

青石街

NEW SUPPLEMENT

1366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。

流动照相馆

以前过年或者过生日,但凡有条件的都会拍一张照片作为纪念。照相可以去县城的照相馆,也可以在乡下等着流动照相师前来帮忙。

小时候,常常会有下乡的照相师,骑一辆自行车,后座上有专用的工具箱,有时脖子上就挂着一个相机,像是招牌似的。这种流动照相馆曾经是乡村一景。

有一年夏天,我和妹妹合影,拍了一张彩色的照片。那是我第一次拍彩色照片,印象中大概是小学三四年级了。那张合影照片后来被我放在了“钱包”里。钱包其实是一个皮革的证件夹,里面放着这张照片,还有十五块钱,一张十元的,一张五元的。

那年盛夏,大人都忙着割麦子、打麦子。我年纪小,又是暑假,没事干。就把这个穿了线绳子的皮夹子挂在了树上。我小时候皮得很,喜欢上树玩。那是一棵大楮树,每年都会结出满树的红色果子。这果子不能吃,只是好看。楮树有一个好处,皮厚,韧性大,即使树枝断了,树皮也会连接着。因此爬这种树没有危险,可以躺在上面睡觉。枣树就不行,枝干极脆。有一次,我们一个小伙伴上枣树玩,从七八米高的地方摔下来,一屁股坐在地上,脸上通红,赶紧送到卫生所去治疗,幸亏没有大事。

大楮树树冠极大,就位于村北与学校之间一个小高坡上。我拿着笛子躺在树枝上吹着什么曲子,皮夹子挂在枝头随风飘荡,路过的人对着我指指点点,好像在说这小子挺会享受。树上凉快,而且视野开阔,若不是有笛子声,恐怕还没有人发现我。

拍彩照的地方就在楮树旁的大池塘边,那天,母亲特地为我和妹妹换了鲜亮的新衣,像是过年的感觉。拍照片之前,摄影师先拉起一个幕布作为背景,他自己则钻进一个小小的幕布里去。整个过程像玩魔术似的,很神秘。拍摄结束后要等大概一周的时间,摄影师才会前来送照片。不是专门给我们送,而是一次送好几家。照片大概四寸的样子,颜

□ 苏州 嘉云

色鲜亮,估计是手工上色的。那种色调就像是我的记忆一样,有点朦胧和模糊。我和妹妹并排站立,表情有点激动。那时候拍摄是大底片,不会拍摄好几张,最多两张,回去选一张没有闭眼睛的就好。

我半躺在树上吹笛子,渴了就爬下来喝口水,皮夹子还挂在树上。我以为不会有人动的,而且那棵树距离我家很近,举目可望。只是等我再回来时,爬上树后再也找不到那个皮夹子了。里面有我和妹妹唯一一张彩色照片,还有我全部的积蓄十五元钱。我找遍了树上树下都没有再见到它们。父亲在农忙间隙听说后,大为气愤。我不知道他是心疼那张彩色照片还是十五元钱。他抄起一根棍子就赶着我往村里走去,让我去找回来。可是我去哪里找回来呢?毕竟皮夹子不是一只认人的狗,或是有名字的猫。我也很难过,委屈,只能硬着嗓子喊“谁看见我的钱包了”。乡人见这阵势也都觉得好奇,虽是农忙,也不忘看一眼热闹。

我在前面默默地走,父亲拎着棍子在后面追。走到池塘边的时候,前面出现一条大花蛇,足有擗面杖粗,横躺在路上不动弹。我不敢跨过去,但父亲却不管这些,就在后面吼我,恨不得把棍子挥上来。即使是这样的阵势,那蛇还是不动弹。我不敢动,只是无声地哭。路边还有人劝我父亲说“别吓着孩子了”,但是父亲当时本就年轻气盛,又正在气头上,继续对我施压。最后,我居然在棍子和吼声中鼓起勇气跨过了大花蛇,继续去寻找皮夹子。

最后当然是无功而返。我不记得这事是如何结束的,只是我至今还在怀念那张彩色照片。甚至觉得对不起我妹妹,毕竟也是她的第一张彩色照片,尽管她并没有怪罪我。

母亲告诉我,我小时候眼睛大,人家说长得好看,几个姑姑,以及门外的姑姑或是姐姐都要我的百日照片,弄得我家都没有照片了。人家拿回去就会和家里照片弄得跟拼图似的一起悬挂起来。我记得在一个姑姑家还见到过。如今物是人非,当然是无处可寻了。

绿皮火车的变迁

去看火车的模样,曾经是农村孩子的梦想。

记得二十多年前的寒假,十岁的堂弟说去看火车。那天阳光明媚,我就骑着自行车载着他到离家几十里的县城火车站附近看火车。铁轨被铁丝网隔开,我俩站在网外等待那激动人心的时刻。先听到远方传来嘹亮的车笛声,接着一列绿皮火车风驰电掣般地呼啸而来,又渐渐消失在远方。我们兴奋地看了一列又一列火车,直到中午才恋恋不舍地回家。

