青石街

NEW SUPPLEMENT

1470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。

儿时的镇淮桥

我说的儿时,已是七八十年前。镇淮桥哩,老门东人叫作南门桥,现今还在中华路原地,架在秦淮河上。

那些年,端午节,或家中来客,妈妈递给我一只蓝边大碗,催我早点去沙湾口儿,斩碗烧鸭。她上大灶炒两个日常蔬菜,再炖个汤,待客、过节都不算寒酸。

鸭子店,紧挨镇淮桥西侧的钓鱼台巷口,百姓叫它沙湾口儿,在这一带很有名气。老板三四十岁,微胖,话声响亮,人也开朗。他喜欢腰间系张大荷叶当围裙,挡住斩鸭子时飞溅的油卤肉沫。斩好的鸭子整齐地码在碗中,浇够卤汁,再用小荷叶盖上,让顾客一路放心地端回家。

烧鸭店离我家不远,走出膺福街,横穿中华路末端的镇淮桥,西行四五十步就到,边走边玩,也不超过十分钟。

镇淮桥不宽,是座古桥。开始是军用桥,栉风沐雨,百年沧桑,现今已成为与中华路同宽的景观桥,深绿色的秦淮河水,从桥下缓缓地流向武定桥,流向文德桥,偎在夫子庙身旁,常年诉说着桨声灯影的岁月故事。

镇淮桥建在中华路南端,正对举世闻名的中华门城堡。百年来,中华路一直是城内主干道,十分繁华热闹。路两边绸布庄、鞋帽店、糕点铺、商场、菜馆、茶叶行、水果摊,一家连一家,横的大字店牌,竖的广告旗招,色彩纷呈,目不暇接。马路上,汽车、轿车、马车、三轮车、黄包车和自行车,川流不息。车声、人声、声声入耳。老街小巷,住久的孩子,有了玩伴自然喜欢一道溜到镇淮桥,看车、看人、看热闹。跑到桥底下,卷起裤筒摸小鱼小虾。偶尔,抬眼还能看小木船,从身边划过。

镇淮桥,应该是我走过次数最多的桥。再无其他大桥小桥可比。可以说,从膺福街到镇淮桥,从镇淮桥到三山街,两站路旁的每棵梧桐树,每根木电杆,每段路牙子,都刻在我儿时的记忆里。

距镇淮桥北端二三十米处,有家大鑫茶叶行。父亲帮店里下乡押送茶叶,小嬢(小姑妈)也在这家茶叶行上班,伏在长桌前,分拣茶叶。小嬢喜欢我,常常带我去茶叶行,每次途经镇淮桥,我总会放慢脚步,或停一会儿,看看桥那边糖坊廊、钓鱼台河边的古小房,或看看紧闭城门,满脸沧桑的古城堡……

好玩,人的天性,有吃有玩孩童才觉得幸福。

海棠花开的时节,有天父亲押车在外三四天,半夜回家。第二天早上,换着我的小手,轻声地对妈妈说,要带我出去吃早饭。老门东人家早餐老三样:烫饭、烧饼、蒸儿糕。出去吃什么呢?我跟在父亲身边,开心地想着。走出膺福街,右拐,踏上镇淮桥。父亲突然停住脚步,扶着桥栏,仰头在想什么。这瞬间,我盯住他的

□南京杨清生

脸,什么也没问,仿佛眼前的车辆行人,桥下的鸟雀,耳边刮过的风,一下子都寂静无声了。很快,他又挽起我的手,转身返回桥头,快步来到背贴城堡,一家叫金钰兴的名菜馆,买了二两牛肉锅贴、两碗长鱼面。这是我儿时吃过的最美的早餐。锅贴黄而不焦,脆而不僵,肉馅饱满;长鱼面细腻又筋道,鱼肉嫩滑,汤汁鲜美。我闻着面香,馋得真想一口吃光,却又怕很快吃完,下一次再吃到这样的早餐,不知猴年马月!

