

## 青石街

NEW SUPPLEMENT

1411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。

## 凤头豹尾

新加坡虽说遍地华人,但他们通行的语言还是英语。怕外孙女天意忘了根系,我叫女儿多教她些中文,尤其是唐诗宋词,找机会就给她讲上一段。女儿抱怨说,太难了,他们在学校都是英语教课,同学间也是英语交流,你让她说中文已是不易,再逼她诗词的平仄对仗,还不把她小小的脑袋瓜搞昏?

其实天意中文基础蛮好,父母特意给她报名上了一所中文为主的小学。小家伙也争气,成绩好,四五年级还连续写了几篇作文,发表在新加坡的中文报纸上。新加坡华人多,家长和同学之间也“卷”,成绩排名、尖子生、学区房……天意小学没毕业,就被新加坡一所最好的中学提前录取了。这所中学的确不错,硬件设施棒,同学都是各校尖子生,群英毕至,学霸咸集,天意刚来还有些惴惴不安,课堂上发言并不踊跃。这天上中文课,中文老师夹着本讲义,迈着六亲不认的步伐走进教室,一句话不说,就在黑板上写下:“凤头豹尾猪肚子”七个大字,然后面对全班同学,问:谁能回答这是什么意思?

中文老师平时严厉,对新入学的同学更想挫一挫他们的傲气,课堂回答给分极低,3分2分,从来没有超过5分的。天意盯住黑板发愣:这么简单的问题,同学们怎么都答不出来?当老师再问一遍时,她四下看了看,怯怯地举了手,起身回答:就是文章结构,开头应该像凤头一样漂亮,结尾如豹尾有力,中间内容像猪肚一样,充实而丰满!问题回答完,老师没让她坐下,惊讶地看着讲台上的讲义,然后走到天意面前,疑惑地问:你没有看过我的讲义吧,怎么一字不差?说完这话,老师自己都有些不好意思地笑了,然后毫不吝啬地给了她从来没给过的高分:15分!

女儿绘声绘色地向我描述这段上午发生在课堂上的故事时,明显很兴奋。她说:“爸爸你还记得,我小时候写作文,你成天念叨的就是这个‘凤头豹尾猪肚子’,所以天意上小学时我就不止一次告诉她文章结构的要诀。没想

南京 吴晓平

到,今天被她用上了!”

我的女儿说,其实天意的英语也很棒,许多词汇和语法,她都已经没办法辅导了。我有些不信,因为女儿当年中学就考取新加坡奖学金,又在新加坡国立大学取得文凭,常年飞世界各国开会谈判,英语流利,表达流畅,怎么还不如一个才12岁的娃娃?我以为她多少有点儿王婆卖瓜,自卖自夸自家娃儿了。为正本溯源,我还一再关照,让天意多读些中文书,多了解中国文化,“比如你小学四年级就读完了《红楼梦》,这些文学修养,她英文里有?”女儿咯咯一笑,并不反驳。我知道我说漏嘴了,莎士比亚、狄更斯,也都是世界文学巅峰,不可小觑的。好在大学辩论队出来的女儿并未说破,算是给老爸留了面子。

去年暑假,女儿一家去了趟美国,特意去纽约哈德逊河口看了那尊世界文化遗产自由女神像。前天,天意在英国文学课上交了篇作业,是一首诗,英文诗。女儿知道我们看不懂,翻译成中文,她用咏叹调的形式,写雕像背井离乡(法国雕塑家作品,据说原来自他妻子和母亲),屹立于此,用一种眩晕效果,发人深思!我读了连连叫好,实在想象不出这首诗居然出自一个12岁孩子之手,诗中有反叛精神,更有成人思辨的老辣。只是不知道,她的英文原作,是否押韵,是否符合英文诗词的规律,更不了解原作具不具备英文诗词的旋律美?女儿哈哈一笑说:“爸爸,你问到点子上了,我也对英文诗词不大了解,不敢乱说,否则你又要说我是王婆卖瓜了。不过我可以告诉你的是,她的英语老师很喜欢这首诗,已经拿到全校各班去交流朗读了!”

