

青石街

NEW SUPPLEMENT 1110 号 投稿邮箱:xinfukan2@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。

板车上的榴莲

□南京 明前茶

我的一个远房外甥小许,数年前进城,白天在快递站当分拣员,晚上六点半后,在秦淮河畔的夜市上卖水果。那是一个自发的小夜市,每遇晴天,都会有水果贩子蹬着大三轮车,车斗上搁一块巨大的木板,自带气灯、电子秤、开水果的小弯刀,在习习的晚风中等候顾客。一般的板车上,水果摊主通常是什么便宜卖什么,夏天卖西瓜,秋天卖橘子,到了晚秋,卖陕西产的、面颊上长满红血丝的苹果。

跟风卖了一阵子便宜水果,小许觉察到,板车上就该卖便宜货的观念应该扭转了:越是稀罕珍贵的水果,才越应该放在板车上卖。省了房租,让渡利润,沿着秦淮河散步的人,才能有新奇的收获。

小许后来做生意,就秉持这个原则,大大降低了与其他摊贩的同质化竞争。山竹刚普及的时候,他卖山竹;红心火龙果刚走红时,他会带着一大瓶牛奶和一个电动搅拌机,现场挖出火龙果的果肉,打成深红色的奶昔分送给路人喝。火龙果的果肉挖出来之后,果皮也不会扔掉,而是用铁丝给它加个框子,果皮中间点一根蜡烛,让悬吊起来的果皮犹如一盏小灯笼。顾客一看就明白:这火龙果熟透了,瞧,若不是果皮薄如纸,这灯笼也不会这么亮。

小许卖得最多的还是榴莲。金枕、竹脚、金凤、干尧、牛奶猫山等品种,他都卖过。一般来说,一整颗可以开出五房肉的中等个头的榴莲,在精品水果超市要卖150块钱以上,而在板车上,只要一半价钱。

做榴莲生意,小许琢磨出挑选时的“望闻问切”之术,还要细问顾客回家打算怎么吃。甜品爱好者迫不及待准备回去做榴莲蛋糕或者榴莲千层酥,小许就告诉对方,得挑果皮黄、几乎呈圆球形的榴莲才行,小许戴上粗布手套,拎起一颗榴莲,让顾客贴近果实的

底部闻一闻,有浓烈的榴莲香气,而且肉眼可见底部的五星形长纹已经快要裂开了,这种榴莲做成甜品才会有肥腴的爆浆效果。有的顾客,家里只有一个人吃榴莲,小许便主张挑选那种底部闻上去刚刚出味儿的榴莲,便于放上两三天。八分熟的榴莲开出饱满的榴莲肉来,是淡黄色的。

有的散步老夫妻买榴莲时,是要捏紧鼻子的,他们叮嘱小许:“不忙着打开榴莲,等周末儿子媳妇回来再说。”小许便帮他们挑七分熟的,又有意识地把马灯拉近,让老先生仔细打量,他如何使出巧劲,把小刀插入果实的天然长纹中,为别人的榴莲开出果肉。

买了好几回榴莲的老夫妻,对榴莲散发的臭臭的香气也逐渐脱敏了。看到这样的熟面孔,小许有时候会狡黠地递过一块夹心饼干,笑道:“您尝尝这个。”尝了才知道,那是小许把过熟的榴莲肉挑出来,削成一片片,成为苏打饼干天然的夹馅。老夫妻分享饼干,微笑点头,老大姐就说:“看来,咱们也得学着接受新生事物,这榴莲的味道,又香又浓,比那些加糖加香料的饼干馅心,可好吃多了。想来榴莲肉涂面包、做酸奶拌料,也是美味的。”

小许也很开心,因为过熟的榴莲如果留到次日,就会被扔掉,趁着它还新鲜饱满,免费送给大家尝尝,倒可以培育一些未来的客户。

就这样,板车上的榴莲也逐渐拥有了一批铁杆回头客,小许也实现了他朴素的愿望:之所以在板车上卖这些新奇水果,是为了让那些总是为儿孙着想的中老年夫妻,那些节俭了一辈子的人,也能时常为自己奢侈一回,做到心中有“我”。

深秋了,槭树的叶子已经变得通红,小许说,他打算在板车上卖车厘子了。

故乡友人素描

□南京 王慧祺

一
晓明小我十岁。写作上他正如日中天,有了先前那么多的从容而坚实的铺垫,现在正是出大作品的时候。

年轻时晓明见人很腼腆,若干年过去了,好像还这样。他基本不喝酒,甚至连茶也不大喝。前两年见过他一次,我请他来扬州吃饭,他自己开着车来的。脸上的气色很好,估计和他不抽烟不喝酒有一定关系。坐定了,他从包里拿出一本新出的诗集送我。他的笑里透着儒雅。他不会奉承人,伶牙俐齿这个词与他无缘。他为人是坦诚的,肚子里没有花花肠子。他的心思全用在了写诗这件事上。

