

青石街

NEW SUPPLEMENT 1266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。

大律师,做小衫

□南京明前茶

“为给娃娃做小衫,我特意结识了在菜市场门口做裁缝的安徽姑娘,这样,从她那里买来巴掌大的边角料,就不必绞碎自己的衬衫为娃娃换装了。”

一见面,雷鸣就向我展示她为家中娃娃新做的衣裳:灰紫色亚麻长裙的领口,点缀浅金色的双层蝴蝶结;绿底白花的齐膝裙,设计了精巧的风琴褶泡泡袖,还用白色衬裙撑起裙子的饱满度;绘有红蓝黄各色小点的细棉布,做成可爱的长袖罩衣,搭配咖啡色的中裤,伶俐洒脱……她的娃娃,四肢关节是可以360度旋转的,穿上她亲手缝制的小衫,搭配其奔跑、行走、摊手等憨萌的身姿,娃娃就像电影里的精灵一样。

雷鸣从未学过服装设计,也不是裁缝出身,她是做民事案件的执业律师,有20多年经验。我们在一次读书会上认识,雷鸣是书痴,为娃娃做小衫的兴趣源自多年前,她读到香港作家西西的作品《缝熊记》。西西因中风导致半边身体不灵便,为了恢复,西西开始尝试缝制小熊,她搜集各种可以填充小熊肚子的原材料,使用不可思议的面料,为小熊创造迷人的纱裙、帽子与工装裤,她赋予小熊表情、神态与性格,为它们创造出“一家人”的氛围。西西咬牙锻炼,在她病后笨拙麻木的右手也逐渐变得灵敏后,家中的小熊也越来越多,它们体态憨拙,它们有的是母子,有的是父女,有的是窃窃私语的闺蜜,有的是面带着羞涩的情侣。凭着一根线与一根针,西西创造出了一个新世界。缝制玩具熊的过程不仅承载着女作家的日常闲情,更让单身一辈子的她,在自由写作的压力与孤独中收获了巨大慰藉。

这一段文坛佳话启发了雷鸣,那段时间,她刚从服务15年的外企法务岗位离职,加盟一家独立的律师事务所,工作上的挑战接踵而来。她发现,项目带队律师比她年轻,学历比她更高,替客户斡旋的能力比她更强,作为律所的一名“年长新兵”,一点不焦虑那是不可想象的。何况,执业律师会遇到各种突发事件:被对方当事人声嘶力竭地威胁,在调解时被当场扔了一个熟透的西红柿;被己方当事人误会,打印好的证据被对方抢过去扯个粉碎;有时,一个案子的卷宗有一寸厚,好不容易读到烂熟于心,竟被对方律师挑出疑点,并在疑点上穷追猛打……这都是雷鸣做大企业法务时很少体验的挑战。有时,她冒着瓢泼大雨,驱车300公里去外地取证,又在法庭上据理力争好几个小时,依旧没有为当事人争取到满意的判决,这样的“至暗时刻”,怎么说服自己缝补好内心的怀疑与缺失,继续前行?

她开始为喜爱的硅胶娃娃缝衣裳,不知为什么,只要动动剪刀,把袖管与衣片剪出来;只要手工操边,再将裙摆上的褶子等距离固定,最后将娃娃衫的袖子准确无误地“安装”上去,她满心的焦灼就徐徐消失了。真的,这半尺多高的小娃娃,安宁喜悦地换上新装,站在她面前,雷鸣作为“老母亲”,作为这一新情境的创造者,不仅浑身的疲乏烟消云散,还真的摆脱了挫败与孤独,逐渐自信了起来:真的,怕什么,法庭上的胜败乃兵家常事,本来落在下风的案件,能争取到和解,也是一场胜利;况且,若不做律师,我可能也有另一条康庄大道呢!

秧池

□北京龚海泽

家的后面有一条渠,渠的北侧紧挨着的一片农田,大人称之为“秧池”。

与其他田秋天稻收之后紧接着会种上小麦不同,这一片地块一般会空置一个冬天,直到来年4月才重新开垦、注水、摊平,种上水稻的幼苗。

在冬天的时候,大多数田地都种上了小麦,绿油油的,唯独这一片农田,只有被割去秸秆主体的稻子枯萎的根部,走在上面有点戳脚,远远地看去显得荒凉。

冬天没有用途的秧池,给了孩子玩耍的一块乐土。孩子们放学后经常会带着各家的小狗,去这块田地上打闹,孩子与孩子追逐,狗跟着孩子追逐孩子,狗追逐着狗,狗追逐着孩子。小孩子的黄书包、灰黄的中华田园犬,在一片枯黄的田野里跳跃,带来一点动感。

有的时候有的人家会在这块空地上播点黄花草的种子,短期的荒地也会在春天露出一片绿色,散发花香。

黄花草割了可以喂猪,也可以炒着吃,但更多的时候,等待它们的命运多数是被犁翻到土下自然沤肥了。

很多年之后我才知道,黄花草就是苜蓿,中小学课本中经常出现的一种植物。再后来发现它也被称为秧草,经常和河豚搭配在一起,还可以做成秧草包子,作为很多菜的配菜,才觉得当初有点小看了它。不过,当时真没有觉得黄花草也是一种美味。

