



# 父亲的帆布包

□ 李希锦

阳春三月，思念故乡的亲人，回老家住了几天。妻子收拾屋子，看到楼上房间里几个旧帆布包，问我：“这几个包，是咱爸以前用的，旧了破了，扔了吧。”我说：“不要扔，这些包是咱家的传家宝呢。”这几个帆布包，蜷缩在房间角落，已经不复往日神采，仿佛离开了疆场的战马，在马厩边静静地咀嚼回味过往。我小心地拭去包上的落尘，感受父亲曾经给它们的温度和活力，思绪随之回到上世纪八十年代初。

那时，早已放下理发手艺、在浙江跑了几年销售，准备在老家盖起二层楼房的大伯，提议父亲也出去跑跑。“老三啊，改革开放了，苏南人、浙江人的经济头脑和经济发展水平，远远超过我们哟。守着分田到户的几亩口粮田，不是个‘交易’啊。”头脑本来就活络的父亲，作出他人生中的一个重大决定——洗去腿子上的泥巴，跃身到商品经济大潮中去。

父亲去了村办企业五金厂，背起帆布包，扛起行囊，带着改善一家老小经济条件的梦想，去徐州、皖北等地，推销厂里产的铜窗和铜窗配件。

父亲的帆布包，装着创业初的辛酸。

万事开头难。早上在盐城吃早茶，午间就能笃定出现在黄浦江边CBD洽谈项目，在现在的人看来很是平常，但那个时候交通哪有如今便利啊。那

似乎与张三粥店、李四烧烤一个妈妈生的，小蔡砂锅，这店名一样土得掉渣儿。加之，门面又小又矮又丑，悄悄蜷缩在街尾，店牌是红漆随手写在一人半高门头上的，歪歪扭扭，像个醉鬼。这在店铺林立的小镇，实属无名小卒，过往行人大多没眼相。

我仔细打量起这个叫小蔡砂锅的店来。店老板小蔡是个小小子女人，四十来岁，脸黑黑的，扎一根短小辫子，见人一脸笑。她麻利的一手端砂锅，一手用剪刀形状的长夹子，从门里东墙根菜架上夹起青菜、粉丝、牛肉、冬瓜片、火腿肠、香菜，然后，放一点自来水，又从身边塑料桶里舀一勺红彤彤稠乎乎的汤料，放入砂锅。门里西墙根，放一煤气罐，上面支一小桌，桌上摆一个六个灶眼的燃气灶头，小蔡将配好的砂锅，放到灶上，按钮一摁“啪”的一声，火就着了，只听见“呼嗞呼嗞”的大火猛烧。

也就巴掌大个地方，一家一当约二十个平方，四张长条桌，紧挨灶头菜架。灶头的热气和香味，和我们零距离接触。这店小得可怜，与路边临时的摊点类似，我想到了脚面支锅的俗语。这砂锅真不咋地，我心里暗暗嘀咕。

“咕噜咕噜”，约一刻钟光景，砂锅盖被蒸汽“顶”得直跳。砂锅热气腾腾，香味扑鼻。小蔡用铜条自制的三角形抓手，夹起滚烫的砂锅，快速拎到桌上。打开砂锅，热汤仍“咕噜咕噜”直翻泡，香气加热气直钻鼻孔，诱人胃口大开。小蔡手擦擦围裙说，小心烫！

虽说不是山珍海味，也非大鱼大肉。但小蔡砂锅色香味一个不少。打着滚的砂锅汤中，红汤青菜白粉丝，有模有样，味道独特。“啍里叭拉”没尝两口，全身暖和。尤其吃到最后，喝上几口砂锅又麻又辣的热汤，犹如干了一瓶地道老酒，周身出汗，痛快淋漓，真个爽极了！从此，我不知不喜欢上了小蔡砂锅，动不动，就潇洒一回。

别以为，冬天吃小蔡砂锅才爽。正所谓萝卜青菜各有所爱，春夏秋，同样有人吃出舒服的感觉。与冬天吃冰淇淋一样，夏天热上加热，来一热辣砂锅，尽情出一身透汗，别有一番快活滋味。酣畅淋漓后，空调吹吹，再来一盘小蔡老公制作的凉面或凉粉，神清气爽，好不痛快。

