

◆ 流年碎影

藕的回忆

张利

每到夏天,家家户户最喜欢吃的一道菜就是莲藕,切成藕丝炒着吃或放汤,都不用什么佐料,撒点盐就可以了,也可以放点葱花点缀,于是一道时鲜蔬菜就上桌了。

不知什么原因,总感觉现在的莲藕不似以前的好吃,而且现在的莲藕也没有什么藕丝了,没有回忆中小时候家乡的莲藕那么好吃,每次妈妈炒起一盘莲藕端上桌就可以闻到一股来自荷塘的淡淡清香。老家的莲藕有个专门的名称叫“雪湖藕”,雪湖位于城南,湖面较大,那时的水质比现在好多了,也许这是雪湖藕好吃的主要原因。相传家乡雪湖藕在以前是朝廷贡品,每每上市的时候都要先送到宫廷,一般老百姓还不太容易吃上,莲藕出水之后也是非常容易变色和变味,但比起那“一骑红尘妃子笑”的荔枝在运输上要好些,但也讲究新鲜。

莲藕的采挖都是人工作业,好像科技发展到今天也还是人工采挖,非常不容易。我上小学时,有个大哥哥经常给我家送莲藕,他是我爸爸同事的儿子,爸爸的同事姓黄,按理我应该叫他黄大哥。那时候的夏天,阳光总是明媚无邪,树上的知了也叫得响彻整个小县城,但天气不像现在这么热,树荫下很凉爽。我下午放学回家有时候会看到四方餐桌上放着两三条莲藕,那是一节一节连在一起的莲藕,白白的,壮壮的,我知道那是黄大哥送来的,黄大哥我见过其人,个子高高的,比他爸爸个子高多了,长得也很好看,那时他应该是专门做采挖莲藕生活的。

莲藕的烹制非常简单,按照现在的话说就是高端的食材往往只需要朴素的烹饪方式,莲藕的烹制更是简单到只用放点盐就可以了,即使这样简单的方法,做出来的莲藕片或藕丝仍然爽脆可口。如果配上粥吃,可以稍微多放些盐,夏天傍晚来上一盘雪湖藕,可以喝两大碗白粥。

美好的事物总是带着些许悲凉的底色,这是在黄大哥挖藕出事之后我深切体会到的。还是一天放学回家,我就听到爸妈在说好像是黄大哥挖藕失足溺亡,爸妈连连叹息,我当时也感到很震惊,他是挖藕的好手啊,但雪湖的水很深,而且湖底也是坑坑洼洼,脚下一滑,摔倒在湖里很难爬起来,黄大哥就这样匆匆告别了人生,才二十多岁,令人痛惜不已。黄大哥的追悼会是在北河街大坝上举行的,我看到黄大哥直直地躺在一块门板上,脸上盖着一块布,那情景一直留在我的脑海里,每到夏天吃藕的时候都会想起他,那样一位帅气的挖藕的大哥。

莲藕好吃,挖藕人实在不易。黄大哥走后很长时间我家都没有吃过藕,虽然市场上也有,但爸妈好像都很少买。我想,这也是怕睹物思人,也是另一种形式对黄大哥的怀念吧!现在我的爸妈也都走了,我偶尔还会买藕回来吃,但味道总不似从前。真是旧事如天远,相思似海深啊!

◆ 生活流水

父亲的城市生活

徐时松

四年前,年近七旬的父亲在城市找到一份工作,一个社区的垃圾分类专管员。

那年四月底,父亲在农村老家骑摩托车摔了一跤,右手骨折动了手术。俗话说,伤筋动骨一百天,我让他来城市休养三个月。两个月不到,他说在家实在待不牢,要找点事情做做,不然要回老家。负责居民区垃圾分类一天只需早晚上班四个小时,工作强度不是很大,他说可以试试看。

前一天晚上,我带他去适应环境,和原来的专管员做个简单交接。上班第一天,我骑着自行车在前,父亲跟在后面,带他去熟悉路线,这场景像极了童年时的父亲和我。整条道路要拐三个弯,共有7个红绿灯,每个路口我找了宠物医院、银行、沙县小吃等标识,一路行一路提醒,父亲点点头,但我不知道他是否记下来了。居民日常垃圾主要是易腐垃圾和其他垃圾,有害垃圾如灯管、电池等数量少。父亲说,垃圾分类利国利民,他不怕脏、不怕累,可以胜任这个工作。

第二天早上,我骑电瓶车送父亲上班。他出了小区的大门口,却弄错了路线,找不到去垃圾房的路,焦急地给我打电话。我责怪了他几句,说你不得路,也不知道跟在我后面。父亲反而安慰我,说总有办

法的,路是问出来的。社工也鼓励说,老年人有个适应过程,只要责任心强,定能克服困难。

有天中午,下起了小雨,骑车不方便,我开车带他。他说离上班时间尚早,先到附近走走,这样能尽快认识路。下午,他去了附近的镰子山,山上有茂密树林,区气象台就建在那里,他在一个棚子下的长椅里睡了一觉。我曾经在这山脚住过一段时间,之后很多年没有去过,生活在城市,常常感觉就是这样,一些地方你可能很久不去,但每次重逢,许多往事就会涌上心头。