人和人之间有时还真有一种精神的契合,几千里甚至几万里之外,他能体会你的思想、性情,甚至习惯。

每每想到晓明,我的眼前是一个着长衫的古代夫子,当然手上会拿一把江南的油布伞。远远地能看见他略显消瘦的背影,他踏着那被雨水冲得发白的青石板向前走着,脚步始终很坚定,有着自己的方向。他给你的,或许永远只是一种书生的友谊。他的诗和他的微笑一样纯净,给人以温暖和美。

二
他14岁考进家乡的扬剧团学艺,勤学苦练,渐入佳境。在舞台上创作了诸多老百姓喜爱的角色。

我认识他的时候,他27岁了,像一只鸟,羽毛已近丰满。正是干事的好年纪,领着那支队伍走遍四里八乡。风风雨雨里他一定吃过很多的苦,而正因了这些苦,他后来的舞台才会越走越远,亦使自己的人生变得越发饱满和精彩。

过去的年代,地方剧种有着极其活跃的生存土壤。建华和他的伙伴们四处奔走,为温饱之后的农民送去百般渴求的精神食粮。而这些恰恰构成了他如今最美好的回忆——他写了很多关于当年剧团发展以及人事变迁的文章,这对一个地方而言,其实是一笔至为宝贵的文献财富。

惜我未能有太多的时间和他一道并肩战斗,但在不久前和他的一次聚谈中,听他抑扬顿挫、不急不忙、中气十足的讲述,我能想象他这一路走来所经历的不幸和以怎样的意志所赢得的光荣。听说他正在领衔主编一本《江都扬剧》,我期待着这束有着浓郁乡土气息的鲜花早绽芬芳。

三
对碧军的学问和文章我是心怀敬意的。

在两个好像都是由他任群主的微信群里,他几乎每天都向群友们推荐一些社科类的横跨中西方的电子书。这件事我注意到他做得很敬业,孜孜不倦的。他不光自己阅读,还根据一些书友的要求帮他们找寻那种比较冷门或纸质书早已绝版的电子版。这样的传播一般人做不了,也不一定会乐意做。这其实有一种情怀在里面。他编报纸副刊多年,习惯了为他人作嫁衣,这是他良好修养的一种延伸。

那次我们一道去高邮参加一个笔会,有天晚上文友们联欢,碧军唱了一支歌,极具专业水准,音域宽广,音色洪亮,举座为之震惊。还听说他在区图书馆和一些学校做过不少次的讲座,并且受到听众的广泛欢迎。

歌唱,演讲,甚至还包括不错的酒量,这些都是一个人综合素质、性格特征的某种体现。然后你做学问,写文章,吟诗作词,那些由内而外的东西可能都会很自然地体现出来。

四
江宁淳化千年古镇,拥有许多自然景色和名胜古迹,青山上堰更像一个世外桃源,藏在广袤的深秋里。

不到村口不见村,青山上堰坐落在青龙山南麓黄龙堰水库边,村庄依山而建,蜿蜒曲折的公路从群山环绕中穿行而过。绵绵青山,清幽村落,洗菜淘米,精耕细作的村民的面颊在流水中熠熠生辉。

走进青山上堰古村落,阡陌交通,一片绿树映入眼帘,村路两旁五颜六色的小花,爬满藤子的葡萄枝、扁豆藤、柿子树、无花果树等,掩映着一幢幢白色错落有致的小楼。鸡犬相闻,树上的鸟鸣蝉叫仿佛永不停歇的乐队,伴随着秋风吹着树叶沙沙的响声,那是属于大自然独特的声音。

俗话说有水的地方人杰地灵,青山上堰村以水利文化为切入点,以朴野理趣、山水画境为定位,依托山水资源,建筑物大都保存完好,村内的一砖一瓦,都留着历史的印记,古韵浓郁,又不失现代时尚,村民的生活融入了艺术元素,稻草扎的各种小动物惟妙惟肖,让村庄变得萌萌的。

据说,白居易曾到访于江宁的青山上堰。不愧是江苏省诗词之乡,云居上堰民宿,外部整体呈简约白色,搭配复古的元素,自然古朴。民宿内部装饰整体以原木色为主,出于自然又归于自然。每一栋房屋的名字都与诗词有着密切关系,如汀洲慢、花间酒、汀兰小筑、摘星苑、花影畔溪等,又将小院与星空、露营、自然完美结合,打造独一无二的静谧空间。民宿的院子以草为灵感,用稻草和栅栏围制而成。一顶大大的草编凉亭将人们带回到童年时光,坐在凉亭下,奶奶或母亲扇着那把大蒲扇,嘴里唱着童谣仿佛述说昨天的故事。