小蔡砂锅，到底哪里勾引着人们的馋虫？有说吃的烫，有说尝的鲜，有说品的味。似乎都对，又似乎不全对。叫我说，就两字：好吃！否则，满大街的砂锅店，为啥众人偏偏喜好小蔡这一口？关键是小蔡砂锅勾兑的汤料与众不同，学问也藏在这汤料里，天王老子问，小蔡也不肯吐露半个字。它是砂锅的升级版，麻辣烫的改良版。反正，独一无二，一次五元，便宜又实惠，到嘴又到肚。

都说酒好不怕巷子深，这不，就这个貌不起眼的小蔡砂锅，一传十，十传百。眨眼工夫，丑小鸭变成了白天鹅，居然成了闻名四方的网红，政府力荐的地方特色小吃。

这两天，我又心心念念小蔡砂锅了。我怀疑自己上瘾了！



时去一趟徐州，要起大早从家里步行20里路到大冈，拦过路车到盐城长途车站，再搭乘去徐州的班车，一路颠颠簸簸到达徐州，已经是第二天大晌午了。

老话说得好，“在家千日好，出门一时难。”三十来岁，前额早谢、其貌不扬的父亲，到了异乡，人生地不熟，循着地图找厂矿企业、学校，推销产品。摸不到路，嘴就是路，对方负责采购的科长不待见，就软磨硬泡，“赖”在人家办公室不走。一次不行，两次；两次不行，三次……26岁入了党，在生产队当过队长、会计，收麦插秧、窝泥挑河，什么活都带头，什么苦都吃过，父亲用他的诚意，化作缕缕暖阳，慢慢融化开客户如冰似石的心，开拓出市场，打开了局面。

开拓市场难，行路也不容易。

有一次，在车上迷迷糊糊睡着了，车上的小偷硬是用刀片把父亲的包划出一个口子，把他包里所有家当、二百多块钱的差旅费全部偷去了。等父亲下了车，才发现包撕开了一个小口子，可是，小偷团伙早就四散而去，连个人影都不见了。后来，父亲吸取教训，叫母亲在他的每个内裤上缝个口袋，作为出差带钱的“移动的保险箱”。

父亲也会跟我们绘声绘色讲起出差途中的“历险记”。有几次，在长途班车上，上来几个痞子，表演“耍蛇”，吆喝着叫乘客掏钱，稍有不从，就眼露凶光，

露出纹身，拔出匕首干脆明抢。逐渐积累起出差经验的父亲，“好汉不吃眼前亏”，要么假装熟睡不理睬，要么就“哇哩哇哇”地装哑巴傻叫一番，那些地痞也只能悻悻地放他一马。

父亲的帆布包，承载着家庭的希冀。

每次父亲出差回到家中，是全家人最开心的辰光。父亲的帆布包里，总有我喜欢看的连环画，《童话大王》和作文选，这些农村里买不到的书籍，给了我最初的文学滋养和启蒙。父亲把妹妹搂在怀里，怜爱的目光里，扫去旅途中的所有疲惫和委屈；年幼的妹妹在父亲宽厚的臂弯里，尽情地亲昵撒娇。母亲的脸上则灿烂地开出花来，抿着嘴，欢欣地去厨房给父亲准备下酒菜。

记得，是1987年的夏天，厂里产销形势喜人，厂领导奖励连年销售业绩优胜的父亲一辆锃亮的“飞鸽牌”自行车，我骑着父亲得奖的自行车，骑去镇上高中，骑向梦想的远方。

几个普通得不能再普通的帆布包，在那里静静地排列着，沧桑，沉默不语。它们曾陪着父亲走南闯北，它们见证了时代的变迁，见证了国家的高速发展。这几个帆布包不正是和温州人“四千四万”精神、华为“睡袋文化”一个谱系的么，父亲留给我们何其宝贵的精神财富啊。



