

无汤不成饭

云德

近日,我与河南朋友相约,吃了顿洛阳水席,从每菜必汤、无菜不汤中,切身领教了一回“水席”的含义。尽管朋友提前叮嘱,水席汤多菜少,千万不要每汤必喝,但困难时期培养出来的节俭习惯,让我不大能容忍鲜美高汤的浪费。结果末等饭菜上齐,早已腹胀肚饱,只好恳请服务员把自己未上的“位菜”去除。这次刘姥姥进大观园式的出丑糗事,无意中让一帮退休老家伙们找到了乐不可支的谈资。

说笑归说笑,水席上大啖其汤的经历,倒也让我意外唤醒了早年在老家喝汤的记忆。地处京杭大运河中枢地段的济宁,是历代运河衙门的总部所在。长年的物流、商贸和人员往来,既促成了它融汇南北的乡风民俗,也造就了它别具一格的饮食文化。特色鲜明的“汤文化”,或许就是其中最具代表性的一部分。

“无汤不成饭”,有汤才算完整的餐食,这是济宁人最为典型的饮食习惯。每天三顿饭,基本家家户户都会把“烧什么汤”放在做饭之前考虑。一般都是先烧汤再炒菜,因为烧汤既可以煨馒头,又可以确保炒菜后不用等待,立马就有热腾腾的主食和汤上桌,这样的顺序,在北方寒冷的冬季是最合理的安排。

如果仅是生活习惯,倒也没啥新奇,其

战友情

刘继臣

我1968年初中毕业,从学校入伍时尚不满18岁。部队先驻扎在山东烟台,后移防内蒙古、四川、陕西、新疆、西藏等地。老兵于学胜曾任我的副班长、班长、排长,一直像兄长一样关心照顾我。1975年,我从新疆喀什退役时,他已任连长,在部队大裁军时转业。两个月前,我用微信把我回访原部队驻地的信息发给他,他很快回了一张照片,拍摄的是1971年我书赠他的七言诗,诗写在记事本撕下的纸页上。工程兵调动频繁,时隔54年,老排长仍保留着我当时呈送他的言志诗,令我感慨,这就是融于血液里的战友情。

思战友、忆华年、诉衷情,自是我们这一代当过兵的人晚年生活的一部分。“八一”建军节将至,我赋一首《忆华年》赠老排长:促膝蓬莱观海后,征程携手共华年。昆仑雪大说川雨,戈壁沙狂议塞烟。挖洞拓荒期国泰,架桥筑路解民悬。儿孙若问柳营事,无愧河山慰祖先。

文学上草

——写给上草村文学馆

唐德亮

文学上草
是鹰扬天上一只只展翅翱翔的雄鹰
是“大泽有蛟龙”的蛟龙激浪
是“绿透关山亿万重”的秀茂芳草
是灵气缭绕云蒸霞蔚的岭南奇观
是尖山上一棵棵常青的嘉木
是犁头山上一把辛勤耕耘的铧犁
是芙蓉山顶一朵朵灿烂的笑容
是奔涌而来逶迤而去的滔滔十八水
是蛇紫嫣红竞芳菲的烂漫春色

