

无汤不成饭

特别之处在于济宁人对汤的格外钟爱与痴情。济宁的各色汤铺,布满大街小巷,但包罗万象的综合汤铺很少,大多数经营单一品种。汤铺中早餐的品种最丰富,客流量也最大。济宁人的早饭一般不在家里做,不是下馆子,就是从外面买回家吃。早餐的汤品主要有糊粥、糁汤、胡辣汤、羊汤、羊杂汤、牛肉汤、肚丝汤、豆浆、豆腐脑、丸子汤、咸糊嘟,以及由各种豆米类熬制的稀粥等,洋洋大观,有二三十种之多。这其中最为著名的糊粥,糁汤和辣汤。糊粥是用黄豆和小米磨浆后长时间熬煮而成的,质地稠密,口感顺滑,具有浓郁豆香和些许糊味;糁汤是由牛羊骨头加入麦仁等熬出汤底,以热汤冲熟鸡蛋液做成;辣汤则是用洗面筋的水上加豆腐丝、海带丝、花生仁、碎面筋、胡椒和醋等一起熬制,汤汁黏稠、口感酸爽。由吃早餐的人流众多,店铺内一般坐不开,通常会在门口临时摆上小桌,一年四季,人头攒动,满街巷排队等着吃早点的热闹场面,是济宁每天早晨随处可见的一道风景。

早餐过后,除个别的早点铺和粥铺会关门之外,各种糁汤、羊汤、羊杂汤、牛肉汤、馄饨铺和面馆之类的小餐馆大多全天营业,所有的汤铺皆可无限量任意添汤。那些不经营早餐的大饭店,几乎也全部备有面向普通散客随点随做的汤品,比如肉丝汤、黄鱼汤、汪鱼片(或鱼丝)、虾仁汤、酥肉汤、杂烩汤、面筋汤、排骨豆泡汤以及由面粉搅成小疙瘩。

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大侃靓汤那般考究,但的确一日三餐备汤。最为家常、且外地罕见的是“白汤”,其实就是一个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,再投入面糊搅拌烧开。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最佳选择。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”,像麦糁子糊嘟、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扁糊嘟等,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,以及豆米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,是日积月累沉淀下的饮食习惯。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喜爱与不舍。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。

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符不符合饮食科学。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、惊窜的蚱蜢,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,格外惹人怜爱。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、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,我光想着摘槐花树,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!我今年摘了很多槐花树,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,在键盘打下菱塘二字时,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,是我假意忽略了吧。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。

奶奶会和我说地里的油菜花已经长得茂盛了,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,一笑它便鼓起来。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,糖粿很少,大半蒸碟都是咸粿,是我从小就爱吃的。吃进嘴里烫烫的,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学就叫上村里的小伙伴一起去采野树莓吃,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,就好像心里不舒坦似的。月光很亮,透过树叶缝落在了地上,随着风流动着,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。

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。

两个多月前,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,诗写在从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
反复练习发音
傍晚的云烧红了天边
雷在远处闷着,等一场

打方宝

王毅

现在生活条件好了,七八岁的孩子都有遥控玩具玩,可我的童年,只有自制弹弓、玻璃弹珠和方宝。其中最容易获得的是方宝:撕张作业纸,或者找块硬纸壳,马上就能叠出来。后来我才知道,有的地方管这叫纸面包、四角包,叫法不一样,叠法和玩法却差不多。第一次看见方宝,是偶然撞见一群小孩围在地上,笑声不断地摔着什么。我好奇地凑过去,正巧好朋友小韩也来了,手里攥着一沓同样的东西。他告诉我:“这是方宝。”说着,顺手把一个放在平整的地上,又举起另一个狠狠摔下去,“只要打翻别人的,就能赢走!”他是左撇子,我学着他用左手摔,怎么都使不上力气,只能站在边上给他加油。结果他根本不是别人的对手,没一会儿就输得精

光——原来他也是新手,连门道都没摸透。小韩倒没灰心,拉着我往他家跑,说要“卷土重来”。他从柜子里翻出两本旧作业本,我俩一人一本,撕下纸开始叠。他边叠边教我,这不难,我看一遍就学会了。小韩抱着装满方宝的铁盒,又去找那群小孩子。这会儿,只剩两个人还在玩。小韩让我和他组队,比赛开始。一开始我们总输,我边玩边琢磨,慢慢找到了窍门。可对面的小勇开始耍赖:故意敞开外套,借风打翻我们的方宝。我们说了没用,干脆也学他的样子。没想到小勇更过分,偷偷在方宝里塞铁片。直到小韩好不容易打翻,一摸才发现不对劲。小韩攥着铁片质问我,小勇却理直气壮:“又没说不让塞!”小韩当场立下规矩:再作弊就罚十个方宝。可小勇玩了两局就走了,最后我们没输也没赢几个。那天傍晚,我和小韩没急着回家。我们

去贵州

来这就是人民币上的画面!汽车在陡峭的山坡上走之字弯下行几个小时,然后又缓缓上爬,走了大半天,让我惊讶于大自然的鬼斧神工。黄果树瀑布的水声,惊世骇俗,还没进景区,就被这声音震撼。穿过水帘洞,全身湿透,一扫旅行的疲惫,回头再看瀑布,发现再挤的人群都和我一样放慢脚步,多看几眼。那种现场的感受,是任何音像和文字都无法比拟的。那次贵州行之后,我酒量大增,从此喝酒不再推三阻四。

第二次去贵州,我见识了贵州的大美。红枫湖的秀丽,黄果树的磅礴,花江的雄浑,都给我留下了永远难忘的记忆。路过花江大峡谷时,刹那间有老朋友重逢的感觉,猛地想起,原

来这就是人民币上的画面!汽车在陡峭的山坡上走之字弯下行几个小时,然后又缓缓上爬,走了大半天,让我惊讶于大自然的鬼斧神工。黄果树瀑布的水声,惊世骇俗,还没进景区,就被这声音震撼。穿过水帘洞,全身湿透,一扫旅行的疲惫,回头再看瀑布,发现再挤的人群都和我一样放慢脚步,多看几眼。那种现场的感受,是任何音像和文字都无法比拟的。那次贵州行之后,我酒量大增,从此喝酒不再推三阻四。

而这次去贵州,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。贵阳去年就准备去的,订晚了,没地方住。今年早早就订好了房间,期待有个全新的夏天。

贵州,我要来了。

发现,用牛奶箱硬纸壳叠出来的方宝特别结实。小韩爷爷还给我叠了个大号的,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。小勇晃悠着双面方宝来了,要一个人打先检查方宝。

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给了那个男孩,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。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符不符合饮食科学。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,