



青石街

NEW SUPPLEMENT

1375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。

烋豆飘香年来

□南京刘永宗

儿时的记忆中,快过年的时候,村里几乎家家户户都会做“烋豆”,也就是油豆腐。一般农历腊月二十三忙碌完扫尘之类,二十五左右就要做豆腐了。

做“烋豆”首先要筛选上好的黄豆,用筛子把杂物剔除,用井水清洗干净后,放在木桶里面泡发五到七个小时,直到黄豆用双指一夹就能捏碎的程

度。黄豆泡发好之后,次日一大早,奶奶和母亲就会到老宅大厅右上角的石磨旁,把黄豆碾成浆。碾压完成的豆浆首先被倾倒在置于十字形木架上的滤布上,随后加入适量清水,豆浆便透过滤布细细地流淌出来,实现了豆渣与豆浆的分离。豆渣成为上好的猪食,豆浆接下来要大派用场。我们老家有两句俗语说的就是这个事情:“有豆腐,有豆渣”或者“有干的,有稀的”,形容日子过得如鱼得水,非常滋润,想要什么有什么。豆腐又被称为“豆福”,所以逢年过节,做豆腐是乡亲们寄予美好心愿的一种形式。

接下来就是做豆腐的核心环节:煮豆浆和卤水点豆腐。母亲把柴火灶燃起,奶奶在灶台旁看护,要控制好火候,避免豆浆溢出,造成浪费。

豆浆很快就能烧开,煮个半小时左右就可以用大铜瓢盛到几个高约一米、直径约五十厘米的木桶或者塑料桶里。然后就是奶奶展示“卤水点豆腐”绝活的时间。只见奶奶蜻蜓点水一样,用煎勺子把盐卤有条不紊地撒在七十五摄氏度左右的豆浆上,豆浆便会发生神奇的反应——迅速凝结成豆腐花。老话说“卤水点豆腐,一物降一物”,小时候第一次见,简直让人目瞪口呆。

点卤之后,把木桶里的豆腐花争分夺秒地盛到放着滤布的方形木框里。滤布裹好之后,用一块大小相当的方形木板子盖上,再压上石头或者水桶之类重物,把豆腐里的水分挤干。

半小时到一小时左右,豆腐里的水分都已经榨干。豆腐“解放”出来后,可以用来炸油豆腐。

奶奶先用铝刀或干净的菜刀,将豆腐切成约五厘米见方的小块。再把正方形的豆腐切成更小的三角形或者小正方形,放到铁盆里备用。

母亲把大鼎洗干净,水分舀干,然后再往灶里添上柴火。奶奶切好豆腐后,往大鼎里倒入适量花生油。油温烧到六成热,再轻轻地用煎勺子把小豆腐块放进去。奶奶会不停地翻动煎勺子,防止豆泡粘连。

油豆腐想做得嫩一些,只需在热油中“噼里啪啦”炸约一分钟,随后用漏瓢迅速捞起放入铁盆中。每当看到油豆腐出锅,我总是迫不及待地呼呼吹着热气,同时品尝几块新炸的油豆腐,外酥里嫩。还可以准备一个小碟子,用油豆腐蘸酱油,搭配稀饭或地瓜粥食用,味道绝佳。奶奶也会夹一些油豆腐给爷爷,作为他喝地瓜酒的下酒菜。油豆腐用来煮汤,比如加入“山东白”大白菜煮成的汤,或是汤米粉,味道同样鲜美无比。若能在其中再加入新鲜的海蛎、红菇和干炸五花肉等食材,那美味更是无与伦比。

新鲜的油炸豆腐,油脂香气与黄豆的清香有机融合。接下来的除夕大餐和正月里待客,有许多地方会用到它们。奶奶和母亲会把这些油豆腐沥干,一部分装进铁盆以备现用,另一部分则挑选晴好的天气晒上一天。晒好后,这些油豆腐被装进特制的瓮中,她们会按照一层油豆腐、一层盐巴的方式叠放起来,直到陶瓮装满为止。这种腌制的油豆腐,既可以搭配稀饭食用,也可以作为佐料使用。

炸油豆腐,我们老家的方言叫“浮豆”,也叫“烋豆”。“烋”与“浮”同音,在猛火厚油之下,豆干轻盈“浮”于油面之上,既形象又生动,点出了这道美食的精髓所在。年跟前,家家户户都做“烋豆”,炊烟四起,家人团结互助,其乐融融。醇厚浓郁的年味也就不可阻挡地到来了!好怀念儿时过年的氛围,虽然日子清寒,却也能苦中作乐。

买这么多水果是带回老家给父母,她硬是不顾我的劝阻,多给了五六个柑橘,还不停地夸我孝顺,弄得我反而特别不好意思。

回乡的路上,水果摊前的画面一直在我的脑海中循环播放着,明朗和煦的阳光洒满整个车厢,心底一片柔软。

到家后,一走进客厅,还没来得及与父母寒暄,我就被桌子上一盆郁郁葱葱的绿植吸引了目光。定睛一看,才发现原来是一盆蒜苗。见我满脸好奇惊讶的神色,母亲得意地告诉我,她把一个空油瓶剪了上半截,装满土后栽了几个大蒜,只浇了浇水,没想到竟然长出了青青的蒜苗。于是,她就把它当花一样养着,也算是给寂寥单调的冬日增添一抹色彩。

