

注事如风

## 暖暖的旧时光

●胡美云

在朋友圈看到小弟转发的视频,熟悉的乡间,一块块并不甚规则的水田里秧苗青翠,几个嬉戏追逐在树下的顽皮孩童,身后是被镜头一点点拉长的扬尘小路,视频没配音乐,只听到一阵接着一阵的熟悉的布谷鸟的叫声,如同天籁,空灵而静谧。记忆便一下子被拽进了从前那些旧日的时光里,那些带着昏黄色暖暖光晕的旧时光里。

故乡在安徽枞阳县,不到五十户人家的小小村落,依山傍水,是我心中最温暖的港湾。上世纪70年代末出生的我,虽然很长一段时光里贫困如影随形,但每每回忆起童年,那些如老旧的电影般在脑海中缓缓放映的从前日子,早已被仁慈的光阴过滤得只剩下许多琐碎又美好的片段。

春天在布谷鸟的叫声里起床,夏天躺在蝉鸣声里午睡,秋天拿着箩筐从一棵树走向另一棵树扫着地上的落叶当柴草,冬天的傍晚守在门前等待第一场雪轻轻飘落……这些稀松平常的事,这些一季又一季于期待里不紧不慢来了又去的事物,这些在从前的少年眼里漫长而缓慢的时光,隔着几十年的光阴,静静想起,满腔皆是温暖与怀念。

偶尔赖床的日子里,看着早晨的阳光穿过门前摇曳的枝叶,落在斑驳的土坯窗台上,再慢慢挪移着静悄悄地铺在窗边掉漆的木柜上。儿时的记忆里,母亲是家中那个最早起床的人,灶台边有忙不完的事,锅碗瓢盆,劈柴生火,和路过家门口的婶娘爷叔们大声打着招呼,或者以为压低了声音说着家长里短。

年轻时的母亲总是风风火火的,等到空气里熟悉的菜籽油味和稻草燃烧的炊烟味飘到房间时,母亲大声呼喊我们起床的声音也从灶台边一起飘起了房间。被母亲喊起床的我们,一个一个被分配去做些轻便的事,扫地、喂鸡鸭、到田地里喊做农活的父亲回家吃饭。早饭桌上的咸萝卜炒青菜,柴火熬的浓稠白粥和粗糙的蓝边大海碗,厨房里不停歇的母亲和嬉闹的我们,将一个忙碌的白天正式拉开了帷幕。

夏天午后最大的快乐,是瞒着大人偷偷跑到附近水田边的沟里摘菱角或者莲蓬,偶尔也到菜地边的水塘里捡一些被烈日晒得晕乎乎的大头虾,然后带着



资料图片

战利品回家,偷偷摸摸找地方藏,却被湿答答的衣摆和裤脚出卖了行踪。那些顶着大人的一顿打或者一顿骂偷来的快乐,而今,也成了记忆里珍贵的宝藏。

农忙时节,我们会到田地里帮着父母干农活。在田间地里拔草、捉虫或者浇水,小小的身影在阳光下忙碌着,父亲和母亲为了激励我们做事也为了消减疲劳与乏味,经常讲些戏文故事或者乡野传说给我们听,那样热烈的阳光,那些晶莹剔透的汗滴,现在想起来,依然在时光的河道里闪闪发光,带着灼热,带着咸咸的味道,成了永不褪色的记忆。

如今,我离开故乡二十多年了,最近的十年里,因为老家已无人居住,我更是极少回乡。从前的那些旧日的时光,那个依山傍水的小小村庄,便成了心中最柔软的角色。

清明节前几天,在城市的高楼大厦里住了近十年的母亲,终是抵不住对故乡故土的切切思念,让小弟开车将她送回了老家,将老家的土灶还有边边角角的小院墙小柴屋请人重新修整,将门口的一小块空地一铁锹一锄头地整成了一块小小的菜地。再打电话时,母亲的声音里便有了许多喜悦与踏实:“我呀,趁着现在还能保得了自己,要在老家多住几年,还是在老家好啊。”电话这头的我也顺着母亲的兴致开心地接上了话:“您在老家住几年也好啊,这样我们又有家可回了。”

