

忘了帽子

□南京 吴其盛

说起来只是一瞬间的事,父亲歪倒下去——那瘦精精的身架甚至没容我弄清是怎么回事,便惊心动魄地坍塌于我的窗前,直觉以1/125秒的速度告诉我:出事了!

不管当时我冲出扑救的镜头是多么神速,不管父亲被架起后是如何满不在乎地说“没事”,事后终于无可改变地摆到了我面前——X光拍片报告:左脚第四、五趾骨两处骨折!80岁的人了,遭此大难,罪过!罪过!

据他说,到我窗前,仅是为了给孙子,也就是我的儿子送帽子——小家伙忘性大,在爷爷处做了作业忘了将帽子带回去,老人恐其次日一早上学挨冻,便就近送到窗口,谁知踏空了窗台下的阳沟……

好在其他无损伤,也算不幸之大幸。

那天在医院,眼瞅着医生将纱布石膏层层叠叠地缠上父亲那略呈干枯状的腿脚,心头酸溜溜地直想狠咬自己一口:干不该,万不该,让古稀老弱之身负此重累……

父亲也真够倔的,那么沉那么

硬的家伙裹上脚,身子板一挺,就站了起来,让我扶他下楼回家。我坚持不准,要背他,他推让再三,见无望,才十分不情愿地趴在了我的背上。

生平第一次,我真真切切地感觉到了父亲的重量,感觉到了生我、养我、托我、举我、施我以血脉精魂的大山的重量,那是一种该怎样让人言说的重量呵——轻轻的,松松的,绝少始终根生于我意识里的那种铁和石的质感。

父亲真的老了——我一边毫不费力地沿三层楼顺级而下,一边听凭内心一丝怅然无拘束地扩充,一幕景象突然在眼前重现——

三十年前,我和我现在的儿子一样上五年级。那回,我染上了痢疾,一周多泻了个天昏地暗,站在地上两腿一直打飘。整天早出晚归拼命干活的父亲好不容易请了半天假,和母亲一道带我去看病。从家里到医院,约有大半站路程,父亲背着我,那因干力气活显得特别厚实有力的肩膀隔着衣裳传递着热度,我不禁产生出小鸟依窝的暖意。

可能是我过于瘫软或者父亲心

中火急的缘故。渐渐地,那肩上的热度有了温湿的感觉,喘息声也变粗、变急了……坚持了一会儿,总算看到了医院的大门,父亲嘴里嘟哝了一句什么,然后弯下腰,让我双脚落到了地上。我想,他是要调整一下体位,缓一缓劲了,站好后,身子稍一前倾,又趴上了那给我万千慰藉的双肩。

父亲似乎愣了一下,但很快又挺身站了起来,他往上冲了冲我,说:“就这么几步路了,想让你走一走的……”我无言,像怕失去依靠似的更牢地箍紧了他那带汗的肩胛……

当年背我的父亲而今就在我的背上,他也许早就记不起背我时的那份沉重了,而我,现在不仅记起了,而且清清楚楚地感觉到了现时他的分量——那份促人心悸的轻、那份非虚非幻的重。是的,有一种难以负载的重压正排山倒海地向我奔来……

不知怎的,我想到了那顶帽子,那顶被遗忘的帽子,它是儿子的,又何尝不是我的?

大板巷的再生

□南京 吴月华

在南京人的记忆里,大板巷与烟火气连在一起。它位于南京城南三山街西,勾连着南捕厅历史文化街区和平评事街历史风貌区。

大板巷前身为“板巷”,相传为交易板材的地方,俗称土街、习艺坊。自古以来,这里就是南京城的繁华之地。如今,大板巷的很多历史建筑都经过修缮,成为了美术馆、茶馆、书店等。一路回廊挂落,风雅脱俗,处处可见烂漫。

这里藏着南京城少有的旧货铺子,推开朱色老木门,踏过青石门槛,旧门牌、老电视、旧桌子、老凳子、民国台灯、斑驳木箱、相框、钟表、电话机、搪瓷缸、杯子、茶具、煤油灯等这些承载着岁月定格的老物件,布满在铺子的每一个角落。把搪瓷缸端上桌,就仿佛打开了时空的闸门,喝上一杯酸梅汤念旧,消逝的静谧岁月暮然而至,在这些老物件里窥探南京城的旧时光,散发发出一种由时间沉淀而成的老味道。

“一口道尽千古事,双手挥舞百万兵。”皮影戏是让观众通过白色幕

布观看一种平面偶人表演的灯影,从而达到艺术效果的戏剧形式,俗称影子戏或灯影戏。店主是南京皮影的传承人,店铺售卖皮影和铜皮剪纸。

在与店主的交流中得知,皮影戏不仅可观丰富内容,而且其含有许多美好寓意。五福临门中的五福源自《书经·洪范》,该皮影的五福是由石榴、荷花、鱼、元宝、牡丹组成,石榴代表多子多孙,荷花代表家和万事兴,鱼代表金玉满堂,元宝代表金钱财富,而牡丹代表花开富贵,五福合起来就是幸福美满的人生,这是对皮影戏的真实写照。