文学上草是文学的一片丰厚沃土
文学上草的涓涓细流汇进上草文学馆
文学上草的砖瓦柱梁砌成一座
激励后辈的文学殿堂

入伏

张宏宇

蝉在树枝上嘶鸣
蝉声煮沸了夏天
风是热的
摸哪儿都烫手

云朵在天空上
一动不动,慵懒地蜷缩着
老槐树在打盹
影子缩成一小团墨迹

外婆的童谣里
萤火虫开始集合
屋顶上的瓦片收藏着余温
正被黄昏缓缓地聚拢

雷声,在云层里
反复练习发声
傍晚的云烧红了天边
雷在远处闷着,等一场凉

配上西红柿、鸡蛋或青菜同煮的疙瘩汤,等等。

普通家庭做汤虽不像广东人煲靓汤那般考究,但的确一日三餐备汤。最为家常、且外地罕见的是“白汤”,其实就是一种往开水锅中倒入面糊不断搅拌烧开的面糊汤,再讲究些的打个蛋花进去,则改称“鸡蛋白汤”。排在第二位的是“咸汤”,即热锅加油,放入葱花、姜丁、白菜叶、油菜叶之类翻炒,加盐调味后加水烧开,再投入面糊搅拌均匀。白汤专为有若干菜肴的饮食搭配,而咸汤大抵是无菜或少菜时啃馒头的绝佳选择。白汤或咸汤中如果加入其他杂粮同煮,名号则立马称为“糊嘟”,像麦糝子糊嘟、绿豆糊嘟、红小豆糊嘟、豇豆糊嘟,以及把黄豆压扁在汤中熬出来的豆腐糊等,区别在于所有糊嘟均比汤黏稠一些。此外,还有以开水冲鸡蛋加香油而成的鸡蛋茶,有各地常见的大米粥、小米粥、棒子面糊糊、玉米碴子粥,以及豆类类配上湖区特产的莲子、菱角米、鸡头米、芒子米等熬制的八宝粥,等等。

总而言之,饭间有一道汤水的标配,不论其有没有润肠胃、助消化的功能,是日积月累积淀下的饮食习惯。若是家中客来,除了丰盛的菜肴,最后定有一道不低于鸡蛋白汤规格的汤水“填缝”,否则就有失礼仪。

济宁人在调侃饮食单调时,会说“顿顿喝粥就馍馍”,虽有自嘲状,却也心满意得地表达着对汤的眷恋与不舍。若说谁家熬得一锅好汤,肯定是对家庭主妇厨艺的高度赞赏。



在“云端”修风车

7月15日,在平均海拔1800米的湖北省襄阳市保康县后坪镇黄连山风电场,湖北龙源新能源有限公司的运维工人正在检修风机。

本报通讯员 陈泉霖 摄

去 贵 州

再次去贵州,我又去见识了天面的神秘、茅台的“天酿”、遵义的传奇……每个地方都让我印象深刻。

而这回去贵州,是去避暑。今夏好像热得特别早,暑气逼人。要说避暑,外出已是第四年了。首次去了湖北利川,然后又去了湖北神农架,再次去了湖北建始,每次都是朋友推荐,清凉一夏。贵阳去年就准备去了,订晚了,没地方住。今年早就订好了房间,期待有个全新的夏天。

贵州,我又要来了。

发现,用牛奶箱硬纸壳叠出来的方宝特别结实。小韩爷爷还给叠了个大号的,简直是方宝里的“霸王”。小韩用烟盒纸叠的方宝精巧却不抗摔,我们舍不得玩,收着当宝贝。

第二天下午,我们刚到,就看见一个男孩在哭——原来他的方宝全被小勇赢走了。小勇晃悠悠着双方面宝来了,要一个人打我们俩。这次我们学精了,比赛前先检查方宝。

一开始打得难解难分,可我胳膊又酸又疼,中指也蹭破了皮,只能退下来。小韩跑回家抱来大号方宝,跟小勇说:“你要是能打翻它,这些全归你!”小勇很快露了怯,小韩靠着大方宝一路赢到底。我们把赢来的方宝分了些给那个男孩,哼着歌往家走。

刚到家,小勇就带着奶奶找上门,非要小韩把方宝还回去。小韩怕惹麻烦,二话没说就给了。我们商量着,以后再也不跟小勇玩了。

下午,收废品的老爷爷摇着铃铛路过。小韩把硬纸壳方宝和瓶瓶罐罐全卖了,换了钱买创可贴给我包伤口,又买了泡泡糖。我俩坐在台阶上,看着剩下的烟盒纸方宝,又默默摔起来。一下,又一下,直到天边泛起晚霞。

那时候的日子啊,就像泡泡糖吹出的泡泡:简单又快乐,轻轻一碰,全是甜的。

离开家乡几十年,很少看到外地有像济宁这般多汤的情况。济宁传统且流行着那么多与淀粉相伴的汤品,细想起来,肯定有其复杂的客观条件与历史背景。

比如,与传统农耕生产方式相关,面汤可就地取材,制作简单,既能给从事繁重体力劳动的农民快速补充能量和水分,也便于与当地馒头和煎饼类的主食相匹配,避免吃饭时可能的干噎。又比如,暖温带四季分明的气候,冬季寒冷时热面汤可以暖身,夏季炎热时冷粥也利于解暑。再比如,运河商贸兴隆的年代,南北饮食交融的各种汤食,适宜来自各地的码头劳工充饥。但是,我觉得更重要的或许还在于其特殊的地理方位。

