

# 安庆炒米

徽风皖韵 □江少宾

在吃货们的眼里,炒米肯定算不上美味,吃货们甚至有可能不知道何谓“炒米”。在老家安庆,炒米是过年必备的食品之一,大年初一大早,孩子们还在被窝里酣睡,主妇们已经做好了一碗碗香喷喷的鸡汤泡炒米。孩子们于恋恋不舍地钻出了被窝,贪婪地吸溜着鼻尖。对于孩子们来说,过年,不仅意味着可以换一身新衣服,还意味着可以吃到那些平时难得吃到的美味——说是美味,其实也都是很平常的食物,但物以稀为贵,味,也以稀为美。

从过年的欣喜中醒来,从暖和的被窝里醒来,鸡汤泡炒米的香气,沁人心脾。那是真正的绿色食品,油汪汪的,铺了一层,炒米浸淫其中,慢慢地涨成了金黄色。那是一种鲜艳欲滴的金黄色,浮在汤匙里,漂在海碗里,碗底当然少不了那根粗壮的鸡腿,或者几块鸡脯肉。在乡下,一年忙到头,一年苦到头,孩子们也就剩下这一点念想了。再穷苦的人家,也会在过年的时候,好好满足一次孩子们的胃口。味蕾,就这样从小时候开始生根,即便你少小离家,但味蕾始终都在那里,直到某一天,你和某一道美味在

他乡劈面相逢,那一道美味,居然和儿时的某一道美味一脉相承。这时候你会惊喜地发现,儿时种下的味蕾,竟是乡愁最顽强的部分,虽然并未日思夜想,也没有刻意找寻,但舌尖始终恋恋不忘,期待着下一次相逢。最好的大厨因此并不在奢华的酒楼,奢华的酒楼,盛产以食材为原料的工艺品。这样的工艺品虽然可以满足口腹之欲,却很难改变一个人的味蕾,也难以改变味蕾上的识别系统。正如我对于安庆炒米的钟爱,许多年了,竟没有一种炒米可以替代。每次回老家,我总要抽时间跑一趟破罡街。狭长的破罡街上只有几家凌乱的商铺,除了烟酒百货,几乎每一家都在兜售“安庆炒米”。也不知道究竟始于何时,安庆炒米已经有了简陋的包装(一只薄膜袋子,上面喷着“安庆炒米”四个大字,没有厂家,当然也没有生产日期),成了破罡街上最紧俏的商品之一。或许,南来北往的游子也都和我一样,对那一碗香喷喷的鸡汤泡炒米恋恋不忘,然而,人在他乡,我们哪里还能喝到那一碗金黄的老鸡汤呢?故乡,我们是再也回不去了,同样回不去的,还有那一碗金黄的老鸡汤。

有一次,很偶然的,父亲竟在合肥卫岗菜市场附近买到了安庆炒米。我欣喜若狂,然而,等我跑到卫岗的时候,

哪里还有安庆炒米的影子呢?我几乎把卫岗菜市场翻了个底朝天,最后才确认,那个卖安庆炒米的男人,只是一个今天来明天走的没有固定摊位的小商贩。但这个消息还是给了我一些信心,安庆炒米已经卖到了合肥,慢慢留意着,应该是能找到的。再后来,老乡亲们聚会,果然就传来了安庆炒米的消息:这个说,“鸡汤泡炒米”已经成了某酒楼的一道招牌菜;那个说,安庆炒米已经有了一家代销店,如此等等。某一个黄昏,我专门找到那家代销店,一个胖胖的中年妇女呆滞地坐在代销店门口,吊着一副副大的金耳环,肥厚的双唇,涂满鲜艳的口红。夕阳西下,张灯结彩的店内,空无一人。

安庆炒米,其实就是一个深闺里养大的小家碧玉,她既没有见过这般世面,也承受不起这份隆重。



职工 王开龙 中国书画协会会员

# 吃椿

花开花落 □王琼

“三月八,吃椿芽”。农历三月,春风来过春雨来,几番召唤,院子里高大的香椿树,不着一叶的枝上就陆续冒出油亮嫩红的芽头。把长长的竹竿上端绑了铁钩,伸向新发的嫩头,勾住底端旋一下,那朵儿似的香椿芽就落下来,欢欢喜喜地拾起来,梗上是嫩红的叶,有着绿色河流似的叶脉,泛着柔和的光亮,一股清郁的香气扑鼻而来,沉睡在身体里的一个个春天也被唤醒了。

