

青石街

NEW SUPPLEMENT 1458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。

拐角处有故事

进城去大行宫“至真堂”买了些宣纸,时间充裕,视野好像忽然间空旷了下来,四下里的景观都往里钻不说,主观上又好比刘姥姥进了大观园,左右是张望不过来。手中提着一袋宣纸,不知怎么竟看见了不远处有高出来的飞檐青瓦的建筑,这景致出现在闹市里,即便是个清静的修心处,其中几人有定力不受周围红尘名利场的诱惑?我胡乱想着,脚下却顺着碑亭巷朝那个方向走过去。有人从一个大房子里出来,根据目测,那古建筑就在此处。推不开门,便问刚出来的人,里面的古建筑是什么样的单位,对方答是江宁织造博物馆,说要再往前走一些路,拐个弯,绕到另一面进去。

都说拐弯处通常会有意外。十字路口马路斜对面有一座敦厚的老建筑,似乎有意用自己惹眼的存在来证明此说。我定睛望去,居然走到了江苏省美术馆,我少年时代以及工作之后都经常来,现在它的身份是所谓的老馆,因为不远处建了一座新馆。我的视力不错,那么远的距离,还能看见门墙上展览告示“画人亚明”。

我也算是写字画画的,既然遇到了,就走进去看一看,过去就是这习惯,有展览必看。二十年没再接触过的老馆,还是很有亲近感。对我来说,此处有很多记忆,穿越到过去,父亲作品展的隆重盛况,女儿和侄女的作品在这里展览时的兴高采烈,当然,我们兄弟的作品也曾在此处数次亮相。随便哪件事,都可以长篇大论上好半天。这种事每次传开来,得到多少人的祝贺,真是说不清了。展馆的后楼是画家们各自的工作室,我看过展览,时常会去那些工作室看他们,也看他们创作,都认识,我喊一声“叔叔”,他们见到我也不嫌烦。只是有时,比如夏天,他们仍然关着门搞创作,敲开门,大画家热得只穿了条大裤衩子,可怜那时没有空调,现在想想打搅人家有些不妥。

“画人亚明回顾展”在一至二层楼的大厅里,陈列了许多画,有不少画直接描绘企

业的生产建设和劳动场景,体现出时代气息,着实难能可贵,只是展馆里冷冷清清,没几个参观者。我感到奇怪,问工作人员,她回答周六周日人多,见我拎着包宣纸,她也奇怪,问我是不是画画的。我说:“是的,乡下人进城买点宣纸。”她笑了起来,说像老板,吓我一跳。

从展览馆出来,拐了个弯,看看时间,已经没法造访织造馆了,但是,我还是很认真地欣赏了一下这个馆的门脸。鼻息间花的淡香让我岔开了思绪,路边有花在尽情地打开自己,眼前是女贞的花,几十年前我上小学的时候就认识,因为操场的三面围墙里栽有女贞树,开着白色的小碎花。再往前走,是光叶金虎尾的花,是用手机的“形色识花”小程序辨识得知的。马路对面的拐角处,夹竹桃正努力地踮着脚,把花儿举过头顶摇啊喊的,分明要越过来往路人的阻挡,告诉我,它也在开着呢,真是叫我好开心。我这人,遇到哪怕一点开心的事,都会将其放大再放大,不然怎么哪儿哪儿都有花来迎着我呢?

又走到一处拐角,发现一店中排出一条长龙似的队伍,我惊讶,几乎有二十多米。抬头看店名,是家卖鸭血粉丝的。贴着大玻璃往里望,里面还卖烧饼,问一个排队的,鸭血粉丝这个东西就这么好吃吗?人家说:“想吃?后面排队哎。”这就是南京人,好这一口,并且在享受食物上有点傲气的意思。我好长时间不吃鸭血粉丝了,觉得自己好像已经不是南京人,有点被边缘化了似的。想起自己要赶车子,赶忙拍了几张照片,一是对着那条长队伍,然后对着标有延龄巷字样的路牌,便于今后带家人来吃认路。都说生意不好做,人家怎么做得这么好呢?此外,也有和别人吹牛的资料,说自己的新发现,有照片为证。

