

肉泡糕

□ 蜀水巴人

肉泡糕是晋北一带特别是大同当地待客的好茶饭。至今，有客人上门，招待一顿肉泡糕，足以见出主人的热情与诚意。

肉泡糕之糕，特指黍子去皮儿以后，再磨成面，当地人俗称黄米面儿。糕好吃，蒸糕却是一个麻烦事。黄米面粉好，上笼大火蒸熟，再将熟了的米面可着劲儿揉，忍着烫手使劲儿揉，直至揉成紧就就精颤颤的一整坨儿。揉好的糕揪出一个一个剂子，包豆馅包菜馅，下油锅透炸，是炸油糕。不包馅不油炸，揪一大块蘸着炖好的肉来吃，则是肉泡素糕。一个泡字，用得极好——素糕浸进肉汤中，满满吸附了丰腴与脂香，给原本平淡寡味的糕团，一下子提升了急欲品尝的段位。

黍子的历史分外悠长，古代五谷无论怎么排列组合，必然少不得黍子。民间又称黍子为“酒米”，因为它可以酿酒。南朝宋人檀道鸾《续晋阳秋》，记载了江州刺史王弘打发白衣人（小吏）给陶渊明重阳送酒的轶事：“陶潜尝九月九日无酒，宅边菊丛中，摘菊盈把，坐其侧久，望见白衣至，乃王弘送酒也，即便就酌，醉而后归。”其实，这段记载还有一个细节需要续出。因为酒浊，陶潜当场摘下头巾来“沥”（过滤）酒，沥完再若无其事地将“酒巾”裹在头上。陶渊明当时所喝的菊酒，大概率应该是黍米酿制。《陶渊明传》记载，此位老兄甫任彭泽令，“公田悉令吏种秫”——秫即黍也，与肉泡糕之素糕，同为一物。

称作糕的食品，倒是可以举出许多。天津人热衷于耳朵眼炸糕，糕面用

的是糯米。细细的糯米擀成皮儿，包进红小豆制成的馅儿，椭圆略扁，油炸出锅。咬一口，外皮儿酥酥的，馅儿甜滋滋的。它为什么叫做耳朵眼炸糕？众说纷纭，其中一种说法，是因为最早的一家卖炸糕的店铺，紧挨着耳朵眼胡同，一来二去，口口相传，人们就这么混不吝地叫开了。扬州的名点千层油糕，与翡翠烧麦齐名。千层油糕用面粉制成，其技法吸取自“千层馒头”。刚出笼的千层油糕嫩甜油润，绵软适口，因为加进了熟猪油，菱形块层次分明，当得起“千层”这个略带夸张的称谓。

看上去比较有“气势”的糕，大约应该是打糕。糯米蒸熟后放进打糕槽子里，木榔头蘸上水，像春米那样，高高扬起，轻轻落下，一替一下，往来捶打，直至米糕成为米团儿——有时候细细琢磨，许多地方的打糕，与晋北地区的採黄糕，简直有异曲同工之妙——都是借助于外力，使熟米逐渐定型、成团儿。为了吃上这口糕，都不少用心思、费力气。“食不厌精，脍不厌细”，存在于中国人的方方面面。

即以肉泡糕而言，蘸着吃素糕的肉向来马虎不得。炖好的三肥七瘦的羊肉，舀进大海碗里，汪着油脂的肉汤至少得有半碗，羊肉还须带着几块儿脆骨——用这样的肉、这样的汁来“泡糕”，糕肉混合，一口入喉，浓香满吻，满足感、幸福感瞬间爆棚。现宰的小公鸡，和肥瘦相间的猪肉一起混炖，当地人称作“猪转鸡”，猪肉的肥腴给清甜的鸡肉增添了异样的香气，拿这样的“二合肉”来泡糕，大约只有懂吃、会吃的人们才