匠物生活所在的建筑是大板巷上不可移动的文物保护建筑之一,建于晚清,民国时期是谈海营造厂,曾经参与南京主干道中山大道的工程建设,和旁边的两个染坊一起,成为大板巷“六艺九市十八坊”匠人精神的一种文化传承。民国手工匠人对工艺的孜孜追求,都在这里得到了印证。流连其中,吸引人们的不仅仅是古色古香的宅邸装饰,更有各种色彩绚丽的匠物,让人们分享生活的

小乐趣、小幸福。

街区还原几百年前的金陵市井灯彩盛况,再现苜桥灯市盛世之景。国家级物质文化遗产项目“秦淮灯彩制作技艺”在这里集中展示,呈现传统本身,又让人们找回童年记忆。灯笼、油纸伞、雕花窗阁,每一处景致似乎都在诉说着这里往日的市井烟火琐碎。

一曲古调藏风华,千年深巷赏风雅。若是走累了,可寻一茶桌坐下,沏一壶热茶,品南京的传统风味小吃,让情愫氤氲;凡音之起,听一缕和风,裹挟着音符,在这里感受金陵之情、江南之音。走进书院,感受到空气中弥漫着一股书香古韵,耳边似乎还能听到当年的读书声。在赏心悦目中,尽情联想,随意发呆,体验老南京的市集风貌。

传承与再生在这里碰撞,传统和现代自然在这里相融相生,大板巷正在创造着新的故事。在喧嚣的城市生活中,我们感受代代相传的古老生命力,感受专属老南京的那份宁静、安定和质朴。

也说什锦菜

□南京 王慧琪

南京人过年有一道菜是别处没有的,叫什锦菜,也叫十样菜,是多种蔬菜相聚的碰头会。通常包括菠菜、豆芽、芹菜、荠菜、胡萝卜、豆腐果、雪菜、冬笋、干张丝、香菇、金针菇、藕、黄花菜、木耳等。号称十样,是指起码要十样,一般都不止,讲究的有用十六样甚至十九样的。但也不是任何蔬菜都可以往里放,选择的标准似乎更注重颜色,要鲜艳,抢眼,让人望而生津;下油锅煸炒后还能保持色泽不变。选这些菜,据说最初还是有些寓意的。比如黄豆芽形似如意,表示事事如意;荠菜音似聚财,有招财之意;芹菜读音与勤快相近,取勤劳致富之意;黄花菜表示花样年华,前程似锦;香菇意为和和美美;干张则取千秋百代、代代兴旺的意思。

第一个想出这道菜并亲手实践

的人,实在太了不起。你想想,十几样菜,在寒冷的冬天里,一双手浸在冷水中,要一样一样地把它们洗出来,然后将水沥干,再一样一样地用刀切成细丝。接下来的炒制过程也是极考验耐心的,不是哗啦一下子全倒在锅里,而是每一样都单独炒,以充分保证它的原汁原味和鲜脆程度。炒好后又一样一样地用小盘装好,放在灶台上,让它们自然凉一凉,再用一个大的容器(有些南京人干脆就用那种洗脸用的搪瓷大盆)将它们汇集在一起,淋上麻油,用筷子进行一番搅拌。至此,这道菜方才大功告成。

有好几年,朋友在家里做好了,特地用盆装了送来,我特别感动。我就在想,做得出什锦菜的这位女主人,一定是一个热爱生活、充满爱心,什么事都能沉得住气,不急不躁,细

致入微的好女人。假如是个大老爷们做这样的活,我就想,他的职业要么是给人教书的好好先生,要么是专做眼科手术的外科医生,因为他得有多大的耐心和定力啊!

什锦菜好吃,什锦菜的背后其实还传递着一种很好的家风——母亲做给女儿吃,女儿长大了,又做给她的儿女吃。看妈妈做什锦菜的这个过程,其实女儿就一点一滴地懂得了何为爱何为美何为沉着与毅力。

更有趣的是,南京人做了这道菜,左邻右舍往往还喜欢送一点给别家分享。味道的差别不会太大,送來送去却是各自的一份心意。照我看来,这里面可能还有另一层意思:这个女主人呀,她希望让人知道,我也是个心灵手巧、蕙质兰心的好女人呢,不信你尝尝我的手艺。

赏梅

□句容 唐红生

告别雪花飞舞的冬日,迎来草长莺飞的春天。梅花借“吹面不寒杨柳风”之力,往四处散发请柬,邀盛人们赏梅。

我喜欢脱掉冬装的轻松,喜欢酥酥的暖,喜欢漫步在梅园间。“东风随春归,发我枝上花。”梅树伸展臂膀,花已俏立枝头,吐出芳颜,绚烂无比,正倾出满腔热情,欢迎赏花人。

梅树在冬天从未蛰伏,与凛冽的寒风搏斗,与飞舞的大雪交手,终于赶上春的早班车绽放了。瘦骨嶙峋的枝桠,旁逸斜出,曲折如虬。在皴裂皱褶处,不见片片绿叶,恰有点点梅影。花疏朗有致,有的含苞欲放,偶露一点色;有的半开半合,嫩黄花蕊被泛红的花瓣掩着;有的怒放不羁,即便瓣小,却在每根枝条上盛开,如串串珠玉,自信满满。成千上万的花朵聚集在一起,那铺天盖地的气势一下子将我包裹住,直抵心窝,顿感通体蕴香。