这棵香椿树有三十年了,是家里老人栽下的。在小城里居家有院,院中有椿,虽是简陋,也是值得的。香椿是吉祥树,木质优良,乡间常说“门前一棵椿,青菜不担心”。确实,营养丰富、美味爽口的香椿嫩头可以从三月吃到四月,信手勾下,想吃就吃。家里来了客人,树上长着时令菜,也不用慌。

香椿怎么吃?爱怎么吃就怎么吃。可以凉拌、炒鸡蛋、腌制、炸香椿鱼。也可以切碎做馅饼或包饺子,还可以做香椿酱。怎么做吃起来都齿颊留香,回味无穷。美中不足的是香椿含的亚硝酸盐高于其他蔬菜,但焯烫后就可以去除了。

这时节,椿的事就是吃事了。春天是它的高光时刻,菜市场以高于其它菜蔬数十倍的价格标明它的珍贵。每每看到被扎成一小束的香椿头,经过一番讨价还价,才宝贝似的归了买主,就觉得家有一棵随摘的香椿树是多么的奢侈。

凉拌香椿和炒鸡蛋是最家常的。值得一提的是,凉拌可以不切碎,直接用摘下时的整头,更有风味。焯烫过的香椿生青碧绿,摆放在白磁盘里,每一朵都是一首春天的小令。香椿炒鸡蛋,一定要用土鸡蛋,土鸡蛋的金黄配上香椿的碧绿就有黄鹂鸣翠柳的诗意了,和田野的油菜花也可以交换下会心的眼神。谷雨之后,香椿口感略差了,腌起来做小菜,一个黄色的腰鼓盆满满的,可以喝粥、下酒。偶尔会炸香椿鱼,要把焯烫后的香椿挤干水分,挂上用淀粉、鸡蛋、盐和花椒粉调制的面糊,放进七成油温的锅里炸,待金黄松脆时捞出。形状似鱼,外酥里嫩,香味浓郁,也很好吃。

吃椿的季节,会把摘下的香椿分送给亲友,同住一巷的邻居,可以站自家晒台上摘或用竹竿取。古人说“里仁为美”,小小香椿让邻里相亲、古风犹在是一桩美事。而香椿树更是慷慨仁爱。五六月,香椿树开出许多米白色的碎密小花,花落结果。到了秋天果子柴老时绽开若花,中间的蕊里包着蝉翼状的种子。这些种子随风飘落,不挑不拣,落到有泥土的地方甚至水泥石板的缝隙,都会长出一颗小树。左邻右舍、房前屋后都有它的子嗣,有的人家院子香椿树已很高了。秋天树上垂挂一串串的果子,风吹哗哗响,满满的种子,若是落在乡间泥土地,早就成一片椿林了。

前年清明节时,武汉的姐夫回来,发现树上还有两串果子。如获至宝地打下来,细细寻找,想带走它的种子。果子还是头年秋天结的,在枝头已经历了长长的风霜雨雪。还真找到一些。回去后姐夫用水和温热的毛巾让种子发了芽,栽进花盆,第二年就吃上了香椿。感叹千里之外,也有它的子孙了,更赞叹香椿的生命力,它的香,不止是外在的,还有内在品质的香。

香椿,又叫“椿天”。曾赞香椿这个名字好,越过那么多开花发叶的树,独把一份春揽在身边。后来在植物书中,又得知这个名字。细细一想,民以食为天,香椿是春天的美食,古人的起名是经得起后人推敲的。

没有一棵树会辜负春天,况是名字带春的树。吃椿,也吃下了春天。



青萍絮语 □王晖

论及无锡传统点心,惠山油酥是声名卓著之首选。上世纪六七十年代,父亲经常出差,每次回来,都忘不了所去地给我和妹妹带回些许糕饼、水果或玩具,我和妹妹总因此快乐好一段时间。记得父亲有次从无锡回来,给我们带了一包外面沾满芝麻的小圆饼,我和妹妹各取一只,津津有味地咀嚼着,父亲告诉我们,这小圆饼叫惠山油酥,稍后又说:“它还有一个名字,但,不好,叫‘金刚肚脐’。”嚼着这外皮遍沾芝麻,内里满包青梅丝、糖瓜条、金桔皮、核桃仁、糖等馅料的香、甜、酥、松圆饼,我和妹妹以孩子的淘气心理,立即记住了“金刚肚脐”这个在父亲眼里“不好”的别名,而忘却了这种食品在父亲心目中那个“好”的原名。

# 惠山油酥

参加工作后,去无锡,游惠山,看到山脚下,有许多家经营惠山油酥的小店。从旅游手册上,又得悉了它那“不好”名字来历的传说。其一:明末清初,落魄的明宗室朱圣俞携眷南渡,来到惠山脚下。某日,朱圣俞走进古华山门,目光无意中落在袒胸露腹的四大金刚的肚脐上,苦于生计的他,突然想起宫中的重油酥饼,大小与金刚肚脐仿佛,由此激发创意,决定做这种宫中点心