能琢磨出的绝招儿。

晋北特别是大同一带，肉泡糕是餐桌上的宝贝，还因为“糕”这个字眼儿，有着很好的寓意。炸糕、吃糕，寄寓着人们对于明天的期许与盼望。就像南方一带每逢过年，几乎家家都要做年糕，有的人家还会做红、黄、白三色年糕——寄托来年鸿运当头、金银满屋。重阳节也可以拿“糕”来说事儿——《红楼梦》第三十七回，众人成立了海棠诗社，闹哄哄聚在一处，独独缺了湘云。细心的袭人打点了一些东西，遣人给史大姑娘送过去。两个“小摄丝盒子”，一样儿装的是红菱、鸡头，一样儿装的是“一碟子桂花糖蒸的新栗粉糕”——新栗子粉蒸成的桂花糕，寄寓了秋日重阳的美好，至于那桂花糕的味道——想一想都清甜不绝。

吃糕——寄托着“百事俱高”——古人早就有此“动议”：明人谢肇淛在《五杂俎》中介绍，“九日（重九）天明时，以片糕搭儿女头额，更祝曰‘愿几百事俱高’。此古人九日作糕之意，其登高亦必由此。”——对此，我倒是十分怀疑，这是不是古代的馋人加懒人，为了避免劳累腿脚，而专门想出的一个谐音替代“方案”——费力登什么高啊，吃块糕得啦！

对于吃货而言，这实在是一个妙不可言的借口。



欢乐颂

□ 任翔宇

大幕已落下，再绚烂的比赛，也终有散场。卡塔尔的球场已经开始清拆，梅西和阿根廷队友们巡游的大巴也重新上路，走回自己的轨道。一夜之间，我们的秩序回到日常，日出而作日落而息，为柴米油盐奔波，为升职加薪蹉跎。世界杯，宛若甜梦，给你瑰丽给你传奇，但总有梦醒时分。

四年又四年，这仿佛是个约定，又仿佛是个轮回。我们为了约定而把淋漓的酒留在了畅快的进球时刻，我们甘心在冗长枯燥的白夜职场里漫淫浮沉，是因为我们知道四年后夏天，会迎来不必掩饰找回真我的释放刹那。

世界杯，不仅是踢球人的世界杯，也是我们的。

每四年，都会有新的面孔加进来，长成的纯粹爱球小子，花痴看帅哥的芳龄姑娘，当打之年的足坛勇将，杀出重围终有问鼎资格的大力神新兵。一届又一届，我们看过了太多的雷同画面，却仍旧一次次为之热泪盈眶，因为我们深深晓得，这酸楚滚烫的情感，不仅为梅西，也不仅是为莫德里奇，还有一届又一届世界杯里承载了我们张扬的、无束的、全情的、真挚的、热爱的青春过往，以及，落泪的马拉多纳，寂寞的巴乔，黯然的齐达内，还没有发福仍是笑起来有虎牙发型像无需大阿福的罗纳尔多们。

人，总得有个目标。发力，尽力，力

竭，一鼓作气再而衰三而竭，所以我们看二十二个人在场上穿花纳锦、针锋相对、爱恨情仇、嗔痴癫狂，感同身受。那不就是曾经逐梦的我们？那不就是正在庸常的我们？每看一届世界杯，就感觉心境更进一层秋，看过夏花的灿烂，才渐渐习惯了秋叶的凋黄。

这个世界变了很多。我们看球从全院儿搬小板凳儿大人小孩儿齐上阵，看只有巴掌大屏幕的九英寸黑白小电视，到几个毛头小子偷摸到一个有大人出差刚好空出时间的楼房里聚精会神，把声音关得最低免得让本来就看不惯这乌合之众的邻居小妹回头告状，再到在酒吧轰闹声浪里和陌生人一起碰杯、打赌抬杠的不那么纯粹看球，再到算好日子买好酒，卤好糟味焗好花生，深夜里自觉关好音量瘫在沙发上一个人感受，这些变化不仅有科技的，也有见解的，更有时代的。在变化里五星巴西注重了实效，全攻全守的荷兰也会防守反击，像极了我们自己，内敛了性格，顺从了需求。可是千万别回首，一回首，看到那个本初的直抒胸臆的从前，容易唏嘘滂沱。

