

## 糖葫芦陪伴的时光

□杨回珍

我时常在一座城市的街头走着,脑海中却总是想起另一座小城不起眼的老街深处。

初中毕业后,我去市里上了高中,在新的学校里认识了很多朋友。大家经常在一块儿玩,其中我和朋友安若玩得最好。我们会在时间紧迫的课间偷偷听一首歌,一起讨论哪句歌词唱得好,都试图用自己的想法来说服对方;会在那时偷偷看故事合集里的一个故事,为书里的主人公感到无限惆怅;也会在“叮叮叮”的下课铃响起后,迅速手拉手冲去饭堂里最好吃的菜所在的那个窗口。那时老师下课晚了,同学们都是一片怨声载道的,毕竟在我们心里吃饭可是头等大事。

在那个冬天的一个周末,安若和我打算去老街玩。老街在那个时候其实并没有市中心那样有吸引力,没有新开的大商场,没有琳琅满目的商品。但还是会有很多人断断续续、不约而同地去那里玩,小孩儿、大人、老人都有,都喜欢在老街冬日的傍晚走一走,再走进老街深处买一串糖葫芦,那是独属于那座小城的暮色温柔与人间的烟火气。

那天下午,我坐着二十三路公交车驶过一条条街道,到达了老街的下车点,安若家就在老街附近,她也在那里等我。

我们沿着笔直的公路慢慢地往前走,路边种了很多的花,有城市建设时种的,有村民自己种的,也有从那缝隙里长出来的野花……在这座深受气候福泽的南方小城市里,冬天仍然还是会有花开的,它的冬天不仅只有树上枯枝的颜色。花儿在风中轻轻地摇曳着,就如同安若和我欢快的心情一样。

在路口左拐,我们进了老街,依次走过了老街的东门、南门、西门,走进菜市场里逛一圈,听着热闹温暖的吆喝声,和卖菜的大爷大妈们用当地的方言聊天,看着他们脸上扬起的笑容,我们也笑了。然后去外街的路边吃上一碗足量又好吃的麻辣烫,十分满足。

最后,我们走到了北门的老街深处,因为那里有卖冰糖葫芦的老爷爷,数十年如一日地守在那里,他家的糖葫芦是出了名的好吃。老爷爷给我们一人拿了一串糖葫芦,它上面的每一个糖球都是大个大的饱满,又红又透,像年画里的娃娃红通通的脸颊。老爷爷充满褶皱的面容在那一串串的糖葫芦的映衬下,显得格外精神。

我们拿着糖葫芦和爷爷道别,又慢慢地走回去了。那时的黄昏景色可真好看,那时的老爷爷很慈祥,那时的糖葫芦甜滋滋的,以至于后来让我惦记了那么多年。

安若和我一直打打闹闹地度过了高中三年,那时我们的友情就像老街深处老爷爷红色的糖葫芦一样的明亮。后来,人走得越来越远了……

近日,我回过一次老街。

长日尽处,我站在老街的转角,手里拿着一串红通通的冰糖葫芦,笑着和卖糖葫芦的老爷爷挥手,然后慢慢地、慢慢地走远。

本版绘图 吴雨欣



忽然觉得日子就像一碗汤,在岁月的煨熬中,绵延出无限的闲适、温暖、满足与幸福。日子,也就在清水中开了花。

## 冬日一碗汤

□杨金坤

寒夜难眠,拥被夜读,当读到王建的“三日入厨下,洗手作羹汤”的诗句时,脑海中不免浮现出一幅画面:素手纤纤的新嫁娘正照看着红泥小火炉上的釜,热气氤氲,一缕缕缕,把新嫁娘的粉面润得更加羞红。

李渔在《闲情偶寄》卷五·饮馔部·谷食第二·汤中说:“宁可食无馐,不可饭无汤。有汤下饭,即小菜不设,亦可使哺啜如流;无汤下饭,即美味盈前,亦有时食不下咽。”可见汤在人们的饮食中占有不可或缺的重要地位。

北方人注重制汤,故有“戏子的腔,厨子的汤”之说。鲁菜有“奶汤”“清汤”之分,洛阳专门有汤汤水水的“水席”。南方人对汤更为关注,粤菜有“煲汤”和“炖汤”之别,粤菜系中的潮州菜有大量的汤菜,如“精炖鳝”以鳗及排骨、冬菇等配料蒸炖而成。还有江苏的大煮干丝、浙江的大汤黄鱼、福建的鸡汤氽西施舌……无一不是可圈可点的靓汤。

在南方工作时,经常去一家小店。店主是位老人,做汤极为讲究和精细,五谷杂粮、中药海鲜均可入汤,一锅汤煲上五六个小时是常有的事,及至汤成,原料的浓香都渗进汤里了。我常常点上一碗热汤,慢慢喝完,才开始吃饭。去过几次,熟了,有时不用我开口,老人便给我端上一碗汤。有时去得很晚,但不论多晚,老人都要给我留一碗汤,坐在我身边,看我喝下。

