

青石街

NEW SUPPLEMENT

1419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。

缱绻那缕茶香

南京李泳

那年,我参加一个创作研修班,学员们几乎个个都是上瘾上品的茶客。甫一开班,教室里便茶香四溢。欧阳同学是绿茶龙井的知音,许同学喜欢喝浓茶,大半杯的茶叶小半杯的水,庞同学则是茶水不离口的“茶叶篓子”。久而久之,我各种茶都喝点,居然喝出了些关于茶的灵感与联想。

首先是姑苏碧螺春,高级感十足。银绿隐翠,一池嫩黄。令人想起雾气掩映的粉墙黛瓦间穿行的江南女子,姣姣小小,婷婷袅袅,逶迤而来。温柔得如同吴依软语,让人直酥到心底。其次是西湖龙井,在名茶中辨识度很高。清澈透亮,满目青翠,让人想起西子湖畔的许仙,清朗倜傥却不乏柔情似水,影影绰绰却也清新可人,满腹经纶的样子。

再说重庆沱茶,浓酽味重,不加修饰,豪放自在,像在三峡间飘起的纤夫号子。驱散满江的阴湿,靠的就是这暖胃香茶燃起的胸中烈焰。至于云南的茶砖,更是放浪形骸。正暗合了著名作家艾芜《南行记》中传奇般的流浪生涯。由此可以想象当年马帮脚夫们傍着野林中的篝火开怀畅饮,抵膝夜谈,然后横七竖八躺倒的场景,以及晨曦中,山间铃响马帮来的蒙太奇画面。

祁门红茶则是红袖添香。漫漫冬夜,她站在你的身边,脉脉不语地抚慰着、暖和着你的心灵。而乌龙茶、大红袍,一派亚热带丛林的南国旖旎风光;茉莉花茶,则是皇城根下八旗子弟、平头百姓们追寻南方韵味的一种方式。

“绿遍山原白满川,子规声里雨如烟。乡村四月闲人少,才了蚕桑又插田。”四月了,春已深。我带女儿去种植园游玩。那里有片水稻田,一些大人带着孩子在田里插秧,体验劳动的艰辛、收获的不易。9岁的女儿兴奋不已,伸手指着,小嘴嘟着,小腿迈开,拉着我的手奔向田边,迫不及待,脱鞋、除袜、卷裤,跃跃欲试。我给她换了件衣服,带她下田了。

亲历田间事,始知稼穡难。四月的劳动,我既亲切又难忘。从小生活在乡村,插秧是我的必修课。在老家,布谷鸟叫,插秧开始。烈日暴晒的灼痛,高温炙烤的闷热,腰腿疼痛得难受……一切色彩斑斓的词汇失去效能,往常的闲情逸致瞬间浇灭,天上人间只剩下“唰唰”的插秧声,蒙蒙细雨阻隔了田野的寂寥与外界的想象。那时,我深刻体会到“粒粒皆辛苦”的含义。

读初中时,我开始犁田。种过的土地累了,陷入酣睡,我让它翻身,让它清醒,履行新的使命。犁田是个技术活,我扶着犁,轻轻地左晃右摆,土坷垃便活了,顺着犁刀拱上了来,翻卷出去,袒露出黝黑发亮的脊背,接受阳光的舔吻。转弯调头,我抓起犁耳,扯过牛绳,牛和犁成为一个整体,瞬间调转了过来。在那锃亮的犁刀上,我看到指日可待的丰收盛景。

风吹麦浪就是号角,我常和父亲到麦田走一走。父亲带着我清理沟渠,排除污水,查看麦子是否受到病虫害侵蚀,检阅麦子在微风中抽

“人在他乡,胃在故乡。”读到这句话,我怦然之间生出许多感动与共鸣。

世纪之初来广州工作时,整个东山区的快餐店基本上被我吃了个遍。粤菜讲究原汁原味,一根排骨加点白菜就可以炖出一锅诱人的好汤,肉菜、青菜基本不用辣椒。于我而言,这成了每餐饭的考验,我总是向店家讨要一碟辣椒酱,尽管带甜,甚至一点都不辣,但也次次吃得底朝天,同事们笑话我“无辣不欢就是说你”。随着年岁渐长,入乡随俗,对粤菜的清淡鲜香也慢慢适应,不过,但凡在家里做饭,我就会想尽办法去复制老家味道。

