

青石街

NEW SUPPLEMENT

1548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。

礼物

小春记得清清楚楚,结婚刚满10个月,她怀孕7个多月,还在大腹便便地待产,老公小徐就调到销售部门当急先锋去了。在大学图书馆工作的小春,最怕下午5点左右接到小徐的微信:“晚上不必等我吃饭了,还在跟客户开会,肯定要请他们吃饭……”小春沉默几秒,忍不住说了一句:“这周你有三个晚上没在家吃饭了……”

晚上10点半,小徐终于到家,听见门响,小春蹒跚起身,就要去替小徐盛小米粥,小徐却拦住了她,他得意洋洋地从怀里拿出一个饭盒,笑道:“先来瞧瞧,我给你从酒席上带回了啥?”小春看一眼就愣住了:饭盒里是两只栩栩如生的“天鹅酥”,一只黑颈白天鹅,一只黑天鹅,是大饭店的白案师傅精工细作的,天鹅的头颈是巧克力做的,再巧妙地嫁接到天鹅身体上,点心的层层起酥细腻又动人,仿佛在池塘之上,天鹅这种优雅水禽的羽毛,正在被晚风徐徐吹拂……小春不免替他感到不安:“你的领导也在,客户也在,你把两只天鹅带回来,不怕他们对你另眼相看?”

小徐的笑容里有一种“真诚打败尴尬”的得意:“这有什么?天鹅酥是服务员用小碟子一只一只端到个人面前的。我问她要了饭盒打包,被旁边的客户听见了,他听说我是带回来给你吃,立刻把放到他面前才半分钟的碟子递过来,说他有糖尿病,不能吃甜点。晚宴结束时,客户还跟我领导说:小伙子不错,有责任心,知道疼家人。事情交给他做,我也放心。”

至此,小徐就养成了要在酒席上给小春带点小礼物回来的习惯。除了点心,他还陆续给她带回了五花八门的稀奇物件:装饰点心的翻糖人偶、点缀冷盘的短枝兰花,整只没有人动过的叫花鸡。

有些小徐带回来的礼物,是出乎小春意料的。孩子出生后一年,某个深秋,周三的晚上9点多,小徐带回了装在矿泉水瓶里的茶水。小春不解:“餐前的奉茶,你还往回带呀?”小徐解释:这个不一样,是客户特意带来分享的,他收藏的一款普洱茶膏。已有80年的历史,堪称博物馆级别的藏品。这茶膏是茶汁慢慢熬炼,蒸发掉所

南京天凌

做个优雅的人

那天中午快要走到一处公交站台时,远远看到前面有一老者,正在自顾自地翩翩起舞,一招一式颇有章法。

走到近前一看,是一位头发花白的男士。见惯了太多跳广场舞的大妈,倒觉得有些稀奇。

他瘦削的脸,修长的身材,一看就是有几分功底的。更惊奇的是,这位老者的左手始终没有像右手一样随着脚步的动作挥舞着。定睛一看,左手的袖子居然是空着的,袖口处未能看到手指外露。原来,这是一位失去了左臂的人。

看到这一幕,既惊奇又佩服。尽管身体不再像正常人一样协调,尽管姿态已经无法完整,可这并不影响他展示自己,不影响他追求美。哪怕在公交站台,在等候公交车,也要趁着短暂的时间,尽情地起舞着、跃动着。不管世人用什么样的目光看他,他就自己的世界里芬芳着、大方

南京谢文龙

初冬的艳遇

初冬的南京东郊,杉林的世界,格外宁静。梅花谷路,燕雀湖畔,那清澈透明的湖水,铺满杉树红褐色的倒影,勾勒出一幅古韵悠远的唯美风情画。

燕雀湖畔种植了大量的落羽杉、池杉、水杉等色叶树种。每逢深秋初冬时节,这里的杉树色彩或红,或黄,或红中带黄,绚丽多彩,让人目不暇接,宛如五彩的童话秘境。人们纷至沓来,赶一场初冬的艳遇。

当阳光在湖畔洒下美妙的光影,一眼望去,不远处的钟山巍峨,山坡上的各种层次的植被五彩斑斓。

湖面上水波粼粼,一汪碧水中漂浮着色彩丰富的水中植被,成为不少水禽飞鸟来此安家落户的理想之所。一只雍容华贵的黑天鹅轻浮湖面,优雅地在水中游荡,高兴时,还不忘扑棱一下美丽的翅膀,给游客们献上一段美轮美奂的天鹅舞……惹得端着长枪短炮的男女老少兴奋地按着快门。

时有一两只白鹭,在对面湖边的杉林里,静静地站在那,全神贯注地盯着水中的鱼儿。其悠闲的姿态,仿佛是用清澈的湖水照镜。那抹白,如此灵动飘逸,醉了游人的视野,亦醉了深色的杉林。