这大半天下来,眼睛泡在流水账里,有点眼花缭乱,又有点莫名的兴奋。我对外界始终保持着新鲜感,知道视觉世界里有多么活泛,精神世界里就有多么精彩。

布,用草绳扎紧。有时候,二姐小霞将铁锅烧热,外婆放下去两块猪油,熬出油渣,再放腌制的菱角菜。出锅时,黑色的菱角菜能装满一只蓝边碗,这就是我们下饭的小菜。大舅妈常会笑着,用筷子夹一些放在我的碗里。下饭的小菜,有时候是菱角菜,有时候是洋槐花,有时候是烂萝卜……

住在沙湖山的小姑娘回娘家,她到圩上来,吃饭前在水里拉嫩绿的菱角菜,用镰刀割断菱线,沥去水,再带回家里。等到秋后,菱角菜长得异常大棵,将水面铺得满满当当,远看像绿色的毯子一样。这时候,我站在岸边将一棵菱角菜提起来,半侧着,就可以看见藏在叶下的菱角,如果是自家当年放下的菱种,就是牛角菱,嫩菱是碧绿的外皮,老菱是灰黑的外皮。如果是野菱的话,则有鲜红的外皮,或者青灰色的外皮,腹部鼓起,周围有四个角,被称为“四马叉”。

哥哥常会肩扛着家里的腰子盆来到河边,盆有一米来长,是椭圆形的,一个人力气稍大点,就可以放进水里。盆里放一张小木板,人坐在凳面上,盆前因为人的双腿张开,重心下压,盆后会翘起,坐不得两个人。这种盆最适合在菱塘里用两个竹桨划水,前进的速度很快,遇到菱角菜,竹桨收回放在身后,左手提起菱角菜,右手大拇指和食指来掐菱角,不知不觉身前就采了一堆菱角。

采完菱角,我们兄弟俩合力将腰子盆拖上岸,再抬回家,将嫩菱分吃了,选老菱放进竹篮,等晚上妈妈煮熟,吃几个,余下的留给妈妈第二天清晨赶集卖菱,再买回来饺、冰糖等,改善生活条件。

后来,我们兄弟俩都通过读书进了城,哥哥到了合肥,而我到了无锡。故乡的河依旧在流淌,父母总会放一些菱角种,而我们不常回去,那腌制的菱角菜,黑黑的,我都忘了什么味道;那灰黑的牛角菱,弯弯的,我每年都会网购一些尝鲜。只是,我没有见过野红菱,更没有吃过鲜甜的嫩菱。

故乡——庐江泥河,看来我要常常回去,才能多陪伴亲朋好友,才能多吃到往昔的美食!

观荷

又到了每年看荷花的时节。公园湖中热闹鲜艳的红莲,商店门口雅致的缸栽睡莲,朋友家中小巧玲珑的碗莲,都会吸引我驻足观赏。

眼睛看着荷花,脑海里便只有清雅脱俗、端庄静娴这样的词语,郁闷和烦恼统统忘却了。从小到大数不清看过几回,要说印象最深刻的,还是2019年8月去生祠镇东进村看荷花。

那是我第一次参加采风活动,生怕自己喊错人,大家会合的时候,全部精力都用来匹配人名和长相。等坐上小船游荷塘,才渐渐放松了紧绷的神经。船头坐着的那位,是村里负责接待我们的人,他直接充当导游,介绍“七彩荷塘”和“东进荷花节”的情况。

荷花的花期已接近尾声,在绵延的荷叶波涛中,白色、粉红色、玫红色……大朵大朵荷花开得极盛。每每路过,我便迫不及待举起手机,形态各异的荷花入镜,张张皆是美图,朋友圈的九宫格已然不够展示。

