

烟火清欢

武店蒸坨子

□马顺龙

在浩瀚的中华美食版图上,每一道菜都承载着一片土地的风土人情与岁月故事。

在武店小镇,有一种美食,它不仅仅是一道功夫菜,更是连接着每一个武店人心底温暖与乡愁的纽带——武店蒸坨子。虽然离开家乡近40年,但每当提起这个菜名,我的心中便不由自主地泛起一股温馨而又熟悉的感觉,仿佛瞬间穿越回了那些简单却幸福的日子。

上世纪七八十年代,我最盼望过年过节吃穿新衣,如果单一选择,我会毫不犹豫地放弃新衣服而选择蒸坨子。蒸坨子是母亲最拿手的农家菜,那时由于生活贫困,母亲做蒸坨子放的肉少,以煎饼碎、粉丝碎为主原料,和肉臊搅拌均匀,加点佐料,捏成坨子蒸熟就是美味了。

蒸坨子,因需要不断用刀斩削,故又名“千刀菜”,听起来朴素无华,实则内藏乾坤。据说,它的诞生,是勤劳智慧的乡亲们对于食材本味的极致追求与巧妙利用。蒸坨子的制作可追溯到六百年前,最初是将剩余的杂粮、蔬菜与少量肉类混合在一起,通过蒸制的方式提升食物的风味。历经世代传承创新,蒸坨子不仅成为餐桌上的常客,更是逢年过节不可或缺的美味。

在我的家乡武店,蒸坨子不仅仅是一道菜,它还承载着深厚的文化寓意。逢年过节,家家户户都会制作蒸坨子,象征着团圆与丰收,寓意着新的一年家人身体健康、生活美满。它作为连接过去与未来的桥梁,让远离家乡的游子,在品尝到这一口熟悉的味道时,心中便能涌起无限的乡愁与温暖。

蒸坨子选用当地的食材,其制作过程,就像是一场精心策划

的家庭聚会。每逢节日,特别是春节前,全家人在这个时刻围坐在一起,欢声笑语中,把对食物的那份尊重与热爱,悄然融入每一个步骤之中。

制作蒸坨子,每一步都蕴含着匠心独运。首先用热水将粉丝充分浸泡后,切成小段备用,也有用馓子代替粉丝,但我觉得不如粉丝口感好、味道正。然后选用上好的面粉和山芋淀粉倒入盆内,加入适量的水,耐心而充分地搅拌,成为浓浓的面浆,不可太稀,亦不可太稠,搅拌直到面浆里没有一丁点疙瘩。这时,用勺子搅面浆浇在润了油的热锅里,用锅铲快速抹摊均匀成四五毫米厚的煎饼,至七八成熟即可出锅冷却,然后切成一厘米见方的小块。再将煎饼小块和粉丝段倒在砧板上,用菜刀不停地斩削,直至斩剁成红豆粒大小的细碎即可。接下来就开始剁肉臊。

剁肉臊,以新鲜去皮的五花肉为佳,既有瘦肉的劲道又不缺少油脂。将五花肉洗净,切成小块,用菜刀频频斩剁成细小的肉臊,放到已斩好的煎饼碎、粉丝碎盆里,再放入准备好的盐、葱花、姜末等佐料,可加入适量的清炖肉汤和芝麻油,既保证了口感的丰富层次,又不失食材的原汁原味;但不能放蚝油,否则蒸熟后会发酸。然后用双手不断地翻弄搅拌,捏成坨,投放到铺着干山芋淀粉的簸箕里,轻轻地前后左右摇晃,让其均匀地粘满山芋淀粉。

接下来是关键的一步——蒸制。待水即将烧开后,把“坨子”放在竹篾子的蒸笼布或大白菜叶子上,盖上锅盖,并在锅盖与锅沿处蒙上湿布以保证密封度。随着蒸汽袅袅升起,整个厨

房都弥漫着诱人的香气,那是家的味道,是家乡独有的记忆。再转中火烧七八分钟,灭火闷三分种后揭开锅盖,就是表皮微微透亮、内里软糯而不腻的成品蒸坨子了。

母亲提前准备好了一个竹篾筛子和一碗清水,双手轻蘸一下碗里的清水,快速撮起坨子,放入筛内。我好奇地问:“为什么蘸水?”母亲说:“一是防止烫手,二是保证坨子不粘手。”

面对诱人的坨子,大家胃口大开。轻轻一咬,坨子便裂了开来,外皮松软Q弹,内馅鲜美而不失嚼劲,那滋味简直让人欲罢不能。等不及的干脆直接上手拿起凑到嘴边吃了起来,不停地“嗝嗝嗝”吹气降温,嘴巴里还发出“嗷嗷嗷”的声音。这份简单而又纯粹的快乐,正是蒸坨子给予我们的美好礼物。

