

青石街

NEW SUPPLEMENT 1405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。

小城故事

每次回家,总觉得黄海边的这座小城,越来越像《山河故人》里的汾阳,充满了故事。这些故事不需要矫饰,温暖而真实,满满地塞进记忆的河流里。假日结束,回到三百多公里之外的省城,我想做的第一件事,就是把它记录下来。

回家的第二天,步行去参加一场同学聚会。走在城中的石板街上,风很大,行人不多,街道上空悬挂着一排排别致典雅的灯笼,夕阳西下,灯笼次第亮起,发出温馨而柔和的光芒。突然有一种恍惚的感觉,这就是我年少时呼喊过狂奔过的街道么?此刻,我感到风像时光的水流,漫过我的脊梁。

晚上聚会,当年的班主任刘老师也来了,他也是我们的语文老师。三十多年了,脑海里保存着这样一幅画面:青砖灰瓦的高一某班教室,长身玉立的刘老师,一袭藏青色中山装,手持课本慢慢踱步,我们在他动听的男中音里,寻觅朱自清先生的心迹,感受月下荷塘的静谧……

当晚,老师如同《醉翁亭记》中那位两鬓斑白的醉翁,乐陶陶地坐在我们中间。海燕是当年班上的团支书。她总是担任暖场的角色,吆喝着组织聚会,看着我们在她面前打打闹闹,插科打诨,她说感觉心里暖暖的;读书时顽皮似“野猴”的阿鹏,如今变得温文尔雅,坐在老师身边,殷勤地为老师倒酒夹菜;晓燕在南通一所中学任教,她剪着“童花头”的发型,岁月似乎没有在她光洁的面庞上留下印记,和孩子们在一起,她永葆一颗年轻的心;阿董来晚了,他要赶一批外销产品,聚会时,他讲述了自己惊心动魄、披荆斩棘的创业史;亚梅读书时就相当用功,如今,业余时间仍然喜欢读书,常在报刊上发表作品;晓琴已做了外婆,我和她毗邻而坐,侧身望向她,她的鱼尾纹里都泛着柔波……聚会到晚上十点多才结束,刘老师总结陈词:三十多年前,他耕种了我们这片试验田。学生时代,同学们用功读书,踏入社会后,工作、恋爱、结婚、养育下一代,每一步都走得踏踏实实。历经时光检验,这片试验田生机勃勃,酿成金黄的稻浪。那晚,所有的人都好像掉到了一个温暖的水池子里,回味着绵长的师

□南京关立蓉

春天餐桌上的「白月光」

春风和荠菜是老熟人,春风一到,荠菜就张开热切的怀抱。几千年来,它们的感情从不曾改变。

早在《诗经》年代,我们的祖先就探得它们彼此的关系,并且也深知荠菜在春风抚慰下的美味。《诗经·谷风》如实记载“谁谓荼苦,其甘如荠”,一个甘字足以传达出先民对荠菜的厚爱。后世,民间更有“到了三月三,荠菜当灵丹”的俗语。

一开春,荠菜就悄悄地从地里钻出来,嫩绿的叶子,带着一股子清新的泥土气息。春日融融,雨丝绵绵,风声软软,地气暖暖,荠菜在这样的天气里,长得格外水灵。

如此娇小的荠菜,对生长环境倒是无所要求,沟渠、田野、山坡、野道,荒草丛生的地方都有它的身影。小时候,我常跟着母亲去田野里挖荠菜。春天的田野绿油油的,荠菜就藏在那些杂草中间。狭长而锯齿状的叶片,单薄得风一吹就摇晃,顶尖的叶片稍大些,叶脉里藏着暗红的纹路,仿佛岁月沉淀的血脉。母亲弯着腰,手里拿着一把小铲子,轻轻地挖荠菜挖出来,抖掉根上的泥土,放进篮子里。我跟在母亲后面,也学着挖,但总是挖不好,要么挖断了根,要么挖错了草。母亲也不怪我,只是笑笑,说:“慢慢来,多挖几次就会了。”

