

儿时的棒冰

虞燕

一个不注意,明晃晃的夏天就如男孩们把玩的球,倏地被踢到了跟前,每一缕阳光都狠狠发力,毒辣辣地射向大地。无风,闷热黏滞;风一吹,热浪滚滚。知了叫得没完没了,像大人们没完没了的唠叨。

小孩子“贱”,大太阳下玩得满头大汗没感觉有多酷热,在家静待着把蒲扇摇得“哗哗”响却还是烦热。这个当口,轻灵的吆喝声翩然而至,“卖棒冰哟,赤豆绿豆橘子奶油棒冰哟”,棒冰冒出的冷气似乎混进了空气里,沿着某条线路找了过来,我的身体和心里同时清凉了一下。从家门口望出去,果然,头戴

宽檐帽肩背棒冰箱的女子正缓缓而行,弟弟紧张得语无伦次,快,快,卖冰棍的要走啦!而后,迅速从母亲手里接过钱,大风一般刮了出去。

一直觉得棒冰好看,白色或蓝色,四四方方,上书“棒冰”二字,箱子里垫满棉絮,棉絮里整整齐齐地码着棒冰,一打开,白汽和甜香味都逃了出来,一秒都等不及,赶紧把钱递过去。棒冰到手,急不可待地剥去包装纸,送入口中的那一瞬,有一种幸福的眩晕感。可不舍得咬着吃,慢慢吮吸,让凉凉甜甜的滋味顺着喉咙进入体内,顿时,如一股清泉流过全身,分外凉爽。最后,只剩下木棍儿,那也不愿马上丢掉,毕竟,它还有棒冰的余香呢。

卖棒冰的吆喝声每天会来好几次,有的步行、有的骑自行车,有时女声、有时男声,有时悠长、有时短促,大人给零花钱的次数有限,而吆喝声特别不识相,你方唱罢我登场,来来回回,甚而索性在远处停下,可劲地吆喝,惹人心痒。

这样的“折磨”让我下定决心,织网得更加勤快些,那么,母亲就会多分我“工钱”。那时,女人闲在家织网是常事,就为赚点手工费补贴家用,暑假里,小孩子们纷纷加入,毕竟,谁也不会嫌零花钱多呀。我家院子大,夏日的夜晚,左邻右舍的婶婶阿姨姐姐们连凳子带网一搬,凑一块织网、聊天、看电视,我们小孩子玩了会儿游戏,便跟着自家

大人织网或缠梭子。我们活干得不多,一提起工钱倒理直气壮,好似被统一调高了音量,吵成一团,大人们笑着,哎呀,田鸡箩倒翻了。

卖棒冰的吆喝声适时响起,穿过薄薄的夜色,清晰地窜入我们的耳朵。院子里安静了两秒,随后,有零钱的拔腿就往外跑,没零钱的缠住大人预支“工钱”。卖棒冰的人恍若知晓这边动静,吆喝声一遍紧过一遍,如急促的鼓点,催着人不管不顾地狂奔过去。

不一会儿,小孩们手举棒冰归来,神气得像举了火炬。继而,啞棒冰的声音恣肆地响起,夜风拂过,甜润润的气味随之飘远,白天积聚的暑气亦消散得差不多了。

傅饽

南慕容

近日重读《聊斋》,对蒲松龄笔下的美食颇感兴趣,例如多次提及的傅饽。《杜小雷》篇云:“市肉付妻,令作傅饽。”可见,在古代,傅饽是有肉馅的,这让我严重怀疑傅饽是不是饺子或馄饨的前身?《聊斋》中另有一篇《傅饽媪》,对煮傅饽的过程描写可谓详尽:“媪遂以铁箸拨火,加釜其上,又注以水,俄闻汤沸。媪撩襟启腰囊,出傅饽数十枚投汤中,历历有声。”“历历有声”四字又让我想到了面疙瘩或刀削面。傅饽到底是一种什么样的食物?这个古朴的美食名称本身又蕴含着什么样的历史?

