

◆故园旧味

夜雨剪春韭

程庆昌

窗外夜色渐浓，雨声嘀嗒，忽轻忽重，叩击心头，雨中洒散的灯光越发昏黄。杏花春雨江南，杏花好像还没露面，雨下了一波一波，仍旧清寒漠漠。

千年前的春天雨夜，老杜故人重逢，“十觴亦不醉”，欣然留下“夜雨剪春韭”的诗情，不经意就青葱湿漉了千余年，人间温情也接着盎然温润了千余年。

如此春雨绵绵，菜地里的韭菜早该青葱满畦了吧？这样的夜晚，要是能穿越而去，和老杜坐在一起拉拉家常、说说别后经历，绝对是人生妙事。

只可惜，明明看得见他衣袂飘风，就是抓不住他的行踪。

好在款待过老杜的那畦韭菜，始终长在典籍里，承载着浩荡时光，一直青葱鲜美，只要有人想起，不管是不是春天，越发葱翠，所蕴藏的芳香和诗意，始终未减分毫。

有人说，“一畦春韭绿，十里稻花香”。

光这十个字就叫人眼前一亮，更不消说这样一幅画淋漓地展现在眼前。“一畦春韭绿”是小格局、小欢喜、小确幸，有喜气、有朝气、见生气。“十里稻花香”有气场、有气魄、有浩荡起伏连绵之韵味，入得心头，不管是江南江北，都是活脱脱的人情画、乡村画，天时地利尽占，清丽中有朴实，蓬勃中见沉稳。朴实沉稳，平日日子也见深厚。

山里有山韭菜，长在肥沃之处，跟菜园里的韭菜不相上下，只是味道重，口感不好，尤其小孩子不喜。上山放牛，女娃子们忙着觅野韭菜，回家洗净了炒鸡蛋，说是好菜，不可多得。母亲也做，尝过一筷子再也不动。牛老实，安安静静吃草，一帮男娃子到处掏鸟窝、找蛇洞，不折腾得狼狈不堪不肯罢手。有时衣服撕了大口子，回到家，母亲一眼就会看

到，作势欲打，手扬得高高，落到身上没几分子力道，还一边骂。我们雀儿一样闪过，一脸狡黠。

那些山中日子真是美妙，要是留得住，父亲母亲不会老，我们也不会长大，一直无忧无虑、调皮可爱。

山里还有小蒜，长在田间地头，麦子将要起身的时候，正当其时，小时候总是搞混。早了，小蒜太嫩，等麦子开始扬花，就有些晚了，茎叶有些老，少些味道。譬如枝上的花朵，最具风韵也不过几天，贪早或者跟不上，终将错过。人也一样，尤其是躲在人心中的那些小女子。

韭菜是家常菜蔬，乡下人家都会种一些。韭菜做出来的清一色家常菜，韭菜炒蛋、韭菜蒸蛋、韭菜虾皮……也能做调味品，一盆蛋汤，撒点韭菜末，色香味都全了。韭菜炒辣椒，是乡下人家的平常菜，看似不搭的两种菜合二为一，新生出一言难尽的复合味道，说不出事辣香还是香辣，在香辣中间，还有丝丝勾魂的味儿。韭菜煎饼，也很有味道，母亲擅做，是母亲留给我们的味道。在江南，有道菜韭菜螺丝，也很不错。小时候没吃过，硬是吃出不一样的味儿来。还有韭菜馅饺子、韭菜馅馄饨、韭菜盒子，各具风味。吃烧烤，少不得烤韭菜，韭菜的香气混合辣椒末和孜然粉，吃得出大漠旷远幽深的气韵来。

有年夏天，暑假，中午吃饭，一家人围着饭桌。桌上三个菜，韭菜炒辣椒、瓢瓜汤、红薯梗子。吃得满头大汗的时候，父亲说，今天菜很丰盛，有十一个菜。我和弟弟都一愣，明明三个菜，哪来这么多？看父亲脸上微笑着，又看看桌上的三样菜，顿时明白过来，韭菜与九菜谐音。我说，对呢，十一个菜，弟弟也说，我算过了，十一个菜。母亲笑得很开心，父亲连连点头，说，清楚了就好，不用讲出来。父亲总是会用他的方式考验一下我们。

小园子里种了韭菜，没有打理好，稀稀落落的，浪费地，前几天趁没下雨，挖出来密植在一起，正好一小畦，新绿喜人。这几天雨水不断，它们正欢喜，仿佛能看见新生的根，白白嫩嫩，在泥土里一点一点延伸。人生也是这样，扎下根，再一点一点向前延伸。

春天就在身边，一天一天如酒香浓。等故人来，剪一把春韭，做韭菜锅贴，话旧，纵情，山水无拒，定然有趣。



暗香浮动 周文静 摄

◆流年碎影

烟火锅巴

檀结海

我的老家盛产水稻，水稻多，米粮无缺。故乡的烟火日子里，乡亲们烧饭清一色都是柴火灶，柴火灶里煮饭，待饭香时，再塞一把毛毛柴草，下层必然能掀起一整张锅巴。慢火焖煮下的锅巴既厚实又焦黄，吃在嘴里，有饭的柔软，也有锅巴的酥脆；如果再浇勺油汤在锅巴上，软和有韧性，亦有嚼头，吃下肚一天都舒坦，精气神十足。

