

诗 绪

在乾楼上望乡

□ 王占斌

远处的白云在吃草
吃光后,就剩下了故乡
一轮明月,多像浸泡在
淤泥河里的枣核
大过季节,大过炊烟

被小石山遮掩住的黄土城堡
正按住羌笛的笛孔
一路狂奔至破虏和镇川
音调中夹杂着莜麦、土豆
以及黄花的喘息

让风一直吹吧,吹跑了白云
就剩下啃食甘草的羊群
心中爱着却一直远离
咀嚼过的贫瘠,大于人间悲欢

在乾楼上望乡
一遍遍地默读村庄的名字
这时有一尾鱼,正被护城河
翻来覆去地煎炒,而
老屋的窗花,而房梁上的苔藓
以及被暮色弄旧的童谣
又一次,在衣襟上
打了一摞补丁

深秋

□ 胡巨勇

粮食幸福地归仓之后
草垛频繁地开在秋的深处
村庄,因为这些熟稔的记忆
而香气四溢
季节的重量,藏在枫叶
炽烈的脉络里

用朴素的方言吟唱乡情
雁阵书写的诗行,被
天空分晓,山岗依旧沉默
河流绕道而行
不经意间卷起风
这秋天的领诵者
四言三拍的情怀

向日葵的瞌睡越来越多
小径披一身露水和星光
抱紧了大地缄默中的厚重



大同的莜面

□ 蜀水巴人

来大同游玩,至少要在三件事上打卡:看大佛、尝油糕、吃莜面。

云冈石窟万佛(大佛)庄重,华严禅寺露齿菩萨活泼生动——这是难得的眼缘眼福。玩累了、逛乏了,填饱肚子就成了头等大事。尝尝油糕呗,一吃,才知道扬州喧乎乎的千层油糕,天津黏糊糊的耳朵眼儿炸糕,和金色满眼的大同油炸糕一比,全不是那么回事儿!

可是,脆糯爽口的油炸糕,比起大同的莜面来,依然缺乏出神入化的做法和丰富多彩的吃法。因而,油炸糕再“高”,却只能够跟在“莜”老大后面,默默地屈居老二。

历史教科书上,告诉人们古代五谷是稻黍稷麦菽。农耕文化流布至今,这五样儿东西南北皆能找到其踪影。然而,颇为怪异的是,莜麦的生发之地,却只在一个三角形地带间生生不息:河北西北部张北沽源诸县——内蒙古包头乌兰察布等地——山西北部大同市。走出这个三角形地带,莜麦(面)便戛然“失踪”——要么鲜有种植,要么鲜有食用。想看大佛,来大同;想吃莜面,来大同——说起来实在并不是一句妄语。

与其他农作物比起来,莜麦几乎是唯一的一种“三生三熟”的作物。地里收割下来的莜麦,磨成粉之前,先得把莜麦炒熟——一生一熟也。炒莜麦是个苦差事,早先在村里的时候,看炒莜麦是一件热闹的事情。因为,一口大锅烧起来,精壮汉子挥动着大铁铲,上下翻飞,像炒栗子一般。莜麦粒渐渐泛黄,锅里慢慢就窜起来浓浓的莜麦香,一阵一阵儿的,勾得人直咽唾沫。当然,紧挨着炒锅看炒莜麦,也要付出代价,漫天飞舞的看不见的莜麦芒儿,窜入衣领袖口,爬到脊梁沟上,痒得你无名火起却又无可奈何。

炒好的莜麦磨成面,由熟变作生。而吃莜面和面的时候,得使用开水和面,大同人很形象地叫做滚水和面——二生二熟是也。莜面和好之后,无论做成什么形状,还只是生的,不能吃。或蒸或煮或炒,“过火”之后,莜面才再次变脸——三生三熟也,才算大功告成!缘定三生,果报三熟,小小的莜面,堪称植物界的“三生石”耶。

论起大同莜面的吃法,可谓多矣,哪里是一篇小文能够尽述的。和好的莜面,到了手巧的主妇手里,仅需一块儿釉面的板板(一般是腌菜坛子的坛盖儿),就能够旁若无人地操作起来——巧妇将小面团在光板板上那么一抹,像极了写意画家浓笔那么轻轻一泼,一张薄而匀的“小白纸”就出现在掌下。借着这个搓劲儿,用一根手指就势那么一绕,“搓板儿”上的“小白纸”绕在指上,成了一个小巷筒——一个一个“小巷筒”齐刷刷码在蒸笼里,顺顺溜溜,像白生生的小胖娃娃——这就是大同人常挂在嘴上的莜面窝窝。

对于能干的主妇们,她们的指间、掌

中、手下,成就了许多大同莜面的艺术品。莜面绳绳——两只手在面案上相向而行,同时对搓,谈笑之间,细细的六根莜面“绳儿”便从两手“变”了出来。有的高手两手居然可以同时搓四根,只见两臂轻轻摇动,细长的八根绳像小溪一样,在雪白的面案上流啊流,流啊流,慢慢累积成了过去的岁月。

搭配大同莜面的神奇伴侣是土豆。莜面与土豆的组合,碰撞出了大同莜面独特的做法和吃法。莜面饨饨——把莜面擀成一张“大饼”,包裹上土豆丝,像卷行李那样卷起来,再切成一个个整齐的“饨饨”,大火笼蒸。莜面炒块垒——土豆蒸熟,用磨擦子擦成土豆茸,拌匀莜面,再蒸。而后将裹匀莜面的土豆粒,用浓香的胡麻油炒至金黄色。考“块垒”一词,本指“郁积之物”。明代梁辰鱼《浣纱记·效颦》中有词:“你再看西施妹子,眉梁间有些块垒,觉道一发俊俏。”由此生发而出,大同莜面的其中一种“炒块垒”,倒是可以名之曰“西施眉”!

