

青石街

NEW SUPPLEMENT

1189

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。

盐都西乡的一次唠嗑

盐城王迎春

烟火人间

张凤英,盐都西乡人,孩子的外太婆,99岁。谁要是提她是渔船上出身,她一定会把脸拉老长。说她大字不识一个,她不服气。“中”、“大写的“发”,写在纸上她叫不出是什么,但把“中”“发”四边加个框,她竟然就认得了:红中的“中”、发财的“发”。因为老太太会打麻将。老太爷是革命干部,她不自豪地告诉我们,经历过战争的枪林弹雨。但直到今天,几个时代过来的老太太也就是细细过日子的概念,她就是中国最普通的百姓代表,犹如扎根在盐阜平原的一棵乡土老树,见证着岁月的洗礼和世事的沧桑。这个三九如阳春的暖冬,与老太太有一搭没一搭地唠起了长长的过去、现在和未来。

“过去和现在哪个好啊?”
“你问的是痴话,说过去好,其实就是苦日子对人的磨砺,说现在不好,就是好日子对人的消磨。苦日子总会熬到头,过上好日子也要想起苦难时。好说呢,我们不是熬出来的?!我不好说,哪个好哪个不好。说好,不光是吃得好、住得好吧。世道好、人心好,就是最好。而今,但也有好日子过得不耐烦,瞎折腾。”

“你过去是怎么带小孩子的?”
“我生三男四女,都是我一个人带的,现在一家生一个,就吃成力成这样?!我也没有把这当回事,生那么多,地里的活要做,哪管得来啊,巴不得掉下河、掉茅坑淹死个把才好呢。绝呢,晚上回家点数,一个都不少齐刷刷的,个个活蹦乱跳。”

“住在乡下和城里哪个好啊?”
“都好,都不好,我随便,哪家要我我就去哪家。不像现在,过去哪有城啊,全是乡。过去打仗城里人就往乡下跑。乡下散荡些,熟识的人多,可以多跑跑。现在也好,我就坐在阳台上晒太阳打瞌睡,痴得快些。我不晓得,现在家家都住上楼了,乡下也是的,楼有什么好的。”

“你现在正常怎么打发日子啊?”
“过去穷时,是吃了上顿没下顿,现在我是过一天是一天,多过一天赚一天。”

“看到路上这么多车你怎想的?”
“看到我就头晕,坐上去就想吐,我没有福气坐车。几步远也车来车去,我就觉得这样子就是不该,要烧油的吧,就是烧水我看也要让河见底,禁不住烧。我是说说而已,这是你们一代

人的福,福享过了也是不好。”
“你现在存多少钱了?”
“好说呢,我不差钱,我也不存钱,再说现在我要钱也没有用处。这辈子我也没有富裕过,钱多有钱多的活法,钱少有钱少的活法,这个不好说。过去哪家有啥钱,就是地主家也没有多少余钱,有钱就去买地。”

“你这辈子做成最大的事是什么?”
“我不识字的话,要是识字的话,我兴许还是人上人呢。现在我有什么呢?要说,就是我养了一趟儿女,三男四女,容易吗?”

“你现在最开心的事是什么?”
“我现在天天开心,过去日子那么难过还穷开心呢,现在再不开心不是真要死得快了吗?你们过来吃饭我开心,下午在家弄个小麻将,我在旁边相相,我也开心。你们三缺一,要是能带我凑个场子,我也老高兴。过去在镇上那段日子,来一趟子,烧一桌子,我就开心不得了。”

“你最大的愿望是什么?”
“痴话,我还有什么愿望,一大家子健康团结最好,升官的升官,发财的发财,我一觉睡过去是我的命好,也是大家的福气。还有,我顺便说一下,你们哪家想养赶快再养个宝宝,有本事家家回去都养,现在我还能帮助洗尿布,摇窝子呢。我们养养七八个是发痴,你们只养一个也是痴,痴。不肯养的,我就弄不懂了。”