密密匝匝地簇拥在枝头,固然让人沉醉,而遒劲的枝干上只有一两朵,更叫人称奇。在我眼里,这是古朴与现代的交汇,是无限落寞中的温馨,是枯木逢春后露出的柔情。望着这飘逸俊朗的风姿,闻着若有若无的幽香,仿佛从唐诗宋词中流淌而来。

梅呈现紫红、粉红、浅绿、淡

黄、纯白,可谓五彩缤纷、姹紫嫣红。我更爱那白梅,黝黑的枝头上开着朵朵洁白的小花,黑与白在此相遇,使白的更白、黑的更黑。这白恰似雪的化身,透出的是冰肌玉骨、超凡脱俗的丽人气质。“忽然一夜清香发,散作乾坤万里春。”轻嗅,暗香浮动,她才是真正的报春使者。

一方水土滋养着一方梅,江南的梅有种独特的韵味。我抚摸饱经霜雪的树干,清秀别致,如江南男子,温情中露出的是铮铮铁骨的傲气,是百折不挠的风骨。拾起几片随风飘落的花瓣,娇小玲珑,有如江南女子,温婉、淡雅、高洁。

“出门俱是看花人。”游人如织,穿梭在一丛丛灿烂的花树中。人们穿着钟爱的衣服,甚至一袭汉服,如同赴一场节日盛宴,或留影、或拍摄,或轻嗅、或私语,或注目、或遐思。此时,最动人的不只是梅花,还有与梅花相映的人面、与梅花媲美的笑脸,洋溢的是放飞心情和享受春光兴致。

梅花开了,春的大幕已徐徐拉开,涌动的春潮正孕育着勃勃生机,不日将满目青翠。“梅花香自苦寒来。”置身梅花丛中,感悟梅花魂:梅之清香来自苦寒,幸福生活源于奋斗!

“云”团聚

□南京 邱海燕

随着牛年钟声的敲响,我们跨入了一个不寻常的新年。由于疫情防控,大多数在异乡工作的人都选择就地过年。

远嫁台湾的卉姐,有一年多没回来看望年迈的父母和在南京读书的儿子,每每提及眼里总是充满泪水,思乡之情浓到化不开。我的美邻因女儿嫁到韩国,上次她见外孙还是七个月大的时候,前两天外孙刚刚过了两岁生日,疫情使得他们不能团聚。

如果说,这个世界上有什么东西不可辜负的话,那真非亲情与美食莫属。90后小学妹婉资为了不能回家的茶友们能分享到卤蛋,常常凌晨两三点还在店里忙碌着,热腾腾的卤蛋是这个寒冷冬天最温暖、喷香的味道。每天早上想着好吃的卤蛋,我便幸福感油然而生,翻身起床享用美味,感受着浓浓的爱意。

美食靠自己的味道向人类传达了许许多多不一样的幸福。婉资这个“资深吃货”发自内心的劝慰所有人:“无论生活有多辛苦,哪怕不能回家过年,也请保持好的食欲。因为这样,每天就会有三次期待,人这种生物,有期待就会感到快乐。”

今年腊月廿八在师傅家里,几位师兄齐上阵,那顿饭,吃得我每一口都是满足。和父母天人永隔,再无法相聚吃团圆饭……

可是,此刻瞬间被美食“治愈”。就像师傅每次见我总说:“燕子是有福报的。”眼前的各位就是我的福报吧!在孤独中瞥见爱,返回自身好好享受与施与,生命才刚刚开始。以往师妹妹婷一家都要跨越一千公里回武夷山和家人团聚,而今年却留在了南京。她老家寄来的食物就是那个传递爱的纽带。我陪着她吃从小吃到的那些米糕等家乡年味,眼睛不禁湿润了……

特殊时期,“云”团圆也是一种相聚。大家在各自生活的地方,纷纷晒出自己的年夜饭。卉姐:“哈哈,海燕,这么多年,我一个人在台湾,每到过年却要犒劳我的家乡胃,你瞧!地道吧!”左边一碗菜叫“长年菜”,是台湾过年必备的,寓意长长久久。在武夷山过年的妹婷,则晒出了她的素斋,新鲜可口;茶友冯老师的年夜饭除了江南传统佳肴之外,还有汤圆、水饺;婉资家的年夜饭则让各种海鲜爬满了餐桌;来自重庆的娜娜年夜饭则是红红的纯正的火锅;文友罗拉拉老师的年夜饭除了淮扬菜品外,还有年糕小吃、酒酿甜品……年夜饭图片把八方美食和思念、欢乐汇集于云端,别有一番意味。

疫情阻隔了人们团聚,但隔不断人间真情。新的一年,即便有着万般险阻,爱的那一盏灯,也永远为我们点亮。

青石街

NEW SUPPLEMENT 495 号

投稿邮箱:xinfukan2@126.com