不仅如此,武店蒸坨子还是连接外界的桥梁。每当有远方的朋友来访,热情的家乡人总会第一时间端上这道特色美食,用它来表达最真挚的欢迎与情谊。背井离乡的武店游子,无论走到哪里,心中对蒸坨子的思念,总能勾起无限的乡愁,提醒着他们,无论走多远,家的味道永远是最深的牵挂。

在这个快节奏的时代,武店蒸坨子如同一股清流,朴素而不张扬,但它所蕴含的家乡情怀与文化底蕴,却是任何现代快餐所无法替代的,它提醒我们慢下来,去感受食物背后的故事,去珍惜与家人共度的时光。

下次当你路过武店时,不妨停下脚步,走进一家小菜馆,点上一份蒸坨子,让那份熟悉而又亲切的味道,带你走进一段关于爱与记忆的美好旅程。在那里,你会发现,幸福有时候就是这么简单。

诗韵潮声

父亲的藤椅

(外一首)

□王晓倩

阳光蜷缩在老屋的角落里
父亲的藤椅也蜷缩在那里
仿佛某种疲倦的姿势
它见证过父亲年轻时的脊梁
如今,却要承载他越来越深的皱纹

藤椅上的纹路像极了手掌心的茧
一圈圈,记录着
田野的风和稻谷的香
还有时光打磨过的粗糙与温柔
这藤椅会呼吸,每一道缝隙
都藏着故事的缺口

有时他坐于其上
像一片被岁月滤过的影子
突然坐直,眼神放空
仿佛听见了某个遥远的呼唤
从藤条间逸出

而当他起身,旧报纸散落一地
我闻到他衣襟上的烟草味
与藤椅木质的香气
在时光深处无声交融

父亲一声叹息,像抖落了什么
而藤椅依旧静默,抱着未曾说出的

关于一生的重量与轻盈

父亲的铜铃

磨损的铜铃沉默了几十年
旧木箱里,它与褪色的奖状
保持着微妙平衡——
像两颗耗尽能量的星辰

儿时我总想摇晃它,拽着
父亲沾满机油的袖口
听他讲运动会颁奖台的故事
那时他能托起每件重物
唯独不愿举起自己的荣誉

如今铜铃蔓延成地图
覆盖他半生的勋章
他倚在藤椅里,偶尔托起
那枚哑铃大小的空壳
对着发黄的照片里站得笔直的自己
他说——“那时的风真轻啊”

我学着父亲擦拭铜铃的手势
从它空洞的圆心望过去
能看见斑驳的光
正把一个纯粹的背影
反复抛光

夏的音符

□林海平

知了把阳光
纺成金色的琴弦
挂在老槐树的臂弯
南风经过时
整片树荫都在轻轻发颤

奶奶的蒲扇摇摇
摇落满天星斗
掉进井水里叮咚作响
我赤脚追逐
那些溅起的音符
在晒得发烫的石板上
烙下童年的印记

西瓜籽在瓷盘里
排成五线谱的模样
蚂蚁们搬运着
甜美的休止符
而墙角蟋蟀
正调试着它的小提琴

当暮色四合
萤火虫提着灯笼
把散落的旋律一一拾起
谱成一首
关于夏夜的无字歌谣

生活札记

针下春秋

□刘小晶

初遇程老师,是在大学的教学楼六楼。那是一个阳光斜斜切进窗户的下午,程老师站在讲台前,微胖的身形在光影里显得格外和蔼。她穿着一件略显宽松的白大褂,袖口处沾着淡淡的艾绒,像是不小心从时光里抖落的碎屑。程老师微笑着,指尖轻轻点在自己膝盖窝处的足三里穴位上,说:“进针时要像春风拂柳,既要有穿透的果敢,又要留一分体恤皮肉的温柔。”那一刻,教室里安静得能听见针落下的声音。

程老师的教案总是夹着泛黄的便签,那些用红笔标注的“临床心得”,比任何一本教材都来得珍贵。她告诉我们,给老年人扎风池穴前,一定要先用手指仔细触诊寰枢关节,找到那个微妙的凹陷;治疗面瘫时,合谷穴的提插频率要配合患者的眨眼节奏,快了会让人不适,慢了则疗效大打折扣。有一次在门诊,我看着老师给一位患有眼疾的老奶奶针刺睛明穴。她的左手轻轻按住老奶奶的眼球,动作轻柔得像是在安抚一个熟睡的婴儿,然后缓缓下针,既精准又稳当。那一刻,我突然明白了老师常说的:“针法是手上功夫,更是心里功夫。”每一根银针,都是医者与患者的对话,要带着体温,带着敬意,带着对生命的体恤。