家乡美食

## 青岛的脂渣

●黄曼

与三五好友聚餐,闲聊起各自家乡的美食。话题流转到我的老家青岛,朋友们你一言我一语地罗列:啤酒、海鲜、花馍……我笑着应和,心底却翻涌着一个金黄的名字——脂渣。

脂渣着实算不得“体面”的特产。咬文嚼字,“脂”为猪油,“渣”为余料,最初是指熬制猪油剩余的碎末。当然,现在的精致小吃“脂渣”,早已有了新的身份和广泛的拥趸,肥瘦相间的猪五花切成粗细均匀、厚薄适中的长条,以酱油、料酒、花椒粉、葱姜蒜等调味料腌制,入锅慢火熬炸凝缩而成的焦黄、酥脆、香醇的肉片。脂渣酥脆可口、入口即化、肉香浓厚,吃法也十分多样。若与白菜、冬瓜等素菜一起炖汤,可使汤汁更为鲜美浓醇;若切小块和黄瓜、洋葱等做成冷盘,脂渣的酥脆和蔬菜的清爽则相得益彰;或者干脆空口当成零食,享用原汁原味的肉香。

金黄喷香的脂渣,如同青岛人一般,有着淳朴实在、豪爽大气的特质,融合了齐鲁文化的“和”与海洋文化的“美”,口感浓醇香酥,回味无穷。

小小脂渣,承载着青岛百年美食文化。关于其起源,据传清朝咸丰年间,青岛李村有一妇人,为供儿子进京赶考,她将家中仅有的四两猪肉,以崂山草本香料调制,做成肉干,让儿子路上吃。后来儿子金榜题名,可母亲却已病逝,为纪念母亲,儿子让人按母亲的方法制作肉干,取名“脂渣”。从一开始,“脂渣”就与母爱有着千丝万缕的联系。

青岛的大集上常见这样的画面:一名大叔左手捞起一条条洗净切好的五花肉,右手挥舞一柄半人长的大勺,在硕大的油锅中不断搅动。随着勺子翻飞,油花翻涌如浪,肉条起初还舒展着粉白,渐渐便蜷缩成琥珀色。及至捞出倒入大铁盘里,刹那间香气四溢,半个集市都沉浸在这浓郁的芬芳之中。拿起一片入口,牙齿轻轻一碰,“咔嚓”,酥脆的外皮爆裂,油脂的香气直冲

鼻尖,色、香、味皆是顶尖。小小的脂渣,溢出的是满满的幸福感。

然而,我心里最地道、最回味的是妈妈做的脂渣。小时候家里生活条件一般,逢年过节才能吃顿像样的肉。平日里,若是买回猪肉,要切成好几个小块,分装好冻到冰箱里。母亲做菜的时候,我就站在狭窄的厨房门口等待着。有时母亲看我实在嘴馋,就给我做点脂渣。家里的脂渣不比外面,没有那么精细与奢侈。母亲将肉切成指甲盖大小的块,锅里铺上没过锅底的油,把肉倒入锅中,而后一圈圈搅动铲子,小火慢炸,直到猪肉渐渐泛起细密的油泡,最后缩成玲珑的颗颗金粒子。

“晾凉了再吃,小心烫着嘴!”母亲说着,把一小碟脂渣端出来,用手指捻着,从盐盒里撒上一小撮盐。我自然是等不及,爬上凳子,捏起一块又一块送到嘴里。脂渣还带着热气,烫了舌头,忍不住用门牙咬住,一边吸溜凉气一边咀嚼。母亲炸的脂渣,酥酥脆脆的薄皮下,包裹着黏糊糊、滑溜溜的猪油,一口下去,油水混着口水一并滑入喉咙。“太好吃啦!”不过几分钟,本就不多的脂渣就被我狼吞虎咽一扫而光。正餐是不受影响的,小小的脂渣只勾起了我肚里的馋虫,还等着一顿大餐呢。

后来我去外地上大学、工作,临行前一晚,母亲总为我炸上一大包脂渣,牛皮纸包紧,再用麻绳捆牢。在异乡的日子里,每当打开那牛皮纸包,脂渣的香气瞬间弥漫,往昔与母亲共处的画面便如潮水般涌上心头。母亲在灶台前忙碌的身影,她温柔的叮嘱,还有我儿时不雅的吃相,在脑海中清晰浮现。小小的脂渣,宛如一条纽带,跨越了千山万水,将我与家乡、与母亲紧紧相连。