《齐民要术·饼法》记载:“傅饽,按如大指许,二寸一断,著水盆中浸。宜以手向盆旁授使极薄,皆急火逐沸熟煮。非直光白可爱,亦自滑美殊常。”欧阳修《归田录》卷二提到:“汤饼,唐人谓之‘不托’,今俗谓之傅饽矣。”可见在唐朝甚至更早的北魏,傅饽就已在中原大地流行,比较一致的看法是,傅饽是由突厥人传入中原的,兴盛于唐代,而在宋代,南方人过年食傅饽成为当时的一种习俗。日本山梨县至今保留着一道传统的乡土美食料理,菜单上备注的汉名赫然就是“傅饽”,是由奈良时代的遣唐使从中国传入的。先将南瓜、菌菇、胡萝卜等辅料投入高汤中,煮软后加入宽条的乌冬面(即傅饽),再放入易熟的五花肉片等食材,最后加入味噌。在山梨县有一句民谚,大意是“不会做傅饽面的男人娶不到媳妇”。乌冬面也是我爱吃的美食,可惜我从未在中国的日本料理餐厅里吃到过名为傅饽的乌冬面,不知山梨县的那道来源于唐朝的美食跟一般意义上的足以代表日本饮食文化的乌冬面又有什么显著的差别?

稍感遗憾的是,现在我们几乎见不到称为“傅饽”的美食,这比较好理解,一是现代人崇尚简约,如果在菜单上出现“傅饽”两字,大多数人一不认识,更遑论味道了;二是在饮食文化的发展进程中,一些传统美食被逐渐改良、优化,连同它原本的名称,使之更贴

近于现代人的生活。

虽然很多人认为陕西泡馍就是傅饽的一种,但从严格意义上来说,并非傅饽,我认为目前流行于中华大地的最贴切于古代文献中傅饽原形的食物,汤饼也好,疙瘩或“猫耳朵”也罢,至少要符合以下两点:一是名称上的相似或契合;二是形状上“二寸一断,宽如大指许”的大致特征。这样就剔除了大部分的面食都剔除了,然后根据古代文献提供的傅饽从胡地传入中原的途径,我认为目前流行于陕甘部分地域的美食或许就是最正宗的傅饽。

甘肃部分地区流行的一种面食,兰州人叫“拨鱼儿”,敦煌人称作“拨疙瘩”,一个“拨”字不仅仅是煮面的动作,也是“傅”字的谐音,古意的延伸。做法大同小异,就是将面粉掺一定量的水,搅作一团,然后用筷子夹入沸腾的锅内,待煮熟后加入蔬菜和其它调料。

相比于敦煌的拨疙瘩,陕西周至的饽饽知名度更高,这种饽饽据说起源于周至县翠峰镇一带,原称“翠峰饽饽”,有着1300多年的历史,从形制上看,圆的面片,手心大小。虽然下饽饽过程与敦煌的拨疙瘩一样,但制作过程却复杂了许多。经过和面、揉面、场面等制作寻常面条的流程后,从硕大的面团上切下一块,搓成长条,再用刀刮成剂子,投入清水盆中浸泡。待浸泡合适时间后,捞出剂子,用手在边缘拉扯,使其变为圆形面片,之后下入沸水锅中。出锅后的饽饽圆润、厚墩,可以油泼、臊子、浆水、酸汤,但最经典的吃法是蘸酱。

随着时间的推移和地域的流传,傅饽越来越呈现出简易的特征,也更符合当地人的食性。如今流行于北方的面片汤大概还保留着几分最早的雏形,但早已不是原来的傅饽了。到了广东,傅饽入乡随俗,改良成了一种用糯米粉做成的美食,名叫“薄撑”或“薄餐”。“薄撑”更古老的名称是“傅饽”,是一种糅合了北方的傅饽与南方的银丝的地方小食。

网上有一道美食,名叫“红丝傅饽”,博主介绍说是宋代美食。我乐滋滋地按照短视频的教程,买了面粉和鲜虾,做了一道古意盎然的红丝傅饽,然后继续阅读《聊斋》——杜归,问:“傅饽美乎?”