那时的火车皮颜色和邮局一样是墨绿色。看着绿皮火车,我想起了邮局把信件送到远方,于是,哪天能乘坐飞驰的火车去远方,就成了我的梦想。

2006年初春,我随着南下的打工潮去深圳,乘坐火车方便、安全、便宜,成了我远行的首选。从河南老家到深圳约三千里路程,乘坐绿皮火车需要二十多个小时。因我出行时往往是节假日,是出行高峰,过道里站满人,有些人带个小马扎坐下,有些人在地面铺上报纸,席地而坐。洗脸池旁挤满了人,洗手间门口也挤满了人,车厢内水泄不通,去趟洗手间都成了道阻且长的艰难跋涉。因此,我尽量少喝水。

尽管很拥挤,还不时有推着餐车、背着各种玩具的售货员挤过来售卖。“让一下,让一下。”当售货员的声音响起,挤在通道上的旅客就极不情愿地往座椅的前后缝隙间侧一侧面子。等小推车过去,再回到原处。旅途漫长而枯燥,为了排遣寂寞,有人打扑克牌,有人大声聊天,环境嘈杂,空气污浊。

我在广东生活十余年,辗转多个城市,多次乘坐绿皮火车往返故乡。其中,春运时的乘车经历尤其记忆犹新,2009年春节,我曾带着小马扎,乘坐公交车,从惠州新圩镇赶到东莞塘厦镇,又在寒风中排队几个小时,才登上临时加开的绿皮火车返乡过年。

直到某天,我在徐州火车站转车时,忽然,发现眼前一亮,转乘的火车银白色,车厢内宽敞明亮,才知道动车和高铁已悄然兴起。这些年来,因工作的缘故,我经常乘坐动车、高铁、飞机出差,舒适快捷,绿皮火车似乎渐渐淡出了人们的视线。

与时俱进的还有购票方式。以前,我去镇上火车票代售点加五元手续费购一张票(但不办理改签、退票),或长途跋涉到火车站排队购票、改签或者退票,耗时耗力。如今,网络购票兴起,只需要打开手机购票软件,轻轻一点就能买票、改签、退票。

不过,我若不赶时间,如今还会乘坐普通列车出行。我会随身携带一本书,在火车上细读,有时,也会戴上耳机听有声书。平时,我忙于生计,难以静下心来读书,难得在这慢时光里品味人生。

绿皮火车的变迁,不仅反映了祖国面貌的日新月异,也是中国梦逐步实现的生动缩影。

□ 河南平顶山 白晓辉

老豆角皮

豆角,可以说人人都吃过;老豆角皮呢,吃过的人想必极少。小时候,我是吃过多次的,长大后外出求学、谋生,成了“城里人”后,就很少吃到了。

老豆角皮,其实就是留作种子的豆角的壳。在老家一带,冬日里,老豆角皮时不时就会在农家的饭桌上露面。食用时,先用温水泡软,再切成段或丝,可素炒,也可和猪肉炒。与新鲜豆角比,老豆角皮粗糙了些,少了些鲜味,但吃起来还蛮劲道,也算是别具风味。几种老豆角皮中,尤以四季豆角皮为佳,皮厚,耐嚼,口感好。

各色蔬菜种子,老家人大多自留自备,很少到外面购买,豆角种子也不例外。一到深秋,就会看到,菜园里的豆角架上,那一蓬蓬走过了春一夏的豆角藤蔓已然枯槁,叶片变黄且稀疏零落,而藤蔓上那些被留作种子的豆角,东一根,西两根,零零星星地垂挂着,在秋风中荡来荡去。它们已经逐渐消退了生命的原色,表皮慢慢失去了原有的鲜嫩、光滑与圆润,变得灰褐、干皱、焦枯。要知道,它们曾经都是非常粗壮、饱满、结实的,不然,怎么能被主人百里挑一选为种子呢?

入冬前,村里人将老豆角采摘回来,扎成一小把一小把,悬挂于屋檐下晾着。待冬闲

时,再取下来,一根根剥开,把作为种子的豆粒储存好,老豆角皮当然也留着。

其实,老豆角皮的主要用途是喂牛,人食用的不过是极少的一部分。寒冬时节,尤其是大雪天,耕牛不能到野外放牧,只能圈养在牛栏里。稻草成了牛的主食,晾干了的红薯藤以及老豆角皮和老绿豆荚等,作为备用辅助饲料,足以让牛享用一番。老豆角皮也好,老绿豆荚也罢,都要用热水泡软后才能喂给牛吃,而且最好适当加点盐。冬天,牛老关在屋里,吃的东西太单调,不像放养在山上和野地里那样吃得杂,吃点盐才会更有力气,毕竟来年春天又要出大力的。

