

●清流漫谈●

云南的过桥米线和手抓饭

□蒋林

汪曾祺先生曾是西南联大的学生。年轻时,就很会美食;年老了,写文章多次写到云南,尤其是昆明。我也喜欢汪先生的文字,自然看他许多让人垂涎的篇章。对云南过桥米线的印象深刻,不仅是在各地似乎都能见到“正宗”的招牌,主要还是因为汪先生的文字,浸入骨髓深矣。

时间推一推,汪曾祺同学或许就在同一家店的哪个小方桌上吸嘴过,说不定。

过桥米线的要义在于汤和料。汤是高汤,鸡、鸭、筒骨熬制,至乳白,用时煮沸;料是糯米磨压成的线条,将米线清水煮过后,再冷漂待用。配料,则无非是些青的、黄的,以及薄的。青的是豌豆苗、香菜、葱花;黄的是蜜蜡一般的鹌鹑蛋;薄如生宣的是鱼片、肉片、猪肚和猪腰。当然,配料是开放的,多加钱,会更丰富一些。

滚汤上桌,将鹌鹑蛋、猪肚、猪腰、鱼片、肉片、米线、豌豆苗、香菜、葱花依次推入汤碗,不一会儿就可以享用了。对,依次,有先后;云南过桥米线是烫熟的。

汪曾祺先生写到,“巴金同志在纪念沈(从文)先生文中说,沈先生经常以两碗米线,加鸡蛋西红柿,就算是一顿饭了”。可不是?这么沉甸甸的一大碗,不仅能吃饱,而且还可以边吃边“小饮”。我觉得汪先生引用巴老的文字,意思是说,他的老师沈从文先生,在那时的昆明、那时的西南联大,也是能够找到一些快活的。

我只吃了一碗,却暗自想着过桥米线的传说——说是娘子每天要过一座桥,为在河畔草庐用功读书的秀才送饭,怕饭菜凉了委屈官人,就想起鸡油覆盖滚汤从而保温;砂锅

送至时,汤依然滚烫,各种内容一经投入,转瞬即熟;官人一吃,美得摇头晃脑,直说妙哉、妙哉!哎呀,我觉得这个传说真是好听,比红袖添香要神气得多,有烟火气,有过日子的味道,非常适合尘世中的读书人去想象。自付一下,夜深人静,如若真的红袖在侧,还能将心思浸淫于诗书的,我敢肯定他不是个凡角。

在昆明,还去了一家傣味餐厅,平生第一次尝试了手抓饭,觉得吃法的新奇感大于菜肴的美好感。

是用竹筒盛放的。我只知道竹筒能晒萝卜干和饼折子,能摆包好的饺子和擀好的面条,能放算盘、钢笔、钱币等物件给孩儿抓周……没想到,还能盛手抓饭。竹筒底部铺满新鲜的芭蕉叶,中间置一盆热汤,往外辐射,依次是:第一圈糯米饭,第二圈紫米饭,第三圈豌豆胡萝卜饭,第四圈是菜。一共十二样:烤罗非鱼、黄瓜条、凉拌折耳根、鸡丝拌野芹、煮鲜笋、牛干巴、蒸豆腐、烤茄子片、烤猪排、油炸花生米、煮鸡蛋、薯条;还有两份不同的蘸料。

餐厅的服务员是个穿筒裙的“哨哆哩”(版纳傣族女孩子的称呼),教我戴上一次性手套,“抓吃就是嗦”。说实话,不习惯。倒是看出一点门道。几种饭,粘性都很大,容易撮捏成一团;菜呢,烤熟的很容易

撕扯,其它熟菜和凉拌菜也容易手拿把握,且方便点蘸。因为没有炒菜和烧菜的汤汁,所以,手抓时不会出现沥沥拉拉的固态。

有一种说法,说印度、巴基斯坦这样的南亚国家,以及阿拉伯地区和非洲,多有手抓饭;这大概是因为热带地区的饭菜可以凉吃,或者说凉了才好吃,故而适合手抓。但在温带和寒带地区,饭菜则非热而不可食,所以需要筷子,或者刀叉。我觉得这个说法有一点道理,但不足以让人信服——新疆地区,大部分都处在北纬三十五度以上的温带,而维族的手抓饭,却也很出名。

手抓饭这种饮食形式,除了与地理、气候有关,大概也有民族习惯和宗教传统的原因。汪曾祺先生好像没写过手抓饭。

我也想象不出一个老派文人的手抓画面。后几天在版纳的野象谷玩,又复习了一遍傣式进餐。饭菜从大管箩移至小簸箕,分量少,不费手。紫米香和空菠萝蒸出的糯米香,被碧绿的芭蕉叶烘托着,闻起来馥郁得很。嗯,实在是馥郁。

昆明的鲜花饼也很让人愉快。玫瑰和杨柳萍,这两个符号加入到食品里,专治愁眉苦脸。

再去云南,当然还是先到昆明。汪先生的文字脉络里,还有好些值得玩味的线索呢。

●让泉诗韵●

槐花醉 (外一首)