清欢 韩晓霞 摄

太阳下挥汗
月光里搔首
挑灯夜读挥笔直书
我一辈子都在忙忙碌碌
如今才想起
人生多故事可少了日子
担一担木桶挑水
挽一挽脸盆淋浴
奋力朝一群洗衣女泼水
爱情沉淀在老家的井水里
如今才想起
石阶依旧可不再见女子

最后一步三回头回家
好像还拉下一大堆未被洗透的感情
蹲在小河边戏水……
依在古树下赏花
爬上亭台楼阁凝神远眺
我喜欢外出旅游或者踏青
人回来了可没有带影子

凤兴夜寐 谷子饱满了便垂下来
叶片到这时候拒绝发育
深夜水田里的青蛙
抢先用跳跃的姿势发出
求爱声
驻足山野 感觉整个人将被闷热
风吹不动冒烟的暑气
急着寻找树林草地
只有蚂蚁依然排着长长的队伍
大雨倾盆 水珠在叶尖上滚动清新
轻雾从温柔处救出宁静
粉蝶拍翅蚂蚱动腿
都追不上已润滑嘹亮的
鸟鸣

原杰
夏日
原杰
夏日
原杰
夏日

柳星翼

水比较深的地方,人们相信有龙在底下潜渊,于是全国各地有许多龙潭,我的老家葛吞水库上游白溪源头,蓬头吞水库不到千米的地方,也有个龙潭。

蓬头吞是条长约10公里的山岔,夹在逶迤起伏的群峰中间,曲曲折折,两边草木郁葱,满目苍翠,一条小溪一路欢歌冲过乱石的重重阻挡向东流去。小溪是东江的上游,叫白溪。沿羊肠小道溯白溪逆流而上,在村西约4公里的地方,有个十几平方米大的深潭,水深不见底,水色从透明到墨色,当地人叫龙潭。潭西南方有块巨石,大半嵌入山体中,顶上长了棵高十米的大树,约有百年树龄,虬枝不同角度向天空伸出,贪婪地汲取着阳光。潭上方是高出十多米的石壁,一条银练从壁上挂着,隆隆声不绝。潭下方是较平缓的乳白色光滑石坡,晶莹溪水从低洼处流下去。

龙潭的水据村里老人说从来没有干过。潭最深处约几米,看上去黝黑色,在巨石的下方,时不时有溪斑鱼游进游出。水质清澈,除巨石底光线较暗外,潭底的鱼虾游动,包括有时河鳗蠕动,螃蟹进食,都可以看得一清二楚。运气好的话还可以看到像乌龟一样的“岩蛇”,头特别大,据说有毒,被它咬住不松口,除非天空打雷。后来我查了一下资料,“岩

蛇”学名叫平胸龟,生活在水质较好的山涧中,以小动物为食,会主动攻击,很凶残。

龙潭的西侧有一座龙王庙。庙里没有神像,柱子和梁均是青石条做的,看瓦片和石头堆砌的石外墙颜色,龙王庙近几十年修葺过。在石灰涂就的墙壁上,留有几句对联。村里人对龙潭和龙王庙比较敬重,不会到龙潭洗澡、毒鱼,砍旁边的树等。对龙王庙,我理解是有两样作用。一是镇邪。这里并不是说镇什么妖魔鬼怪,而是镇人的邪心。基本上龙王庙、山神庙之类,如果不是建在江海边,就是在山林中,一般都是自然风水较佳之处,旁边丛林茂盛,动物较多,水流清澈。正是因为建立庙宇,供奉龙王、山神之类神灵,村民出于对神灵的敬畏之心,对周边的生态不敢轻易破坏,不会做出伐古木,抓石蛙、潭鱼等破坏生态之举,不敢把庙中之物拿回家中。对于山中牧牛羊,伐木砍柴和挖笋采野果之人,在雷雨天气可以在庙中避雨,在夏天可以遮阳避暑,在冬天可以抵挡风雪。