不知道什么原因,在割黄花草的同时,在这块地里还能挖出荸荠,个头很小。后来知道荸荠也叫“马蹄”,小时候没有见过马,所以对马蹄也没有概念,更不会想到荸荠也叫马蹄。挖到了都来不及去洗,用手擦去荸荠上的泥巴,用指甲抠去荸荠的皮,蹲在田里就吃了起来。

开春之后,大人会开着农业机械来到这块田里,先用犁把地犁个遍,再用旋耕机翻一遍,土块逐步变小、变细,这个时候,从南塘桥西侧的一个泵站泵上来的水,也经过沟渠、穿过石路下的涵洞,来到了我们家后的这条渠里。

看到原本无水的渠道中来了水,孩子们非常兴奋,有的会追逐水头往前走。泵站的能力有限,但即便如此,不到一天时间一整条几百米的沟渠便会涨满起来,顺着沟渠边分布的闲置了一个冬天的秧池,在翻耕过后也会迅速地水汪汪。

旱地又变成了水田,小的鱼虾跟着来到了田里,一些水鸟也顺势站到了田里,用它的嘴不时地戳向水里。

水浸透了农田,这个时候便要拖着四根棍子围成的一个农具,在水里来来回回,直到把泥变成了淤泥样,淤泥样的泥又平整成水平面。

最初印象中,记得村里的一个爷爷,赶着一头牛做着这样的工作。但其后大多数的情况下,都是一个叔叔开着一个手扶拖拉机,手扶拖拉机后面拖着这个工具,人站在工具上,不停地在田里打转。

田被平整之后,便开始了插秧。但这个时候,插的不是秧,而是秧苗。

那个时候刚刚推广杂交稻。记忆中,杂交稻的流程更为复杂。水稻从一粒种子变成一颗等待收割的水稻需要经过三个流程。

首先是3月份在温室或者大棚里被培育成10厘米左右的苗,再在4月份被移植到“秧池”田里长成50厘米的秧,最后再在6月份被移栽到大田里。在这个过程中,水稻要经过一次育苗、两次移植,种植的密度越来越稀,水稻的体格越来越大。

也许这就是栽培的力量。在成长的过程中,必须接受一个客观的过程,不可避免地要离开自己原来熟悉舒适的地方,适应融入新的陌生成长环境,接受可能感到严苛的不自在的培养要求,这是实现自己价值必须迎接的现实。

母亲有双大脚。小时候,常有乡亲们管母亲叫郑大脚。当时我听不惯,偷偷告诉母亲谁叫她大脚了。母亲笑着说:“脚大走四方,是好事呢。”

由于脚大,母亲走路感觉就像脚下生风一样。大步一迈,膀子一甩,不一会儿,就把我们甩开一大截了。母亲走路快,做事也快,给人雷厉风行的感觉。那时常常要挑公粮,往往一同出发,母亲一口气挑到粮店,乡亲们还在半路。大家都说母亲有个好身板,母亲笑着说是有个好脚板。

母亲脚大,穿的鞋子自然大。那时鞋子都是母亲自己做的,一针一线纳鞋底,做鞋子的情景,到现在我都记忆犹新。母亲说,她的鞋子太大了,格外费布料,就经常打赤脚。时间一长,光脚走路就成了习惯。有时要走亲戚,母亲光脚走路,把鞋子放布包里,到了村口才穿上。一回到家,还没进院子,就连忙脱鞋,让一双大脚在地上舒展。母亲说,脚一沾地,不燥不痒,就格外舒服。直到现在,已经年过七旬的母亲,依然喜欢打赤脚,特别是在夏天。赤脚走上去有点烫,母亲陪着脚弯着腰小心翼翼地走着,格外好笑。我们也不强求,由着她老人家。

每次回老家,我都要帮母亲洗洗她的大脚。那脚底全是茧,呈蜡黄色,摸起来厚厚的、硬硬的。这该是赤脚走过多少路,起过多少血疱才结的茧啊。

去年中风后,母亲就很少打赤脚,怕走路摔着。她穿的是老布鞋,她说穿着舒服,只是偶尔打打赤脚过瘾。

母亲那双有力的大脚,走过山山水水,也走过了生活的坎坎坷坷。母亲用自己的大脚,丈量着老家每一寸土地。

□湖北黄冈赵自力

摘朵荷花做道菜

□响水董青春

前不久去了苏北金湖县的荷花荡风景区游玩。

中午时和朋友们到湖边的一条船上用餐。老板娘三十来岁,大眼睛,微胖,白白净净的,马尾辫用一条粉红色的丝巾随意地扎着,穿着一件嫩黄色的圆领衫。点菜时,朋友分别点了鳊鱼韭菜汤、红烧泥鳅以及昂刺鱼烧豆腐等,这时老板娘问道:“不来个炸荷花啊?”我疑惑地望向她:“炸荷花是什么菜?”她笑着说:“尝了就知道了。”