呵呵,我突然发现,我老了,真的老了,不仅岁数老了,知识结构、教育理念都老了——日新月异的大千世界,已然融合成一个小小的地球村,汹涌而来的文明碰撞、多种族的文化交流,已经不能局限在一根一脉上,未来的世界,应该属于开枝散叶、精彩纷呈的后来者了!

来了,问:“你要的肉片,马上帮你浆起来?”张小红一点头,对方已经熟门熟路地打开装玉米淀粉的罐子,开始“上浆”操作。

时间刚到早上9点,各种小炒、炖煮煲汤、鸡鸭鱼肉,尽数带着馥气上桌,客人带着妻儿,纷纷端起酒杯,杯中酒呈现一种漂亮的琥珀色,这是张小红用米酒和啤酒按照1:3的比例混合调制的,清冽爽口,当地人唤作“啤冬”。久别重逢的男人们站起来敬他们刚从大洋彼岸归来的兄弟,笑呼“早酒冲一冲,一天都威风”。

这里的“早酒文化”,早年就发源于菜场,摊贩们恐怕是一座城市里最勤勉的劳动者,他们总是凌晨三四点就开工,一直忙到上午九点钟,才想起来吃一天中的第一顿饭。此时,一天中最密集的客流已经消散,出了大力的摊贩都饿得不行,卖菜剩余的材料和左邻右舍凑一凑,大火爆炒,浓油赤酱,鲜香火辣,半个小时不到,端上桌,关系好的摊贩们就像姐妹一样围拢来,互相添饭加汤,就是解乏的一餐。此时,他们顶着春寒忙碌了六七个小时,喝杯不上头的小酒,也就成了赶走满身疲惫的好办法。

有可能,正是某位豪爽的摊贩,邀请常来买菜的熟客同饮,忽然就打开了早酒的市场——买菜的市民也闻香而来,菜场进门处就开出了多家卖早酒的小店,家家都有拿手绝活,有的擅长做手撕乌鸡,有的擅长红烧软糯黏稠的牛尾,有的像张小红一样,擅长烹饪猪内脏,连谁都不要的猪心血管,也能瞬间火热热油,诞生一份“炒双脆”。

这天,我们慕名而来,在张小红的店中喝早酒,旁边桌上坐满刚下长途大巴的人,有人衣冠楚楚,带着名牌行李,打电话时在英语和普通话之间反复横跳;有人面色黧黑,带着花被窝和一只装杂物的油漆桶,开口就是浓浓的赣语,“冒有(没有的意思)”“搭到了头(意指一件事本来很容易做成,却把它弄砸了)”“恰了饭噠”等江西人特有的方言此起彼伏。张小红对这些还乡之人一视同仁,每一杯“啤冬”都斟得满满的,听她像大姐一样招呼客人:“不着急啊,小心,锅仔很烫。早也好晚也好,回家就好,喝上早酒,一只脚就跨进家门了,再大的烦心事,咱都把它往后放。”

喝上早酒,那些归家人脸上,有一种水落石出的安泰,慢慢浮现出来。

## 『郁』见幸福

一夜春风来,满城花开艳。春分时节,乘阳光明媚、风和日丽,到高淳国际慢城去“郁”见花海。

等闲识得东风面,万紫千红总是春。水慢城固城湖边有一片郁金香的世界,那里数万枝五彩缤纷的郁金香争相吐艳,形成一片姹紫嫣红的海洋。

“郁见你,郁见幸福。”春天的浪漫郁金香花占一半,加上彩色的荷兰风车、躺着耍萌的乖乖兔、“一辈子有多长……”的心形屋等在花海里,让置身其中的人儿,一下子就被幸福包围了。

春和景明,鲜红灿黄的郁金香让你迷了眼;微风拂面,闭上眼睛,鼻尖满是花的香甜。

赏花的主力军是爱美的女士,她们总喜欢结伴而行,漫步赏花,拍照留念,乐此不疲,沉醉在这美丽的春光里。

春天惹人醉,春花为卿开。那一刻,她们都化身为宇宙超级无敌美少女,信手便拾取了一份美妙的春色。

篱笆、风车、木屋、鲜花,春姑娘仿佛在这里住下来了,她将郁金香化为五彩斑斓的调色盘,在人间大地泼洒出浓郁的春色,那一枝枝葳蕤而立的郁金香,仿佛摇着春的风铃在说:“我的到来,只为遇见你的幸福……”

