



红糖帖

王祥夫

中国的民间从什么时候开始有的白糖我真是说不上来,虽然也曾读过季羨林先生的《糖史》。我是喜欢读杂书的,记得当时还一同读了关于辣椒的一本书,才知道中国最早吃辣的省份不是四川,却是贵州,辣椒是先被外国传教士带到了贵州,在此得到了普遍种植,然后才向其他省份传播。本人嗜辣,用过的“老干妈”辣酱空瓶子放在一起可以砌一堵小墙。由于爱吃辣,所以也认定陕西那么多面食里数油泼辣子面最好,简单刺激才是真正的大排场。饮食之道,太穿凿了反显小气。一如《红楼梦》中的那道“茄子羹”。我在南京红学会议上吃过这道菜,每人一个小碟,小碟里有一撮碎叨叨的东西,根本看不出是茄子,也吃不出茄子的味道,让人心里只觉得好不耐烦。哪知陕西的油泼辣子面,直让人吃得大汗淋漓,像是洗过了一次桑拿,算是过瘾。

因为最近想写一篇关于红糖的小说,所以查了不少关于糖的资料,纠正

了自己的许多看法。比如用甘蔗做糖和用甜菜做糖这件事,以前我总认为是北方用甜菜而南方用甘蔗,查过资料才知道,甘蔗传到中国的历史并不长,所以,在此之前吃的糖大多是用甜菜做的,由此可以想象,过去从南到北到处种着那种黑油油的甜菜。甜菜是叶子大根也大,根甚至可以长到足球大小。甜菜黑油油的叶子可以不停地打下来拿回去吃,一般是拌凉菜。把叶子先在锅里焯熟了,切碎,然后加大量的大蒜,这个菜不加大蒜不好吃,加了大蒜也就那样,说不上好吃或不好吃。总之家里如果种那么一片甜菜,其好处就在于夏天和秋天吃菜几乎不会成什么问题。甜菜这种植物,你如果不打它的叶子,它还会好好好地长,只有不停地打叶子,它才会不停地往大了长。煮甜菜叶子的时候,屋子里会有一种很怪的味道,不好闻也不难闻,这就是甜菜。

红糖在过去的民间有很大的用处,来了客人煮一碗红糖水的元宵,或干脆

来一碗红糖水炒米,一边喝着一边说话,当然这一般是款待女客或小孩。对于男客也许就会来一碗黄酒,酒里照例也会放一些红糖。女人坐月子的时候更是离不开红糖。而直到现在我还在照样喜欢吃的一种馒头,就是红糖馒头,开花的红糖大馒头一端上来就好喜庆。过去家里谁闹肚子疼,母亲总会先去倒一杯白酒,在酒里放些红糖,然后把酒点着,酒的火苗是蓝色的,红糖在酒里慢慢化掉,喝一杯这样的酒,即使在肚子不疼的情况下也不是坏事。过去的酒没有低度一说,一出厂就是六十度。好像没有谁规定白酒出厂的时候必须是六十度,但酒要是不到六十度就装瓶售卖,好像就说不下去。所谓的低度白酒是20世纪80年代才有的事。低度白酒不好喝,不到四十度的白酒,喝起来实在是不能说好。

前不久有江西抚州的朋友给我寄来了两袋红糖,说明了是土法制造,忽然就让人觉得很亲切。在如今土法

纷失传的情况下,特地说明是土法制造,亦说明了人们对土法的怀念和看重,这么说来,土法其实并不会失传,只这一点,就让人从心里感到欣慰。关于红糖,我正在写一本小说,顺便想把有关红糖的事也讲一讲,毕竟我们吃红糖的历史要远远悠于吃白糖的历史。

鄱乡的早点有一种红糖饼,吃这种饼的时候,一不小心会把自己给烫着,滚烫的红糖汁一路顺着手腕流到胳膊上可不是什么好事,但人们还是爱吃。冬天的早上,一张红糖饼加一碗白米粥,就一点小咸菜,真好。

鄱乡的早点有一种红糖饼,吃这种饼的时候,一不小心会把自己给烫着,滚烫的红糖汁一路顺着手腕流到胳膊上可不是什么好事,但人们还是爱吃。冬天的早上,一张红糖饼加一碗白米粥,就一点小咸菜,真好。