静物

汤青摄

## 碗底生清凉

□ 马亚伟

夏日炎炎，人很容易没食欲。肠胃似乎厌烦了这炎夏，急需一丝清凉的慰藉。记忆中，母亲每年夏天都会调整餐桌上的饭食，让我们的碗底生出几许清凉来。

我的生日在初夏，母亲会亲手为我做凉面。我家用一顿凉面拉开了夏日饮食的序幕，自此凉面就会隔三差岔五登上餐桌。母亲做凉面，面条必须要手擀。手擀面筋道，有嚼劲，特别好吃。不过夏天擀面条是很考验人的，天太热，相比做其他饭食来说，擀面条算是体力活，和面、擀面都需要体力。母亲身材瘦小，和面、擀面都很吃力，我经常见到她“咬牙切齿”用力的样子。厨房里闷热，母亲的肩膀上搭一块儿白毛巾，随时擦汗。面活好，面片擀好，到了切面的时候，母亲就自如多了。只见她手起刀落，“嗒嗒嗒”一阵响，面条就切好了。然后母亲把面条一拎起，一抖，细长的面条就在她的手中垂成一条瀑布。母亲的这一番动作颇有大厨风范。

“冬至馄饨夏至面”，夏天的凉面真的是让碗底生凉呢！调料、菜码准备好，油盐酱醋麻酱蒜汁等调料

已经预先调配好，菜码是黄瓜丝、胡萝卜丝等。面条煮出来之后，在冷水里淘得凉凉的，放上菜码，浇上调料拌匀，就可以吃了。夏天的凉面吃起来清凉，爽口，回味无穷，永远都吃不够。虽然手擀面做起来费事，但母亲用她一个人的热，换来一家人碗底的清凉。

还有一样美食，是夏天的标配——绿豆汤。熬绿豆汤没什么技术含量，提前熬出来，放凉了再吃味道最好。餐桌上有热的饭食，通常要搭配绿豆汤。热的饭菜吃起来没食欲，但一口绿豆汤喝下去，立即会觉得非常爽口，随之食欲大增。绿豆汤解渴消暑，还能清热解暑。有时候，母亲会在绿豆汤里放点白糖。这点白糖真有画龙点睛的作用，喝起来甜丝丝，清凉凉，味道好极了。酷热的夏天，一碗绿豆汤让碗底生出丝丝清凉。甚至让人心生一种感慨：一碗绿豆汤，足以慰平生，让人觉得夏天也不是那么令人厌烦了。

母亲每年夏天都会在小菜园里种上黄瓜和苦瓜。餐桌上有了这两种菜，夏天的味道就出来了。黄瓜一般都是凉拌，洗干净后，在案板上拍几下，切

每年5月21日前后迎来一年二十四节气中第八个时令——小满。小满也是夏季的第二个节气。元代吴澄的《月令七十二候集解》上说，四月中，小满者，物致于此小得盈满。意即小满时节，小麦等夏熟作物籽粒开始灌浆，但尚未饱满，故称“小满”。南方地区的小满则另有寓意，“满”是指雨水的盈缺。有农谚“小满不满，干断田坎”“小满不满，芒种不管”。意思是说若小满时节田里蓄不满水，就可能造成田坎干裂，甚至芒种时也无法栽插水稻秧苗。

小满时节，里下河地区既有北方的影子，又含有南方的味道，其景、情、意诚如欧阳修《五绝小满》中描写的一样——夜莺啼绿柳，皓月醒长空。最爱垄头麦，迎风笑落红。择一个月朗星稀的夜晚，走到田间地头，能听到夜莺在声声啼鸣，隐隐约约朦朦胧胧看到绿柳轻扬，抬眼望，一轮明月高悬万里长空，清辉洒满万顷庄稼地；清辉之下，日渐成熟的麦子迎风摇曳……如此宁静的田园夜景，孕育着丰收的希望，让后人沉醉于诗情，流连忘返。