此外,一个旧脸盆里还养着生长旺盛的小葱,一个矿泉水瓶里插着几株不知名的小草……它们让平平无奇的房间焕发出别样的生机。吃晚饭时,我向母亲讲述起买水果的经历,感慨母亲和水果摊主都是会在生活中创造诗意的人。母亲听后笑弯了眼,摆了摆手说道:“什么诗意不诗意的,我不懂。我只是觉得这样做,自己看着心里敞亮,日子过得也有滋味。”

一个破了口的瓦罐、几个蔫掉的柑橘、一把葱、几个大蒜,都可以成为装饰生活的点缀。岁月浅淡,余生漫漫,于一半烟火谋生生活,许一半诗意得清欢。只要有这样朴素的心地和生活智慧,便可以将平凡琐碎的日子过得诗意盎然。如此,生活便不再只是生存,而是成了发现美、创造美、享受美的旅程。

相较之下,年就成了特殊的存在,像灰暗日子里的璀璨明灯。进入腊月,年的氛围渐浓。街头巷尾张灯结彩,年货摊位琳琅满目。此刻,大家脸上洋溢着期待,即便日子艰难,也会忙里偷闲筹备过年。

大年夜,一家人团团围坐,丰盛的年夜饭驱散了一年的疲惫。长辈笑容温暖,孩子嬉笑玩耍,亲情在这一刻升温。正月里走亲访友,一句句新年祝福,传递温情与关怀。人们暂时忘却了平日烦恼,沉浸在节日的欢乐之中。

假如生活是波澜起伏的海洋,那么,生活中的艰难就是暗礁,年则是宁静的港湾。“难过的日子好过的年”,在难过的日子里坚守,在好过的年中蓄力,应该就是过年的意义所在。

菜市场的鸟儿

□安徽安庆余毛毛

菜市场是一条约两百米长的街道,两边的门面以菜摊居多,中间夹杂着肉铺、小吃店、香料店、小超市、水产店、水果店、炒货店……人行道和马路沿上还有些挑担和骑三轮的在摆摊。菜市场最忙的时候是早上,中午最清静。我总是在中午去,吃点东西,顺手再买点菜。也正是因为中午的清静,才让我发现菜市场有三种鸟儿。自从我有意识关注它们后,每次去都能见到它们的身影。

第一种是麻雀。它们二三十只一小群,我在东家吃蛋炒饭能看到它们,我在西家吃牛肉面也能看到它们。我坐在店内,看着店门口,它们小小的,正可爱地在店门前蹦蹦跳跳,寻找着我们人类几乎看不到的琐碎食物。麻雀是如此平常,平常到我们几乎不把它当飞鸟。没人关注它们,它们也不碍事,人走近了,它就离你远点;人离开了,它们又飞回来,坦然自在、叽叽喳喳地到处寻寻觅觅。

第二种是八哥。我喜欢八哥,它们是鸟类中的一线歌手,我在公园里、河边、田野里、村庄里……常看到它们。我喜欢听它们歌唱,有时候在树下一站几分钟。但我没想到它们会出现在菜市场。这时候它们不歌唱,而是结成小群,流连在固定的菜铺和流动的菜摊前。它们吃人家不要的菜叶和菜帮子。很难想象,它们那么美好的歌喉是用菜的下脚料养成的。

第三种是喜鹊。它们不在地上,每一只都是独行侠,不愿与同类分享食物。它们总是出现在肉铺前的树上。冬天的时候,肉铺忙,很多人找肉铺代灌香肠和腌腊肉。肉铺刹好的肉馅装在大盆里,就那么放在地上或平板车上,成串灌制好的香肠和腊肉也挂在铁架上晾晒。它们冷不防从树上跃下,叼一口就到树上。如果被人发现遭到驱逐,它就飞到另一家肉铺前,继续干它偷偷摸摸的勾当。它的智商似乎高于麻雀和八哥,知道自己在干不好的事,没有八哥和麻雀那种浑若无事的坦然和天真。

我喜欢看鸟儿,业余时间我到处找鸟儿看。家周边的湖泊湿地、田野村庄、公园江滩……都是我找鸟看的地方。但那都是在大自然中,我没想到在菜市场这样市井烟火气最浓的地方也能看到它们的身影。我喜欢鸟儿的聪明,如果能在菜市场找到现成和丰盛的食物,又何必到大自然中辛辛苦苦甚至是冒着风险去寻找呢?人类吃得这么多,漏一点或者废弃物就能养活它们,干吗不搭一下人类的便车,更轻松地生活呢?美国自然主义作家利奥波德说,地球上的所有生物都在地球这条船上,而人类是这条船上的船长。既然是船长,那就该担负起船长的职责,照顾好所有船员和乘客,让它们各得其所,不让一个掉队,不让一个落下,共同航行在宇宙这茫茫的大海里。