桑干九咏(之一)

孙掌宽

带着希望,踩过春天的河水
驶向北方——

恢河源头

青山默默不语
泉水从薄薄黄土涌出
沟渠长出生锈的石头
多像一个羸弱的女人
敞开肋骨裸露的胸膛
拽出干瘪的乳房
等着孩子吮吸
啊,这是我的母亲
——一个北京人双膝跪在地上

今天是腊月初八
想那桑干河水
早已带着满天星辰
走进北京广化寺熬粥的大锅
阵阵粥香携着袅袅香烟
托过青砖灰瓦
可是有谁知道,北京人脸上泛起的

红润
是桑干河水滋润的
有谁知道,千年古城北京的青砖灰瓦里
至今仍奔腾不息的桑干河水

一块白色的石碑
走动着九个红色的字:
“恢河源头
桑干河上游”
它们是九个忠诚的卫士
日夜守护着分水岭北麓
这眼寂寞的将要干涸的泉

泉水在阳光下抖动
引来北京的鸟叫
北京的花开
映出朋友张开的火嘴
他知道北京在夜夜喊渴

照一张恢河源头的照片
微信传给远在北京的朋友
朋友惊讶,给北京供水的源头
竟是一个“小水坑”?

一滴眼泪,从他的脸上流下
滴进新流出的泉水里
流啊,流——
连那热乎乎的眼泪也相信
它们一定会流到北京城

烽火九牛口

在一道土沟里
一条缓缓走动的河水
与政治家操弄的战争
撞了个满怀,最后河水
给战争让了路,一段长城
从恢河跃了过去
桥下九头镇恢河铁牛看得目瞪口呆
成就了全国唯一的水旱关(1)

长城在这里和恢河握手
蜿蜒东去,构成屏障
却没有挡住北方游牧民族的铁蹄
战马踏起的黄土
与报警的狼烟一起升腾
河水常与大地一起震颤
北宋杨业曾在这里,为了一个王朝

战败
流尽最后一滴血
李自成曾在这里挥刀砍杀
为推翻明朝扫清道路
这里的一山一水一路
都关乎社稷的安稳(2)
历史上曾有十六位皇帝
来这里巡查防务

狼烟散尽,敌楼露出
砖雕牡丹迎着和平的阳光开放
宁武商帮一声吆喝;启程
花轱辘车拉着茶叶丝绸铁器

注释:(1)长城过恢河地段,原建有九孔石桥,与两侧长城衔接,每个桥孔内有一铁牛镇守,称为九牛口。后铁牛被水冲走,桥亦坍塌,随着朝代更替,此地不断更名,今为阳方口。

(2)明清时期地理学家顾祖禹在《读史方舆纪要》中论述阳方口堡战略地位时说:“大同有事,以重兵驻此,东可以卫雁门,西可以援偏关,北可以应云朔,盖地利得也。”明代廖希颜在《三关志》中又称其为“晋北第一要地”。

据史料记载,恢河在辽代称为“灰河”,元朝时,恢河两岸水土流失严重,河床冲刷改道,常泛滥成灾,明嘉靖中期,山阴知县许光宗“筑坝捍水”。

恢河“千古谜案”

大概是河水知荣辱
不愿看到两岸灾害
不愿听到百姓啼哭
甚或是春天风沙走河
卷起滚滚沙浪
眯了河水的眼睛
误把沙浪作水浪
一头钻进沙里,十五里后才钻出
(1)
这一钻,成为恢河的“千古谜案”

北魏地理学家郦道元
步履匆匆,无暇探究恢河案情
在浩繁的《水经注》中
对恢河措辞如金:“二水潜流通”

倒是那北魏孝文帝有心
将一个民族的宏伟抱负
系在几颗耀眼的金珠上
系在一支带血的箭上(2)
一个政治游戏
坚定了他汉化改革的决心

烈日当空
河道静寂
不知哪个孩子,最先听到河水在沙下的呼啸

一双稚嫩的小手,急速伸入恢河的腹中
抓住了河水的浪头
一群孩子,引着河水的兵卒在沙滩

推演
攻城略地,围魏救赵
直引来满沟的红男绿女
与河水嬉戏
成为朔州迷人的风景
成就了全国唯一的水旱关(1)

