小院情深

□南京 曹冬云

立冬前一场疏雨,院中草木便有了深秋的模样。我的目光溜出窗外,落在地上金灿灿的花上,花是熟客,名曰菊花脑,小巧的黄花一朵朵、一簇簇,占据小院的一角,摇头晃脑地在轻寒里欢笑吟唱,小院顿时充满生趣。想着花开结束后,菊花脑的种子就会掉进泥土,明年又是一片绿油油的菊花脑,不由喜上眉梢。随口成诗:“翠叶青青带露香,做成汤水满庭芳”。

小院夹在两栋楼之间的空地处。八年前搬来时,院里就已有绿植错落遍布,鹅卵石铺着蜿蜒小路。四个圆形的花坛里种着木槿、紫薇、月季。靠西边是一排葡萄架,葡萄架的长廊正对着我家南门,推门出去就站在了葡萄架下,让我想起小时候在故乡的院子。

故乡的院子里也有一排葡萄架,每年暑假,坐在葡萄架下的方桌旁写暑假作业是我摸鱼遐想最恣意的时候。葡萄叶覆盖下是一片阴凉,烈日的强光从葡萄叶的缝隙射下来,叶的影子在书本上轻轻摇曳,忽明忽暗,引人入胜。拿着父亲看书用的放大镜置于书本之上阅读着放大了字的课文,心中好奇这个镜片是如何放大字体的?看着看着,被放大镜照到的书页开始变黄,继而发黑,正在疑惑之时,书页那块竟然蹿出火苗来,移开放大镜,火苗直接烧到眉毛和额头刘海,嗞嗞作响,吓得我迅速与火苗保持距离,暗自思忖,书怎么会燃烧起来?愣神之时火苗越发旺起来,我这才回过神,“啪啪啪”用手拍灭了火苗。然而,书页已被烧去大部分,还殃及到了下一页,看到自己闯的祸,心中有些懊恼。

“又望呆啊,洗好的衣服还晒好了?”耳畔突然传来母亲的声音,吓我一跳。思绪重新回到现实,赶紧拉开洗衣机的门,拿出散发着洗衣液余香的衣服挂在南窗的檐下,目光忍不住落在窗外那片金灿灿的菊花脑花上,它们正笑吟吟地像老熟人似的向我点头,我亦报之以微笑。

院里还有一棵枇杷树、一棵桑葚树和一棵无花果树。

枇杷树靠近前楼,每年五月,黄澄澄的枇杷挂满枝头,前后两栋楼里的邻居们都会聚在树下攀摘,欢声笑语地分享收获的快乐,我们一次也没有采摘过。搬来的第三年,有一天门被敲得“咚咚”响,开了门,是一单元八十岁的藏奶奶,捧了两把新鲜的枇杷就往我怀里塞说:“你们从来也不摘,看他们快摘完了,赶紧摘些,给你妈妈尝尝。”还没等我请她进屋坐坐,藏奶奶就转身离去,我只能连声说谢谢目送她。

每年六月,乌紫的桑葚果挂满枝头,清晨的美梦,也被树上用早餐的鸟鸣声唤醒。到了周末,几个调皮的大男孩笨拙地爬到桑树上采摘桑叶果,树下几个小女孩眼巴巴地瞅着树上的男孩。树上的男孩折断挂满桑果的细枝扔给树下的女孩,女孩子们撑起裙摆接住,摘下紫黑色的桑果送进嘴里,牙齿咬合下红紫的汁液染红她们的唇。我想起了自己像她们这么大的时候,每年桑叶果熟透时,趁着父母午睡时,偷偷溜出去攀爬到桑树上采摘桑叶果的情景,她们欢快的笑声弥漫整个院子。

无花果树紧挨着南窗,若没有纱窗挡着,无花果的枝叶早就伸进了屋里。母亲刚来的那年,无花果熟的时候,她去摘了几颗,吃过后说:“没有新疆的无花果甜,不怎么好吃。”后来,我们就再也没有觊觎过无花果。却在四时光阴里,见证它抽出嫩芽、结出圆圆的青果,再到成熟。

洗好的衣物散发着薰衣草的香,阳光照进衣服里散着暖香,也照在小院里。我在时间的窗前,与四季一起轮回,感受草木枯荣的生命真谛,默默地看左邻右舍采摘、攀谈,看鸟雀啄食欢鸣,忽觉日子知足安宁。