特别好奇这道菜,便特意待在厨房里看着厨师如何“炸荷花”。只见老板娘从冰箱保鲜层里拿出几枝刚采摘下的尚未开放的荷花,一瓣一瓣地剥掉外层,只留下里面最嫩的七八片花瓣,然后用清水漂洗过,暂放在案板上的菜盆里。接着厨师取出一只

台碗,往里面打入三四只鸡蛋,又加入少许面粉,再加进适量水搅成面浆后,将荷花一瓣一瓣地放进面浆里,用筷子夹着搅拌均匀后,随即迅速地放到烧开的油锅里滚一下,几秒钟后带着面浆的花瓣变得微黄,这时就出锅上桌了。看着炸荷花,未进嘴已满口生津,尝尝炸荷花,焦黄酥脆,透出淡淡的荷花清香味……想不到一瓣再普通不过的荷花,经过简单加工便成了时令美味。

几天后我上网百度了一下,原来“炸荷花”并不是金湖人的首创,许多年前就有人开了先河。作家老舍就曾写过《吃莲花的》,说有一天朋友来访摘下他家古瓶清水里的几朵荷花,对厨子说:“把这用好香油炸炸,外边的瓣不要,炸里边那嫩的。吃,美极了!”

儿。她笑着用眼睛示意,我心领神会,如获至宝,等父亲出去后,把这堆杏核用水洗净,晒在太阳下。次日,我的口袋又“哗啦”起来,但相比赢回来的杏核儿,还是有一点点落寞。

随着河水的暴涨,小伙伴们很快被摸鱼蹬水抓蜻蜓吸引,杏核儿逐渐被抛在脑后。我常看见姥姥坐在玉米叶编的垫子上,用一段麻绳做个简单的圈,将杏核儿放在圈里,用小榔头砸开,取出杏儿收集起来,杏核儿又光又滑,每次只能砸一颗,她全神贯注,虽然吹着过堂风,脑门上仍沁出细密的汗珠,鬓角湿湿的。没在意姥姥砸了多少天,反正后来家里的杏核儿全部砸完了,攒了一小盆杏仁儿,姥姥兴奋地捣动着两只小脚,小跑着往大锅里填水,让我帮着抱柴生火,把杏仁儿煮熟,捞出后用凉水浸泡祛苦,每过几个小时,她又重新换上凉水,三天后,她用指头一颗一颗捻去杏仁儿的皮,淘洗,白白胖胖的杏仁就可爱地簇拥在盆里了,姥姥又舀出大豆,仔细挑去干瘪和发霉的豆子,掺入白杏仁儿,加盐和花椒煮熟,沥水,晾凉后放入玻璃罐子,那是夏日里最漂亮最美味的小菜:黄白相间的黄豆杏仁儿,盛在青花碟子里,每一颗杏仁儿都呈完整的心形,我们的筷子总是很精准很迅速地夹住“心”,吃一口,满口生津,微苦,回味中有浓郁的清香,每一顿饭吃完,那青花碟子里只剩下黄色的豆子,杏仁儿被吃得一颗不剩,那夹着杏花香气的味道,真是终生难忘。

而姥姥,一颗也没吃,那时她已经八十岁了,一颗牙也没有了,她是我妈妈的养母,对妈妈、对我们,都付出了完整的爱。

杏核儿·杏仁儿

□南京董有时

大暑炎热,食欲不振,早晨在办公室吃到开胃的甜杏,看着光溜溜长着精致边檐的杏核儿,忽然忆起了关于杏核儿的诸多往事。

在北方,杏是夏季里常见的水果,吃剩下的杏核儿,是女孩子玩抄手的玩具,也是姥姥制作杏仁儿咸菜的原料。

夏日的午后,阳光耀眼,蝉鸣不绝,我和小伙伴们在大槐树的荫凉下玩抄杏核儿的游戏,这游戏很有魔力,能让人练就手疾眼快的本领。技术好的淑杰一次就能抓住二十多颗,那些杏核儿先是被她抛在手背上,像小山似的堆着,她谨慎地微微翘动手指,尽量让杏核儿集中,用嘴吹掉手背边缘的“分裂分子”,全程另一只手不可帮忙,只见她屏息宁气,猛地将杏核儿抛起,被抛起的杏核儿有高低,她回手抄的时候杏核儿就分批抄到手心,这一抄只在眨眼工夫,竟然错落有致,一颗不掉(掉一颗就不算赢),“赢了!”伙伴们一边大声惊呼一边啧啧称赞,这些大家押注的杏核儿就全部归赢家所有了!小伙伴们反复抄抓,不多日,那些被赢来输去的杏核儿就变得溜光,类似现在人们“盘”出来的木珠,泛出特有的光泽,惹得我们更加爱惜。每每游戏结束,装在口袋里,随着我们的跑动,每个人的口袋都发出“哗啦哗啦”的杏核儿摩擦声,那是童年夏季里最悦耳的声音。

偶然我口袋里的“哗啦”声会很小,出家门时带去的杏核儿所剩无几,便闷闷不乐。姥姥一见我的样子,就知道大槐树下的战况了,她悄悄拉我一把,避开反对我玩游戏的父亲,用手指向门后的陶罐,里边有她最近又积攒的杏核