

# 老街印象

□芷璇

在老街上散步,是我周末必做的事情之一。每到周六日,我便独自一人出门,从日常生活中抽出,把自己放进古老的老街里。

烟火气扑面而来,清风拂过旧时光翩翩,朴素的气息如暗潮般渐渐涌来。双脚踩在青石板上,有一种妥帖的踏实,好似脚下积淀着久远的岁月,如归乡的舟楫般,稳稳地划起漂泊的思绪,灵魂逐渐褪去奔波的尘埃。

路旁是青砖黛瓦的老民居,风拂过叶的窸窣声从耳边掠过,声音越清晰,周遭显得越安静,仿佛河面上悄悄漾起的波澜,轻轻地划过岁月的渡口,心里有饱满的充实盈涨在胸口。

街檐一色黛瓦,似老街弯弯的蛾眉,蜿蜒着伸向远方。檐角高高勾起,如同绅士邀请女孩跳舞时弯曲的手肘,邀一缕清风抚琴,挽

一抹淡云影共舞。远山溶溶如发髻,高高挽起,点缀着老街多了一份似蹙非蹙的迷离。快门对准,咔嚓按下,便是一剪祥和旖旎的好风光。

路人悠闲地漫步,脚步似缠绕着春天的云朵,眉宇间舒展出淡雅的青黛,叫人看着心生欢喜。青石板被雨水洗过,透着绿苔,透着一股安静清凉的消息。墙角的青苔躲在阴影里,像安静的荏苒孑立的诗人,不动声色地记录着似水流年的故事。脚步放得很轻,生怕踩疼他们的影子,惊扰他们的沉默。

午后的阳光从瓦檐上铺泻而下,把老街濯洗得清澈。树影在青砖黛瓦间勾勒一笔笔悠闲,清风牵动蔷薇花影谱写一首安眠曲,有女孩在妇女的怀抱中眼皮沉沉地睡去。

微光中,卖糖人的老爷爷在街边站立成一张泛黄的老照片——米白圆领长袖衫,褪色的

蓝夹克,起球的黑裤子,身侧是盖着暗黄苦布的担子,桌上插着棕黄色玉兔,还有骏马奔腾、肥猪拱门、顽猴吃桃……他的神情安静又专注。

摊子边围了一圈路人,亦是神色专注地观看,仿佛周遭世界隐退,人们一时也忘了生活琐碎。一块块馅糖在老人手中重获生命,花鸟鱼虫炯炯有神,云龙凤虎栩栩如生。老人把对生命的理解和祝福都揉进了蜜糖里,吹捏成活灵活现的动物百态,他用自己的作品和信仰坚守着古老的技艺。我久久伫立在摊前,任由一阵惊叹和感动将我淹没。

隔壁的老奶奶坐在两副担子中间,拈着粗大的针线,佝偻着肩背缝制布鞋。她的脸庞,一半是阳光,一半是树影,皱纹里盛满慈祥的耐心,仿佛藏族寺庙里终日摇动转经筒的僧人,针线是她的信仰,布鞋是她的经书,曾经

的苦难、生活的烦恼都随着针线的起落而逐渐弥散。老奶奶在穿针引线中静成一尊菩萨,守候云散月明,净瓶花开。看着老奶奶安静的神色,我身体的某根弦亦被轻轻触动,动人的弦音充斥于心房,久久不散。

“卖糖葫芦,卖糖葫芦咯”——满面胡子的中年大叔在叫卖糖葫芦,声音粗犷沙哑,仿佛历经沧桑,骨子里却隐约有随性和淡然。也许,在老街待久了,也会沾染几分深厚的从容。

老街,是一坛历久弥醇的佳酿,在快节奏城市里,仍然保存着古老岁月的淳朴滋味,于浅淡的微风中,熏染出一记记透明清醇的光阴。酒香拂过我的眉眼,入驻我的心尖,饮醉我的灵魂,我愿在老街酝酿的时光里,邂逅一场清甜清甜的分分。

(作者系广东省佛山市文学爱好者)

## 小溪流

○王晓阳

在故乡的路口  
睡着一溪溪流

小溪很清  
拓印着蓝天白云  
和谁的鬼脸

小溪很浅  
只能够没到膝盖  
却滋养着两岸的稻田

小溪很柔  
轻吟浅唱着人生四季  
送走了日月 炊烟和稻香

孩子们在小溪的怀抱里  
捉鱼捉虾捉蛙鸣  
洗手洗脸打水仗  
把夏天拔节了一寸又一寸  
(作者系湖南省耒阳市文学爱好者)

## 炊烟

○孔祥秋

一垄晨曦  
一垄暮色  
一垄一垄  
漫过四季的土地

娘的咳嗽声依然清晰  
呛红的泪眼  
遥望着每个节日的路口  
那风中的白发  
是丝丝缕缕的牵念

那条羊肠小路啊  
直达我血液的源头  
近了是水  
远了是酒  
不一样的滋味  
却一样让我  
醉得热泪横流  
(作者系山东省昌邑市文学爱好者)



《海鸥掠影》 汤青 摄

满足了,才姗姗地从梯子上下来,有时嘴角还保留着我偷吃的证据,奶奶看见后,总会说我是个爱偷吃的小馋猫,一边帮我擦掉酱汁,一边发出爽朗的笑声,那画面回想起来也是满满的幸福。

当酱的颜色由黄变黑之后,便开始陆续走上餐桌。无论是炒菜、打汤、拌面,只要放了酱,那新鲜的味道总会让我欢喜雀跃,饭量也大了许多,这对于我这个正在长身体的孩子来说,确是极好的事情。