板着指头细数,大同莜面的品种有水煮的——莜面鱼鱼,一个一个小小面鱼儿,和土豆条豆腐条儿煮成一锅,主食菜品共冶一炉。有现吃现压的——莜面饸饹,在一口大锅上,支起压饸饹床子,把细溜溜的饸饹压进花翻滚的锅里。夏天,清热去火的苦菜下来,粉一点儿莜面,包苦菜饺子。当然,这饺子要比白面饺子大上许多——吃剩下的莜面饺子放在煎锅里,文火慢慢煎——大同人叫做“炕”——莜面饺子两面一直“炕”成琥珀色,再吃,那个酥、脆、香,简直是有点儿奢侈的享受。

不能不说一说大同的莜面拿糕。比起大同莜面的其他做法,莜面拿糕更具技术含量。坐水开锅,将莜面均匀地撒下,一层又一层。一边撒面,一边手不停地搅、搅,有点儿像甘肃一带的搅团子。莜面拿糕既考验厨师对火候的掌控,也考验厨师手上“搅”的功夫——做好的拿糕软可成型,硬不夹生,拿糕里绝不能够有生面小疙瘩。如果能搅成拿糕,其驾驭莜面的本事则不可小觑。

大同莜面的配菜,可荤可素——口蘑羊肉臊子、炔拌小凉菜,都是时兴的搭配。除此之外,至少还有两样儿“离不了”——油泼辣子、烂腌菜。如果没有大同的烂腌菜,恐怕再好的莜面,也吃不出那个地道味儿。

图片说明

- ①一望无际的莜麦田
- ②大同莜面的艺术品:莜面窝窝、莜面绳绳



巴人说事

【二十四节气】

霜降



万类霜天竞自由

□ 郭增吉

清冷的早晨,打开门窗,可以看到地上一片白霜,像撒了一层盐粒似的。树木的枝枝杈杈包裹着疏密不等的雾凇,堪称玉树琼枝。一排排的房坡上,瓦面因蒙霜而洁白,灰色或红色的瓦楞,横着,竖着,斜着,把一行行“玉片”分割成鱼鳞模样。村外,阡陌相连,白茫茫一片。从地上捡起一片泛黄的落叶,抹一把,手指凉得有点冰。哈一口气,立时变成了白色的雾。

《月令七十二候集解》说:“九月中,气肃而凝,露结为霜矣”。这是对霜降的气候注释。我们知道,霜是水汽凝成的。晴朗的夜晚,地面热气散发,当温度慢慢下降到0℃以下,水汽就会凝结在物体上,形成细微的冰针,有的成为美丽的六角形霜花。有人把早霜称作菊花霜,此时在中国的北方,金菊怒放,“我花开后百花杀”,黄的菊花,白的霜花,天造地设,组合得实在美妙。而中国的南方,百花凋零,芙蓉花反倒开得热烈起来,雍容华贵,如火如荼,很有点牡丹的气质神韵。南方的芙蓉,北方的菊花,装点出秋冬之间花草世界的唯美印象。

古人多悲秋。欧阳修的《秋声赋》是这方面的代表作。“霜降杀百草”,花草凋谢,落叶飘零,虫鸟匿迹,人们也加厚了衣裳。冰清玉洁、冰肌玉骨的林黛玉在《葬花吟》中有一句诗,“风刀霜剑严相逼”,表达了她在森严冷漠的封建大家族中,寄人篱下、渴望自由的血泪控诉。我们抛却其感情因素,单用来形容寒秋的严酷氛围,倒是入木三分。

任何事物都有其两面性。在悲秋的同时,一些哲人却能从一片肃杀中看到积极的另一方面。比如,刘禹锡的“自古逢秋悲寂寥,我言秋日胜春朝”;杜牧的“停车坐爱枫林晚,霜叶红于二月花”;李师广的“秋霜造就菊城花,不尽风流写晚霞”,他们的诗句,都有自己独到的见解,传递了积极的进取精神。毛泽东自是一代伟人,经天纬地,独步诗坛。拜读他的诗词,似乎对秋天情有独钟。他的好多诗句中写到了霜,长吟豪唱,如黄钟大吕,气势磅礴,发人深省。“万类霜天竞自由”,一扫千古颓废萧瑟之气,给人以天高地阔、襟怀万里之气概。

碧云天,黄花地,万山红遍,层林尽染……秋天自有秋天的风景,寒霜自有寒霜的韵味。少点悲秋感,多点正能量吧,鹰击长空,鱼翔浅底,廖廓江天万里霜,谁能说不是一种美的极致。