乡下人家的锅巴，一般在午饭时才有。烧锅巴也是很有讲究的，优与劣，全凭煨饭锅时的一把火，火弱了，结不起锅巴来，火猛了，锅巴又会糊掉，只有恰到好处火候，才能结成厚薄均匀的锅巴。

年少时，我就爱吃锅巴。那时家里穷，很长时间才能吃上一顿米饭。一看到母亲上锅台做饭，手头再紧要的事情我都要放下，转而跟随母亲围着锅台转，就为了赶早吃口香喷喷的锅巴。母亲是做饭的高手，总能根据米量多少在锅里添上适量的水，灶底加柴火烧开，看到锅盖边沿滋滋作响冒出雾气时，便将灶膛里的火暂时停歇一会，几分钟后，再添几把茅草，文火慢烧。不一会，香气就从锅盖里窜出来。此时，灶膛里的火虽已停熄，但仍有余温，锅里的米饭在余温的炙烤下，愈加喷香，锅巴也不会烧焦。每每开饭时，饥肠辘辘的我总是让几个姐姐先盛，自己最后一个去盛。其实，那时候心里存着的也并不是谦让，而完全是因为馋那一口锅巴。

年龄渐长，我的食量也跟着大了起来。可缺少油水的日子，啥都不经吃，吃啥也都不耐饿，在生产队里躬耕劳作了一天，晚饭后不一会肚子就饿了。细心的母亲会想法子，将锅巴用热锅烤得焦脆，掰成一块一块的，备放在锅里，待我临睡前吃几口，再喝一碗热水，如此肚子便又饱了，一整夜都能沉浸在香甜的睡梦里，第二天一早又有劲头卖力干活了。

参加工作后，小城里的吃食虽然多样化，可就是不见锅巴的影子，我时常心生念想。有一次，几个朋友邀我到离城十几里远的一个农家乐吃饭，在那里，竟意外遇到了锅巴肉片这道菜。我十分新奇地跑进厨房，想一探究竟——铁锅，柴火灶！这一幕，简直让我落泪。眼见刚出锅的米锅巴，饱蘸铁锅熟悉的清香味，在热油的作用下，滋滋作响，米香、肉香、汤香，一下子全被激活了，撩人食欲。我也跟着一下子来了精神，也顾不得烫不烫手，叠起锅巴就往嘴里送。

闲来翻书，时常会看到一些有关锅巴的文字。据文字记载，锅巴至今已有4600多年的历史。最早发现的是在江苏赣榆龙山新石器文化遗址中出土的陶鬲片上的熟食品，薄如纸，色焦黄。据专家考证，这种熟食品就是锅巴，而其享有者很可能是位地方官吏，因生前特别爱吃锅巴，死后其家人便将锅巴作为祭品陪葬。让我诧异的是，几千年后，掩埋在深土之中的锅巴，竟然还能如此清晰可辨，真是不可思议。后来在《世说新语·德行》一书里，我又看到一篇《锅巴救命》的故事，说的是东汉三国时期，有个名叫陈遗的年轻人，非常孝顺母亲，他知道母亲爱吃锅巴，便在吴郡军队里做主簿的时候，随身带着一个袋子，每逢煮饭，就积攒一点锅巴，以便带回家孝敬母亲。后来，遇上东吴卫将军孙恩带兵攻打吴郡，已积攒到几袋锅巴的陈遗，来不及回家，只得带着锅巴随军出征。结果，吴郡大败，士兵溃散，纷纷逃到山林和沼泽地带，多因没有吃的而被饿死，唯独陈遗靠携带的锅巴活了下来。人们都说，这是陈遗那颗孝心得来的好报。

梁实秋也写过锅巴，他曾动情地说：“锅巴就是焖饭时紧贴着锅结焦成块状的一层饭粒；它又香又脆，确实别有滋味，是我国汉族的一种有特色的食品。”汪曾祺在他的《故乡的事物》一文中也这样写到：“我们那里还有一种可以急就的食品，叫做‘焦屑’。糊锅巴磨成粉末，就是焦屑。我们那里，餐餐吃米饭，顿顿有锅巴。把饭铲出来，锅巴用小火烘焦，起出来，卷成一卷，存着。锅巴是不会坏的，不发霉，不长霉。攒够一定的数量，就用一具小石磨磨碎，放起来。焦屑也像炒米一样，用开水冲冲，就能吃了。焦屑调匀后成糊状，有点像北方的炒面，但比炒面爽口。”细细想来，锅巴这一民间原生态素食，从古至今，文人士子官吏平民皆爱，这在中华传统饮食文化中，并不多见。

岁月在手指间流逝，滋味在记忆中沉淀。如今，人们大多用电饭锅煮饭，锅巴成了奢侈品。超市里的货架上，虽然也有各式各样的锅巴，可都是用设备烘烤制作的，且添加了各种各样的佐料，无论怎么吃，都没有老家铁锅里的锅巴那么纯正、香脆、爽口。味蕾深处是故乡，那一张张焦黄香脆的锅巴，既是岁月积淀的味道，更是烟火故乡的味道！

