亲自己开垦的。这个时节,整块地里就剩下大棵大棵的青菜。翠绿菜叶上还有露水滚动,一颗又一颗,齐刷刷地你挨着我,我挤着你,好不欢快。母亲踩着石板,挎着簸箕,蹲到地里,一手一棵利索地把它们连根拔起……

炊烟跟着太阳一同升起。熹微的晨光下,母亲用一把麦草温暖了冰冷的锅灶。白米粥在铁锅里尽情地翻腾舞蹈。往灶中塞了一根劈开的木桩后,母亲起身赶到门前的小溪边。

小溪边,一篮子青菜和一大盆衣裳,正等着母亲呢。溪水“哗啦啦”地流淌,母亲挽起袖子开始洗菜。一片片菜叶在冷冰冰的溪水中,显得无所适从。母亲却依旧麻利,抡起棒槌,把厚重的衣裳敲打得水花四溅。母亲骨瘦如柴的手,也就是在浸入冷水之后,才会变得既红又胖。

父亲坐在屋檐下,端着一碗粥,“嘎嘣嘎嘣”地嚼着萝卜干。此时,太阳已经爬上窗台。母亲拎着一桶衣裳,一件一件地拧干,晾挂。屋檐墙壁上,几串红辣椒、白茄子笑得龇牙咧嘴。

早晨的时光,一溜烟工夫就过去了。母亲终于盛上一碗热气腾腾的粥,被溪水浸泡的手指有些不听使唤,两根细细的筷子硬是拿不稳。

“后山地里的山芋要刨出来了。”父亲靠着门框,一边摆弄农具,一边小声嘀咕。坐在灶旁的母亲听到后,咬了几大口馒头,“咕嘟咕嘟”地喝下米粥,开始收拾灶台上的碗筷。

山芋种得不多,一亩不到的地。母亲一垄,父亲一垄,他们各自低头弯腰,小心翼翼地刨着土。不一会儿,沾着泥土的山芋,似一个个壮乎乎的娃娃,一堆堆或坐或躺在地沟里。

初冬的夜色渐渐弥漫村庄。在回家的羊肠小道上,父母亲一人一担山芋,走向灯火依稀的农家。

在寒冷的冬日,漫步于南京的街头,偶遇一碗热气腾腾的皮肚面,那瞬间,味蕾如同被施了魔法一般,被彻底唤醒。

那一年的初冬,我第一次出远门去南京学习半个月,上课地点安排在虎踞路上的河海大学。大学门口有许多小吃店,主要是各种面馆,客流就是学生,每到饭点时,吃面需要排队,因为口感好,价格实惠。

趁着排队的工夫,我站在锅旁等候,看着店里一对夫妻煮面的全过程,动作如行云流水,干净利落。我点了一份皮肚面,也叫小煮面,每碗面都得单独烧煮。小锅边上还有一口大锅,又高又大,像桶,上面有水龙头随时加水,下面大火不停地烧着,既烧水也煮面。起小锅之前,老板先将一把面条甩进大锅。小锅里面加热水,先放皮肚,打一个荷包蛋,依次放入新鲜的肉丝和猪肝,再放木耳、香肠、榨菜丝、青菜、西红柿,水沸腾的瞬间,把大锅里煮了七成熟的面,用笊篱捞进小锅里一焯,最后连汤带面倒进比脸还大的碗里,空碗里放一勺雪白的猪油。汤底鲜、面条呛、皮肚酥软。煮一碗面只要两三分钟,速度极快。

等面条上桌,可以从桌上辣油罐中随意取辣油,多少自便。满满的一大碗面条,再浇上几勺红红的辣油,热气冒着,再心急的人此时也不能大口吃面大口喝汤,南京皮肚面的妙处就出来了。

肉皮本身没什么味道,油炸过后还是如此,却松松泡泡,特别能充当各种滋味的载体。烩菜多汤汁,烧煮之下,皮肚吸得汁饱,咬一口皮肚,汤汁挤出,满口溢流。

在南京学习的那段日子里,我起初并未觉得这皮肚面有何特别之处,不过就是一碗寻常的面罢了。离开南京之后,却渐渐念起南京的种种美好,最为怀念的,恰恰是那看似普通的皮肚面。此后,在各地也品尝过形形色色、风味各异的面条,但总觉得南京皮肚面的味道格外浓郁。离开了南京,便很难再吃上正宗的皮肚面。