无论是优雅的外在形态,还是寓意高洁的内在品格,荷花都长在我的审美点上。一叶轻舟穿行百亩荷塘,荷叶层层起伏,青翠欲滴,荷花俏然伫立,一身芳华。我靠在椅背上,手轻轻抚过身旁的荷叶,身心全然放松,五感渐渐融入自然,耳畔似乎能听到荷叶间的窃窃私语。

导游递给我们几根莲蓬,说是当地出产的水果莲子,与普通的不同。我从莲蓬里抠出嫩绿的莲子,剥掉外面薄薄的一层皮,去除莲芯,放入口中,果肉脆嫩清甜,没有普通莲子的青涩味,十分爽口。

采风的作业,我交了一首词《忆秦娥·咏莲》:“莲姿俏,淤泥不掩芙蓉貌。芙蓉貌,茎直香远,骨铮容皎。亭亭玉立荷塘沼,仰头无畏红尘笑。红尘笑,意恬形逸,一身清傲。”

早在2015年,我也曾尝试自己种植碗莲,在网店买了三样种子。碗莲的种子有一层坚硬的外壳,很难自然发芽,需要先替它破壳。种子又小又硬,钳子剪不动还打滑,榔头一敲蹦出去老远。最后,我想出个最笨的办法——用砂纸磨,慢慢打薄凹头那端的外壳,露出里面的种胚。

我将处理好的种子放在花盆里浸泡,大约过了五六天,真的发芽了。那几天很兴奋,下班到家,第一件事就是看它的长势。十来天芽就很长,芽头展开漂在水面成了圆圆的叶子。当水面挤满荷叶,却不再有新的进展。

难道是种子不好?我在剩下的种子里挑选了一批个头饱满的,所有流程重新来了一遍。结果还是光有浮叶没有立叶,更别提花茎了,又种出来一盆小绿植。我不死心,打算去店铺问问,只见评论区冒出来不少差评,都说店是骗子,卖不开花的假种子,少有的好评用的还是店铺原图,我便疑心自己上当了。

后来,有次跟朋友聊起碗莲的种植,她说新手最好选择种藕,成功率更高。用种子的话,后期也不是纯水培,需要移入盆土,而且水温、营养、光照等都要把控好,种植失败还真不一定是种子的问题。我实实在在长了一波见识,却不打算再为难自己,还是出门去看现成的吧,反正荷花到处都有。

“五月金,六月银,七月花落不留痕。”后山的金银花又到了最好的时辰。白的花,黄的花,在灌木丛里星星点点地冒出来,像撒了一把亮晶晶的纽扣。我摘下一朵抵在唇间,清苦的香气漫开时,忽然就想起奶奶挎着竹筐采花的样子。

奶奶素来话少,当东边山脊刚泛起蟹壳青,她便踩着露水往后山去。蓝布衫被露水染成深色,胶鞋帮上沾着苍耳子,可筐里的花却水灵灵的,带着山里的清气。有时我跟着去,她便放慢脚步,把好摘的枝条让给我,自己踮着脚够高处的花。“找那些并蒂双生的,”她指着花蒂教我,“这才能解真正的暑毒。”

“带露水的花最养人。”她说,把新采的花摊在竹筛上。筛子用了十几年,边缘磨得圆润,竹篾早已变成蜜色。奶奶铺花的动作很轻,偶尔碰到形似金银花的“假货”,就捻开花瓣让我看“真货”的五个裂瓣,被虫咬过的则单独放进自己喝的小陶罐里。

晒好的金银花收在玻璃瓶中,奶奶煮茶用的是把铝壶,壶底烧得发黑,倒水时会发出“咕嘟咕嘟”的声响。她先抓一小把花放进壶里,再冲入滚水,看干瘪的花朵在水中慢慢舒展,重新活过来似的。

“温着喝,别等凉了。”她总是这么说。小时候我怕苦,喝一口就皱眉,奶奶便从灶台边的糖罐里舀半勺蜂蜜搅进去。后来才知道,金银花性微寒,能疏散风热,她加蜂蜜是为护住我的脾胃。