“你现在想老老吗?”
“痴话,我不想最后还是到那边去。哎,再说了,哪有阴间啊,都是鬼话,人一烧就剩下一摊灰,啥也没有。老头子走了30多年,大家都过得好好的,死鬼就不提了。他们先大头是吃了苦的,那时人痴呢,养这么多细的,他也没有问多少,整天在外面,上战场,搞运动,抓生产,家就是旅馆。”

“你长寿的秘诀是什么?”
“哪个想过这么大啊,不想不想,不想得多,不吃得多,不睡得多,稀里糊涂地过过吧。过长了再看过去和现在,过去的更清爽,现在的迷糊……”

说着说着,晒着太阳的老太太,语速逐渐慢了下来,不一会儿,发出轻微的鼾声,竟然睡着了。这份笃定,让我沉醉了很久很久。

比上次有了明显进步,并爽快地答应帮我写序,从而使我有了一本诗集《风痕》的问世,并获得南京市第十届金陵文学奖。

冯老师一生62个文学年轮中最后一个“职务”是南京市文联作协顾问,可以说,他的名望与成就,如永不凋谢的花朵盛开在润泽文学之都的史册上,诗心可鉴,育人无数,润泽文学百花园中一朵又一朵初绽的花蕾。有一次,他给我的一本书特地写了一篇评论,落款时我误把“原”顾问误写成了“愿”顾问。后来,我当面致歉,可他不但丝毫没有责怪我,反而风趣地说:“这是一个美丽的错误,把心留在作协,不是挺好的吗?”他一句诙谐的话语如冬日里的一片暖阳,温暖了我一颗忐忑不安的心,由此,足见他的宽怀与雅量。其实,他对文友的帮助,又何止我一个。据我所知,几十年来他先后为近百位文友的书稿写序言、作评论,参加他们的新书发布会、作品研讨会、诗歌朗诵会,用他的文学情怀影响、带动和培养了一批又一批年轻人,奉献了自己全部的光和热。

十几年的交往,我们彼此间建立了深厚的乡情、友情和诗情。2023年春节,大年初二下午他来到我家,看上去他情绪饱满、精神抖擞,还特地给我送来一份新年挂历。其实,这时的他已经经历了一段很长时间的病痛折磨,更令人想不到的是这次见面竟成了我们人生中的最后一次。茶叙中,我们一起愉快地回顾了交往的经历与感受,他特地向我介绍了2014年创作的、每年“12·13”国家公祭时宣读的《和平宣言》的经历与收获、意义与影响;还告诉我,他最近整理了一部诗稿,以“故乡与大运河”为主题,内含一部“交响诗”,正在修订中。我向他汇报了近期诗歌创作的一些情况与感受,告诉他近期将出一本新诗集的打算,他听了很高兴,并说期待新诗集早日问世。

去年底,我的新诗集《抵达》终于正式出版了,而给我莫大帮助与勉励,亦师亦友的冯老师却不在。呜呼,斯人远去,情何以堪?在清明时节,缅怀先人之时,我真心希望我的一片诗情与祈愿能够抵达他的天堂圣地,给在南京文学天地上辛勤耕耘了一生的他带来一丝丝心灵的慰藉与温暖。

春食豆腐

福建泉州黄颖

阳春三月,万物复苏,春天应多吃甘味食物来滋补,而豆腐则是最好的选择。

不得不佩服小小一颗黄豆,竟可以有如此“十八般武艺”。首先是豆浆,然后有豆腐脑、豆花,还有水豆腐、豆腐皮,再制成豆腐,老点的是北豆腐,嫩点的是南豆腐,最后把豆腐压紧就成豆干。

豆腐脑比豆花来得更嫩些,据说辨别豆腐脑和豆花的一个标准是豆腐脑只能用勺吃,豆花可以用筷子夹。说是可以用筷子从碗里夹出来蘸豆瓣酱吃。这种吃法我还是比较好奇的,要么直接用勺子吃,要么直接拌着吃、炒着吃,干吗要蘸酱吃呢?