村外的环村彩色健身步道旁,建有许多休闲的亭子,既让游客遮荫避雨又点缀景观。开阔的草坪,人们带着心爱的装备,选择一块心仪的草地露营小憩,与朋友谈天说地、烧烤或野餐。阳光温柔恬静,蓝天白云飘逸,大锅灶柴火煮出阵阵饭香。在这里还可以享受垂钓,一根钓竿,一根线,一个饵,静坐而待,在大自然中喝上一杯上堰茶或咖啡,山间的风带着青草味在耳畔低语,听风声蝉鸣,观云卷云舒。

拥抱青山绿水,体验云居之境,这里藏着人们向往的生活。

小雪腌菜

□宝应 陆地

“小雪腌菜,大雪腌肉。”在老家宝应乡下,一到小雪,人们就开始忙腌大白菜了。把整颗大白菜,晒蔫洗净,撒上盐码在缸里腌制起来,老家人把大白菜腌制的咸菜叫“大咸菜”。

记忆中,立冬后,母亲就开始忙腌大咸菜了。她系上蓝布围裙,套上护袖,拿着镰刀,到菜园里把茎肥叶大的大白菜整颗割倒,放在院子里晒上三四天,晒蔫了,晒蔫了,就可以腌大咸菜了。母亲把晒蔫了的大白菜整颗收拢起来。然后,用刀去掉菜根,再用篮子把整颗大白菜一篮一篮拎到河边洗净,倒在芦柴箔子上晾干水,就开始腌菜。腌大咸菜要用大盐,腌得才入味。母亲腌菜很娴熟,把晾干的大白菜摆放在大桶里,撒上大盐,反复揉搓,直至表面起了盐粒,才把揉搓的大白菜一颗颗地放进大缸里。用劲踩踏,原本干蔫的大白菜和盐融合,渐渐变得湿润,缸口渗出津津的绿水,这样就腌制好了。

新腌的大咸菜很好吃,乡贤汪曾祺在《故乡的食物》里赞美过。在物质贫乏的年代,大咸菜也是冬天招待客人的一道主菜。有客自远方来,外面下着雪,只能从缸里抓出一颗大咸菜,用清水一洗,切碎。添柴烧旺

火,把肉片入锅爆炒,很快新鲜猪肉香气扑鼻,再将咸菜倒入翻炒,须臾,放葱、蒜、辣椒,盖上锅盖,少许时间揭开,咸菜炒五花肉,香气阵阵,看着就眼馋了。难怪家乡人说“咸菜炒五花肉,神仙也来凑”。

大咸菜生吃、熟吃、炒吃均可,也和很多食物搭配,做出好多的美食。大咸菜炒鸡蛋、大咸菜炒小藕、大咸菜烧豆腐、大咸菜煮小鱼等。现在一些农家餐馆里也用大咸菜作原料,烹饪出各种风味独特的乡土菜,如:大咸菜烧野兔肉、大咸菜帮子炒肉丝、大咸菜叶炖蛋等应有尽有。前日,有几位省城作家来扬州采风,我把他们带到一家饭店,点了一道慈姑烧大咸菜,烧好后端上桌。有位作家先用筷子夹了一筷,吃在嘴里,连声说道,好吃。临走时,每人跟饭店老板要了两把大咸菜,说带回去让家人尝尝。

眼下正是腌大咸菜的时节。我一回单位,就打电话给老家大姐,问她大咸菜腌好没有?大姐在电话里告诉我,腌好了,过几天托人带一些给我。这个冬天,正如郑板桥在家书里所说:“暇日咽碎米饼,煮糊涂粥,双手捧碗,缩颈而啜之,霜晨雪早,得此周身俱暖。”看来,雪天就大咸菜能去寒。

不穿衣服?怎么做到一击便是漫天星光?

师傅笑道:“烫,现在一身的铁屑,扎得慌。好在练成一身铁衣,打得高、打得散就没事。不过我们怕烧,铁花落到衣服上会起火,得满身是汗、光着膀子打,你看这个帽子主要是保护我们的头发。”

几番交谈,我更是触动。每一击都需要击打力与精度的巧妙配合,只有把铁花都打到足够高、足够小,才能为铁花在空中停留足够时间。想达到这一点,积年累月的练习必不可少。从把石头打过树梢,到一击能打散所有沙子,到最后可以把水打散成蒙蒙细雨,师傅们才被准许上手一次打铁花的机会。而最难的是敢不敢打,敢不敢上,有没有那份上场的魄力。听师傅说,有人练了很多年还是不敢尝试。

回家路上,我凝视着师傅送我的一块生铁块,感慨万千。寒冷的空气与炙热的火炉,赤膊的汉子与融化的铁水,人的双手可打漫天星辰,还有什么不可实现?

人物速写

醉美青山上堰

□南京 吴月华

旅途札记

打铁花的烂漫

□浙江温州 张亦舒

烟火人间

舌尖记忆

街头巷尾