这顿在镇淮桥旁跟父亲吃过的牛肉锅贴、长鱼面,七十余年间,不知为什么,常常记忆与感觉齐齐复活,心里霎时充满幸福感。

如果说,常跟小嬢去茶叶行上班,喜欢趴在楼窗前观看中华路上穿行的车辆、来往的路人,不如说是想吃楼下烧饼店里的酥烧饼。记得,到了吃“下粥”时候,小嬢和几位阿姨会下楼买烧饼。小嬢只让我吃一块,其余的包在手帕里,带回家分给弟妹吃。有天,我捂着口袋里那酥烧饼,刚跟小嬢走上镇淮桥,突然身后一声惊叫,回身看去,一辆黄包车“钓鱼”了!车里的胖女人和身旁的小女孩,都仰面摔在地上。拉车人压不住前杠,被吊在半空,车翻了,仿佛一条大鱼咬住鱼钩,鱼竿弯成了弓,人们戏说这叫黄包车钓鱼。后来,还听过大人说:漂亮的女人,穿旗袍,穿裙子坐黄包车,上桥拐弯常会“钓鱼”,摔得不重,却很尴尬。

坐黄包车上坡有“钓鱼”的尴尬。无轨电车,转弯,常“掉辫子”抛锚。我在镇淮桥,几次看过无轨电车“掉辫子”停在路上,司机赶忙下车跑到车尾,拽住“铁辫子”挪来移去,努力让它重新勾住电缆轨道。这时,我还看过有人扛着长竹竿赶来帮忙推挽。

那时中华门城堡长年不开放,城门紧紧地关闭着,背贴城堡,迎街开着几家粮油店、木器店、绳索店、铁匠铺和竹器店,生意尚可。扛着竹竿跑来帮忙的就是竹器店里热心肠的小伙计。

1963年,人们开始学雷锋,小学生最听话、最积极。途经镇淮桥,常会看见结伴做好事的小学生。他们手上抓住一根粗绳索,有的还系上铁钩,见到小板车载着重物上桥,他们立刻跑过去,绳索勾住车把,几个人一起帮助拉车上桥。

镇淮桥坡度虽平缓,大板车上,捆上一台沉重的机床,上桥时,三个拉车壮汉,头低到膝盖那般使劲,车轮仍然前行艰难。这时,会跑过来几个小学生,叽叽喳喳,讨论几句,随即拉的拉,推的推,加上跑来帮忙的路人,一道喊着推着,大板车很快上了桥。下桥车重惯性大,怕刹不住,大家不敢松手,只是又把“拉”变成用力“拽”,让大板车缓缓下桥,不出事故。好事做到底!

就凭看到小学生在桥头帮助推车、拉车,不是好玩,不是作秀,更不是为口号,而纯粹是助人为乐做好事,我就忘不了儿时的镇淮桥。

一丝温和的怅惘。书页无言,却替人收留了漂泊的痕迹与未尽的思绪。

古籍室又是另一重天地。这里的光线总是调得幽微,空气似乎也凝滞了些,带着一种陈年木器和樟脑混合的、沉甸甸的旧时光气息。手指触碰那些线装书脆薄的纸页,得格外轻,格外小心,仿佛怕惊醒了沉睡百年的旧梦。在这寂静里翻动书页的声响,竟格外清晰,像极了极细的蚕在啃食桑叶,也像极了时间本身在耳畔的窃窃私语。在这里读几页竖排繁体字,心便不自觉地沉静下去,周遭的喧嚣被厚重的木门和更厚重的岁月隔绝在外,只留下思想在故纸堆里缓慢穿行,如同潜入深海的鱼。

图书馆的魔法,在于它能奇异地熨平人心的褶皱。生活里积攒的烦忧,像一团乱麻塞在胸口,走进图书馆,寻个靠窗的座位坐下,周遭那安稳沉静的气场,便如温水般无声浸润开来。目光掠过书架上密密匝匝的书脊,心头的焦躁竟莫名地被抚平些许。仿佛只要置身于这浩瀚书海的一隅,再大的困顿,也显得渺小了。那沉甸甸的、由无数人类智慧与情感凝结而成的存在本身,就是一颗巨大的定心丸。

某日闭馆音乐轻柔响起,我起身收拾。瞥见对面一位年轻学子,不知何时已伏案酣睡,摊开的厚厚习题集下,压着半块冷掉的面包。管理员阿姨轻步走过去,并未唤醒他,只悄悄将他滑落的外套往上拉了拉,盖住肩膀。