偶然的机缘,再次邂逅一碗散发着诱人香气的皮肚面。每一口都是熟悉的老南京味道,热气腾腾的面条与鲜美的汤底相互缠绕,皮肚面富有嚼劲,吸满了汤汁,每一口都是满足。木耳和青菜点缀其间,清新解腻,为这碗面增添了几分色彩与健康。

望着碗里升腾的雾气,我不禁忆起家的味道,那种温暖而实在的感觉。这一碗面,不仅填满了辘辘饥肠,更足以让人忘却周身的疲惫。正如古诗所云:“鲈肥菰脆调羹美,黍熟油新作饼香。”这一碗南京皮肚面,又何尝不是那令人魂牵梦绕的美味佳肴呢?

□连云港张晓敏

## 清隽荸荠

□泰州田秀明

立冬过后,里下河水乡的小镇上,随处都可以看见挑着箩筐、挎着篮子叫卖荸荠的农家人,边吆喝边抓上两个,递给围过来的人品尝,一个个溜滑溜滑、水嫩嫩的荸荠,不要说尝一口,就是看也看得心里生出无限的欢喜。

水乡人家,荸荠不叫荸荠,叫菩荠,就像在叫自家孩子的乳名一样,喊起来顺口,听起来顺耳。荸荠长在水里,与同生于水里的茭白、莲藕、水芹、芡实、茨菇、莼菜、菱角并誉为“水八仙”。荸荠肉质细腻,甘甜脆爽,素有“水梨”之称,荸荠上市的时候,喜爱的人争相购买,一尝为快,此等场景甚至要说成是“抢头鲜”。

关于荸荠,我最喜欢“补白大王”郑逸梅先生《花果小品》里写荸荠的那段话,“荸荠介于果蔬之间,啖之味清而隽,如读韦苏州之诗。”先生看来,荸荠味之清,清在出于淤泥而不染;荸荠味之隽,隽如诵读韦应物的田园诗。一个“清”字,一个“隽”字,荸荠瞬间便在我的眼前可爱起来,灵动起来。

水乡的孩子,吃荸荠不是稀奇事,啃去紫黑色的表皮,露出雪白的果肉,咬一口,脆脆的,甜甜的,一丝甘汁在唇齿间流淌。荸荠煮熟了也美味,只是少了一份脆爽,多了一份糯香,我们

## 放下你的杯子

□浙江临海项伟

有一段时间,我因为工作、生活还有孩子教育等方面的问题,每天都过得很焦虑,整宿整宿睡不好,头发也白了不少。几番纠结之后,我去向一位在医院精神科工作的朋友请教。

朋友听完我的叙述,没有多问,略微地想了想,然后倒了半杯水递给我,示意我拿着,要求单手平举起来。我心想,这可能是某种测试,于是配合照做。

我问,要举多久?朋友说,看你能举多久。三四分钟之后,我举杯的那只手越来越酸,越来越沉,到后来,胳膊开始颤抖,平时轻飘飘的一个小水杯,竟如千斤重担一般,压得我痛苦不堪。

我说:“实在举不动了,好酸,好累,我可以放下了吗?”

朋友笑道:“没有谁不让你放啊,谁让你这么老实?累了,就该放下,对吧?”

我这才明白过来,朋友是在“点”我。我揉着那只还有些酸痛的胳膊,似有所悟。

“那些让你烦恼、焦躁,或者觉着困难的事,就好比是这个杯子,哪怕本身并不重,但要是一直这么举着,它也会变得越来越沉,直到你不堪重负,最终自我崩溃!”朋友见我有所触动,继续道,“所以,不管啥事,如果它让你心累了,就是时候放下了……”

“唉,说起来简单,可是,有些事,我就是放不下啊!”我叹口气道。