挖完荠菜,我们去河边清洗干净。河水清澈见底,河边的柳树刚刚抽出新芽。我们先摘尽荠菜的干叶和其他粘附的杂草,抖掉灰尘,再细心地清洗荠菜。河水凉凉的,荠菜在篮子中的水里漂着,叶子舒展开来,显得更加嫩绿。

回到家,我们开始准备荠菜宴,母亲说这是实打实的春宴,春天的恩赐,鲜美着呢。荠菜的吃法很多,可以炒,可以煮,可以包饺子,也可以做汤。最简单的吃法,是清炒。把荠菜洗净,切成段,锅里放点油,油热了把荠菜倒进去,翻炒几下,加点盐,就可以出锅了。清炒的荠菜带着一股子春天的清香,吃在嘴里,仿佛能感受到春天的湿润和温暖。荠菜还可以和面条一起煮,面白菜青,母亲教育我们做人就要如此一清二白,干净通透。我们爱吃荠菜饺子,焯水后的荠菜,加入炒熟的鸡蛋、泡好的木耳、金针菇、腐竹、虾米等做的素馅儿饺子,鲜

□河南焦作廉影红

生情谊。

新年那天,我在乡下见到了侄子侄女们,当年我离开故乡的时候,他们都是孩子,现在,他们也有了自己的孩子。我把妈妈从城里接来,担心她待在老房子里,又会想起爸爸。聚餐时,老人和女人、孩子一桌,喝酒的男人坐在一桌。妈妈带来她制作的肉丸、虾饼、藕饼……当一碗塌棵菜炒文蛤端上桌,香味四溢。塌棵菜,这是公公辛勤耕种的劳动成果。还能吃到八十多岁的老人们创造的美食,后辈们何其幸福!这一年一度的相聚,等待得太久,在一起说话聊天的时间又太短。短到我很想偷偷架一台摄像机,把这一幕幕都记录下来,恨不能把这段时间拍扁拉长,再按一下暂停键。

我没有见到在故乡的几位朋友。晓丽去了东北,在朋友圈,我看到她在北方的皑皑白雪中疾驰而下,矫健的身姿如飞燕般轻盈;冬梅去了北海,她的朋友圈里满是阳光、海滩、鲜花,仿佛冬天从未降临。她们去追寻不同的风景和体验,而游子们,总是风尘仆仆地回归故乡。我们各自奔波,却始终在彼此的生活中留下痕迹。

得益于发达的网络,各种走在时代前沿的资讯也在小城飞速传播,我侄子侄女的手手机里,已经下载了最近火遍全球的应用程序DeepSeek;走在路上,不时有外卖骑手,在导航提示音中呼啸而过;娱乐八卦、小道消息,传播速度和内容与大城市高度一致;直播间里,小城方言与英文歌交替刷屏……小城人的见识和理解,一点也不比大城市少。而一线城市里没有的,这里却有,比如蓝天白云、悠悠悠哉的公交、开车十分钟就能见到的大片田野,再开几十公里,可以看见浩瀚的南黄海,听大海奏起深沉雄浑的乐章,在刘家埠,若恰遇百船开闸出海,那将是一场速度与力量的较量,鼎沸的声响会让人惊心动魄。

每年的回乡之旅,我都有不同的感受,就像手心的掌纹,每一道痕迹总可以展开各种解读。新建楼盘如雨后春笋般划破天际线,古老的小城不断有新鲜的元素加入。不断更新的小城故事,是我抵达故乡深处的一个途径,让我对它有了更多依恋。