作家和菜头写到有一次请冯唐吃饭,吃的就是要蘸调料的豆腐“一小碟调料打出来,用筷子夹下一块豆腐,放在蘸水里,豆腐飞快地充满调料,轻咬一口,简直动人无比”。他总结吃此豆腐就如冯唐写过的:春风十里不如你。

最爱的还是豆腐脑,小的时候,挑豆腐脑的沿街叫卖,那时没有那么多的高楼,家里大门白天几乎都是敞开的。挑豆腐脑的甚至会不清自进,走进家门,家里的人也不会如临大敌。一般有馋嘴的小孩,早已眼巴巴地看着,家里大人笑着说,来一碗吧。

这时最喜欢看卖豆腐脑的片豆腐了,拿着一个巴掌大的薄薄的铁片,沿着锅的边沿一圈下来,刚好片下一碗,加点水,再放一小勺白糖,在春日的午后是多么令人心仪的甜点啊。后来,去江南小镇旅游,再次看到挑着担叫卖的,再后来,去市里的承天寺也总会见一妇人固定地在雄宝殿前叫卖豆腐脑,遂觉亲切无比,每次都会叫上一碗。

豆腐的吃法多样,最简单的可能就是酱油拌豆腐,然后是小葱拌豆腐、香椿拌豆腐、黑木耳拌豆腐,这个是素拌,然后,就有荤拌,皮蛋、瘦肉、咸鸭蛋、肉松,无论如何都不会喧宾夺主。

油炒豆腐最好吃,吃过最好吃的油炒豆腐,是在农村的老家。老家有大的铁锅,用柴火烧锅,大火翻炒。小侄儿总是第一个跑过来,趴在灶台上,拿着筷子净拣锅底的那些碎豆腐吃,说是让别人吃那些大块的嫩豆腐。原来油炒豆腐最好吃的不是那些又白又嫩的,而是锅底的那些碎块,那些豆腐淬过了油,炸得金黄,又吃了盐巴和酱油,更是香脆甘甜。而那些块头大的嫩豆腐反而没有吃透油,盐巴入味不够均匀,除了嫩却少了香脆。

原来小侄儿才是真正的行家。
豆浆表面凝结的一层薄皮撩起晾干,叫豆腐皮,一般刚撩起的时候从中间对折,等晾干了从中间穿一个孔,一张张用绳子穿起来。赵珩在《老饕漫笔》中记录了豆腐皮的做法,是杭菜的做法,叫“油炸响铃”。豆腐皮以温水敷软,把肉糜、猪肝剁碎为馅,或菠菜末水发冬菇末拌匀炒后为馅,用豆腐皮包成一寸半长小卷,入温油炸成金黄,此菜我觉得有点像闽南的炸春卷。

这样一块几块钱的豆腐,就可以做上一桌豆腐餐,自古美食都应是接地气的,只有“飞入寻常百姓家”的,才是真正的美食,这个春天,你吃豆腐了吗?

春望山楹,石暖苔生,绛红的桃花燃遍了山野,灼烧了天边冰消般的暖云。风蹑手蹑脚地溜入桃花林,摩挲着娇嫩的花蕊,吹卷一串串细微的曦光,载上一身绯色的雪。

我靠在窗边,不时拨弄绣了一半的十字绣。摸摸饿扁的肚子,我起身活动活动筋骨,打算寻些好吃的。母亲最近买了几款糕点,储在餐柜里尚未吃完,我拉开一瞧,艾草团子、豆沙玫瑰、枣泥酥、山药芋泥糕正整整齐齐地躺在包装盒里,糕点的香气已汨汨地流了一柜子,每一寸甜都窜入鼻尖。被这香味系住了胃,我按捺不住,拿出几盒小食,小心翼翼地撕开银白的锡纸。

窗外,春色一掷,阳光洄游,栖在一树枝柯上,一两点碎屑浮动,荡漾的光尘从枝丫的指尖间缓缓筛下,透过纱窗,镀在光洁的瓷砖地板上,比太阳本身还要温暖。

将糕点挨个放入小盒,我托腮品味。青团如刷上绿釉般,浮翠凝碧,咬一口下去,绵密软糯,嚼着嚼着;豆沙玫瑰浸染着星星点点的粉嫩,袅袅芬芳流淌在齿间;枣泥酥表皮酥脆,馥郁的枣泥丝滑可口,轻轻一嗅,层层果酱香滑入心脾;掺杂紫藤萝般的浪漫,芋泥的甜香沉淀在舌处,沁润在心房。身处于奔波劳碌的漩涡,但我们依旧可以为自己蒸烤出一段微醺的时光,将陈旧的日子发酵成新鲜的生活。