家乡的白菜

□泰州 宫凤华

乡间白菜个大、腰圆。白菜叶青如翡翠,呈半透明的石青色。茎白似凝脂,敦厚中显露端庄,清秀中蕴藏妩媚。

家乡的白菜无论是炒、熘、烧、炖、煎、烩、涮,都可烹成美味佳肴。白菜口感柔嫩细脆。生吃可凉拌菜心、酸辣白菜帮,开胃爽口。清炒小嫩白菜,配一撮肉丝,拈一把虾米,甜脆清香。烧汤可掺以肉丸、木耳、粉丝、豆腐,更是细嫩滑爽。

冬日里,农家餐桌上总少不了一盘白菜炒百叶。白菜和百叶均切成丝,佐以葱段、老抽、细盐,起锅甜脆香醇,既可下酒,又可就粥。白菜丝炒青蒜梗子也极美味。大家围桌撚食,咂咂声中,一盘炒菜便露底了。

霜冻天,炖白菜汤尤佳。把白菜片、冻豆腐、山芋粉、五花肉同炖一铁锅,端上桌来,大家争相品尝。白菜烧豆腐是地道的家常菜,没有张扬的个性,却是平实到极致,是相濡以沫、白头偕老的执拗,是安贫乐道、宁静致远的境界,充满了尘世的温情和慈悲。

白菜烧牛肉可谓冬日佳馔。牛肉麻辣有嚼头,白菜酥软,吃得鼻尖冒汗,寒意一扫而光。若放入自家熬制的辣椒油,或倒入切成条的红辣椒,热气腾腾,色泽鲜明。火候足矣,已炖得软糯的牛肉,鲜香被吸附到了白菜里,吃起来鲜甜无渣,尤为清润可口,顿觉寻常日子温柔可亲。

白菜可制成酸菜、腌菜、酱菜、泡菜、风干菜等。家乡的素炒白菜帮是寻常的乡土菜。将切成片的白菜帮入锅旺火炒至半熟,加入生抽、精盐、陈醋即可。撚食,酥滑爽脆,香气盈盈。它的素淡清芬,令久吃油腻的都市人增添了清雅之气。

母亲擅做爆炒白菜香菇。鲜香菇洗净,热水中焯一下,白菜切段儿,待油炸响时,一齐倒进锅里翻炒。撚吃,菜嫩,菇香,舌尖上的滋味百转千回。其味清纯,让人在渐深的寒意中,品尝到一丝来自生命、思索坚韧的甜意。

倘若北风呼啸,白菜火锅亦可御寒。抓一把切碎的白菜放进火锅里,再添进调料、鱼圆、冻豆腐、粉丝等。待锅里冒泡,掀开锅盖,迅即腾起一股热气,股股浓香直扑鼻翼,禁不住连咽口水。大家就着热气腾腾的火锅,撚着脆嫩嫩的白菜,那个香滑爽脆,岂止能用言语道哉!

栖居海陵小城,我们常常在排档里吃到干锅辣白菜、白菜肉卷、鱼香白菜粉皮,但我更喜欢母亲做的醋熘白菜。那是乡愁的味道,木刻一般镌刻在心里。

霜天冷寒,白菜刚长出几片肥硕鲜嫩的绿叶,便繁衍着农家饭碗的清香,调剂了一个个寂寥而丰盈的冬天。每一棵外表粗犷的白菜都有一个鲜嫩、灵秀、饱满的内心,打坐参禅一般,将自己修炼成翡翠之色,呈露纯正情怀。

做一棵清爽的白菜,尘世之外,烟火之中,无需雕琢,恪守本真。

青石街 1721号

NEW SUPPLEMENT
新大众文艺共创平台

欢迎新老街坊来做客。
烟火人间,百姓情长,言之有物,皆是文章。

舞者

□南京 陈思

我盯着那团陶泥,陶艺师两手将它抱成括弧形,陶泥在他怀里的转盘上,由慢而快地跳起舞来。它先是形成一个结实的陶底,很快凸起一个饱满的陶肚,旋即又长出一个圆润的锁口来。

陶艺师手拿一把晶亮的小卷尺,此时丈量着罐口直径大小和罐身高矮胖瘦,如果陶罐小了一号,它会立刻在指间拉大;如果陶罐高了一点,它又立刻被指肚压矮,一切游刃有余。飞旋的转盘由快而慢,由慢而止,一件灵气四射的陶器已经站立在众人面前。它被陶艺师捧起,放到属于它的队列里,等到修坯上釉后将被放入窑洞1300摄氏度的窑火里。