岁月,在母亲脸上留下了深深浅浅的皱纹,可她为我炸脂渣的手艺从未改变。而我也在一次次与脂渣的重逢中,愈发懂得这份家乡味道的珍贵。母亲的脂渣,永远是我心中最温暖的惦念。

春分到谷雨,天地间的绿色不断渲染。枝尖上的星点小绿,渐渐晕开,铺成了半幅锦帘。柳椽桑槐梓,杏桃榆李椿。攀树摘芽,树下捡花,拿回来稍微一拾掇,就能将春天的意境布满餐桌。

柳芽焯水,做春卷,清甜细嫩,真正一枝春;槐花和面,烙春饼,芬芳四溢;飘零的杏花、桃花,细心捡来做酱,要色有色要味有味;榆钱蒸饭的味道,能品出泉水的透明;椿芽味道是芳烈的,吃法是素淡的,凉拌就能香气熏熏。

那高高大大的香椿树,枝丫伸在半空,枝尖挑了一小簇一小簇的芽芽,毛茸茸,红得发紫,女作家张晓风说:“仿佛可以看见一股血液喷上来,把每片嫩叶都充了血。”是的,就是那么浓烈。红芽芽渐变绿芽芽,间隙里,是蓝莹莹的天。几朵白云闲散地游,几只黑鸟石块一样投过,拍拍翅,漏下几滴鸣叫。椿芽,真是长在天然的画里。

这以天空为背景的画里,有芽,有花,个个满身空灵清气。吃芽,吃花,吃这来自天空的菜,便吃进了简单明朗、暖洋洋的幸福。

捡些飘落的杏花,回来做杏花酱。吹弹可破的杏花,清洗时,真舍不得揉搓。漂洗晾干,入开水锅,加白砂糖,加柠檬汁,搅拌熬煮,沸个透彻。关火,入瓶,淋淋漓漓的饱满中,看得见瓣瓣杏花宛然。那种薄俏,那种肉粉,真叫人怜惜。

桐花也开了。桐花站位高迈,一开,就撒了丫子,在天空跑得没边没沿。打一些桐花来,包饺子吧。猪肉末里磕一枚鸡蛋,细碎姜末,一捏青盐,搅到起腻。它们彼此融合渗透的过程中,桐花入开水里打个滚,捞出晾凉切碎。再来一小把红根春韭,也切碎。桐花碎、韭菜碎都搅进猪肉里,撒盐、芝麻油。搅匀。然后,皮要擀薄,馅要多放。沸水里的桐花饺,载浮载沉,粉绿透明,有一种花朵的仙气。一咬一个五彩横截面,露出了春日美食的斑斓。

清明后,花椒树冒芽,疯得不成样子。花椒芽,清炒好吃,凉拌也好吃。凉拌,一点盐、两滴麻油足矣。若能磕上一枚又大又青的鸭蛋同炒,更是美。花椒芽拌馅包饺子,一只饺子就是一团小巧玲珑的春意。

明前花乱开,北地可吃的花连篇累牍。大文豪苏轼喜饮,就拿花来酿酒。那时他被贬定州,常将松花、槐花、杏花一起蒸,密封后酿酒。在《中山松醪赋》里,他说到这个方子:一斤松花不可少,八两蒲黄切莫炒。槐花杏花各五钱,两斤白蜜一起捣。我想,那三种花并非同开,那么该是干花。采摘、晾干、保存,等原料凑全,才能动手蒸制。这足见他对生活的耐心。

物质生活里,我们免不了沉陷,想要这个想要那个,累累赘赘弄回来,堆满了屋子和心房。可不多久,要碎的碎了,要旧的止不住地旧了;以前喜欢的,也慢慢失去兴趣了。可是季节呢,永远不旧,不碎,日日新,年年新,从宏观的精神到微观的物质,都让你心清气爽,永远好奇。

然而春芽如春天,似乎只是一瞬的事。再忙再怠惰,也别错过春。抽个空闲,去摘取云端叶芽,蒸出一屉菜饭,烹出一碗春天,就着春意吃进肚子。让春天住进我们身体里,从一叶柔嫩的春芽,长成参天入云的翠碧。

心灵花园

摘取云端一碗春

●米丽宏

征稿启事

来稿要求  
1000字—1500  
字左右,内容要有  
细节、有故事、有  
真情,而且一定要  
原创,题目、角度、  
文体均不限。投  
稿邮箱:zaobao-  
fukan@126.com



扫码关注  
“文化青岛”