



□王保利

碎食者,不完整、颗粒小、剩余的食物也。

想起这个文章标题,不纯粹在怀旧,起念于现如今人们的口味越来越刁了,竟有许多篇“野菜香”的文章在煽动味蕾,在撩拨心弦。若是在以前食不果腹的“滚荒年”,吃着难以下咽的野菜,打死你也写不出这样鲜活而丰满的文章。人的心绪见异思迁,就像这寒潮天气,说来就来,你用吃奶的劲儿挡都挡不住。

挂面头

为了写好《面条》那篇文章,我专门到一家大型超市,想了解一下挂面的情况。映入眼帘的两个货架上的挂面琳琅满目,我从上至下一排排数了数,好家伙,足有40种之多,主要有:麦芯挂面、荞麦挂面、金丝挂面、原味挂面、鸡蛋挂面、绿豆挂面等。噢,还有一个直接目标“南米北面”的挂面。当然,少不了焦作特色的山药挂面。挂面不仅品种丰富,而且越来越注重产品的品质。殊不知,在上世纪六七十年代,哪见过这些,我们在矿区的粮站,见到的都是筐箩里的碎挂面头。它们横七竖八、你拥我挤、你掳我压地躺在那里,等待人们去称好了掂回家。

那时,也没想过,整装的挂面弄哪儿了,粮店咋光卖挂面头? 母亲将那些指头肚长的挂面头买回来,倒认为这毕竟比粗粮好,毕竟也是白面做的。不管啥时候,母亲从不怨天尤人,而是以乐观的心态去面对生活。

碎挂面头当面条下锅,无论煮还是吃效果都不好,母亲便另辟蹊径,在蒸上打起主意。她先将硬邦邦的干挂面头在水里泡上半个钟头,然后放笼屉里蒸上半个小时。在蒸的过程中,母亲又着手炒菜。那个年代,不比现在啥菜都有,肉蛋齐全。那时,萝卜白菜基本上是当家菜。白菜太水,只有萝卜配蒸过的挂面头才行,待萝卜炒得半熟时,把蒸好的挂面头铺在萝卜菜上,盖上锅盖焖一会儿。十来分钟后,母亲左右手拿筷子同时插入锅底进行抖翻,接着用铲子再搅拌均匀。有时,在出锅前,母亲会撒上些蒜苗末,滴上几滴小磨香油。

端着香喷喷的挂面头卤面,我们狼吞虎咽地吃起来。至今想起来,我还口舌生津呢。

闹渣

闹渣,是我们豫西北有些地方对碎粉条做成糕状食物的叫法,许多地方和超市叫焖子。我想,从字面上理解,渣,碎也;闹,闹腾也,有将渣搅和到一起的意思吧。

如今,生活水平提高了,对食品

破碎的渣渣都一扔了之。可在那生活不富裕的年代,能糊住口就不错了,逼迫人们勤俭节约,那些碎渣渣也成了宝贝。

那时的红薯粉条是稀罕物,只有在逢年过节才能吃得上。时间久了,袋子里就会积攒一些碎粉条头,母亲便把它们做成闹渣。记得闹渣的做法与蒸挂面头的步骤差不多,先用水泡过,淋干水分放入盆里,将擀碎的大盐、花椒面以及少许红薯粉与其搅拌均匀,然后放笼屉上,摊成二指厚,再用刀稍压实后开火蒸。半个小时的光景,将明晃晃蒸熟的闹渣糕放砧板上晾着。用手按一下,软软的,弹弹的。就这一块锅盘大的闹渣,也能成为过年时的美食。

那时,由于食品不丰富,尤其是肉类欠缺,街道上哪家婚丧嫁娶,操办酒席,就会在丸子等肉类下面铺垫半碗闹渣,这就是那个年代公认的“闹渣垫底”。若在哪家吃了一碗没有闹渣垫底的饭菜,你瞧吧,街坊邻居能提上半个月。谁家没有使用闹渣,证明这家席面好,让人念念不忘。

只是我们再见到闹渣时,它以焖子的名义堂而皇之地摆在超市的柜子里,方方正正,一块块真空包装着,接着,许多饭店有了炒焖子这道菜,切成薄片,配上红辣椒和肉末炒好,焦焦的,香香的,自然价格也不菲。

红薯饸饹面

一提饸饹面,你会说,那可是一道美食啊。殊不知,它与红薯联系起来,就有故事可讲了。

上世纪60年代,国家供应粮食严重不足,我们矿区粮站米面锐减不说,粗粮比例迅速增加,就连干红薯片也位列粮食的阵营中。

瞧着这些干瘪瘪、硬邦邦的红薯片,对于饥肠辘辘的人们来说,它也是救命的稻草,抓一片嚼巴嚼巴就吃了。可这干吃也不是常事,于是,母亲把红薯片背到磨面房磨成了面粉。

红薯面有两种做法,一是蒸成窝窝头,二是与白面卷在一起,蒸成黑白相间的花卷馍。不论咋样,红薯做成的食物还是不好吃。人的智慧是无穷的。父亲他们在矿上找些废铁料,焊接成压饸饹面的土机器。待拳头大小的红薯窝头蒸熟后,趁热放进铁筒内压出黑瀑式的饸饹面条。紧接着,把一缕一缕的饸饹面放在高粱秆的锅盘上晾凉,以防粘连。