步出图书馆大门,城市的海浪重新涌来。回望身后,那栋建筑在渐浓的暮色里亮起疏落的灯火,安静而坚定。

暖暖的苏超

□广东东莞罗建云

我去过江苏多次。江苏历史悠久,文化底蕴深厚,加上淳朴的民风与富庶的经济,想说不爱江苏都难。

只是,我对江苏体育的印象一直很模糊。甚至想,在足球、篮球、排球、乒乓球及其他体育赛事中,江苏未能出类拔萃,难道是因他们温文尔雅的文化属性或不急不躁的个性造成吗?也许是江苏人习惯了这种“小桥流水”的慢生活,总之,不管走路,还是做事,相比上海,就慢半拍。

只是,此次“苏超”让我大吃一惊。开篇便是“比赛第一,友谊第十四”,声称“没有假球,只有世仇”,但迄今为止,却不见十三个城市之间真有一拳一脚的“武斗”,倒是嘴上功夫越发厉害,互不饶人。绿茵场上,你追我赶,你拼我搏,纵使由业余选手组成的足球队,竟也踢出世界杯的味道。

印象最深的是常州队,比赛以来连输四场。网友也调侃常州,由常州变吊州,再变巾州,又变州(戏称棍州),现在变O州。但是常州队率真、坦诚,哪怕百战百输,也要迎难而上,一踢到底。瞧,绿茵场上他们那股拼劲、抢劲、干劲,不正是“更快、更高、更强”的体育精神吗?只要努力过、奋斗过、付出过,结果如何,其实不用计较。纵使失败,也是光荣。对球迷来说,不一定要求赢球,但一定不能输斗志。常州队做到了,十三太保其实都做到了。这就是老百姓喜欢“苏超”的原因,也是“苏超”火爆的原因。

徐州队与宿迁队比赛,被称之为“楚汉争霸2.0”。因为极其激烈,比赛中队医上场十多次、担架抬走6人,双方替补球员全部用完,最终以1:1战平。想想,这种为荣誉而战的草根足球赛,你能冷眼旁观吗?你能不被感动吗?

老实讲,我的心里确实暖暖的。

我爱江苏,爱江苏的厚重与谦和;我爱“苏超”,爱“苏超”的拼搏与感动。千年江苏孕育现代“苏超”。美哉,江苏。壮哉,“苏超”!

瓜豆酱

□河南新郑张保泉

“卖西瓜,换瓜了。卖西瓜,小麦换瓜了……”听到院外叫卖声,正在吃午饭的母亲放下筷子,和父亲商量用麦子换点西瓜,用来做瓜豆酱。

瓜豆酱在北方也叫豆糝,豆什儿。儿时的夏天,母亲都会制作瓜豆酱,炒菜时放上两勺,做出来的饭菜吃起来就有滋有味。只不过,现在都是去超市里买豆瓣酱,瓜豆酱也在记忆里渐行渐远了。

一斤小麦换二斤西瓜,父母换了50斤左右的西瓜。六七月份的天气,气温稳定在30多度,正是做瓜豆酱的最好时期。母亲打趣说,你也跟着学一学做酱,顺便找找儿时的味道。

母亲把黄豆先用凉水浸泡,然后小火炖煮,直至黄豆变得松软。黄豆出锅后晾至半干,就可以在上面裹面粉。这个环节要特别注意,面粉不能裹得太多,不然豆子就会捂坏。

接下来,就是捂豆。在均匀摊开的豆子上面盖一层棉被,大概四五天后,豆子就会长出绿毛。我疑惑地问母亲,一代一代传下来,还能吃吗?母亲说,你姥姥就是这么做的,豆一代代传下来,我也说不清楚什么原理。

特意上网查了一下,捂豆子的原理主要是利用自然界的微生物,在适宜的温度和湿度条件下对黄豆进行发酵。这是劳动人民在生活中总结出来的智慧,他们用双手让生活变得更加有滋有味,更加美好。