几天后,他已经基本熟悉往返的路,骑着电瓶车半个多小时可以

来回。接下来,我看到父亲似变了一个人,恢复了往日活力,每天准时前往他的新岗位。回家后,他还给我讲碰到的人和事,一座陌生的城市,在父亲的眼里变得鲜活、真实起来。我想,如果不是父亲,城市这个区块的角角落落,对我来说也会变得陌生。

这份工作,父亲只做了半年多。他的手因为运动过于频繁,需要静养一段时间。医生说,受伤的手如一棵树,你去摇晃它,树也难以生长。他辞去了第一份工作,还有些恋恋不舍。手恢复后,父亲还做过小区保洁、接送小孩放学、道路环卫等工作。虽然我不忍心他起早贪黑,或者是在烈日下暴晒,但对他来说,这样生活才有滋有味。

今年,父亲提出要回老家,开垦荒地种菜、养猪、养鸡,他一生都在忙碌,像个停不下来的陀螺。城市的这段日子,我希望也像山村的庄稼和草木一样,给父亲留下温暖的记忆。



落日那拉提

杨军 摄

◆ 逝者追忆

与祖母对话

张君燕

休息日,买来一桶绿豆浆水,打算做浆面条吃。浆水是从一家做绿豆凉粉的摊位上买的,一块钱一桶。价格如此便宜一来因为是熟客,二来制作绿豆凉粉的过程中会产生大量的浆水,如果没人要,也浪费了。经过两三天的发酵,浆水闻起来有一股醇厚浓郁的酸味,是祖母喜欢的味道。

祖母爱吃浆面条,她说这是世间少有的美味。年少的我嗤之以鼻,只有没尝过其他美食的人,才会得出这样的结论。祖母确实没有出过远门,一辈子几乎都待在豫西北乡下。守着一家人的灶台,也守着我们这帮晚辈。大概是因为瘦弱,小时候的我身体不太好,时常生病,祖母给予我的照顾便格外多,有好吃的东西时,也常偷偷留给我吃。

第一次吃浆面条的时候,我是抗拒的。浓重的酸味像是什么东西馊掉了。祖母直摇头:“浆面条开胃,又好消化,你吃再合适不过了。”勉强吃了几次之后,我竟慢慢地爱上了这种特殊的味道。

我把浆水倒进锅里煮,随着温度的升高,浆水表面泛起一层白沫。我拿起勺子,轻轻打在浆沫上,

等所有的浆沫都消失后,制作浆面条的粉浆就煮好了。祖母说,浆面条好不好吃,关键就在浆水上。好的浆水煮过之后细腻光滑,如浓郁的牛奶一般;如果没有煮好,粉浆看起来稀稀拉拉,毫无黏稠度。

“加入一点热油煮过的大蒜,浆面条会更香。”祖母说。记忆中,祖母只这样做过一次。那个年代,油金贵得很,哪舍得天天吃。那年夏天,我生了一场病,胃口一直不好,什么都吃不下去,眼看着瘦成了纸片。在有限的条件内,祖母想着法儿给我做可口的吃食,效果都不大好。最后,祖母想到了浆面条。煮好浆水后,把煮了大蒜的热油倒进浆水里。整条街道都充斥着香味,半天都没有散掉。我一连吃了两大碗浆面条,祖母笑得流出了眼泪。

配菜是提前准备好的。芹菜焯水切丁,与煮熟的花生、黄豆拌在一起,放入各种调味品调味,最后再来点香油,清新的香味扑鼻而来。用擀面杖把炒熟的芝麻碾碎,放在一旁备用,这是锦上添花的点缀。当然,祖母那时候做的浆面条没有这样的“高级配置”,偶尔会出现一样或者两样,但从没有齐全过。即便

如此,祖母每次都吃得心满意足。

祖母说,吃浆面条就得用杂粮面。不过直到现在我也没有搞清楚,祖母是真的喜欢杂粮面,还是当时条件有限,只有杂粮面可吃。我买来一些杂粮面,很细很均匀的那种——这种面煮出来软烂入味,能够充分吸收粉浆里的酸香味,面与粉浆又能够互相融合,吃起来格外过瘾。

煮好的杂粮面捞入碗中,舀上两勺粉浆——吃浆面条一定要少放面,多放粉浆,汤多面少,这样才好吃。再放入拌好的芹菜,最后来一小把芝麻碎。一碗浆面条就做好了。粉浆奶白,面条微黄,配上翠绿的芹菜,看起来赏心悦目,吃起来更是开胃爽口。没错,是记忆中的味道,是祖母做出来的那种感觉。

一碗浆面条,带我穿越几十年的光阴,回到那年夏天的傍晚,我端起祖母做的浆面条,大口大口地吃完,意犹未尽地用手背擦擦嘴。真是世间少有的美味啊!这个休息日,在慢慢制作浆面条的过程中,我感觉祖母就在我身边,注视我重复那些她曾经做过的步骤,和我完成一场无声的对话。