谢老师在直播间做着直播,他说,有位作家说他们这些陶艺师就是泥巴舞者,天天与泥巴打交道,孕育多少泥与火的坚硬生命,也让这个世间多了一份烟火的美。

看着眼前泥巴舞者的单人舞,我想起了泥瓦匠的“双人之舞”。盖房子时,抛砖的人盯着接砖人的眼睛,两人目光一对,抛的人就知道对方准备好了没有,接的人一点头,砖就出手。抛砖者,先微微下蹲,把砖收到腰侧,然后蹬腿、拧腰、送胯,力量从脚底传到指尖,最后手腕一抖,砖就脱手而出;接砖的人侧身而立,眼睛盯着砖来的方向,双手微微抬起,掌心自然朝下,接住之后,手腕一翻,把砖转正,顺手就递给砌墙的师傅。其实抛砖相对容易上手,因为抛的人是自己控制节奏,接的人得适应别人。

那两位舞者的手,还有砖在空中划过一道弧线稳稳落在掌心的画面深深留在我的脑海里,和着眼前的单人舞,都是那么美丽、动人。

秋入栖霞山

□苏州 徐建平

想去南京栖霞山,想了很久了。栖霞山是全国四大赏枫之一,与我们苏州的天平山齐名。朋友小陆夫妻俩正好要去,便与他们约好,开车一起去,我还叫上了单位同事老张。

小陆说南门往山顶走最省脚力。山门处古式重檐的匾额上“栖霞山”三个字沉稳健劲,“春牛首,秋栖霞”的老话,今日才算真正踏进来印证。

沿山道慢慢往上踱,两旁的香樟和枫树把日光滤成碎金,枫叶才刚染上第一层浅红,深绿的叶底里洇出片片胭脂色,离漫山红透的盛景还差着些时日。

路过饮马池,翼然的古亭藏在树影里,再往深处走,栖霞半馆的院墙青幽幽的,墙外的喧闹全被隔在了竹影外。

到太虚亭的时候,风刚好从长江方向吹过来。这处是整座山看红叶的绝佳位置,亭柱上的楹联刻着“楼凤楼阑堪寻胜地六朝韵,庄山在水更爱枫林满目秋”,凭栏放眼,长江像一匹舒展的白练,江面上的货船拖着淡淡的水痕,慢悠悠往天边去,远处的城郭裹在薄烟里,连风里都带着江水的湿润气。

我们几个并排站在亭边留影,山风把外套的衣角吹得掀起来,明明还没见到漫山如火的红枫,却先接住了栖霞山最动人的气韵——这里从来不止红叶,还有藏在石阶缝隙里的六朝往事和铺到天际的万里江天。

往高处走的枫树林里,有的树还裹着一身浓绿,枝梢却悄悄晕开了一点红,像谁用笔尖轻轻点上去似的。

山腰间的“剑决浮云”亭静立在树旁,飞檐上的尘埃都裹着古意。相传秦始皇东巡至此,临江而望。当年的风云早已消散,唯有江水不息,千帆往返,山风悠悠,阅尽古今。

林子里藏着一方清池,红锦鲤甩着尾巴游过水面,黑天鹅浮在水中央慢悠悠梳理羽毛,路过的游客都举着相机不肯走。

晃到栖霞古寺时,日头已经爬到了头顶。红墙黛瓦衬着几棵千年古柏,碑刻上的字迹被岁月磨得发浅,却安安稳稳藏着南朝古刹的千年香火。我们在千佛斋各点了一碗素面,汤头清鲜,面条筋道,几口吃下去,一路爬山的乏意全消了。

山壁上“栖霞”两个鲜红的大字格外醒目,传说是唐代李治的手书,山门前的牌坊巍峨端正,我们四个人站在楹联下合影,把这趟说走就走的秋日闲游,稳稳当当存进了镜头里。

原是冲着红叶盛名来的,没赶上漫山红遍的热闹,反倒捡着了栖霞山最从容清雅的模样。出门玩最妙的从来不是什么盛景,而是身边合拍的人,和吹在脸上刚好舒服的那阵秋风。

青石街投稿方式

1.发送至邮箱:xinfukan2@126.com
2.下载现代+APP,进入文化+频道
青石街专区,或扫描下方二维码