在新宿的小巷子里溜达,总能看到灯火阑珊的居酒屋。翻译说,日本的居酒屋沿袭了大唐肆肆的风格,通宵达旦营业,不像西方那样,下午过了五点就打烩。尽管如此,东西方在饮酒与喝茶(咖啡)这两大爱好上,还是有共通之处的。

酒这东西,有人喜欢,有人无感;有人量大,有人量少;有人上头,有人上脸。科学家会去分析原因,老百姓不管那么多,能喝就喝,不能喝则罢。许多人都赞同“小酌怡情,大醉伤身”的说法,除了贪酒上瘾的人,一般都不会豪饮。宴席上虽然还有劝酒的,但比过去宽容多了,很少有拼酒、灌酒现象发生,街头上也很少看到踉踉跄跄的酒鬼了。

喜欢喝酒的人都知道,但凡是有半点度数的酒,喝到嘴里都是苦辣的,度数越高越辣。可对于好这一口的人来说,却不嫌苦也不怕苦,大有自讨苦吃的劲头。原因很简单,酒入豪肠,虽然不能像李白那样,“七分酿成了月光,余下的三分啸成剑气,绣口一吐就半个盛唐”,但可以带来愉悦的精神享受。至于舒筋活血、消毒杀菌,那只是附带的说法,重要的是饮酒会使人兴奋。

原汁原味的茶叶与咖啡都有香气,但喝到口中也有些苦涩。就像苦菜,味觉虽苦,吃起来却爽口。事实上,不论是饮料还是食品,正因为苦才有味。如今,甜食就像怪兽,人人喊打,食品说明书中都会标注不含蔗糖。与此相反,苦瓜、苦苣、苦笋、苦菊、苦菊、芫菁、百合、莲心、苦苣菜之类的蔬果,在成年人中却大受欢迎。这类植物在本草中通常定性为茶,喜欢它们的人也算是自讨苦吃吧?

当下有个流行语说,想吃苦就有吃不完的苦。但在自讨苦吃的人那里是自愿的,以苦为乐。人世间的许多事,跟饮酒、喝茶的道理差不多。苦与乐是相比较而存在,相伴而生的,不吃苦怎么能感受到甜蜜与快乐呢? 一个在安乐窝里长大的人,很难体验到什么是幸福;一个从苦难中挣脱出来的人,更能品味到什么叫幸福。

□南京王兆贵

琐碎中绽放的诗意

□重庆张强强

生活中的幸福,就是把平凡的日子过得诗意,把简单的生活过得丰盛。

周末回乡下老家看望父母,出发前我特意去了水果批发市场。走进市场,一眼望去,整齐划一的水果摊位如等待将军检阅的士兵,正蓄势待发、翘首以盼。有选择困难症的我,顿觉眼花缭乱、手足无措,不知选择哪一家才好。

正当我犹豫不决时,一家与众不同的摊位闯入我的眼帘,轻柔地为我抚平眉间的褶皱,我快步走上前去。只见摊位的右上角摆放着一个瓦罐,沿边破了一个口,好似缺了门牙的胖娃娃正咧嘴嬉笑,憨态可掬的模样惹人喜爱。罐口处插着几根断枝,每一根断枝上都用红线绑坠着两三个柑橘,整个摊位洋溢着喜庆欢快的氛围。

我一走近,摊主未语先笑,她大概有四十多岁,脸庞虽布满岁月的沧桑,但眼中的笑意却如冬日暖阳般明媚。她热情地打起招呼,温暖的笑容安抚了我的情绪,我立刻决定就在他家买水果。我一边挑选一边与她闲聊起来,原来她的女儿刚刚考上市重点高中,夫妻俩商量后决定搬到市里生活,丈夫在旁边的菜市场卖猪肉,她在这边卖水果。

“这个是你弄的吗? 看着特别有意境。”我指着旁边的瓦罐问道。“哎呀,我是跟网上学的。这瓦罐是之前家里腌咸菜用的,破了个口没舍得扔,这挂着的柑橘有些蔫了就没卖。我把它摆在这里,看着心里就觉得美滋滋的。”摊主笑着回道。我毫不吝啬地称赞起她的心灵手巧,她有些害羞地抿嘴低笑。结完账后,知晓我

幼时常听长辈念叨:“难过的日子好过的年。”当时不懂其中意,参悟已是沧桑人。

孩提时代无忧无虑,唯二的追求就是吃得好一点、穿得好看些,过年基本可以达成这些愿望。因此,年是每个小孩子的期盼。只是,年不耐消磨,几天的工夫就过完了,孩子们会怅然若失,手脚并用数着时日,以待下一个年的来临。

成年后,日子是琐碎的柴米油盐,是堆积的工作压力,是接踵而至的生活难题。清晨,在闹钟催促下挣扎起身,奔赴工作岗位,面对没有穷尽的任务,不敢有丝毫懈怠。拖着疲惫身躯下班回家,还要操心家庭事务:孩子的学业、老人的健康……桩桩件件,如同细密的针,把日子这块布扎得密密麻麻。

过年

□山东烟台刘志坚