恢河在流淌
一个谜在疾走
一幅风景在徐徐展开
——从古至今
谁去解开“恢河伏流”的谜
难道解铃还须系铃人
我们去问恢河

注释:(1)恢河在山西朔州市梵王寺乡沙河村北钻入地下形成潜流,伏流七八公里,到窑子头乡丰预村钻出地面,恢复原流,因而得名恢河。“恢河伏流”亦为朔州八景之一。

(2)据宋人罗点《闻见录》里记载,北魏孝文帝以金珠把七条鱼穿在一起,从燕山天池放进,后来鱼与金珠均从桑干河下游流出;孝文帝又以一种带有特殊标记的“金珠拖羊箭”射中天池里的一条大鱼,鱼与箭又一起出现在桑干河下游,从此人们认识到燕山山上的天池群落,与桑干河是同一个源头。

甲辰初冬

溪山清远

烟空蒙目断鸿,
湖底吟醉醉寒空。
初冬枫树风情好,
昨夜霜霏溪水红。

本版投稿邮箱 Email:dtyungang@126.com

老街铜火锅

许海龙

阳光轻柔地洒在老街上,为那历经岁月洗礼的青石板路镀上一层淡淡的金辉。老街的两旁,各色店铺错落有致地排列着,仿佛在诉说着岁月中的繁华与变迁。风悠悠地穿梭在街巷间,带着丝丝古朴的韵味。

在老街的拐角处,有一家并不起眼的铜火锅店。那招牌已有些老旧了,店门口的台阶也可见磨损的印痕,它们见证了无数食客的来来往往。走进店里,不大的空间弥漫着温暖而浓郁的气息。

几张朴实的木质桌椅摆放整齐,桌面被擦拭得整洁光亮。墙壁上挂着一些黑白的老照片,记录着老街的变迁和这家店的过往点滴。角落里,一个古朴的铜火锅静静伫立,它那圆润的锅身和精美的花纹,仿佛在诉说着久远的故事。锅下的炭火熊熊燃烧,红色的火焰欢快地跳跃着,如同一个热情的舞者,为即将到来的美味盛宴拉开序幕。

小店老板是一对头发花白的夫妇。老板总是带着憨厚的笑容,熟练地准备着食材。老板娘则热情地招呼着客人,她那爽朗的笑声如同阳光般洒满整个店铺。

铜火锅里的汤底是这家店的灵魂。那是用老母鸡和猪骨精心熬制的高汤,色泽金黄,如同一泓温暖的阳光。汤底中漂浮着红枣、枸杞、姜片等食材,为这锅汤增添了几分诱人的气

息。当火锅被端上桌时,那浓郁的香气瞬间弥漫开来,钻进人们的鼻腔,勾起了肚子里的馋虫。

火锅的食材丰富多样,新鲜的羊肉片是主角。那羊肉被切成薄如蝉翼的片状,纹理清晰可见,夹一片放入锅中,只需轻轻涮几下便立刻变色,入口的瞬间,羊肉的鲜嫩与汤底的醇厚完美融合,仿佛在舌尖上跳起了一场华丽的舞蹈。还有那嫩绿的青菜,宛如春天的使者,为这场盛宴增添了一抹清新的色彩。它们在锅中翻滚着,吸收着汤底的精华,变得更加美味可口。

店里的客人形形色色,有老街的老邻居,他们习惯了在这里相聚,分享生活的点滴;也有慕名而来的游客,他们被这老街的韵味和铜火锅的香气所吸引。“老板,再来一份毛肚!”“好嘞,马上就来!”这样的声音在店里此起彼伏,充满了生活的气息。在这里,时间仿佛变得格外缓慢。人们在这里享受着美食,也感受着彼此之间的温暖与关怀。

当夜幕降临,老街渐渐安静下来,而这家铜火锅店的灯火依然通明。它就像一位忠实的老友,默默地守护着老街的岁月,为人们带来温暖的味觉盛宴。那铜火锅里升腾的热气,仿佛是生活的希望与热情,在这古老的街巷中弥漫开来,让每一个来到这里的人都能感受到那份浓浓的人情味和生活的美好。



山水深处有人家(国画)