现在村子所在地已征为水库,村民全部外迁,砍柴、挖笋、放牛羊和摘野果的基本没了,到龙潭的人越来越少了。偶尔有几个怀旧的村民和驴友会爬到龙王庙,看看龙潭。龙王庙因为去的人少,庙前杂草丛生,显得更加古朴破旧。龙潭依旧在春夏秋冬中,保持着自己的那份初心。

蝉鸣骤起忆年少

应杜孟

梅雨初歇风光霁,蜕壳蝉声动天地。随着梅雨的“撤退”,沉默许久的金蝉,又在古运河畔的绿树上尽情放歌,开启欢快的“音乐会”,给市民带来不少惊喜。

金蝉,被人们誉之为夏天里的“男高音歌唱家”。每当听到这蹿起的“天籁之音”,总会让我想起故乡的竹林,想起远去的岁月,想起年少时光走进山林捡蝉壳的日子。

故乡奉化九龙,群山环抱,风景如画,房前屋后都是四季翠绿的竹林和杂树林,无疑是金蝉繁衍生息的好去处。每到六七月几场梅雨轻洒后,蛰伏在山地中的蝉蛹,就会陆续“化蝉蜕壳上高枝,向日声声唱梵诗”。留下来的蝉壳,就成了慷慨的大山一

年一度馈赠给山里人的“福利”。蝉壳是一味中药材,具有疏散风热、透疹利咽、退翳明目的功效。上世纪六七十年代,乡镇供销社收购站,每年都会收购蝉壳。

那时,农村家庭没有副业,收入来源单一。村民们一年忙到头,就盼着年终生产队的“分红”,人口多劳动力少的家庭,几乎年年都是“倒挂户”。赶上蝉鸣时节,不少村民会早早起床,趁队里出工的喇叭声还未响起,匆匆走进山林捡点蝉壳,换点小钱,补贴家用。年少的我用不着父母的叮嘱,便主动参与其中,未到晨曦微露,就会自动醒来,一骨碌爬下床洗把脸,就腰系竹篓,手持竹竿,往大山深处跑去。瞄着双眼,猫着腰,四处寻找蝉壳。

早上,是捡蝉壳的最佳时间。

蝉通常在前一天夜里破蛹而出,把蜕下的“铠甲”牢牢扎在树枝或野草上,等着成为首批进山者的“战利品”。我一般都会选择进竹林,顺着山坡迂回前行,一直搜寻至山巅。时常会听到山谷里鸟儿“恐怖”的尖叫声,平素胆小的我,这时候丝毫不会感到害怕,也许当时全身心都集中在那些即将到手的蝉壳上。

有人说金蝉是大自然的精灵,一点不假。蝉的蜕变轨迹极具多样性:有的蝉会把蝉壳蜕在离地面不高的竹节和野草上,很容易被发现;有的却喜欢蜕在较高的树枝上,非得爬到树上才能将其收归囊中;有的显然是成心不想让人捡走,把蝉壳蜕在树叶的背面,得翻开浓密的树叶才能捡到。可谓是一只蝉壳树上挂,得来实在费工夫,但

我却天天乐此不疲。每当捡满一竹篓蝉壳回家,想起又能兑换到一笔现金,心里就别提有多高兴。记得几次上学迟到,也不怕被老师点名批评加罚站。

竹海绵绵,蝉鸣阵阵。漫长的夏季,其实留给村民捡蝉壳的时间并不长、机会也不多,而起早摸黑捡些蝉壳、赚点小钱的路子和办法,着实让一些贫困的家庭解决了燃眉之急。但凡经历过那个年代的里山人,都还记忆犹新。

岁月如梭,时光荏苒。掐指一算,逐梦军营,离开故乡已有48个年头。每次回到故里,看到仍挂在墙壁上的那只曾经装过蝉壳的竹篓,虽已破旧不堪,却总会勾起我年少时的许多回忆,着实令人感慨不已!