以前看球爱着急，不进球着急，不扳平也着急，开场着急，终场眼瞅着顶不住了也着急。人就是这样，一上了心，就心乱不已。以前看球爱站队，不允许说巴西队战术纪律差，不能听全靠戈耶切亚和马拉多纳俩人熬进决赛这

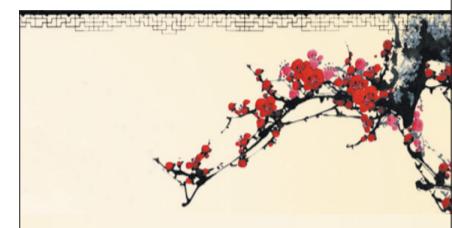
种论调，我力挺的就是最好的。

四十年，十届过去了。我消磨了火气，人家那些冠军球队，也一样在成熟中为球衣添上了金灿灿的星星。

段子里的老太太说，搞不懂这两帮小伙子们为啥只围着一个球抢来抢去，世界杯不是为了解答这样的隔山探海疑问而存在的。世界杯与奥运会的不同，其实在于并不完全是为了追求更快更高更强的人类极限，而是在冲突中寻找和谐，在困难中创造机会，在眼花缭乱的表演中完成致命一击的秀。这秀场里，巴西的苏格拉底曾经有过非常激荡心灵的判断，他在《足球哲学》里说，“美丽第一。胜利第二。快乐很重要。”这样的格言像极了古希腊的哲学家苏格拉底的哲思。

已经到了知天命的年纪，看世界杯已经不怎么在意是谁夺冠，下到五人制的球场也踢不了半场的打工人，想用自己这半辈子看世界杯的心得体会告诉那个老太太，这两帮小伙子，只是想让这球在场上的轨迹，更完美而已。你享受了场面，他们享受了体验，虽然不同，但是同样在愉悦中升华。

快乐其实也没有什么道理，爱上了，就是爱上了。自由和欢乐，是足球的真谛，也是世界杯的知行格物，更是人类所谓欢乐的理想境界，每一届的轮回，都是践行者的歌颂，启有序曲，并无终章。



诗 绪

母亲的腊八粥

□ 胡巨勇

刚跨过腊月的门槛
母亲就开始熬制春天
春天须是七彩纷呈，五谷飘香
扑面的热气翻动预言
吉祥和祝愿
如芝麻开花节节高
将寒冷步步驱赶
把新年和温暖一点点拉近

所有的浓情溶入一碗粥里
质朴的母亲
用亲情筑起一束岁月的火焰
通过糯米、莲子、蜜枣……
通过八样祈福的化身
展开她香喷喷的叙事
多少幸福和欢乐，从心原出发
抵达阳光。抵达温暖
在腊八粥里酝酿感动
以及一个季节的丰腴和馨香

习惯在异乡漂泊
抽空，回归梦园里的故乡
喝一碗母亲亲手熬的腊八粥吧
一股浓香，源于
心灵深处爱的绽放，它注定
陶醉了我们一生的岁月和追求
无论天涯远在何方
亲情是牵连我们永远的纽带

冬日抒情

□ 心菩提

清晨，母亲放牧的炊烟
在天空，狂草着乡情的隶书
瓦楞上覆盖着云影的残梦
弥漫出米酒的纯粹
屋檐凝结的思念
用独有的安详，静看
一树梅花的引诱
雪花——这季节的精灵
在北风的吟唱中
舞动冬天

犁铧高傲地倚在墙上，此刻
一头牛嘴里反刍的荣光回忆
拉长了父亲暗藏的心事
我最小的妹妹
在我目光的抒情里
剪出的一枚窗花
泄露了远方爱情的归期



赐稿邮箱:dtwbzj@163.com



大同日报社主管主办 大同晚报编辑部出版 电话:0352-2050272
编辑部地址:大同市御东行政中心21层22层 邮政编码:037010

承印:大同日报传媒集团印务公司 电话:0352-2429838
广告经营许可证:1402004000009 广告热线:0352-5105678

发行热线:0352-2503915

自办发行
全年订价:258元