谋生,并将之称作“金刚肚脐”。其二:传说此小吃原为元末明初惠山脚下一些佛寺制作的素食,专供进香者食用。到了清代,惠山寺住持惠性法师给此素饼起了个“金刚肚脐”的名字,遂逐渐传开。

举凡食品,除要求真材实料,味道可口、营养丰富外,还不能忽略一个“洁”字。不仅食品原料、制作过程,甚至进食环境,必须符合卫生标准。

就是食品名称与宣传语,也不能忽略卫生元素。毛肚是火锅重要的涮烫菜品,前几年,有不法商贩为使毛肚口感嫩滑,并节省加工成本,竟丧心病狂地用工业碱代替食用碱浸泡毛肚,销往火锅店。食用这种“毒毛肚”后,极易引起肠道和胃部疾病,甚至致癌。重庆、兰州等地公安、工商部门查悉此事,对涉及非法加工销售这种食品的“黑老板”立案侦查的新闻披露后,许多毛肚囤积吓得不敢前往火锅店进食。重庆是火锅重镇,记得当年随电视剧组去渝州,看到一些火锅店门前,都挂着宣传横幅:“本店供应新鲜带屎毛肚。”牛为反刍动物,有四个胃;人们俗称的“毛肚”,是牛的瘤胃。即使未清洗的毛肚,内蓄秽物也不过是牛食后待反刍、消化的饲料,而与牛粪无涉。店家所挂上述宣传横幅,意在消除食客进食毛肚恐惧,提振食客消费热情,却不知是受知识匮乏之困,抑或有意为之,混淆了牛的消化系统

与排泄系统的生态,在毛肚前错置了一个不实且不洁的词,又影响了食客胃口,事与愿违,店内生意也未能兴隆。同理,肚脐,本是不会让人产生味觉美感的字汇,即使是“金刚肚脐”,也概莫能外!可有人偏取它来作美味食品的名称,自难免令食客生发白璧微瑕之叹——这,大约就是父亲当年给我和妹妹点评惠山油酥原名和别名优劣的衡量标准吧。

南宋陈鹤所著《耆旧续闻》卷三记载:“世传米芾有洁癖……方择婿,会建康段拂字去尘,芾择之曰:‘既拂矣,又去尘,真吾婿也。’以女妻之。”由于意识中崇尚洁净,米芾选择女婿,竟将名、字中含有洁净字词的男子列为首选——这真是迂腐且不靠谱的行为。但替食品起名,细心遴选洁净字词,实在是不可忽略的人性之举,米芾择婿的思路在这里正值大力提倡。

值得欣慰的是,此番来锡参加鼋头渚樱花节开幕式,在街头看到朱圣俞第七代孙朱文奎于清朝后期创立的朱顺兴油酥店仍在营业,作为“老字号”,它已被无锡市与江苏省列入“非物质文化遗产保护名录”。店内依然售卖当年名闻遐迩的腊烧片、开口笑、小桃酥和净素苏式、广式月饼等传统糕点,至于惠山油酥,当仁不让的还是店家的首荐点心。在店招、海报、马甲袋、食品盒上印制的有关“惠山油酥”的宣传文字中,间或也能看到“金刚肚脐”的别名,但凡涉及此点心名称的首选词,均无一例外的以“惠山油酥”表述,可见在走向文明途中的这家老店的管理者,已充分注意到了遴选洁净字词为食品题名的人文意义。来店顾客,多是购买“惠山油酥”者,南腔北调都有。返程时,我也要捎上几盒,回家与妹妹一起分享童年的味道。

# 真心如珠

心香一瓣 □熊荟蓉

银婚纪念日,先生送我一串珍珠项链。他说:“真心如珠,朝夕环绕。”一根细丝穿着一串浅粉色的珍珠,光泽柔和,珠圆玉润,是我认为的爱情的成色与形状。抒写过无数爱情篇章的我,也不禁泪湿。

每一粒珍珠,都是历经痛苦后的结晶,一如真正的爱情,都是苦尽甘来的正果。

珍珠没有金银虚荣,也没有钻石势利。温润、低调,是它的本色。简单、纯粹,是它的极致。一粒平凡的沙子,可以被时光孕育成珍珠,也可以被风云席卷消散。爱情的路上,有恒久的恩慈,亦有怯弱的逃避。