一碗小炒肉,湖南菜经典中的经典,辣中带香,香里透鲜,要炒好这道家常菜,那可要花点小工夫。选肉有小学问,太瘦则柴,太肥显腻,当以肥瘦相间的五花肉为佳;切肉有讲究,顺纹路切薄片,肥的、瘦的分别准备。选辣椒,即是选味道。不同辣椒有不同风味,湖南辣椒中,首选我老家的线椒,弯曲如钩,青椒脆嫩,红椒醇厚,要是有黄贡椒来搭配,那是好上加好;如果选用细长如指的朝天椒,那一定要提前有不怕辣的心理准备,小米辣就是“一把火”;在广州,选螺丝椒也是一种不错的选择,皮糙肉硬,看似憨厚,实则暗藏杀机,至少有三分辣度。辣椒的切法决定小炒肉的品相,线椒

犹记那年去三峡,我带回了一筒峨嵋毛尖。滚烫的开水下去,所有的茶叶竟像绿色的箭簇,一根根,密密匝匝地立在水中。劲峭挺拔,完全是一副武林高手蜀中论剑的范儿。平和中蕴含着杀气,清淡中密布着禅机。近年浙江山区又相继培植并推出了一些新的名茶,比如“开化龙顶”等。我喝过,入口丝滑,其味清冽甘醇,一线下肚,腑脏为之一爽。恰如林间的一脉小溪,虽不见大却煞是可爱。

喝茶在我,最喜欢的其实不只是喝,更在于看。我的看,不是看四川茶馆里的堂倌拎着长嘴铜茶壶,凤凰三点滴水不漏地冲盖碗茶,那自然是一种国粹绝技;而是看开水倒进杯子的那几分钟。恰恰就是在那几分钟里,卷曲压扁的茶叶,慢慢在水中舒展开了它们的叶片,恢复了它们之前在大自然中姣好的容颜。仿佛电影中的慢镜头,在很短的瞬间,它们像沐浴了春风,绽出了自己的一二嫩芽、三五绿叶。在水中,它们激活了生命原来的美丽。它们在清水中自在地浮沉漂动,成了水中无拘无束的精灵。对着阳光,甚至可以依稀辨出微微起伏的叶脉,窥见极细极细的茸毫,星星点点在水中闪着极为动人的微光。

茶,让我想起了生命。在我的青春季节,茶,曾绽放过热情和芬芳;如今,当我迈入暮年,茶,又赠予我温馨与从容。可以说,茶之于我,不仅仅是一种习惯或喜爱,它以其独特的方式,隐喻和展示了我的人生,带给我无穷的回味……

穗扬花。回到打麦场上,父亲捡去碎石块,我用铁锹把地面填平整。细雨后的清晨,趁着潮湿,父亲撒上草木灰,带着我拉石碾,绕着圈反复碾压,地面变得平整厚实。麦收时,麦粒无处逃遁,颗粒归仓。

杨花飘尽菜花香,四月田间人人忙。菜地里,我给番茄搭好支架,抹去侧枝,除去老叶,掐去顶尖,疏花疏果。番茄茁壮成长,我似乎看到拳头大小的红番茄散发出诱人的香甜气息,丰盛着我家的餐桌。果园里,葡萄进入萌芽、展叶、枝蔓快速生长期。我抹芽定梢,绑蔓掐须,视情摘心,进行病虫害防治,加强肥水管理。在汗珠纷纷滴落时,我相信累累硕果定会挂满枝头。

一锄一陇青苗兴,一镰一捧丰收景。我曾经的四月就是这样,每一个环节都带着土地的包容,每一粒收获都带着汗水的温度。那些田地,是父母一生的信赖,一辈子的希望和梦想;那些田地,锤炼着我的年少时光,让我今生对它充满留恋与感激。虽然这一切,随着我久居南方都市早已远去,但它却成为我割舍不下的记忆,成为我心中挥之不去的乡愁。