念及此处,我赶忙在小盒里挑拣合适的线,一丝一缕,细腻隽永。长短不一的吸针相互碰撞,冷冷的金属声在指尖下荡漾着一圈圈涟漪的水波,绽开一片艳杏天桃。手上的针尖衔来一片春光,蘸抹粉红驳绿,随手抓一把彩色的线,就能织成春的相貌。无关豪情壮志,也没有波澜壮阔,只是单纯地想裁剪自己的“小确幸”。时光一针一线地过去,春天终于苏醒,将自己的故事娓娓道来。

大雁捎来口信,邮来了一幅琥珀色的油画,与绣布上的静物交错,肆意生长,晚霞也匆匆忙忙地跑来了,鱼尾状的磷光摇一摇,抖擞一墙的镂空蕾丝的丹锦,焊在刚出生的爬山虎上,烙在爱打瞌睡的小猫身上,烙在露染风裁的桃花雨上,似乎太阳光永远不会熄灭。落日下的春天如酿醇过的梅子甜酒,被晒透,被贮藏,却怎么也喝不腻,这香樟味的酒像撒在心中的诗,历久弥香,一直不会枯萎。

时光蹁跹,岁月倥偬,但我们与那些看似遥不可及的往昔间,依旧隔着岁月与繁花。

舌尖记忆

闺阁碎语

四川成都王珏

生活札记

豁蒙楼的钟声记得你

南京孔繁勋

岁月弦歌

当时间又将轮回回到四月份,不觉冯亦同老师已经离开我们整整一年了。一年来,我仍保留着他的个人微信,通过手机屏幕,作为作家、诗人、社会活动家的他,那音容笑貌还时常浮现在眼前。认识冯老师是缘于他组织的每年一次的豁蒙楼端午诗会。每年端午时节,豁蒙楼的钟声响起,必是南京诗人的聚会之时。十几年的交往,他那深厚的文学素养、独特的人格魅力、对诗歌的情怀和德艺双馨的品德,深深地令我敬仰,终生难忘,感慨良多。

记得2011年,在我创办的《雨花文艺》刊物座谈会上,作为名家大师的他热情题词:“雨催花发春满园”,还从约稿、组稿、选稿等方面给我讲了办好刊物的要点。同时,他还带头给刊物投稿,把他创作的散文《情系雨花台》《初登雨花阁》等作品推介给读者。他多次应邀走进雨花参加由我组织的作家采风、诗歌讲座、征文颁奖等多项活动,他说:一座雨花台,就是一部南京史,用他十多年对雨花台的了解与研究来宣传雨花(他曾在雨花台附近的雨花新村小区居住过十年之久)。在一次文学采风中,他还不顾年岁已高,与我们一起下到梅山矿井负420米深处,写下激情诗篇,深情赞美矿工的奉献精神。

以前我一直写散文,大概2014年前后才开始涉及诗歌。当初只凭着自己的喜爱和激情在写,但对诗歌理论、创作方法、写作技巧等知之甚少,更没有研究。我清楚地记得,有一次我兴冲冲地拿着一摞诗稿来到家住台城花园的冯老师家里,向他汇报:我打算出一本诗集,想请您看看行不行?冯老师看了我的诗稿之后,他没有说行或不行。只是问:你出诗集是干什么用?急不急呀?我说不着急,只是想把自己写的诗整理出一本集子。他说如果不急,可以等一等,沉淀一段时间,抽空再改一改、积累积累,会更好些。并给我讲了很多诗歌创作的方法与技巧。他说诗歌与其他文体不一样,要求高,写好一首诗不易,对诗歌要有敬畏之心,要避免诗歌的散文化,并多注意营造意象。冯老师的谆谆教诲至今还挂在耳边。大概又过了两年,当我再次捧着诗稿去向他请教时,他认真、详细审阅后说,