

本报刊登的所有广告均为信息发布,不作为合作或签订合同的依据,读者请慎重考察和咨询后再合作或签订合同,以免发生纠纷,涉及钱款更要谨慎处理,如发生任何纠纷,本报概不负责。

中缝广告诚招地区代理

吉林农村报

大安地区代理:王聪

13278177607

柳河地区

13844559606

省内其他地区

0431-80563797

多少乡愁只在胃

□ 田坤

我小时候以为,糖葫芦和饺子,是天下无双的美味。

这两样东西,都带着年味。饺子主内,唯有过年时候才能吃到;糖葫芦主外,也唯有过年时,可以缠着父母买几根。

饺子就不必说了,天寒地冻的季节,引人的还是热腾腾的那股子热劲。

糖葫芦得是山楂的,红果表皮上浇着甜脆晶亮的糖玻璃,用舌头卷起外层的白色糯米纸,含在嘴里和糖汁一起化掉,待到发腻的时候,就一口咬下山楂的果肉来,厚实的果酸自舌尖一路往上走……电影《霸王别姬》里,小赖子说“天下最好吃的,冰糖葫芦属第一。等我成了角儿,成天要拿冰糖葫芦当饭吃”。我心里也是这么个意思。

后来开始时髦的草莓猕猴桃糖葫芦,红红绿绿看着好看,吃起来却不是那么回事。

鲁迅曾经调侃道:“爱人赐我双燕图,回她什么?冰糖葫芦。从此翻脸不理我,不知何故分使我糊涂……”

这一段小时候看得我很是抗议,肯分个糖葫芦给你,那怎么说都是真爱啊!

上大学后,兴高采烈去买糖葫芦,却被同学笑话:“你多大了,就爱吃这个?”才知道在我看来天下无双的东西,别人眼里不怎么样。

“甲之蜜糖,乙之砒霜”,就是说人们美食观的这种差异性。我父母刚认识的时候,我妈想招待一下我爸,在缺油少盐的情况下,炸了一大盘土

豆和鸡蛋,满心期待地看着我爸,却只见他皱着眉头,筷子一动不动。后来才知道我父亲小时候吃鸡蛋吃伤了,闻到味道就敬而远之,更谈不上爱上了。

人对食物的嗜好,除了个人天生性情(其实很大程度上也是家庭的影响)之外,更大程度上还深受地域的影响。随着时间的陈酿,这往往就要变成乡愁了。

号称最懂中国人的胃的纪录片,《舌尖上的中国》里,就这样总结道——

“中国人对食物的感情多半是思乡,是怀旧,是留恋童年的味道。”

这种属于胃的乡愁,不随空间的变化而转移,却随岁月的增长而愈浓烈。

所以对于食物的乡愁,很多时候是带着情绪的,固执无理的。我初到成都,肠子还没有适应蜀地的风味,一群北方人在狮子山北门外的露天饮食摊上流连,寻觅北方的味道。有一日,发现了肉夹馍,大家立刻大快朵颐。同学里有个西安人,啃着啃着忽然恨恨地说:“这馍不正宗!咋还放青椒末末?”一问老板,果然是河南的老乡。不过,在甘肃人看来,这放了青椒的肉夹馍,比不放青椒实在是好吃多了。

再一日,一群人去吃兰州拉面,终于遇到了一个甘肃人开的馆子,一群兰州同学惊呼:“这家馆子味道正,汤里还有萝卜!”

这时,忽然就懂了那西安

同学的执念。这汤里的萝卜,就像肉夹馍里不该存在的青椒一样,是有乡愁在里面啊!

一个人胃里的乡愁能固执到什么程度呢?

遯耀东老先生的书里就记了这样一个故事:两岸互通之后,老先生回到故乡苏州寻味,却发现记忆里咸中带甜,甜里蕴鲜的苏州味道,旧味难寻。苏州老店的菜单上,麻辣咸香大肆流行。让老苏州食客悲情万分,于是老先生的一位叫陆文夫的作家朋友,为了维护苏州饮食的传统,专门开了家“老苏州菜馆”宣扬姑苏风味。但“老苏州”也阻挡不了潮流,几年就歇业了。陆文夫黯然说:“世道变得太快,没有什么可吃了。”这是我和陆文夫的初会,也是最后一面,不久以后,他就抱憾而终了。

年的味道每况愈下,这是人皆叹息的状况,童年见过的风景,慢慢就不在了,童年放过的鞭炮,慢慢地就不让放了。童年参加过的社火,也越来越少人耍了。常年远离家乡,回家也常常遇到“笑问客从何处来”的尴尬。

熟悉的故乡变得陌生,你也变得像个过客。唯有记忆中的味道,是变得最慢的东西。

对人们来说,多少乡愁只在胃。

当故乡不在的时候,可能只有爸妈指尖上的爱,揉在面里,剁在菜板上,下在锅里,在你归家的时候,热烘烘的等你。

不在意蹒跚

(外一首)