王映霞曾是郁达夫的掌上明珠,一刻不见如隔三秋。终成眷属后,却成了堂下妾。本是见证爱情的风雨茅庐,也在风声鹤唳中人去庐空。

徐志摩出事,林徽因一悼再悼。她还在给胡适的信中写道:“这几天思念他得很,但是他如果活着,恐怕我待他仍不能改的。”

许多人的爱情,都在未得到或已失去之间。很少有人能将爱情的沙子捂在心口,甘愿天长日久受尽折磨。赵一荻做到了,她把沙子修炼成了珍珠。因为她的陪伴,张学良将军的监禁生活,才有了温润的底色。

每份看似完美的爱情,都有着说不出的苦涩。就像每一颗美丽的珍珠,其实都是一只珍珠蚌的眼泪一样。

小时候写作文,总爱说:“眼泪像断线的珠子一样往下掉。”确实,伤心,莫过于珠子线断。而真诚的眼泪,甚至比珍珠,更宝贵。古往今来,懂得把苦难当珍珠一样珍惜的人,太少了。

所以,白居易才说:“未染红紫丝,徒夸好颜色。我有双泪珠,知君穿不得……”不结霜染的枫叶不火红,没共患难的爱情不饱满。

在薄凉的人世间,若遇到一个懂得的人,可以相随东坡地,可以共剪西窗烛。那一点一滴,一粥一饭,也都珠圆玉润。

若无缘相逢,抑或不慎错过,一个人在西风里独酌,就用眼泪赠自己一串素色的珍珠项链吧。珍珠,亦称念珠。一粒一粒,默念那些逝去的光阴,远去的人。心有所系的人,指间清凉,心底温润。

在济南,在那个处处睁着泉眼的童话之地,我见到过一个珍珠泉。名副其实,泉水一颗颗涌出、翻滚,像极了颗颗晶莹、圆满的珍珠。要多深的爱,才能造就这样一个汩汩不绝的珍珠泉呀!

我看得呆了,为那晶莹的美丽;为那翻滚的气势。我想到人生,也想到写作。我默默地祈祷,愿人生之路,常能得遇良缘;愿写作之泉,总有灵感翻涌。

# 父亲的春天

如歌岁月 □范家生

“二子,跟我把地去!”于是,父亲牵着牛,扛着耙,背着牛套,我骑在牛身上,向麦田走去。

正月十五年一过,天气渐渐转暖,大地复苏。用父亲的话说,该给田地松松骨、施施肥了。“这样耙田不会把麦苗给压坏了吗?”我问。“不会!这时小麦还是苗,没拔节,坏不了。如果等到长出节来再松土,那就难讲了”,父亲说,“它就像人一样,经过一个冬天的雨雪冰冻,也要呼吸一下新鲜空气,回头下雨前再撒点化肥,长得更旺。”父亲把牛套好,让我蹲在耙上,转着圈把一块麦地耙完,接着再转到下一块地。休息时父亲蹲在田埂边抽烟,而我躺在青青的厚厚的如同绿色地毯一样的麦苗上,闻得到麦苗的清香,听得到野草的欢声,看得见天空的湛蓝。

清明前后,种瓜种豆。乘着好天气,父亲拿起镰刀、锄头和铁锹去了家中那块只有七分面积的自留地,除草、翻地,尤其是围在四周的篱笆上更是清理的干干净净。这时,父亲脱掉外套,用手把头上的汗左右一抹,双手狠狠地来回搓了搓,然后在篱笆边上的土里点上一些豆角、瓜果的种子,它们发芽、长大后顺着篱笆爬上去,渐渐地丰满起来,开满了各色花,结出了不同的果,得到的是自给自足的快乐,收获的是劳动后的喜悦。

谷雨过后,父亲会在一个暖和的日子,挽起裤腿下到池塘里用铁锹把淤泥一锹一锹地甩到岸上,用箩筐一担一担地挑到打谷场上,然后伴上草木灰和一些干燥的泥土和匀,再用打泥的勺子踩出一个一个圆柱体的泥丸子,每个泥丸子上均匀地放上两三粒棉花籽,一行一行地摆成整齐,接着用劈好的竹片支成弧形,上面蒙上从供销社买回的塑料薄膜,棉花育苗便做好了。父亲告诉我,淤泥和草木灰在一起比较肥,而且又能保持水份,这样出苗后就能连同泥丸子一起埋在田里,有助于嫩苗成活生长。于是,我就盼望着,盼望着雪白的棉花能够早点换成钱,变成布票,实现来年春节新鞋子、新衣服的愿望。

父亲的春天,有辛劳,有梦想。春天一岁又一岁,而父亲却一去不归还。此时此刻,站在父亲的坟前,我仿佛又看见,又看见他那瘦小的忙碌身影在田野里,在春风中,一趟又一趟,来去又来回……