十四岁那年参加县里竞赛,连着熬夜嘴上起泡。奶奶熬了浓浓的金银花茶装在水壶里,又用油纸包了两块绿豆糕塞进我书包。考完试出来,看见她蹲在考场外的槐树下,正用草帽给自己扇风,脚边的铝壶在太阳下反着光。

去年夏天特别闷热,我在城里中了暑,电话里随口提了句。周末回家时,发现厨房的纱笼下罩着三筛新晒的金银花,灶上坐着咕嘟冒泡的茶壶,窗台上还晾着给我新缝的夏布衬衫,领口比往年放宽了半寸。“你电话里说怕热。”奶奶低头咬断线头时这么说。

现在每次回家,总能在门把手上发现一个小布袋,有时装着金银花,有时是晒干的野菊花。布袋是我旧衬衫的袖子改的,针脚又密又齐。有次我起得早,看见她在院子里分装花茶,晨光透过她的白发,在地上投下淡淡的影子。发现我醒了,她只是摆摆手:“再去睡会儿,茶好了叫你。”

有些话不必说,有些爱不必问。山间的花年年开,灶上的壶日日冒着热气,而我的碗底,永远卧着一泊琥珀色的月光。

□南京吉卫明

又见牛角菱

昨夜在外卖软件上买了两份生菱角,今天傍晚收到货后,我惊喜地发现这是我喜爱的一种菱角。

去除网兜,一股脑儿将两份菱角倒进水池里泡着。浮起来的是嫩菱,特别少;沉下去的是老菱,大多都是。在霞光里,我发现这些菱角的颜色都比较暗沉,像极了水牛皮的肤色,加上这些菱角尖神似牛角,应该就是牛角菱。

这菱不仅样子好看,而且吃起来味道鲜美。要小心地将浮在水中的菱角捞出来,可以用菜刀破开生吃,菱角米脆甜可口;熟吃,菱角米厚实瓷糯。沉在水底的老菱则可以放进铁锅中加清水煮沸,再小火慢炖一会儿,等水沫渐渐发白,菱角的外皮黑得发紫,有些蜕皮,即可出锅,从下锅到出锅要一刻多钟。我时常拎起锅盖,用锅铲翻动,期待菱角出锅的时刻。

盛出来,接一些冷水,稍稍放凉,就可以吃啦。放平砧板,一手按着一颗菱角的一角,一手挥起菜刀将其刺成两半。从中分开,能看到洁白如玉的菱角米,一边有一个牛角。妻一般是提着牛角,用牙齿咬出半截菱角米,我是用尖刀挖出半截菱角米来吃。十二岁的女儿吃的方式比较独特,她喜欢一次性把要吃的菱角拿刀刺开,再用尖刀把菱角米都挑出来,放在一个小瓷碗里,不久就有半盏,然后一个接一个地吃,好不开心。

不觉,我的眼前浮现出农村的大锅灶台,鼻尖飘起牛角菱的香气,锅洞里的柴火映红了妈妈的脸庞。吃过的菱角壳放在门前晒一晒,也是可以烧锅的。我的青少年时代,是有鱼虾吃,有菱角,菱瓜吃的。

入冬种下牛角菱,入夏,黑线牵着菱角菜密集地铺满水面。外婆常常坐在槐树下,手指掐着采来的菱角菜叶子,扯掉菱线,余下的菱角泡在水中,此后,要把菱角菜装在竹篮里拿去河边淘洗一下,倒在木澡盆里。她将一把嫩菱分给我们姐弟几个,含笑看着我们吃鲜,又用菜刀将菱角菜剥得均匀,塞在一个泥缸里,铺一层便撒一些粗盐,再塞再撒,直到泥缸塞满,蒙上薄

□江阴朱少平

□靖江丁玲

奶奶的金银花茶

□江西九江叶艳霞