□ 贾林森

一直记得小时候蹒跚的样子
被忽视的跬步
把岁月一尺尺甩在身后
深深浅浅的足迹
装下万水千山

有过蹒跚,有过颠簸
学前人的举手投足
在羊场小道、水泥路
油漆路、高速公路
寻找参照物的回音,
测出目标和速度
一步重复一步,间隔咫尺
是脚踏实地最闪亮的瞬间

尝过险峰带来的苦辣酸甜
磨破的步履
缝补着光阴带来的春暖冬寒
跬步不会留恋背影,尺寸前方
脚步声的距离,不知不觉
也可能无声无息,被一缕风翻开

当然,被搁置的犁杖
不会嫉妒机械运行的效率
新的日子,还有风景的后面
往往在你意想不到的地方峰回路转
何况父辈用经验踩出的痕迹
才是路面给出的举一反三

盘根错节,
不是眼神起雾的理由
一小步,

也能走出头顶的那片蔚蓝
摸索和跋涉,
让前行有了任重道远
身处辽阔,被一只鸟启蒙
学会它飞翔的模式
扶正风雨,选择向前

回到小时候的村庄

村庄的冬天好安静
安静得穿的、戴的
就连炊烟升起
都是用白色一件一件展示
积雪在田野上
一层盖着一层
仿佛不捂得严严实实
泥土里的童话,讲出来便会融化

一群鸭鹅用啄啄开腊月
灯笼就红了脸
我好想是那群点燃鞭炮的孩子
用笑声和即将到来的春天对话

问问阳光
啥时候把风向扭转
因为山沟沟只需要东风一个踉跄
小草就能穿上绿衣裳

一定还有蒲公英的种子
举着伞,飞向旷野
仿佛是我当年奔跑的样子
把我跑成了远方

太阳送给我们的

□ 李海军

当太阳走到黄经315度时
春天的脚步在冬雪中“嗒嗒”作响
你的感觉器官是无法感知的
但,春天的的确确地向我们走来
这是太阳送给我们的

一场雪,在夜里倾覆,绵软
大地沉睡在梦中
茅草屋也睡得香甜
一缕炊烟刺破夜空
东方的鱼肚白里生出红彤彤的灿烂
这是太阳送给我们的

深夜,木星与土星连成一线
仰望,星光闪烁
遥远而陌生的距离间
被空旷的死寂填平
只有这个蓝色的星球生机盎然
悠长的岁月里流淌着悠久的文明
这是太阳送给我们的

一切都是太阳送给我们的
春天、黎明、生命、地球……

杀猪菜

□ 刘畅 李桂华

一到年根儿,总有一道菜,会让人想起家乡的味道。这种味道,顶数雪后的那顿杀猪菜。提起家乡的杀猪菜,总是有这样一种情结,它也许不是一道菜肴,它就是那么一种味道、一种氛围,它融入到了

一桌饭菜中,它难以割舍在与亲朋的迎来送往中,它承载着一年的收获与希望。冬月没到,冬天的第一场雪便姗姗而来,放眼望去,地上、树上、房子上都是白茫茫的一片,虽然冷,却也非常迷人。不过迷人的远不止这一场白雪,还有那让人回味无穷的杀猪菜。临近元旦,通榆县乌兰花镇西木村后沿泡屯王小刚家像过年一样热闹,远亲近邻,屋里屋外,好不热闹,男人们忙着杀年猪,女人们忙着切菜……

屋外天寒风冷,屋内温暖如春。制作杀猪菜的另一种

食材就藏在屋内的那口老缸里,它就是酸菜。酸菜是制作杀猪菜不可缺少的味道,没有它,杀猪菜便缺少了灵魂。用酸菜制作的杀猪菜酸香可口,猪肉吃起来也肥而不腻。切酸菜也颇有讲究,酸菜丝切粗了发柴,细了易碎,要想酸菜丝切得恰到好处必须叫上村里颇有经验的妇女。

不一会工夫,一方方切割开来的鲜肉便整齐地码在木头桌子上。刷干净的大铁锅里添满了水,灶膛里红彤彤的。王小刚的媳妇将一方一方五花三层的、纯肥的、纯瘦的新鲜猪肉及大脊骨,一股脑全放在锅里,再配上花椒、大料、姜片、葱段……瞬间,满屋子就飘散着猪肉的浓香了。大火烧开后,要小火慢慢煮,这样,炖出的肉才好吃。此时,锅内放入切好的酸菜丝,时间不长,猪肉特有的香味儿

和酸溜溜的酸菜香便充斥了屋里院外,惹得小孩子直流口水!

杀猪菜里还有一道特色的菜肴,那就是血肠,灌血肠可是个技术活。谁家的杀猪菜纯正,一大部分取决于血肠的味道和血肠煮得好坏。刚灌好的血肠还冒着热气,便被放入滚开的水里,煮血肠的秘诀一是火候,二是时间。多一分则老,少一分则嫩。

紧锣密鼓地一顿忙活,终于开饭了。满满一盆酸菜上码着薄厚适中的大片五花肉,还有切得整整齐齐、油光闪亮的血肠,一盘子瘦肉、一盘子拆骨肉,稠稠的大酱拌蒜泥,亲朋好友围坐在桌前,大碗喝酒,大口吃肉,一起品尝难得的美味,一起畅谈一年的收获,一起展望美好的未来……大家推杯换盏,笑声不断,屋里屋外喜气洋洋……

黑土地