处在南方水域向北方丘陵延伸的过渡带上,济宁有南北交融的便利,也有易受极端气候影响的劣势,但凡发生水灾或干旱的年份,皆具有旱涝失收的风险。在不时降临的灾荒年月,面汤最容易带来既省口粮却也饱腹的饮食效果。更何况,汤水可让食材的边角料如菜叶、面渣之类的东西得以充分利用,极易于把骨子里深藏着的物尽其用的节俭理念发挥到极致。最能说明这个问题的,是当地人通常把晚饭称为“喝汤”,足见“忙时干、闲时稀”的旧俗是多么深入人心。邻居晚间见面时打招呼,一般不问“吃了吗”,而是随口询问“喝汤没有”。喝汤,大体成了晚饭的代名词。这类打招呼方式,如今仍能在老一辈口中听到。

无汤不成饭的饮食习俗,如此这般一代一代地传下来,自然也就变成了当地饮食文化的鲜明标签。

习俗就是习俗,人们似乎无须计较其是否符合饮食科学。一家人或一群人围坐在一起,同喝着一盆热气腾腾的汤,从过去喝到现在,慢慢也就变为彼此情感交流的介质,演化成一种文化符号,其中或许还隐含着某种“人间至味是清欢”的乡风野趣吧?

冰冻槐花

戴梦醒

村子里种的洋槐树很多,但极少能看见开到自然凋谢的槐花,只因每到槐树打苞的时节,妇人们便挎着竹篮结伴去摘槐花。还未等月光将花瓣染成雪色,整树槐香便都被酿成了人间烟火。

幼时我也曾和母亲一起摘过槐花,洋槐树长得高,母亲偶尔会攀着粗糙的树干爬到树上采摘,青布鞋底与树皮摩擦的沙沙声是我最深刻的记忆。更多时候她则是用绑着铁钩的长竹竿轻点枝干,把树枝压低后再动手。那时的我太矮了,尚不及槐树的第一个分叉高,仰头只能看到一树遥遥的绿色,所以我不爱看她摘槐花,反倒爱低头寻觅。草叶间沉睡的野果、惊窜的蛱蝶,连同母亲衣襟上沾染的槐香,都比树梢遥不可及的花串更让我着迷。

摘下的槐花被放在竹篮子里,白色的花苞,青绿的梗叶,一串串堆积在一起,清新雅致,满是芬芳。我这时央求母亲抱我看看树上的花,母亲选了一棵矮矮的,只零星结了几骨朵花,一看就很“年轻”的洋槐树。她用钩子把一侧的树枝压低,我顺势捧起一串槐花细细凝视:那花苞鼓鼓的,像是白玉凝成的铃铛,每一粒铃铛里都封存着一缕皎洁的月光,格外惹人爱怜。槐叶呢,则像鸟羽一般,不,它比鸟羽更圆润可爱,恍若《山海经》中青鸟振翅时遗落的鳞片。许久,当枝条弹回原处的刹那,颤动的花与叶交织在一起,像是春日悠悠起舞的少女的纱裙,俯仰间送来阵阵淡雅的清香。

因着这份美,我对吃槐花这件事充满了热情。母亲变着花样地做槐花,槐花饭、槐花炒蛋、凉拌槐花,槐花饺子、槐花蛋汤、槐花茶冻……光是想想就要流口水!

我最偏爱的是槐花饼。槐花清洗干净后打入两个鸡蛋,加少许调料和适量面粉拌匀,起锅放油,把拌好的槐花面糊倒入锅里压扁,待煎成金黄色就可以关火了。母亲喜欢多放花少放面粉,这样吃起来花香味儿更浓郁,一口下去酥酥脆脆,唇齿间都是清香。

这许多年来,母亲都会摘槐花做给我吃。工作后,我离开家到外地去,她便把槐花洗干净后装起来,放在冰箱的冷冻层里,等我放假回家时再做给我吃。

那天刚下班就刷到了母亲的朋友圈,她站在树顶,身边绕满了槐花,爽朗的笑声冲出了屏幕:“快看啊,我光想着摘槐树花,爬到顶才发现下不去了!这咋办?”我给她去了电话,她说:“我早就下来了,就是发个朋友圈分享生活,不要担心我!我今年摘了很多槐树花,到时候我在冰箱多冻一点,等你回家煎了吃。”我开心地应了,挂掉电话后把视频看了一遍又一遍。