郁金香花海转累了,可到湖边的一大片粉色沙滩上放松放松。

此时,阳光透过高大的椰树在粉色的沙滩上洒下温暖斑驳的光影,让人仿佛置身于梦幻之中。撑起阳伞,在躺椅上小憩片刻,恍然间平添一种在异国海滩上度假的感觉。

逛够了水慢城,就该到山慢城去赏金花了。

吹苑野风桃叶碧,压畦春露菜花黄。山慢城的油菜花田分布在丘陵山水之间,更有白墙灰顶的徽派民居与之相衬,宛若上天织就的一巨幅锦绣江南图。

油菜花田,层层叠叠,亿万朵金花同时绽放,连绵成海。花海在春风中摇曳,暖阳下散发着醉人的芳香。

大片的金黄色花田在阳光的照耀下如波浪般起伏,夹杂着远处青山的轮廓,真的美极了。

游人穿行于蜿蜒的山道间、田埂里,仿佛步入诗与远方的原野,会情不自禁地被周遭的景象所吸引,无法自拔。

觅一处油菜花茂盛的地方,轻松按下快门,手机、相机都很出片。今年“哪吒经济”火出圈,与金色花海里的哪吒合影一张一起闹“海”也挺嗨!

绿树村边合,青山郭外斜。这里秀美乡村与慢城文化完美契合,金花绿叶与白墙黛瓦相互映衬,让你在慢慢走、慢慢游中欣赏美景品味生活。那美丽的金花惹人遐思,让你依稀回到童年时光,勾起乡愁,流连不知归。

多想做一只慢城花海里随遇而安的“蜗牛”,沉浸于自然的怀抱,将美好和惬意装进心房,体味诗与远方的自在怡然,在无忧无虑中“郁”见幸福。

南京 张峰

## 春日食草记

我一直钟情于野菜。春日是个食草季,春风拂过,春雨浸润,野菜便争先钻出地面。

童年放牛割草时,总在劳作间隙寻机采摘野菜。那时我常把牛儿托付给小伙伴,自己蹲在野地里寻觅野菜。中午归家,母亲总能变戏法般将野菜化作佳肴:清炒时碧绿生香,做馅时鲜嫩多汁,蒸糕时清香盈室。那些带着泥土芬芳的野菜,经过母亲的巧手,变成了记忆中最清甜的春日滋味。后来离开乡村,在城里生活,还会时不时买些野菜回来解解馋。

或许命中注定与野菜有缘。我居所旁边有一块荒废了十多年的空地,成了附近几户人家的菜园子。起初,邻居们曾很用心地种菜:春种芥菜、丝瓜,夏种豆类、空心菜,秋种白菜、萝卜,冬种辣椒、大蒜小葱。可种着种着,由于不打农药、不施化肥,种出的菜,要么被虫啃得千疮百孔,要么蔫头耷脑长不大,倒是那些被嫌弃的野菜,在菜地里、篱笆旁、乱石碎砖中活出了精气神,仿佛春天偏要在这废墟里绣出一幅《野菜上河图》……

野菜最是泼辣,水泥管边一蓬蓬长得生机勃勃。记得家乡人叫它“猪鬃(nǎ)菜”,但在我居住的小城,却很少有人吃它。焯水后浇一勺蒜头油、淋上生油,便是家乡常见的佐粥小菜。邻居阿姨偏要学化州做法,猪油渣剁碎了和野苋菜同炒,起锅前淋半勺豉油,咸香里裹着野菜的清苦。上星期她女儿从深圳视频回来,见她在灶台前翻炒,直嚷:“妈妈炒的不是菜,是乡愁!”