程老师常说,针灸止痛不是简单的“以痛为喻”,我们传承的不仅是技法,更是让古老智慧在当下发光的责任。她让我们明白,针灸从来不是冷冰冰的技术,而是带着温度的关怀。记得有一次病案讨论,老师拿着一份复杂的病例,语重心长地说:“针灸不是万能的,但它可以在很多时候成为患者的救命稻草。”那一刻,我看见她眼里的光,那是一种对生命的敬畏,对传统的守望,也是对后来者永不熄灭的期许。

如今,我也能在诊室独当一面,每次给患者行针前,总会想起老师示范时说的那句话:“感知如琴弦共振,要在得气的刹那,感知患者的细微反应。”我清晰地记得,毕业时老师送给我的赠言:“愿你手中银针,能续千年医脉;心中温热,可暖人间疾苦。”这句话像一盏永不熄灭的灯,照亮了我的从医之路。

从课堂到临床,再到真人,程老师教会我们的从来不只是进针角度与补泻手法。她让我们看见,针灸这门古老的技艺如何在现代诊室里焕发新生。那些在实训课上磨出的茧,在跟诊时记下的笔记,在病案讨论中碰撞的火花,都化作对这门学科的敬畏与热爱。而老师本人,就像她最爱的那盏艾炷灯,用经年累月的温热,照亮了一群年轻人走向中医的漫漫长途。

此刻,我站在针灸室的窗前,看暮色中的诊室亮起灯火,忽然明白所谓师恩,是有人在你初遇岐黄时,亲手为你递上一根银针,让你在触摸穴位的温度里,读懂医者的初心;是用半生的临床智慧化作星火,让你在漫长的从医路上,始终记得那声“针尖体恤落下”的叮嘱。所谓师徒缘分,就是有人把自己半生的星光,郑重地捧到你的掌心,让你带着这份温热,继续照亮更多人前行的路。这根银针所承载的,从来不只是技法的传承,更是一份对生命的敬畏,对传统的守望,以及对后来者永不熄灭的期许。



若叫染上佳人口言事 史文集绘

桑梓留痕

草筐里的阳光

□裴凤泉

故乡的轮廓在岁月里渐渐模糊,老屋坍塌的墙角,再也寻不见那只布满裂痕的草筐。可每次闭上眼,仿佛还能摸到它粗糙的藤条,闻到混杂着猪草清香与泥土气息的童年。那草筐,曾装满晨露未散的黎明,盛满夕阳浸染的黄昏,更装载着我与哥哥最纯粹的时光。

再次见到哥哥时,已不再是记忆中那个奔跑如风的少年。医院走廊的白炽灯下,他的影子被拉得细长,手里攥着CT报告单的指尖微微发白。当CT机幽蓝的光线穿透哥哥的胸膛,胶片上的阴影像一柄重锤,狠狠地砸在我的心上。那片阴影,远比儿时那个暴雨天的乌云闪电更恐怖。只觉得眼中有温热的液体流出,却不是当年哥哥带我割猪草划破手指时眼里滚动的泪珠。

那时,老瓦片常在我们的裤兜里叮当作响,哥哥随手一掷,就让粗糙的瓦片划出优美的弧线,稳稳落在目标处。论打老瓦的技巧,哥哥经常胜出成为“大官”。遇到打败者落到他手里时,他总是豪气地大手一挥:“算了吧!”

盛夏正午的麦场边,寒冬深夜的牛草屋,初春早晨的睢河滩,深秋黄昏的苜蓿地……夕阳把草筐染成金色,筐里的野菜也闪着光。我们的笑语飞扬,我们的脚印串成行,这些童年的记忆,早已刻进生命深处。

后来,草筐渐渐被书包取代,哥哥常在煤油灯下看我写作业。每次看到我在生字本前抓耳挠腮,哥哥总会用蘸着清水的手指在八仙桌上画田字格,然后用结茧的食指压着本子耐心地说:“写字就像锄地,地要一锄一锄地锄,才锄得透;字要一笔一画地写,才写得好。”哥哥手指上的灰迹印在作业本上,像极了朵朵盛开的花。

而此刻,医院手术室的无影灯下,专家们正照着CT显示清除你身体里狰狞的恶魔。我仿佛看见暴雨中的那道身影,浑浊的洪水从东大沟决堤而出,年幼的我吓得腿软,哥哥紧紧攥住我的手,用颤抖却坚定的声音说“甭慌!”这句跨越时空的安慰,此刻在我耳畔不断回响。我在心底一遍遍默念:“哥哥,坚持住,甭慌!”

老河岸的芦苇绿了,满湖的麦穗黄了,当年的草筐仍在心灵深处守望。等待梧桐树抽出细嫩的新芽,待到哥哥平安健康地归来,咱们邀上儿时的伙伴,再去麦场边玩一回“打老瓦”,让那旋转的弧线划破晨雾,瓦片落处,惊起满筐灿烂的阳光。我更盼着,能再听你说那句“算了吧”——这次不是游戏里的赦免,而是命运认输的宣告,是劫后重生时,生命重新绽放的最温柔的注脚。