古时将小满分为三候：一候苦菜秀，二候靡草死，三候麦秋至。意思是说在小满第一候，苦菜已经枝叶繁茂；第二候，一些喜阴的柔弱草类在强烈的阳光下开始枯死；第三候，麦子开始成熟。此时，全国各地陆续进入夏季。在里下河地区，小满时节，夏收作物如小麦、大麦、菜籽、蚕豆、豌豆等相继成熟，春播作物如黄瓜藤、番茄棵、南瓜秧、茄子、长豆荚等蓄力牵藤、开花、结果。人们开始“抢”收割大小麦，“抢”把田上水栽秧……小满时节及以后的一段时间，里下河地区的乡村大地，处处呈现“田家少闲月，五月人倍忙”的忙碌景象。刚忙完收蚕豆、豌豆、菜籽，还没容休息片刻，麦子开镰了，打麦场上的脱粒机日夜轰鸣，河里的抽水机二十四小时歇人不歇机抽水灌溉新把的地……农人们一边喜悦着估量自家粮食的亩产量，一边自我调侃，浑身又要忙得脱层皮了！这是小满时节带给农人“一分耕耘一分收获”最真实的体验，也是小满时节赋予农人心灵最接地气的幸福感。

小满小满，小中藏智，满中含喜。古人创造的“小满”这个词，既符合农作物的自然成长现象，又蕴含和衍生出许多人生的哲理——只求小满，不求太满、大满，小满刚刚好，太满大满则“满招损”；衍生出的小欢喜，正盈心，躲开了乐极生悲；衍生出的小幸福，正释怀，避开了福不同至祸不单行；衍生出的一日三餐吃个小包，正健康，预防了脂肪的堆积和“三高”的降临……

开来，放入调料即可。凉拌黄瓜清脆爽口，最适合夏天吃。苦瓜的味道，我最初是接受不了的。母亲总说：“苦瓜越嚼越有味，吃到最后，满口的清新爽脆！”母亲把苦瓜切薄片，用开水焯过，凉拌或者跟其他菜一起炒。苦瓜是“君子菜”，不会把苦味传给别的菜。后来，我尝试着吃苦瓜，渐渐爱上了母亲做的凉拌苦瓜。把焯过的苦瓜放到白瓷盘里，拌上香油、白醋等等，最后再用几根红椒丝点缀一下。这道菜看上去赏心悦目，吃起来味道绝佳。细细咀嚼，齿齿间发出清脆之音，口感脆爽，真的能品出苦尽甘来的滋味呢。苦瓜有降血糖、血脂的功效，而且清热败火，是夏天不错的食品。

母亲告诉我，夏天清凉的食物虽然好吃，但不能贪图太多。凡事要有度，切不可贪凉，不然肠胃会受不了。

酷暑漫长，但智慧的人们用各种方式的炮制种种清凉，来对抗夏天的炎热。感谢母亲，给了我一个又一个碗底生清凉的夏天，也让给了我那么多生活的智慧。

## 大冈盐水鹅

□ 郭玉霞



大，附近四里八乡不少人都都慕名前来购买。

做盐水鹅，食材和工艺都相当考究。鹅，须是健康的要7斤以上的活鹅，宰杀洗烫去毛都有严格的流程和工艺；八角、花椒、桂皮、陈皮、白扣等配料也都有适当的配比。去毛去内脏洗后的净鹅，须用炒好的花椒等配料抹在净鹅身上腌制，夏天需3-4小时，冬天则需12小时以上。取出洗净，再放入老卤中泡

制完成。

如今，“大冈盐水鹅”已成了金字招牌，除了受当地居民的青睐，还通过真空包装后销往全国各地。鹅肉本身味甘平、补阴益气、暖胃生津，具有低盐、低脂肪、低胆固醇及高蛋白、高瘦肉率，鲜嫩爽口、味道清香。大冈一带河流纵横交错，生态环境优良，污染少，更是为加工盐水鹅提供了优质原材料。加上做盐水鹅的师傅们精益求精，使大冈盐水鹅的口味越来越好，口碑也越来越好。有一次，一个徐州人慕名自驾前来，一口气买了80只带回去！

民以食为天，只有懂得和珍惜生活的人，才会对美食情有独钟！

汪曾祺先生曾说过：“人类的口是感受外界的入口，我们藉由啃咬、咀嚼、吞食等行为体验世界，并且与之发生联系。”

食物有故乡，人也亦有乡情，我们无论走多远，家乡的吃食总时不时勾起你的乡思，挑动着你的味蕾，翻开一帧一帧尘封的记忆，何时与何人品尝过何种美食，印记的是人生中的亲情、友情、故乡情。