“行人本是农桑客,记得春深欲种田。”如今农业在科技的推动下,重体力活被先进的农业机械取而代之,曾经的农夫耕牛景象很少见到了,曾经的生产岁月也越来越远了。这个四月,就让我们与时令温情相拥吧,带着孩子去乡村,去地里,去劳动,了解过去,感受现在,憧憬未来。

斜切成小段,朝天椒切圈,螺丝椒宜拍碎后切成不规则的片。

“火不大,肉不香。”这是小时候父母时常对我说的话。小炒肉下锅前,猛火热锅很重要,热到锅底稍有烟气才可倒入调和油,放肥肉,煸炒出油脂,“吱吱”作响,厨房飘香,放瘦肉,加少量生抽翻炒,瘦肉片立刻蜷缩,红肉变熟肉,放线椒和姜蒜拌炒,青红椒在热油翻腾间变得油亮,淋一点点酱油上色,撒葱丝,少量食盐与味精,一气呵成出锅。

冰箱里有星期天做的一份辣椒炒肉。辣椒是父母在自家园子里摘的最后一波秋辣椒,从千里之外的老家带来广州,我格外珍惜,每次都把辣椒炒肉当精品来做,光盘不说,有时还能“造”出另外的菜来。孩子妈妈说,“想吃油豆腐,要么你再炒个鸡蛋吧”。我灵机一动,把油豆腐对半切开,温油下锅,把剩菜一起拌炒,一份“辣椒炒肉再炒油豆腐”火速出品。打三个鸡蛋,热油下锅,金黄金黄的鸡蛋饼出锅放在辣椒炒肉炒油豆腐上。自乐呵,自得意,这不又添一菜?老婆吃辣,或不吃辣,可自由支配,我反正是辣椒、油豆腐、鸡蛋一起整,无辣不欢。油豆腐是丈母娘捎来的,鸡蛋是大姐顺丰快递来的,这小幸福,我自己都羡慕自己。

一碗小家常,满足故乡味,此生湖南人。

慢学生与快先生

镇江谢明军

春日食椿

山东东营燕鸿波

周末午后,阳光正好。我正准备出门去跑步,父亲忽然在我背后喊道:“小军,这个二维码怎么扫不出来?”我停住脚步,回头看到他正拿着手机对着电饭煲的说明书晃悠,眼神里满是疑惑。

我走过去,手把手地教他操作。父亲低头看着手机,小声嘟囔:“我这脑子不够用了,太慢了。”我一愣,笑了:“那你是慢学生,我就是慢先生。”

父亲是个慢性子的人,从年轻时就是。做什么事都不紧不慢,别人三分钟能解决的问题,他非得研究半小时。小时候我背课文,总是气呼呼地看着他一笔一画在我作业本上写着“好好写字”的红色批注,而我急着去看电视,忍不住催他:“爸,快点写啊!”他就笑:“慢工出细活。”

如今角色调换,换我做“先生”,他成了“学生”。可我却发现,要教会父亲用智能手机,比当年他教我背诵《出师表》难多了。但他从不怕学,每天都坚持练习一次,有时还认真地做笔记:一个皱巴巴的纸条,上面歪歪斜斜地写着“微信→发现→扫一扫”。我笑他,他不生气,反而挺得意:“你小时候不也是边学边哭嘛。”

那天晚上,父亲忽然问我:“你还记得小时候你学骑自行车摔了几次吗?”我愣了一下,回忆像潮水涌来。那是一个春天,天气还带着点凉意。父亲一边扶着我的自行车,一边在后面喊:“别怕,眼睛看前面。”我胆战心惊地骑出去两米,回头一看,父亲松手了。我大喊:“你骗人!”随后重重摔在地上,膝盖破了皮,泪水也跟着流了下来。“我当时气你怎么放手,觉得你一点都不爱我。”我笑着回忆。父亲咳了一声:“不放你飞出去,你怎么知道自己能飞多远?”我一下子哽住了。

