

# 犹记儿时“折菜”香

张保泉

周末,朋友一家来做客,妻子做了各色佳肴,色香味俱全。我们围坐在一起,边吃边聊,好不热闹。

晚上,我望着桌上的剩菜,忽然想起小时候最喜欢吃的“折菜”,便笑着对妻子说:“咱们也吃一次‘折菜’,回味小时候的味道如何?”

妻子笑着答应,便起身将桌上的凉菜和热菜,不论荤素一股脑倒进锅里加热。火苗舔着锅底,食材在锅中咕嘟作响,不一会儿,浓郁的香气便从厨房飘出。端上桌后,一盆“折菜”竟被吃得干干净净。

思绪也随着弥漫的香味飘回到了儿时。那时候农村物质条件匮乏,平日里难得见荤腥,下馆子更是遥不可及。唯有村里办喜事,我们才能过一

把嘴瘾。赴宴前,父母总会郑重地换上新衣服,带上一块布料当贺礼。到了主家,道喜之后便被热情地引到桌前落座。

我还清晰记得,那时北方的大席讲究“十荤十素”,凉拌牛肉的醇厚、红烧肉的油润、虎皮肘子的软烂、扣干豆腐的入味,还有凉拌豆角的清爽、粉蒸胡萝卜的香甜、姜汁莲藕的脆嫩……虽然都用粗瓷大碗盛着,却都透着实打实的鲜香。

开席前,我的肚子早已饿得咕咕叫,却必须等到长辈动筷后才能开吃。长辈们也知道我们小孩的心思,把好吃的菜先往我们碗里夹。一顿大席下来,我们个个吃得红光满面,肚皮溜圆,连走路都有些晃悠。宴席散

场时,主家通常会笑着招呼客人:“回家拿个盆,带点折菜回去!”

到了晚上,父母会把折菜倒进锅里加热,有时还会添上自家种的白菜、青菜、萝卜等,让菜量更足。各种菜肴的味道在锅里交融融合,形成一种独有的味道。我小时候最喜欢吃“折菜”,若是能从菜里翻出一块指甲盖大小的肉块,便像捡到宝贝似的,异常满足。

如今,我们外出吃饭也会打包剩菜,却都是分类装好。那些没人要的剩菜,除了偶尔带回家给猫狗食用,剩下的大都作为厨余垃圾回收处理。

轻轻叹了一口气,妻子仿佛猜出了我的心思:“现在不吃‘折菜’,也是为了健康考虑。日子好了,这道菜

完成了它的使命,也该退出历史舞台了。”我听了之后也顿时释然了。

和朋友聊天时,他说:“我家附近新开了一家饭店,其中有道菜我保证你喜欢,由热凉搭配、十荤十素精心烩制而成。”

我一听就知道是“折菜”,欣然应约。到了店里发现老板也是80后,我们边吃边聊起往事,从儿时的大席到如今的生活,越聊越投机。老板笑着说:“现在做折菜,首先要确保健康和卫生,同时尽量还原儿时的味道。”

走在回家的路上,我在想,记忆是有味道的。“折菜”的味道虽然发生了改变,但那份藏在“折菜”里的情感,却从未改变。那里面,蕴含了我对儿时乡村岁月的无限怀念。

## 一碗烟火慰冬寒

汪小科

冬日清晨,呼吸间尽是逼人的寒气。我裹了裹厚重的棉衣,朝街口热气腾腾的面馆走去……无数清晨,激励我早起的就是这寒雾里的热乎气。

一天,我早早地起床,走进那家面馆,想看看师傅如何“匠心生暖”。师傅见我如此好奇,便一边忙活,一边为我揭秘:“冬天里,要用比春、夏、秋季温度更高的水和面,才能做出软硬适中、吃起来顺滑又有嚼劲的面条。水温调到适宜,再开始揉面。揉面的手法也有讲究,要顺着面的纹路,力道适中地揉。”等锅里的水烧开,师傅将面团扯开、扯细。他的胳膊一开一合,只是轻松的几个回合,一根根粗细均匀、有韧劲的面条就出落成了。这手法、这功力,没有一颗日积月累的滚烫匠心,很难铸就。

一碗暖心面条离不开面,也离不

开汤,而面汤得更早的时候就开始熬。早在半夜的时候,师傅就燃起了灶火,先将老母鸡、猪大骨,还有鲜鱼放入清水中煮沸,再改文火慢熬。当锅里的汤汁开始翻滚起来,升腾的蒸汽散发出浓浓的汤香。闻其香、观其色,便知道所有食材的精华都浓缩进了这一锅热雾氤氲的乳白色高汤里。有的顾客为了尝到头锅的鲜汤,冬日清晨五点多就在面馆门前守候,靠这一锅汤暖起一天的精气神。

能让食客们冒着严寒也要每天早起光顾的,除了匠心独运的面条和面汤,还有最后的一道工序:面条在汤汁中滚几下后捞出,不一会儿,热气就会散去。这时,师傅就会用煮至滚烫的面汤来回淋到面上,让汤的热气透进根根面条里。再浇上几大勺油润的汤汁,在汤面上配以牛肉、猪肉或

鸡丝臊子,再撒些香菜、葱花作点缀。面条的爽滑柔韧,汤汁的鲜而不腻,加上各种臊子的醇香汇聚,难以抗拒的色香味瞬间就能引爆人的味蕾,让人吃过一次就念念不忘。

眼下,我同往常一样捧起色香诱人的热汤面,猛地喝一大口汤,油润鲜香的滋味直达心底,一股强烈的暖流冲散了我体内的瑟缩之气,浑身舒畅。待我就着美味的臊子嗦完一整碗面后,连呼出的气都变成了香的、热的。