我忽而想起幼时看的那棵“年轻树”了,视频里的正是当年那棵小小的槐树啊。如今它早已长大,枝干粗壮,一根大枝的花量都远比它年轻时全树的花量多。满树的槐花,一如妈妈鬓角的白发。

光阴一圈一圈运转,树在原地抽枝,我在远方跋涉。我们隔着空间相望,母亲数着新摘的花串,槐香正穿透时光的冻土。

槐香在记忆里酿了二十年,不似杨花点点,倒像一叶白帆,载着光阴的经纬,穿行在晨昏的河流。我忽然明白,思念被母亲冰封,永不融化。

归 棹

陈家怡

我已经许久没有回家,在键盘打下茭塘二字时,它已然不在输入法的第一位。我好像是要把它忘记了,它那样小,又那样偏,好像轻易就可以将它抛却。

我生于斯长于斯,那里泥泞的土地上曾留下我蹒跚学步的脚印,也曾见证我背着书包一年又一年往复地行走的痕迹。我常常感受到它的呼唤,是我故意忽略掉了吧。但我又深知它不会与我计较,我知道它只是满心牵挂着离家的孩子。

记忆里的它总是充满颜色的,天很高很宽,总是蔓延到另一处的山峰,相接处是淡蓝,云雾弥漫在那山峰顶。鸟在耳边啼鸣着,风也吹了过来,我嗅到了绿叶的清香,枝干的深沉木质香以及泥土的潮润味道。这是万物复苏的季节,生命在这里的一切都有迹可循。隔壁家种了一颗桃树,这时也长满了粉嫩的花朵,它的叶子不大,但也不能小瞧,散落在粉色当中,它们相互交织,又在低低蜜语。

奶奶会和我说她地里的油菜花已经长得很茂盛了,我常去踏青,和她一起。她的头微微向前倾着,不是驼背,而是因为她总不得闲,要在肩上挑一把锄头。有时,她忽然又会大喝一声,原来是要吓走田地里的的大鸟。它们的羽毛光滑饱满,听到声音就倏地飞走了,拍打翅膀的声音随着它们飞进树林也变得悠远。

奶奶就会呵呵笑着,古铜色的皮肤里藏着深深的皱纹,一笑她便鼓起来。这时的奶奶是健朗的,头顶也见不到什么银色发丝。

我决定回家一趟,大抵是奶奶在电话里一遍又一遍地述说着今年家里的清明粿做得很多、很好吃,我是馋它的味道了。

奶奶一早就起来把清明粿蒸好,糖糕很少,大半蒸糕都是咸糕,是我从小就爱吃的。吃进嘴里滚烫的,还有汁液流出来。她坐在我旁边看着我吃完,提出趁着天气还凉快可以出去转转。我欣然同意,又是一年春天,奶奶已经比我矮了半个头,白发长满了头顶,她的声音依旧笑盈盈的。我鼻尖的酸涩感一下子胡乱地逃窜起来,喉咙也哽住发不出声来。我知道奶奶老了,虽然家里原本的红砖房已经装修得漂漂亮亮,原本泥泞的土地也铺上了水泥路。

“再过段时间,地里还有野果子呢,不过那时候你就不在家了。”奶奶指向一些长得茂盛的野草丛。我的思绪一下子穿越到了夏天,我和哥哥小的时候很喜欢放完学就叫上村里的小伙伴一起去采野草莓吃,鲜红的颜色裹着饱满的甜汁,是我们最爱的田间野食。

夏天总是格外漫长,高温烤打着大地,家里的电风扇一刻也不停歇地工作着,奶奶手里总拿着蒲扇。我们就在房子的后巷里铺上凉席,吹着巷子里的风,伴着古钟的声音入睡。

夜晚繁星遍布整个夜空,四面传来了青蛙的声音,但我不觉得吵闹,早已习惯了它们的叫声,哪天忽然没有,就好像心里不舒服似的。月光很亮,透过树叶缝落在了地上,随着风摇动着,偶尔可能还会出现几只萤火虫。

归棹晚,四处已是桃红柳绿,我不会忘记,这些深刻在心中的,这些常常使我饱含热泪的。