若想近距离欣赏杉林的幽静与韵味,就得进入明孝陵3号门,那里一片临水的杉林,早已成了一个热门网红打卡之地。

想让自己尽情沉浸于杉林的世界里,得找一

南京张峰

有的水分而成,看上去形同掰成小块的巧克力。客户打开瓶盖,让大家传递着闻一下,这一闻,就让小徐折服——那气息已经不能说是普洱老茶常见的枣香、药香或酸香,也不是隐约的老木头条味,而是一种明净的松烟香。

客户说,老茶膏只重金收到一两,他将茶膏装在小瓶里,随身带着,见到聊得对路的朋友,才舍得拿出比指甲盖还小的一片来,冲茶给大家品鉴。可惜的是,这次吃饭,这茶大家才喝完第一道,服务员已经在忙着上热菜了,小徐瞥见客户一脸“糟践了好东西”的落寞之色,跟他提出来:“这壶底的茶膏还能冲半壶茶,可否让我带回去?这种有历史的茶膏,是可遇而不可求的呢。”

客人还没回答,小徐又补了几句:“我老婆很喜欢品茶,结婚前她上了一年的茶道课,现在因为要带宝宝,她好久没有喝过稀罕的茶了。女性在照顾家庭方面,比咱们男人要付出更多,想到这一点,我就很惭愧。”

这几句话,令头发花白的客户很是动容,他想了想,从背包中拿出两个比邮票大不了多少的小袋子,交给小徐,并诚恳地解释:“这两袋是我2017年收藏的普洱,与雪山松针一起熬炼的茶膏,数量也很少,就是给家人准备的,你带去给太太尝尝。”

小徐刚要辞谢,客户说:“小伙子,难得你对太太有这样的一份感情。你是最配喝我这好茶的人哪。”小春记得,2025年11月5日,晚上9时刚过,小徐在超级月亮的照耀下回家,手里拎着一个矿泉水瓶。他将老茶膏冲泡的最后一点茶,倒进家里的两个红酒杯,茶色竟是令人惊讶的橙粉色,又妩媚又温柔。小徐有点吃惊,说在吃饭前,客户沏出的茶,明明是寻常的橙红色,怎么会发生这样神奇的转变?小徐猜想,恐怕是这一晚的月亮格外大、格外亮,超级月亮让地球的磁场发生了微妙:“小春,你还有浪漫的解释:一定是小徐待她的深心意,让茶汤变幻出如此迷人的色彩,也让这茶的质地,像丝绸一样绵密顺滑。这是岁月的馈赠,也是多年情感的结晶。”

着、美丽着、优雅着。

前几天我坐地铁的一幕也让我难忘。上了地铁站,我选了一个空座坐下来。一抬头,就看到对面一位年长者气质很出众。花白的头发梳得整整齐齐,波浪形的短发,略施淡妆的脸庞让她显得非常矍铄。淡淡的口红,毫不违和,反而为之增色不少。穿着十分清爽,不像一般老太那样大红大绿。她端正地坐着,目不斜视,透着丰厚学养。她是一位教授?还是一位学者?当时我对她就是这样的印象。端庄、儒雅、朴素、纯净,这就是我们都要效仿的优雅。

生活中各种压力让我们的眉头无法舒展,来自方方面面的追求又让我们茫然不知所措,我们有时候都不记得自己什么时候微笑过。这两位老人是我们的榜样,不管有没有人注视着你,我们都要优雅地活着,从内心优雅起来。

一品腊味

中国人的餐桌,总为腊味留有一席之地。那是一种刻在骨子里的味觉记忆。湖南腊味,咸香霸道,熏鱼熏肉都是绝活。广式腊味,在咸甜之间拿捏得恰到好处,腊肠是名片。四川腊味,性格最火爆,花椒和辣椒是它与生俱来的烙印,五花腊肉和腊排是当仁不让的主角。

可是于我而言,所有腊味,终究抵不过老家房梁上,那一口被烟火熏得黢黑,却油光闪闪的烟熏味。

乡下腊月是繁忙的,但也是带着盼头、透着喜气的忙。打豆腐、炸圆子、做粑粑……一件事赶着一件事,像一首热闹的民间打击乐。宰年猪是乐曲的高潮。喊上几个壮劳力,拎猪耳朵的,拉猪尾巴的,扯猪脚的,三五个大汉有时候被一头猪撵得满院跑。这时候,我母亲总是沉默着。她一言不发,只在厨房里烧起大灶,准备一顿热气腾腾的杀猪饭。那缭绕蒸汽,仿佛想遮住她眼底情愫。怎么能不难过呢?一只小崽仔,从春天养到冬天,变成一头膘肥肉满的大肥猪,离不开母亲朝夕相处、喂食添水倾注的心血,那份感情外人哪里能懂呢?可孩子不管这些,只管憨憨地乐,因为今天的肉可以敞开心皮吃,那大概是一年里,吃肉吃得最踏实、最痛快的一次。