掉舌头;荠菜大肉饺子,每一个都像沾了田野的风一样,旷达而浑厚,让人回味无穷。还有荠菜豆腐汤、荠菜菜馍等等,春天何等仁慈,让我们吃不够这鲜,尝不完这美。

敏感多情的文人,野草野花也能让他们生出无限情愫和感慨,何况春味之最的荠菜呢?荠菜也是他们心目中的“白月光”。苏东坡对荠菜的情意有目共睹,这美食大佬从不隐藏自己对荠菜的热爱,他赞美荠菜“天然之珍,虽不甘于五味,而有味外之美”。他在《次韵子由种菜久旱不生》中写:“新春阶下笋芽生,厨里霜齏倒旧罍。时绕麦田求野荠,强为僧舍煮山羹。”他把荠菜和黄豆、粳米一起煮粥,被后人称为“东坡羹”,夸它“不用鱼肉五味,有自然之甘”。据说,用荠菜做春卷也是由苏轼始创。现如今,荠菜春卷仍是江浙一带的应时名点,当地人常说:“宁吃荠菜鲜,不吃白菜馅。”

陆游也是荠菜的拥趸,他仿苏轼做“东坡羹”并写诗记述《食荠糗甚美盖蜀人所谓东坡羹也》:“荠糗芳甘妙绝伦,啜来恍若在峨眉。蓴羹下豉知难敌,牛乳抨酥亦未珍。异味颇思修净供,秘方常惜授厨人。窗窗自抚膨膨腹,好住烟村莫厌贫。”东坡羹气味芬芳,入口鲜甜,美味绝伦,让他在窗下昏昏欲睡,忘却了追名逐利之心,爱上乡野之清贫。陆游还写了《食荠十韵》,其中那句“吾馋实易足,扞腹喜欲狂,一扫万钱食,终老稽山旁。”让人莞尔,吃个荠菜能让这爱国文人喜欢狂,愿终老稽山旁,可见,荠菜之鲜,在陆游心里的地位是何等重要。

久闻流传,言辞清新的莫过于辛弃疾的《鹧鸪天·陌上柔桑破嫩芽》:“……山远近,路横斜,青旗沽酒有人家。城中桃李愁风雨,春在溪头荠菜花。”最后一句成为名句中的名句,许多人写荠菜都喜欢用这句做题目或开头,人们既爱它的清新悦目,又爱春风溪流荠菜轻摇的意境。

荠菜,从《诗经》里沿着春风的足迹一路走来,走过几千年的岁月,沉浮在人间烟火之中,沉湎于文人的脉络,让烟火与诗意在齿间交融。而生长于田野的我,在春风中贴近土地时,依然能嗅到荠菜的清香,听见春天的心跳。

奶奶的蒲扇

在南京,记忆里的夏天总是闷热得人喘不过气,空气仿佛被烧开的水,连风都是热乎乎的。小时候,家里没有空调,全靠奶奶那把老蒲扇,陪我度过一个又一个漫漫长夜。

每到热得人发慌的时候,奶奶就笑眯眯地走过来,拿起她的蒲扇,一下一下地给我扇风。那蒲扇虽说样子普通,却是奶奶的宝贝疙瘩。记得有一回,晚上热得人睡不着,月光透过窗户洒在小床上,奶奶不顾自己累不累,整个晚上都在我床前扇扇子,好像她有使不完的劲儿,让我在酷热的夏夜也能睡个好觉。

有时候实在太热,奶奶也会牵着我,去闯江楼城墙下的防空洞乘凉。那时候的防空洞内部构造很简单,但在热得人发慌的晚上,却是我们最喜欢的避暑圣地。一进防空洞,凉嗖嗖的风就吹过来,一下子赶走了热气。防空洞的墙上有许多斑驳的印记,就像岁月留下的痕迹,仿佛在悄悄说着过去的故事。我坐在角落里,一边喝着冰镇绿豆汤,一边听奶奶讲她年轻时候的事儿。那些简单的日子让我懂得,生活里最重要的,不是有多少钱,而是和家人在一起的温馨时光。

后来,我们的生活越来越好,家家户户都装上了空调,南京的夏天也变得不那么难以忍受。那把陪我度过无数炎夏日的蒲扇,也随着时代的发展,慢慢完成了它的使命。尽管如此,每当我看到那把已经有点旧的蒲扇,心里还是暖暖的,那是我和奶奶一起度过的日子,也是那个年代特有的回忆。