接下来西瓜上场。母亲把西瓜一个个从中间切开,刚开始我用勺子去挖瓜瓤。不一会儿就扔下勺子,学母亲用手去挖。这一下子让我想到了儿时做瓜豆酱的场景。那时总是边挖边吃,还专挑西瓜中间那部分。末了,拿一个半圆形的西瓜皮戴在头上,嘴边残留着几粒西瓜籽,活脱脱一个小丑形象。

母亲把家里那个多年不用的大瓷缸盆找了出来,里里外外清洗了个干净。将黄豆和西瓜倒入缸盆后,加入盐、磨好的八角面、花椒面、姜丝等调味。喜欢辣椒的可以把磨好的辣椒面放进去,做成麻辣瓜豆酱。

万事俱备,只等开晒。大缸盆要放在阳光能晒到的地方,因为阳光是制作瓜豆酱最重要的一味调料。晒制的过程当中,每天都要去翻搅,保证上下均匀受光。经过一个月的晒制,香喷喷的瓜豆酱逐渐由稀变稠,颜色也由鲜红变为深红。

瓜豆酱做好的当天,母亲会用瓜豆酱炒几个菜。我们往往都迫不及待,在母亲放花生油把瓜豆酱炒熟好之后,就用勺子舀出来一些,夹着热气腾腾的馒头吃起来。咬上一口,唇齿留香,久久不散。

上初中后要住校,返校时母亲总会让我带上一瓶用热油和葱花熟过的瓜豆酱。记得很清楚,带到学校的瓜豆酱总是很快就让同学们瓜分个精光,大家都夸母亲做酱的技艺高。

把做好的瓜豆酱盛放在坛子里,用塑料布把口密封好,可以保存一整年不坏。就是这么一味自制的调料,没有什么科技与狠活,却也承载着我们一年的味觉体验,在那物资匮乏的年代,瓜豆酱做出来的饭菜,让我们对生活也充满了期待。

有时,到饭点时发现家里没有瓜豆酱了,母亲会让我到邻居家去先借一点,也经常会有小伙伴拿着碗来我家借瓜豆酱。于是,我们会在放学回家的路上,品评着哪家做的瓜豆酱排名第一、第二、第三……

汪曾祺先生说过,四方食事,不过一碗人间烟火。我想,那瓜豆酱便是我生命中常忆常新的人间烟火。

图书馆的魔法

□上海朱明坤

博尔赫斯那句“天堂应是图书馆模样”的遐想,太美了。我总觉得,图书馆里藏着的,并非仅是云端的高妙,更多是尘世间可触可感的暖意——如同寒冬里偶遇的一盆温吞炭火,不炽烈,却恰好能暖手暖心。

少年时初入图书馆,只觉那阔大的空间有种令人屏息的威严。书架高耸入顶,书本森然林立,空气里浮动着纸张与岁月混合的微尘气味。我怯怯地,目光在排列整齐的书架上逡巡,指尖拂过那些或簇新或泛黄的封面,如同初次涉足陌生水域的孩童,带着好奇,更带着几分无措的敬畏。那时的阅读,是懵懂的摸索,更像一种对未知世界的笨拙朝圣。

渐渐熟稔了,图书馆在我眼里便脱去了冰冷外衣。期刊阅览室最是热闹鲜活,翻动报纸的哗啦声、笔尖划过纸张的沙声、偶尔几声压低的咳嗽,竟交织出一种奇异的市井交响。邻座那位白发老先生,每日雷打不动占据靠窗位置,鼻梁上架着厚如瓶底的眼镜,一手执放大镜,一手执铅笔,在摊开的古籍上圈点勾画,神情专注。我偷偷望他,总觉得他花白的头发里,也藏满了书页间掉落的智慧碎屑。

图书馆也自有其不动声色的悲欢。有一年深秋,总在哲学区角落打盹的一位流浪汉不见了。他惯常蜷缩的位置空落落的,只留下一点难以察觉的褶皱。管理员老张整理书架时,在一本摊开的叔本华文集里,发现了一枚干枯的银杏叶书签。他拈着那枚小小的枯叶,对着光看了半晌,默默将它夹回原处。那一刻,阳光穿过高窗,照亮了飞舞的微尘,也照亮了老张眼中