冬日里回老家,看到楼上谷仓房里堆着满满几编织袋老豆角及老绿豆荚。我感到奇怪,母亲已经多年没养牛了,这些东西大可不必全部留着,留点儿四季豆角皮就可以了。母亲说舍不得丢掉,丢了太可惜,村里还有几家养了牛的,过几天送给他们,免得浪费。一旁的弟媳告诉我,这些年来,母亲都是这样做的,那几户养了牛的人家,对母亲感激不尽呢。

晚餐时,母亲做了一大碗老四季豆角皮炒腊猪肉,让我味蕾大开,美美地重温了久违的儿时的梦。

人生便是如此,一半圆满,一半空虚。年轻时,我们用理想和汗水填满生活。而到了某个阶段,则需要学会割舍无意义的忙碌,腾出时间和空间,重新审视自己的不足,并勇于接纳新的事物。在“满”与“虚”之间,我们将步入新的人生旅程。

“虚室生白”还有另一层含义:生止于满,而源于虚。正如一棵树,经历春的翠绿、夏的繁茂、秋的叶落后,便会停止生长,由“满”入“虚”,为下一个年轮的开始做准备。人的心灵亦如此。摒弃杂念与欲望,心中那份本真的清澈与光明便会涌现。

因此,“虚,而后生”才是“虚室生白”的真正意义所在。

腊月香肠添年味

冬季的脚步渐深,腊月的气息越来越浓,而在中国的传统里,这正是制作香肠的时节。不少人家的阳台上、院子里,晾晒着一根根灌好的香肠,它们在冬风里收汁、变色、紧实……走近了便能闻到醉人的肉香,仿佛闻到过年的味道。在物资匮乏的年代,香肠成了年味的主导,率先在春节的餐桌上拉开序幕。也就是这样的一道美味,一口咬下去,便是最具人间烟火气息的味道。

儿时,我家香肠都是由父亲灌制的,灌香肠前父亲早就做了准备,他买回装香肠晒好的羊肠衣,预先放在水里泡开、清洗好,准备好塑料漏斗。随后把从食品站买到的猪肉切成碎块,加入葱、姜、酱油、食盐、白糖、白酒拌匀,馅料塞进漏斗,一点点灌进肠衣里,灌好的新鲜香肠放在盆里,再拿到阳光下挂起晾晒。

进入腊月后,温度正是制作香肠的好时候,制作时选择晴朗有风的日子,天气干燥,这样香肠容易被风干。用杆子吊挂着,白天放屋前到太阳光下晒,“吃到了”阳光的香肠,油光透亮,晚上收回来,放到干燥通风处。若是发现肠衣里出现了气泡,就用针或牙签扎破将空气挤出。等上大半个月,自家腌制的香肠就算完成了,一根根硬邦邦的,朱红油亮,红白相间,香味内敛,便是一道年味十足的美食。

香肠晒好之后,通常在除夕和大年初一上锅蒸熟。刚出锅的香肠冒着热气,有些烫手,儿时的我常常等不及,用手指捏住母亲在砧板上切好的香肠薄片,迫不及待地放入嘴里咀嚼。瘦肉暗红诱人,肥肉如凝脂,顿时口齿留香,连吃几片也不愿停下。

香肠是我家年夜饭上必不可少的一道家常菜,带着自家独特的味道。香肠好吃,从年三十能吃到正月十五,也不觉油腻。香肠的烹饪,可炒,可煮,但唯有蒸才是对香肠来说最佳的烹饪方式,能保持香肠的原汁原味,毕竟腌制的时候口味已经调好。直接放在饭上蒸口感最佳,以前用柴火灶煮饭,快熟时,母亲将香肠整根铺在饭上面,溢出的油脂渗入米饭,让人垂涎。

儿时腊月父亲灌香肠,那咸香的美味,一直留藏在我味蕾的记忆中。如今每到腊月,我也会自己买肉,仿照父亲做香肠的办法和调制的口味,灌上十几斤香肠,挂在楼房的阳台上,在刺骨的寒冬中通风晒干。那属于香肠独有的味道逐渐成熟、丰满、溢出,等待过年时一家人在餐桌上,尽情地分享这咸香的美味。

□ 连云港 张晓敏

虚室生白

“虚室生白”出自《庄子·人间世》,以房间不宜过于拥挤,需留点空间方显敞亮为喻,生动地阐述了“满”与“虚”之间的朴素辩证关系。

青春岁月,活力四射,精力充沛。此时,大多数人是趋“满”的,无论是在事业还是情感上,都将自己安排得满满当当,拼尽全力,追求完美。然而,对于“虚”,却往往避之唯恐不及。何时人们才会开始领悟“虚”的价值呢?

或许,当一个人历经世事,拥有了一双洞悉世情的眼睛,再回首过往,恍然意识到,那些满满当当之间,存在诸多可有可无的人和事,浪费了许多宝贵的时间和精力。于是,人们开始尝试删繁就简,让心灵得到放松和滋养。

□ 东台 杨应和