马广生作

立冬

吕会香

枫叶红了,银杏叶黄了
渐冷的风中舞出了生命的旋律
我踮一脚步
摘下树尖最后一枚柿子
然后和阳光一起储藏
等待那一份甜,温暖冷寂的日子

村南的那条小河又瘦了
静静地看白了的芦苇轻轻摇曳
云朵把倒影洒在河面

水草悠悠地,飘摇在水底
那沿河游走的羊群
偶尔的呼噜声是不是有一些亲切

一场霜寒就要沉寂了山川
一场大雪就要将大地装点
伫立在季节的路口
你可以回望深秋也可以眺望初冬
请将心上的尘埃一点点抹去
和我一起沉醉在季节的轮回里

下,霜雪闪烁着晶莹的光芒,如梦如幻,仿佛是大自然洒下的细碎钻石。

冬天的湖泊没有了夏日里的波光粼粼,水面变得平静如镜。一些水鸟在尚未结冰的水域里游弋,它们时而钻入水中觅食,时而振翅高飞,打破了冬日湖面的寂静。湖中的鱼儿则在水底缓缓游动,它们似乎也感受到了冬的寒意,动作变得迟缓,却也因此增添了几分悠然自得。

冬天,这个被很多人认为是萧瑟的季节,其实蕴含着无尽希望和温暖的期待。就像落叶,它们的离去不是终结,而是在为下一次的重生积蓄力量。我们在冬天里,感受着寒冷,也感受着温暖;感受着生命的蛰伏,也期待着春天的复苏。

和一片落叶的距离

龚凯健

我与一片落叶
是隔着一条小径,一场薄雾
还是霜降,或者一缕风的轻抚
我感知有一片金黄的叶儿
紧贴掌心在跳舞
有人说这是季节的低语
我相信有些意境无需言明,只需沉浸
有一种静美是岁月

有一种深沉的韵味无法描摹
秋末的夕阳
温柔地洒在空旷的田野
冬初的寒风,轻轻吹过
带着一丝凉意
我与这景致
仿佛只隔着一层薄薄的纱
却又似乎相隔千山万水,难以触及

当秋风的余韵悄然散去,落叶纷纷扬扬地飘落,如同一场金色的雨,宣告着冬的脚步渐渐临近。

走在铺满落叶的小径上,脚下传来清脆的声响,仿佛是大地在低语。或金黄或橙红或棕褐色的落叶们,以优雅的姿态告别了曾经停驻的枝头,每一片都像像是大自然精心绘制的画卷。它们曾在春天里吐露新芽,在夏天里郁郁葱葱,为世界带来生机与清凉。如今,它们完成了自己的使命,回归大地的怀抱。

抬眼望去,树木们褪去了繁华的外衣,变得光秃秃的。树枝在寒风中摇曳,像是在诉说着岁月的故事。那些曾经被绿叶掩盖的鸟巢,如今也显露了出来,它们静静地等待着鸟儿们的归来。

天空似乎也变得更加高远,湛蓝如宝石,偶尔有几朵白云飘过,如同棉絮般轻盈。

落叶纷纷,是季节的更替,也是生命的轮回。它们用自己的方式诠释着生命的意义,即使在凋零的时刻,也依然美丽。四季轮回,有繁华,有落寞;有绽放,有凋零。无须畏惧生命中的冬天,因为它是新的开始的前奏。

随着冬天的到来,世界仿佛变得安静了许多。在这个季节里,我们可以静下心来,回顾过去的一年,思考人生的

落叶纷纷冬来到

杨丽丽

方向。我们可以围坐在温暖的炉火旁,读一本好书,品一杯热茶,享受这难得的宁静时光。

冬天的田野,像是一幅淡雅的水墨画。空旷的土地袒露着,没有了夏秋时的繁茂。偶见几株枯黄的野草,在寒风中坚韧地挺立着,似乎在向世界展示着生命的顽强。田埂上,还残留着一些未曾被风带走的落叶,它们与土地融为一体,像是给田野镶上了一道金色的花边。远处的山峦,也覆盖上了一层薄薄的霜雪,空灵而又宁静。在阳光的照耀