那个贫瘠的年代,刚出炉的炒饸饹兴盛一时。把葱姜蒜辣椒在锅里烹香,放入饸饹面翻炒,再撒上蒜苗后就出锅了,非常筋道,含着甜味,而且爽滑可口,让人大快朵颐。

凡是过往,皆为序章。时过境迁,释怀过去,置顶感恩,尽情地享受美好的生活。



诗歌欣赏

新 秋

□老 汤

一枝凌霄压轩窗，
半是款热半是凉。
史海钩沉解纷惑，
好诗三读生异香。
窄门推开山色远，
大河横陈流韵长。
陌上黄叶裹信足，
归鸟闹林择栖忙。
老松衔月净心尘，
新柳扶风含余香。
千般旧事一杯酒，
苦旅何处再引觞？

让寒露的风把喧嚣吹走

□尹若冰

一定是冷空气接到那些指令
让寒露比白露更低些姿态
让雨逃避
让寒露的风把喧嚣吹走
天空更清爽
枫叶更红火

夜风中一吹就响的树叶
吟唱着更换了的背景音乐
清早起来的孩子们
从庭院里采摘了一捧黄菊花
笑着把它插在窗台的花瓶里
天空越高
土地就越低
旷野之中
新播的小麦接收到冬天的秘密

柿 子

□杨光黎

连天雨,洗劫了黄鹂的红晕
但总不能让季节长期肾亏
我想,我已看到了春天:
三角梅、骨里红、或龙游梅
此时的山里仿佛没有秋季
夏天一过,就是冬天
除了安静之外,就是干净
干净得只剩柿子隔年的甜味儿
像一种酒
稀里哗啦往下沉——
撞破老胃

仍穿裙子的小妹妹
霜花一开
你的红脸蛋儿咋恁馋人?
是热的,还是冻的?
麻衣雀儿飞
乌鸦也飞
哇哇那一盏盏儿红
是人间一声声的慈悲

归园田居

□南乡木

拜访许先生庄园,我与妻饱餐了独具魅力的捞面条、品鉴了绿豆纯净水特制粥,饭后又漫步正在修筑的500米总长的环园幽道,细听着许先生对其未来的精准规划。手摇蒲扇,满目叠翠和硕果,使人在高氧的原生氛围中亢奋不已。

许先生的庄园已经经营六载。这些日子,我和同学们没少麻烦他,隔三岔五地聚会、聊天、饮酒、茶叙、品果,使我们这些生长于斯的穷哥们儿终于在中年驿站后,拥有了一处静谧的闲聚之地。吮吸着南乡清新的空气,遥望着幽蓝深邃的苍穹,操守着正宗的乡音,讲述着旁人难懂的故事,真有一种将岁月拉回40余年的豪迈和青涩。

与我同龄、小我几个月的许先生,和我同学四载。之后他便考入大学,到省城求学谋生。记得在他的母校财专,我有一年假期在去开封上学时途经看望了他和国庆同学。在那敞亮的学生餐厅,我们围拢共享着精选的饭菜。那年的一个周末,他来开封看我,晚上没走,我安排他与我同床。谁料夜里突查违规留宿,他连忙按我们同室人员的交代,将头埋在被窝,幸而躲过一劫。次日,我陪其闲逛古城,在龙亭公园西侧的杨家湖之东北角,我们见一个拦网处似有东西在扑腾戏水,就上前查看究竟。许先生拉了一把竖网,发现是一条几公斤重的大鱼,不幸钻入网眼,进退维艰。我就上前默契配合,一边注视周边“警戒”。在“安全”谨慎的前提下,迅疾把距岸几米远的鱼儿拉到湖边。我当时带着一只军绿色的挎包,并用随身的小刀将巨大的鱼头割破,方才从密集结实的网眼中将鱼取出,并快捷地装入挎包。临近中午,游兴已尽,趁着紧张刺激的心境,我们找了一家可以加工鱼的小食店。许先生吩咐店主如何做,我们就在古城小店中,饱享了一番“吃鱼话鱼鲜”的别样“大餐”。湖鱼的香鲜,外加惊险的来历,使我们品味了与家乡运粮河上一同逮虾、摸鱼、掏螃蟹的异样感觉。

许先生和我们之间的故事不胜枚举。他从家乡到省城再回家乡,一路走来,我们这些经历相当性情相通的老同学,相扶相持,志同道合,胜似手足。年轻时的心强气盛,成长中的桀骜不驯,彼此的鼓舞激励,温馨的提示援引,细致的关怀体察,都一一镌刻在纯美的心田。串村认门、家访交心、文理“大战”、爬坡共携、学鉴相长,虽岁月悠长却愈感此生无悔。

六年来,许先生以一种归去来兮的壮姿,踏返故里。尽管仍未放弃手中的事业,还在操持着敬老携幼的繁重家务,履行着凡人的天职,可透过他娓娓道来的文史观、人生观、宇宙观、伦理观等独到的感怀,足以令吾深切领悟到,他已然卸下征战的马鞍,放缓了曾经的冲锋。田园里,其能登上布履、穿上脏衣、戴上草帽、驾上耕机、躬身泥土,蹲守着与农民兄弟同流汗、共耕作,与劳动者说笑嬉闹、不分伯仲,喝着大碗茶,吃着海碗面,叙着家乡情。古铜色的脸颊和一身土装,又让其重返数十年前顶风逆寒的少年。凡此,也让我读到其心上无枷锁,身上无繁务,不为往事忧,只愿余生笑的另类境界,洞见了一种开放、吸收、接纳的清澈和温柔。

“开荒南野际,守拙归田园”。谨愿许先生的乡间岁月喂马劈柴、共话桑麻、读书品茗,皆怡然自得。

本版来稿请发至邮箱:
jzwbxq@163.com