白花菜最金贵,每年就在篱笆缝里长那么几棵。春季雨水浇透时,叶尖儿水嫩嫩的,这时便小心翼翼地掐一小把。妻子听人说,用砂锅炖鲫鱼汤时放些白花菜,大火翻滚煨出奶白色,起锅前撒一把陈皮,滋补养颜,便想试试。毕业于惠州学院的女儿放学回来,偏要效仿惠州古法,系上围裙将白花菜嫩叶裹面粉糊成“白花签”,笑说这是惠州沿海渔家的手艺:“当年苏东坡被贬惠州时,常到西湖边采野菜,说不定就是就着这口酥香,写下‘日啖荔枝三百颗’的呢!”

马齿苋,我们唤作酸味菜。卵形叶片,深红茎秆,顶端开着极小的小黄花。我觉得这菜甜中带酸太冲,儿子却喜欢。他下厨时,焯水沥干,热油爆香姜蒜,大火快炒,最后撒把糖。起锅时红茎绿叶冒着热气,儿子得意地说:“酸溜溜带点辣,还有回甘,比肉还香!”全家抢着夹,一会儿就光盘了。

春日食草,食的是山野的呼吸。那些带着露水的野菜脉络,正以叶脉为针,缝补着都市人褪色的乡土记忆。

广东 吴川 杜观水

## 一杯早酒慰平生

凌晨3点半,江西泰和农贸市场的卷帘门一响,第一批盖着蓝色印章的白条猪刚被卸下,理着利落短发的张小红,就赶来敲敲肉贩的台板,那位憨厚的大哥就心领神会:“有数有数,肋排要中间那三条,五花要底膘薄一点的,猪腰上不能有淤血,猪的心血管,那上头的油膘我帮你用小刀刮干净。”

张小红嗓门洪亮地应答:“老弟,你真是我家最好的粮草官,够意思!”

肉贩慷慨抱拳:“这偌大的菜场,谁敢不做张姐的粮草官!”

张小红笑了,既带着点承蒙帮忙的不好意思,又带点号令三军的得意,她一路走过去,打开菜贩卸货的大口袋,毫不客气地挑挑拣拣。线椒要挑“打着螺旋的”,这种长辣椒才肉厚籽少;西红柿要挑果蒂上有青绿条纹的,炒起来容易起沙;芹菜要挑两种,一种茎叶是实心的,浓绿,有浓重的药香,可平衡猪肉脏的腥膻气;另一种是空心的,没有药味,味道脆生清甜,拌芹菜腐竹,最是合适;炖鸡的山药要挑外面长满细毛的,断面的黏液越是厚而白,炖煮后口感越粉糯……不一会儿,张小红两手拎满了袋子,有相熟的菜贩跟她开玩笑说:“采购这点菜,怎么够消耗你家那几大坛子‘啤冬’?”

张小红回嘴:“我先备两桌菜,不够再补,有什么关系!”

张小红的店铺,就在菜场入口处,八仙桌长条凳,明厨明灶,玻璃门上贴着“早酒”“面饭”的红字,十分质朴。到了早上7点,就有客人熟门熟路地提着十几个袋子,前来交待:他要订一桌9点的早酒,招待同学和家人,“一共十人,菜我都买了,到时让他们来尝尝张姐的手艺,体验一下咱江西的早酒文化。”

当第一缕的阳光洒落赣江平原,煤火烧得有一尺高了,两口铁锅,4个高压锅,店里只有张小红一个人操持。厨房里,有的菜还在切配,有的菜已在煎炒,有的菜在等着用热油泼香,有的菜刚用老醋与辣椒圈腌制好,颠勺声、竹扫帚的刷锅声、流水冲击蔬菜的沙声,密不透风,不绝于耳,接着,高压锅的放气声吹起了“口哨”,张小红毫不慌张,前后照顾,统筹安排,电光石火间,她快速反应,就连喝水也主打一个争分夺秒。实在忙不过来时,她冲到菜场里,提高嗓门吆喝一声,卖豆腐的老板娘几分钟内就送豆腐来,老豆腐已划成块,往锅里一倒就散落得整整齐齐;卖牛里脊的老板娘也

南京 明前茶