现在,农家酿麦酱的这套手艺,随着奶奶这辈人的相继离去,逐渐被淹没了历史的浪潮中。那浸染着奶奶的汗水,饱吸着阳光的热情的黑糊糊的农家酱,已成为了寄托我心中朴素情感的美好回望。每每忆起,那浓郁醇厚的麦酱香,总会令我口齿生津,垂涎欲滴,回味无穷。

这是时光的味道,也是我对奶奶最深切地想念。  
(作者系河南省焦作市文学爱好者)

## 奶奶的麦酱

□程磊磊

麦酱,顾名思义,就是以小麦为原料酿造而成的酱。在上世纪六七十年代,它是农家必备的调味品。尤其是,夏至前后,新小麦刚刚上市。此时,家中去年酿的酱,已快要吃完,亟待新酱的接续,因而正是酿酱的好时候,家家户户迎来了制酱的高峰期。久而久之,麦酱酿成了我的家乡一个约定俗成的风俗。直到九十年代以后,麦酱的地位被酱油取代,这个习俗才退出了历史舞台。但是,麦酱那浓郁醇郁、余味绵长的酱香味,成为了几代人割舍不掉的难忘记忆。

儿时,每年麦收结束,小麦还未归仓,奶奶便开始准备酿酱的前期工作。先是精选籽实饱满的麦粒放在锅里煮熟,沥干摊在簸箕里放在烈日下暴晒。那饱满圆实的麦粒煮熟膨胀后,粒粒似珠如玉,像一枚枚透明无核的胖大枣。那炸熟的麦粒经过太阳暴晒干后,用石磨磨成粉,再用洁净的冷开水拌搅成糊状,在筛子上摊成煎饼,放在干净的簸箕里。新鲜柔嫩的小麦煎饼,犹如青春光艳的二八少女,散发着诱人的香味。

然后到田里精心挑选一些蓖麻叶,将煎饼一层一层码成垛,使其完全覆盖,密不透风,再放置到阴凉处。奶奶做时非常细心。当时我不知其所以然,只知道,过几天后,揭开叶被,煎饼上会覆盖一层白毛绿花,面目全非。现在想来,那是煎饼发生霉变的结果。虽然样子变得丑陋了,但是那霉菌的芳香却丝丝缕缕散发了出来,非常好闻。

夏至以后,阳光愈加浓烈,奶奶会选择阳光明媚的日子,将这些如白头翁般的煎饼放在阳光下暴晒,阳光洒在毛茸茸的煎饼上,如同为其穿上了一件五彩斑斓的外衣,分外耀目。晒干后,奶奶会坐在大门前的桐树荫下,面前拥着石臼,手持木槌,打起落落,发出咚咚的声响,将其捣成粉末。那画面似烙在了我的记忆里,清晰如昨。

捣好的粉末,奶奶会按照一定的比例在其中加入食盐、凉开水、生姜、蒜子、黄豆、蚕豆进行配料,有时,也会加入一些新鲜的花椒叶,使酱的味道更加地鲜香,这似乎是奶奶独创的腌制秘方。搅拌均匀后盛在大口缸里,放在屋顶上让六七天如火的骄阳暴晒。

暴晒的过程,家乡人称之为晒酱。晒酱是个漫长的日程,也是有学问讲究的,不是只放在太阳下晒就行的。酱每天都要进行搅拌,早晚各一次,为的是让酱体轮流地晒晒太阳,让它们的气味进行充分地融合,最终达到气息完全相同才行。晒酱的时候,中途不可添冷水(添冷水要生霉斑的);大热天的中午温度高不可添水,如果添了冷水酱就会变酸,导致前功尽弃。

晒酱是个需要细心呵护的过程。为了让酱充分吸收到阳光,酱缸必须是敞口的,这就需要时刻注意天气的变化,以防雨水淋入,要及时遮盖。有些讲究的人家,会在缸口盖上一块玻璃,既不影响太阳的光照,又可以遮灰尘避雨,还可以避免树叶、灰尘的落入。但是,每当晴天的夜晚来临之时,玻璃是要及时撤掉的,因为酱也需要星光、月光、露水的滋润,否则口味会大打折扣。

每年晒酱的时候,正好赶上我暑假,奶奶年纪大了,从屋顶上爬上爬下非常的危险,爸妈每天都有各自工作要忙,因此,呵护酱缸的责任往往就落在了我的肩上。每次爬上屋顶,给酱搅拌的时候,一股醇香扑鼻的酱味迎面扑来,我都会情不自禁的用手沾一点酱,放在口中好好品尝一番,等到心

### 公益广告

# 科学佩戴口罩

科学佩戴口罩是预防呼吸道传染病的重要措施之一,养成随身携带口罩的习惯,有需要时及时正确佩戴。

中宣部宣教局、国家卫生健康委宣传司 指导  
中国健康教育中心 制作

# 保持社交安全距离

遵守“一米线”,在排队、付款、交谈、运动、参观时,保持1米以上社交距离。

中宣部宣教局、国家卫生健康委宣传司 指导  
中国健康教育中心 制作

# 常通风

在居家和办公场所保持良好通风,天气允许情况下,每天至少开窗通风2次。

中宣部宣教局、国家卫生健康委宣传司 指导  
中国健康教育中心 制作

# 手拉手 心连心 打造文明枣庄

总编辑  
褚洪波