记得曾经读过台湾女作家简媜的一篇文章,其中的一段话让我感悟颇深。祖母曾对她说:“要记得,在汤里放盐,爱里放责任。”把汤与爱相提并论,看起来有些小题大做,可恰恰体现了作者的用意。做一碗汤,有时候并不需要复杂的调料,只需放一点盐,就能调出可口的味道。这就如生活,删繁就简、返璞归真才是真谛。

汤的味道特别纷杂,酸甜苦辣咸,无论王侯将相还是平头百姓,总有一碗适合你。慈禧据传喜欢喝“鸡浓鸭舌汤”,德龄公主在其《瀛台泣血记》一书中这样写道:“老佛爷一生似乎与鸭舌汤结下了不解之缘……”乾隆下江南途经徐州喝了一碗雉羹,只觉汤汁醇厚,鲜美得胜过宫廷御膳,当即将其封为“天下第一羹”,如今,徐州和雉羹早已天下闻名、食客如云。

汤,可俭可奢,解寒去饥,暖老温贫。早年去陕西乡村出差,见大多数村民蹲在自家门口,捧着比脑袋还大的海老碗,唏唏嘘溜溜、有滋有味地埋头喝汤。虽然看不到村民的脸,但从声音里却能感受到村民喝汤时的幸福和满足。

数九隆冬,寒风凛冽,炉子生起,汤沸火红,香气飘散,静静地驻守一旁,等待汤煨好的那盘闲适和温暖,最是美好。一碗汤煨好,端着碗的手,感觉到汤汁的缓缓晃动,可以从沾在碗边的微小水珠知道腾腾上升的热气,并且可以从热气带来的气味中,预感到将要吸入口中的模模糊糊的美味佳肴。未等喝,一份暖意便氤氲而起,让你的心安之若素。

忽然觉得日子就像一碗汤,在岁月的煨熬中,绵延出无限的闲适、温暖、满足与幸福。日子,也就在清水中开了花。

## 雪花纷飞雪里蕻

□夏学军

雪里蕻在我心里,是一道情怀菜,好吃又好看。小的时候,一厢情愿地认为雪里蕻的“蕻”就是“红”字,直到我第一次看见书中的雪里蕻三个字时,一度以为书错了,后来才知道,蕻,就是一种植物。

新鲜的雪里蕻真是好看,碧绿柔软的身姿,修长的体态,在秋风中无声吟唱,犹如君子,玉树临风,傲然挺立。它被父亲用自行车驮回家,结结实实一大捆,然后奶奶和母亲就忙活开了。先是晾晒,搭在小院的木栅栏上,天气好的时候只需三天,秋风吹皱了叶子,身姿更柔软了,软塌塌地趴在木栅栏上,让人心生怜惜。

接下来就是全家总动员时刻,腌制雪里蕻啦!父亲洗净大缸,母亲和奶奶洗菜,一层菜一层盐地码到大缸里。我和弟弟最开心,跳进大缸里使劲儿踩,因为奶奶说了,菜要码得紧实才好吃,我俩又笑又闹,把这当成一场有趣的游戏。满满地一大缸菜制作好了,父亲有如大力士一般,倾斜大缸,转动缸底,一点点把它挪到下屋里,接下来只需耐心等待了。

雪里蕻,必定是要和雪有关,雪花纷纷时节,打开大缸盖子,一层薄薄的冰晶莹剔透,轻轻敲碎,忍住凉意,捞出雪里蕻,抖落冰碴,脆生生的手感,雪里蕻已经由翠绿变成深绿,仿佛少女的蜕变,沉浸了光阴之美。

奶奶是烹饪雪里蕻的高手,全家人最爱那道朴实无华的雪里蕻炖豆腐。雪里蕻加入清水浸泡至味淡,切成小段,热油爆香葱姜、干辣椒丝,放入雪里蕻,“吡啦”一声,简直是听觉上的盛宴,炒软后加入清水,然后再放入切成大块的豆腐一起炖。大火炖开小火慢炖,半个小时后,见证“奇迹”的时刻到了:揭开锅盖,一股扑鼻的清香,汤色浓深,菜软烂,特别是软嫩的豆腐,吸足了滋味变成了蜂窝状,同时还沾染了一身绿,别提多好看了,咬上一口咸香共济,美极了!

值得一提的是,这道菜里的豆腐绝对好吃过雪里蕻,所以父母和奶奶,总是把豆腐拨到我们仨碗里,也把雪里蕻最嫩的叶子部分夹给我们吃,米饭再泡上汤汁,真是绝美的滋味,至今难以忘怀。

奶奶去世后,母亲同样把这道菜演绎得出神入化,恍惚之中奶奶从未离去。不同的是我们长大了,我们把豆腐拨到父母的碗里,“命令”式地说:“牙口不好多吃些软乎的,豆腐还补钙呢。”我们好像互换了位置,应验了那句话:你陪我长大,我陪你到老。

历历在目的往事,回忆起来温馨如昨。如今生活好得每天都像过年似的,但我还是忘不了这一口儿,就学着母亲的样子,每年都腌制些雪里蕻,既是感谢季节的馈赠,也是家风的传承。