上世纪80年代初期,吴岳清任大同市酒厂副厂长,我是办公室主任,对他很熟悉。

吴岳清今年已89岁,前不久我们还在一起聊天,他虽年近九旬,但思路清晰,反应敏捷,令人称羨。

吴岳清1958年毕业于吉林食品工业学校,一毕业就被分配到山西省轻工厅食品研究所工作。1963年轻工部在全国酒业中搞研究试点,选的两个试点一是贵州茅台,二是山西汾酒。那时,省食品研究所全部搬到了汾酒厂,重点是提高汾酒的产品质量。在那两年里,他的理论和实践得到了结合。1966年,为了家庭,他调到了大同市酒厂,这一干就是30多年。他做人做事都比较低调,但他的性格非常耿直,认准的理,认准的事,他都会认真地、坚定不移地做下去。他是“云冈啤酒”生产的关键人,“北芪酒”的研制人,露天锥形大罐在我

国北方地区使用的推广人。

吴岳清调入大同市酒厂的第二年,他和负责化验室的工程师赵沂接受了生产啤酒的任务,那时全国没有几家厂家生产啤酒,山西省还是空白。他对白酒熟悉,对啤酒从未接触过。他在查阅大量啤酒资料的同时,和赵沂去北京五星啤酒厂、青岛啤酒厂,还有常州、杭州等地的啤酒厂进行了两个月的实地考察学习,从生产啤酒的第一道工序一直到产出啤酒,全程跟班劳动,每一个细节都不放过。厂里购买了两口大锅和每个容量400公斤的20个大缸,“两口大锅搞啤酒”的故事也就是从这时流传下来的。经过40天的低温发酵攻关,第一缸啤酒生产出来了。厂里为此专门召开了庆功会,表彰了吴岳清和他的同事,高度赞扬了“两口大锅搞啤酒”的创业精神。

随着市场的发展,酒类的品种不断

敢闯新路的吴岳清

刘昌印

增加,但是保健类的药酒很少。吴岳清抓住这个市场机遇,利用本地盛产黄芪的优势,研制出了“黄芪酒”,后更名为“北芪酒”。这一新产品以浑源县优质黄芪为主要原料,附加红花、白术等11种中草药配制而成。1978年北芪酒被评为山西省“信得过产品”,销量逐年增长,并依托香港五丰行出口公司推向国际市场,当时主要销往东南亚、英国和苏联,为国家创收了外汇。2001年我和同事专门去香港拜访了这家代理公司,他们说,北芪酒在国际市场很受欢迎。

上世纪80年代初,云冈啤酒在市

场上越来越供不应求,按照传统工艺去发展啤酒,一是周期长,二是占用资金大,三是见效慢。针对这些问题,吴岳清提出了一个推广应用露天锥形大罐的建议。这个提议很快得到了厂党支部的支持,并责成他全权负责。要上这个项目,必须经轻工部认证立项。在那些日子里,吴岳清经常出现在轻工部和省轻工厅,到处游说立项锥形大罐。部里许多专家都否定了这个立项报告,理由是,在北方推广露天锥形大罐啤酒发酵是不可行的。零下20多摄氏度的严寒天气,越冬就是一个大问题。吴岳清早有准备,把露天

锥形大罐保温越冬的方案搞得天衣无缝。最后轻工部的专家论证后,同意立项搞试点,吴岳清悬着的一颗心终于放了下来。回厂后他马上设计和组织施工,从1982年到1985年先后建起了26个露天锥形大罐,将前后两段发酵变为一次性发酵,发酵时间由原来的37天缩短到23天,生产效率提高了62%,取得了可观的经济效益。

1985年,来自省轻工厅、省食品研究所、大同市科委等单位的19名工程技术人员对大同市酒厂露天锥形大罐啤酒发酵新工艺进行了鉴定,认为露天锥形大罐啤酒发酵新工艺在技术上过关,

在使用上是成功的,为全省同行业的技术改造提供了宝贵经验。1990年,这一新技术成果获山西省科技进步二等奖。吴岳清退休后,担任大同云冈酒业有限公司的技术顾问。近年来,他尽管年事已高,还不时打电话询问云冈酒业的生产、工艺技术情况,为企业的发展尽一份绵薄之力。当得知提质上档的云冈北芪酒获2022年国际传统发酵食品类产品创新大赛新品·大金奖时,他露出欣慰的笑容。

(《大同工业史》编纂办公室供稿,欢迎社会各界赐稿,来稿请发至平城书院邮箱:pcsy22@163.com)