是啊,他教会了我很多事:骑车、写字、说话、做人……而如今,我只不过是教会他发个红包、视频通话。时间绕了一圈,把我们放在了彼此曾经的位置。

有一次,我带父亲去医院看病。他在挂号机前一脸迷茫,看着排号屏幕发呆。我赶紧过去帮他操作,他低头不说话。回家的路上,他忽然说:“有时候觉得自己跟不上这个世界了。”我心里一酸,说:“没事啊,我不是还在你身边嘛。”他看着窗外的车水马龙,慢悠悠地说:“以前你是慢学生,我是快先生。现在你是快先生,我是慢学生。还好,咱俩谁也没落下彼此。”我望着他满头白发的侧脸,觉得时间真是个神奇的东西。它不紧不慢地,把我们都变成了彼此的老师,也悄悄地教会了我们如何理解、如何耐心、如何温柔地去爱。

现在,每当他在微信上发我一个搞笑表情包,或者学着用语音留言说:“我学会了哦!”我都会在心里为他鼓个掌。是的,他还在学,我也还在学。人这一生,大概就是一段不断学习、不断互相理解的旅程。有时候快,有时候慢。重要的是,我们都愿意一起走。

“三月八,吃椿芽”,每年农历三月八谷雨前后,北方人都有吃香椿的习惯。

清明过后,老屋的香椿树上抬头便见芽儿缀满枝头。芽叶红如玛瑙绿如翡,棕红配着青绿,幽幽清香弥漫在空气中,这是独属于时节的馈赠。

“头茬椿芽最是珍贵”,母亲总是念叨着这句话。趁着闲暇,母亲搬来梯子,将一簇簇嫩芽摘下。刚摘下的椿芽先经冷水浸泡,后热水煮沸,冷水再冲凉后,清洗工作才算结束。

因是头茬的缘故,头一道必是现采现煎的椿芽煎饼。刀刀分开紫红的暮色,露出内里的翡翠芯子,和着金黄的蛋液搅出琥珀色的糊。锅烧至微微起烟,倒入凉油。母亲筷子不停,搅拌着盆里的椿芽,像是一个优雅的指挥家把它们带入合适的节奏里,起承转合之间,白醋和盐在母亲的指挥下,适时地加入这场演奏。

母亲并没有停下,椿饼定好型后小火转中火,锅子似银蛇左右来回摆动,饼子在这场华尔兹里演出的第一幕已渐渐接近尾声。母亲手腕轻抖,一个巧劲,椿饼飞离锅身,空中一个翻身,锅底再次传来椿饼悠悠扬扬的歌唱。刚出锅的椿饼泛着油星,咬开焦脆的外皮,椿芽特有的香气混着蛋香在舌尖展开,烫的人直呵气也舍不得松口。

另一份切好的香椿,自然是要凉拌的。白瓷碗里码着切好的老豆腐丁、蒜末、辣椒面,顶上堆着翡翠似的椿芽碎。油烧到八分热,“滋啦”一声泼下去,香气直扑鼻子。虽是简单一凉拌,可到底顶着“开春第一鲜”的美名,一进嘴,便让人欲罢不能,再配上几个喧软的白馒头,一餐下来,足叫人吃得心满意足。

吃得多了,母亲也会炸些椿鱼儿亦或是腌些椿菜来换换口味。在北方,关于椿芽,还有着“常食椿蕘,百病不沾,万寿无边”的说法。

窗外春风轻抚,恍然惊觉这株随母亲嫁来的老树,已把它的春信捎过了长江。谷雨又至,老树抽新芽,母亲的白发与紫红的椿芽在风里轻颤,灶台炊烟袅袅,四十年的光阴都融在这缕熟悉的辛香里。忽然懂得,所谓“百病不沾”的不是椿芽本身,而是代代相传的,这份对时令的敬重与珍重。

乡村四月闲人少

广东中山甘武进

一碗小炒最家常

广东广州龙建雄