离开时,我回望寒风中依旧冒出烟火气的面馆,敬佩之情油然而生。面馆卖的何止是面?还有对口味的精致追求、对人情的温暖守候。

此刻,这从舌尖渗入腹中的暖意让我再也感觉不到寒冷。我有力地迈开腿,奔向新一天的征程……

## 通杨河畔霜叶尽染

俞俊

风寒霜浓,层林尽染。漫步通杨河畔,在飒飒的清风中一览霜叶之美,真是别具一番风味。

如果说,春天的通杨河是一幅清丽的水彩,那此刻它便成了一幅浓墨重彩的油画。亭台多姿,廊桥华美,河畔随处散落着青瓦白墙的楼阁,在色彩斑斓的林木映衬下,透出一种被岁月浸润过的暖意和厚重感。

秋阳为墨,白霜作笔,几株临水的乌桕,仿佛一夜之间,便点染出满树的绚烂。一树红叶,如同温润含光的鸡血石。细看,一片叶子也分出了鲜红、猩红、桃红等无数层次,从叶柄到叶尖,往往就兼着几种色调。

风吹过,满树的红叶便簌簌作响,几片叶子打着旋儿,飘摇着落下来。有的落在路上,像一枚精致的印章;有的飘进河里,成了小小的船。杜牧在山行时,曾为这样的景色停下车马,吟出“停车坐爱枫林晚,霜叶红于二月花”的句子。二月花,是青春,是张扬,美得有些急切;而这经霜的叶子,更显从容,是生命的另一种盛放,绚烂到了极致,也平静到了极致。

河边的芦苇到这个时节也都白了头。一丛丛、一簇簇,在风中摇曳。芦花蓬松柔软,好像一群白发苍苍的智者,在水边颌首低语。有水鸟从芦苇荡里惊起,扑棱着翅膀,斜斜地飞向远方,留下清脆的啼鸣,让这既热闹又空旷的河岸,显得愈加意味深长。

我爱沿着新修的河堤慢慢地走。脚下是坚实的巨石,心里却被一份精致的柔软包裹着。河岸上的人很多,人们在这里吐纳呼吸,舒展筋骨,寻找片刻的宁静。他们穿着休闲,身影在晨雾中穿梭,脸上是怡然自得的神情。

天色渐晚,夕阳的余晖给河面镀上了一层温暖的金黄,天光和水色交织在一起,犹如天地织就的一幅锦缎,艳丽、丰润而饱满。我沿着来路往回走,河水在身旁流淌,像一首流动的、没有歌词的歌谣,在低低地吟唱。

## 冬野零食赛山珍

唐筱毅

人到中年,乡愁说来就来。一想起故乡的冬天,那些长在野地里、埋在冻土下的零食立马就鲜活了,就跟昨天才吃过似的。

冬天,故乡的田野看着光秃秃的,其实藏满了宝贝。放学铃刚响,我们跟脱缰的小马一样,挎着竹篮,三齿耙一夹,撒腿就往田埂冲。茅根在地下长得真拔辣,最长的能有两米,白生生的,像根细溜溜的小绳。刨出一根又粗又完整的,心里美得没法说,随手捋掉须根,用袖子擦一把泥就往嘴里塞。清甜的汁水一下子涌出来,顺着嘴角往下淌。

村外的一大片芦苇在寒风里摇啊摇,芦花随风飘扬,沾得头发上、衣领上全是。我们踩着冻得硬邦邦的泥地挖芦根,手指冻得通红,搓两下哈口气,又接着挖。挖出来的芦根白净又

粗壮,在河水里涮两下,就迫不及待往嘴里送。“咔嚓”一口,脆生生的,甜得爽口。奶奶说这是好东西,洗净煮水给爷爷喝,说能止咳。我哪管这些,只知道嚼着甜,挖得比谁都起劲,后来才晓得芦根是药材,清热生津。

等第一场雪落下,地里的零食就换了花样。野柿子冻得硬邦邦,像块红石头,揣在怀里捂一会儿,咬开个小口,就能吸到甜甜的浆水;拐枣长得歪歪扭扭,挂在高高的树上,枝丫脆得一碰就断,没人敢爬。只能等霜打过后,它们自己往下掉,我们蹲在树下捡,把书包塞得鼓鼓的。霜打后的拐枣甜丝丝的,没打霜的涩得人眉头皱成疙瘩,嘴半天合不上。

挖冬笋是场硬仗。竹林里的土冻得邦邦硬,一锄头下去,震得虎口发麻、胳膊生疼。再一锄头下去,黄澄澄

的笋尖露出来,那股子狂喜,立马就把冻僵的手脚都忘了;用铁皮盒烤玉米、黄豆,“噼啪噼啪”响个不停,香气飘满整个小院……

如今,超市里零食摆得满满当当,包装花哨得很。小外甥随手就能撕开一包,他不会知道,我们为一颗野果被刺划破手指的疼,更不会懂灶灰里红薯爆开时的惊喜。上次我在超市买了盒野生树莓,吃起来是熟悉的甜,却总觉得少了点什么,少了手心的汗味,少了泥土的凉味,少了我们寻寻觅觅的莽撞劲儿。

原来,冬天野地的零食,珍贵的从不是滋味本身,而是刨冻泥时的专注,是发现果实时的雀跃,是分享时的热乎气,是和土地、季节紧紧连在一起的踏实感。那些粗粝又真实的味道,早已融入岁月记忆最暖的底色。