□潘妹苗

趁阳光正好
槐花团团垂悬
开成枝头一片片白雪
鸟雀们衔来绿色的脆歌
幽香堆积一簇簇闲逸牌云朵

是谁为谁 攀上带刺的树梢
采下一双深藏的青波
笑,借一粒粒晶莹蕊儿
把甜甜的梦吃
装进一封被风刮起的蔚蓝色诗意

一串串槐花飘着芬芳
萦绕着纯白的心事
犹如青春的风铃
寻不见采花人几何处
于是托清风问大地一声,你在不在

姑娘低头咀嚼花香
枝桠腾起一束轻轻의 云裳
那槐花经过一番唇齿的酝酿
次第散发沁人的酒香
却不小心翘起了一路惆怅

一首绝句平平仄仄平押着一羽洁白的信
新岁从亘古陌路而来
干杯,醉香伴初夏入场
一树槐,牵住光阴的华盖
摇醉了季节的方向

摄影师

打开相机镜头
忽闪探究美的双眸
一面不经意的窗户
袒露因缘碰撞
拥抱生灵万物

岁月洒下光影
捕捉真善美的踪迹
四季与日月一起行进
流泻活色生香的风景
灵感喷薄如云
与心花一同绽放

选取角度 运用焦距和色彩
亮出平凡的伟大
调整光圈 展示细微和温暖
以及无招的通透
把爱的表情层层打开
无人不为之动容

抓住生命最生动的瞬间
横竖曲直在方寸之间破框而出
简洁平朴的勾勒
无须点染
自然迁移的曲线
不事雕琢

直白贴切的画面
一个个无限接近太阳的历史
被情感的光束一寸寸采摘
一片自然关照一分安宁
以图像的记叙
定格一帧令人回味的故事

●灵湫微言●

青春的心更坚定

□刘平

今年以来单位组织学习党史,收看中央组织部和中央广播电视总台联合制作的《榜样5》,让我有了新的人生信念,让我感觉热血沸腾,决心莫要辜负青春,在平凡的岗位上,也应该兢兢业业。

当时的武汉是风雨寒冷的天气,在方舱医院高强度忙碌的过程中,湿透的鞋子根本干不了。汪勇细心周到,把那么平凡的小事情做到位,扎扎实实帮到了医生护士。

从前没有体会过这样的感动。我第一发现,这些真实的英雄人物,离我们很近。

我是滁州交警队伍里一名平凡的“铁骑”,我的工作在基层,穿梭在风雨里,做着很多琐碎细小的服务工作,有时候工作不被群众理解,我也会特别烦躁。安徽滁州不是疫情严重区域,但在2020年疫情控制以后,我有一次仍然提醒路人戴好口罩,对方却不听,翻白眼,嘟嘟囔囔。我按捺住自己的情绪,好言相劝,为了自己和大家的安全,对方终于戴上口罩,我这才松了一口气。

还有武汉的那名快递小哥汪勇,疫情发生时,奔波于寒冬之中,接送金银潭医院的医生和护士,为全国援助湖北武汉的医护人员们,解决各种生活难题。汪勇说:“如果保不住国家,自己的小家也保不住。”

我曾经觉得面对琐碎平凡的工作,日复一日,年复一年,人生就这样了。但是,看看同时代的青年人,他们超越了自己的平凡,敢于担当,我深受感动。

我不得不得看得热泪盈眶。我忍不住去网上,寻找更多他们的故事,我想了解更多一些。

从平凡到不平凡,不就在于那一份青春之心吗?不就在于耐得住烦,做好自己的本职工作吗?

原来汪勇在抗疫中也经历过被人讥笑的事情。他细心地帮医护采购鞋子。也有人理解,难道医生护士还缺鞋子?原来,

建党100周年之际,我们这一代,生于和平年代,经历抗疫,同样也是经历了一场“战争级别的考验”。感受这份热血,感受这份真挚的家国情,让我内心更加坚定。向党靠拢,我想成为他们,我想让未来的自己成为更好的人,发扬红色传统,传承红色基因。

夜里,在台灯下,我重新拿起笔和纸,阅读起更多的红色历史书籍,做起了笔记。

●菱溪物语●

榆钱啊榆钱

□成祖耀

一场春雨换一套春装,万般春情都在花花绿绿中。

听父母说过,我们村里在1960年前后几年里,榆树钱、榆树叶、榆树皮都被村里人吃光了。因“榆钱”与“余钱”谐音,每当榆钱飘零的季节,我的亲人们都在祈祷着:榆钱啊榆钱,何时有“榆钱”填饱肚子呀!何时有“余钱”呀!那时,乡亲们视榆树为吉祥富贵的活命树。

在那物资匮乏的岁月里,乡间的榆树就是春荒时节的救命树。家前院后都有榆树的身影,每当春风拂过,焕发青春的榆树一夜间冒出嫩芽,随后几天一变,一串串榆钱就挂满了榆树的枝枝杈杈。

后来真的有余钱了,父老乡亲们的日子都过好了,而榆树仍然活跃在乡村的各个角落。到了榆钱上市的季节,农家的餐桌上,都市里的大酒店,榆钱成了昂贵的味美佳肴,无论是蒸着吃,还是做菜馅,都是久吃不厌。今人对榆钱难以忘记,古人对榆钱也是赞美有加。有诸如“水绕陂田竹绕篱,榆钱落尽椹花稀”,“弄风柳絮凝成雪,榆钱元不济贫家”,

家每户都想方法找吃的,撸榆钱是每家必须做的。我也随着大人们,提着竹篮奔走在田间地头,绝不放过一棵榆树,哪怕有一串榆钱也要撸下。每当看见一棵状如一把透明雨伞的榆树时,一阵阵惊喜难以言表。那些花花搭搭的嫩叶和白生生的榆钱诱惑了多少人的眼球。于是,先到的,后来的,一窝蜂围着那棵榆树开始了撸榆钱大战。用钩子钩的,用竹竿打的,爬上树的,大呼小叫。看着那些馋人的榆钱,饥饿的人群中,等不及撸下回去蒸熟了,拽着榆树枝,撸下一把就塞入嘴里,满手沾绿,嚼一口满嘴生津。那时的我也和大人一样对榆钱充满敬畏,也吃过生榆钱。多数的榆钱被撸回去供一家人熬成菜粥维持生命,哪里有美味作料添加其中呢!



山花烂漫 柳学健/绘