猪肉彻底凉透,母亲的“工作”才真正开始。老家的腊肉,做法朴素得近乎固执,通常只有盐,十斤肉一斤盐,这是老辈传下来的规矩。母亲用她那双粗糙的手,把盐粒在肉上反复揉搓,确保每一寸肌理都沾染上咸味。等盐融化,渗入肉的深处,各家就把腌好的腊肉拿出来,挂在太阳底下晾晒。阳光是最好的防腐剂,它能逼出多余的水分,让肉表凝结出一层薄薄的油脂,锁住最原始的鲜香。腊肉腌制入味,家家户户的房梁上都会挂起一排排腊肉。腊肉在升腾烟雾中,伴随日月升降,渐渐泛出诱人的油光,那股咸香一天比一天醇厚。

腊肉,本是无心插柳的智慧,是匮乏年代,人与时间达成的一份心照不宣的契约。没有保鲜技术,如何让一时的丰腴延续到青黄不接的季节?答案是盐,是火,是烟。正是这份无奈之举,让一块普通的猪肉,经历了盐的腌渍、火的炙烤、烟的熏蒸,完成了脱胎换骨的蜕变。

我常常问自己,腊肉究竟好吃在哪里?我想,大概是它历经时光淬炼的结果吧!盐的浸润,日的烤晒,火的煎熬和烟的熏蒸,让肉实现了“涅槃重生”。是盐的锋利,割开了肉的平庸;是火的炙烤,逼出了内在醇厚;是烟的缭绕,赋予它岁月沧桑。一块好腊肉,是有故事的,它的故事写在每一丝肌理中。

人这一辈子,何尝不是如此?那些让你彻夜难眠的辗转,那些让你欲言又止的委屈,那些让你咬牙切齿的坚持……它们都是你人生中的盐,是你的火,是你的烟。它们让你痛,让你苦,让你在深夜怀疑人生。可也正是这些,逼出了你内在的坚韧,让你在青涩和浮躁,沉淀出独特的味道。直到有一天,你发现自己不再锋芒毕露,也不再轻易破碎,而是带着一身沉甸甸的故事,温和而坚定。那便是你,被岁月腌透和熏熟的味道。

一品腊味,又何尝不是一品人生。原来,我们吃的每一口,都是沉淀的岁月。

南京吴慧

熬蟹黄油

秋冬季节大闸蟹大量上市。前些日子,女婿又给我们送来一箱大闸蟹。

我们老两口已是耄耋之年,牙口不好。老伴提出熬蟹黄油,我马上同意。老伴做事一贯漂亮、利索,说干就干。她逐只把蟹刷干净后,放进双层蒸锅内蒸,叫我看好时间,她忙着准备所需的葱姜等作料去了。

蒸二十分钟后,老伴关了火,还要闷上几分钟。平时我做家务活很少,对这些细节不太在意。她先取出4只螃蟹来,只分给我一只,我们开始剔蟹黄、蟹膏和蟹肉,并分别放入三个小碗里备用。我干这活水平太差。只见她拿起一条蟹腿,用剪刀把大腿两头一剪,用筷子一捅,腿肉就出来了,又快又好,我依葫芦画瓢照着学。边剔蟹肉,我边对老伴讲起《晋书·毕卓传》:有个叫毕卓的人平生最大愿望就是用船载着百斛美酒,泛舟水上,“右手持酒杯,左手持蟹螯,拍浮酒船中,便足了一生矣”。毕卓一生无甚建树,独独凭这一席话,便被后人尊为“蟹神”。我简单解释一番,老伴听得兴致盎然。

不知不觉快两个小时,我们才把10只螃蟹全部剔完。蟹黄约有3两,蟹膏约有2两,蟹肉约有4两。接下来,才真正进入正题。老伴开小火,倒入约半斤猪油,待油热后先放入葱姜,翻炒一会再放入蟹黄。她不停地翻炒并轻轻压碎,约10分钟后,又倒入蟹肉继续翻炒。她说,这时候一定不能偷懒,要坚持轻炒和勤炒,不然的话会受热不等,导致焦糊。慢火熬炒一定程度后放入膏加以调节,防止太干。继续把蟹肉和蟹黄压碎,待熬出细碎泡沫时,再加入4小勺精盐,从锅边淋入蟹醋和料酒各3小勺。见我在一旁看得仔细,她念叨着:“各种调味品千万不可放入太多,不然的话就会影响鲜味。”又过了约一刻钟,锅内浮沫渐渐变少,她才停火出锅。她仔细挑出葱姜,待蟹黄油凉透了,再小心装入干净的玻璃瓶内,装了满满三瓶,再放入冰箱。我问老伴她的法子是不是独创的,她颇为得意,说熬制蟹黄油的方法大同小异,正如“戏法人人会变,各有巧妙不同”。

自从有了蟹黄油,老伴炒菜时放一点,做汤时放一点,吃面条时也放一点,味道跟以前还真真是大不一样,特别鲜美。用一首打油诗来形容便是:有了蟹黄油,实在太便当。储存时间长,老人吃饭香。过去忙腌菜,现在吃蟹黄。与时俱进好,生活大变样。

南京徐冬云