很多年后,长大后的我再次走进那个熟悉的防空洞。没想到,防空洞内部已经变得完全不一样了。现在的防空洞,不仅有棋牌室、阅读区,还有放映室和活动室,成了社区居民平时休闲聚会的好去处。这让我忍不住感叹,经济的快速发展不仅让我们的生活越来越舒适,也让这些防空洞变成了集休闲、娱乐、文化教育于一身的多功能空间。在一些城市,防空洞还被赋予了新的商业和文化功能,比如改造成书屋、咖啡馆、艺术空间,也有的成为爱国主义教育基地。这些改造丰富了人们的精神生活,成为城市文化和社区生活的重要组成部分。

想想那时的蒲扇,虽然简单朴素,却见证了一个时代的温暖和人们之间的真情;看看今天的防空洞,既保留了历史的痕迹,又注入了新鲜的活力,成了承载记忆的好地方。

每当我回忆起小时候,脑海里总是出现奶奶那专注又温柔的身影。就是这些看似平凡的日子,塑造了我对生活的信念和乐观的态度,也让我明白,不管时代怎么变,真情总会在日常生活中默默流淌。正因为如此,我对未来充满期待,相信不管前路有多少未知,只要心中有爱,有对生活的热情,就没有克服不了的困难,也没有过不去的时光。

□南京王柏熙

籽乌青菜汤

春天的脚步在清冷海风的余韵中悄然来临,连云港西连岛的渔村也在这海风中渐渐苏醒,变得热闹非凡。

码头上,渔船与近海养殖船频繁地穿梭往来。一艘艘满载而归的船只停泊在岸边,其中那装满养殖牡蛎的船儿,仿佛带着大海深处的秘密。而在卸下的众多鱼虾中,有一种形似乌贼、身体透明的小家伙格外引人注目,那便是籽乌。

籽乌并不是乌贼仔,而是一种小型的鱿鱼,圆润剔透,比鱿鱼短小。满籽的鱿鱼才能被称为籽乌,这可是它的独特标志。刚出水的籽乌个头小,皮薄多汁,不易保存,新鲜的籽乌只能在海边吃到。籽乌满籽时,虽小巧饱满,晒干可贮存,市场上见到的多是籽乌干,用水泡发后食用。

籽乌是一种常见食材,烹饪籽乌有多种做法,包括香辣籽乌、爆炒籽乌和家常炒籽乌。香辣籽乌是通过焯水去腥,之后加入豆瓣酱和调料翻炒而成。爆炒籽乌需清洗切块,焯水后与配菜大火爆炒。家常炒籽乌则需提前泡发,加入洋葱、青红辣椒等翻炒。乡村的大小宴席上,常做一道香辣籽乌,麻辣鲜香、口感筋道。

在连云港烹饪籽乌,最普遍家常的做法便是以青菜粉皮烧汤。籽乌肉质鲜美,青菜和粉皮吸足了汤汁。春天的籽乌在冷水里生长,有着其他季节没有的鲜味。简单的一道汤菜,会在你的舌尖上留下深刻的记忆。

海边老街、渔村饭店里,春季的籽乌青菜汤通常取用的食材都是当季鲜嫩的籽乌,以及春天刚长出的连帮带叶小青菜。出锅时籽乌肉质雪白,青菜翠绿,粉皮口感丝滑,薄得就像凉皮一样。汤色白中带着微黄,这碗汤端上桌后,先喝一口,几种食材经烹制后散发出的那种鲜香,真的让人回味无穷。籽乌青菜汤一般都用盆来盛,配上一碗米饭,饭店还会配个大号汤勺,让人吃得过瘾满足。我放开肚皮去吃,常常还剩下一些,肚子实在装不下,也舍不得扔掉,便会用塑料盒打包带走。

每次品尝这道菜,我的味蕾都沉浸在幸福之中,内心也与大海更加亲近。它是在这海边小城的牵挂,是我记忆中永不褪色的美味篇章。在这平凡而又鲜香的汤中,我读懂了春天,感受到了大海的温暖怀抱。

□连云港张晓敏