

无汤不下饭

□三川

汤是食物煮熟后的液汁，亦指水多菜少的菜肴。

喝汤兴于何时，历史学家尚无定论。但按历史语言学家玛利奥·倍的说法，世上最古老的烹调书出现在4700年前的中国，书中记载了好几种汤的做法，其中最精美的当数“银海金月”。

假如不道破汤名，谁能猜中“银海金月”是一道蛋汤？饕餮之徒虽有灵敏的味蕾，却不一定有诗人的脑袋。同样是蛋汤，如果只用蛋白，称作“碎玉汤”；黄白并用，才称为“蛋花汤”。甚至于一位温饱尚未解决的古人，在招待客人时用两只鸡蛋为主料完整地演绎过杜甫的一首七绝，其高潮即是最后一道“诗之汤”——寡水清汤浮起两只洁白的蛋壳，谓之“门泊东吴万里船”。

汤要好喝，必得用心熬制。“我为亲人熬鸡汤”是上世纪戏剧中的一句台词。一个“熬”字足见感情之真——熬汤对火候的要求极为严格，故有“人熬汤，汤熬人”之说。

汤是灵水，火的产物。“汤熬人”是个时间概念——短则两三个钟头，长则一两天，真正考量着人的耐心。因为炒菜犹如叠床架屋，都能比较迅速地烹饪而成，而熬汤即便采用最平凡的原料，也需要足够的耐心来等待。

在这一等一待中，热腾腾的雾气升腾而起。它不仅温暖了人的身心，更让等待者感到一种情感上的富足。

因此，汤是爱的代名词。爱一个人，不管这个人是爱人、亲人，或是朋友，与其培养情感，就像是熬一锅

汤。彼此包容，互相扶持，在迁就与忍耐中，各自奉献，从而让感情这锅汤变得彼此交融，不分你我。

金华人颇会喝汤。胴骨煲自不必说，即便是东阳的土鸡煲、磐安的瓦罐鸡、义乌的牛杂煲，亦均以汤汁取胜；“熬”中见长。而兰溪人李渔更是品汤高手，他有一篇《闲情偶记》存世，其中说道：“汤即羹之别名也。羹之为名，雅而近古。”古人以“羹”意会“汤”，其古雅之意味当与诗之大雅同样美妙，亦可见汤与诗虽为异类，却殊途同归。换言之，一盅好汤当是一首液态的朗诵诗。

汤是用来喝的。喝汤最过瘾的莫过于端起大碗，不用勺子，一边吹晾一边喝。现代人吃得过于斯文，往往用调羹送饮，热汤到了嘴里也就凉了几分，味道当然淡了很多。

喝汤有讲究，熬汤更有技巧。武火出白汤，文火出清汤。武火出味，文火出鲜。至于何时用“武”，何时需“文”，则要因人因材而异。胴骨海带汤、羊肉萝卜汤、鱼头豆腐汤等家常菜，往往先“武”后“文”，武文并用。而最典型的恐怕是《清稗类钞》里的蛤蜊鲫鱼汤：“取极大鲫鱼，加大蛤蜊数枚，清炖白汤，味清醇，其汤莹洁，无纤毫油味。”此汤可先赏后用。

“宁可食无肉，不可饮无汤。”鱼汤泡饭，神仙不换。饭后一道汤，老了不受伤。喜欢喝汤之人，往往是“行万里路，尝百汤鲜”。广东福建的蛇肉汤、四川的麻辣汤、江西的三鲜汤、东北的酸菜白肉汤、浙江的鱼头豆腐汤和咸菜黄鱼汤，鲜美异常，过舌难忘。而在喝汤习惯上，南方人喜欢清淡，偏爱原汁原味；北方人则要浓稠、

色深、油重。南方人把子鸡汤、鲜鱼汤作为主食汤，而北方人则把面汤、羊肉汤、牛肉汤等当作主食汤。

助烹之汤又称高汤。“唱戏耍腔，做菜要汤。”当兵的枪，厨子的汤。”足见高汤在烹饪中的地位。高汤是中国菜的基础，既非同小可，也无与伦比，有无“汤”不成席之说。鲍鱼、鱼翅、燕窝、海参、蚌肉等食材乏味，往往要用高汤调味。经过滤的高汤，清亮似水，俗称清汤，其作用犹胜高汤，无论拿来浇面或是烧菜，怎一个“鲜”字了得。

上好的高汤清若无物，放进菜里闷声不响，调出酱汁功成不居，隐约缥缈，神不知鬼不觉。譬如“开水白菜”，虽然名为“开水”，乍看如清水泡着几棵白菜心，不见一星油花，吃在嘴里却清爽爽口。

坊间视汤为“灌缝”，概因“原汤化原食”。而在兰溪贤李渔看来，汤的意义还是“下饭”。“饭犹舟也，羹犹水也，舟之在滩，非水不下。”只有在一些特殊场合，譬如国宴和个别私人会所，汤才是一种诗意的无目的消遣，一种精神的滋补与调和。

记得马家辉在《美食不张扬》说过：“吃得讲究是对生活的认真，里面充满着美感；因此，好的食物被唤作‘美食’。肉体便是精神，形而上而下，不离不弃。”

的确，一道煲汤除了是消灭米饭的最佳利器，还蕴藏着生活的真谛。如果你累了，在生活中受挫了，不妨大口大口地喝上一碗爱人为你熬制的热汤，品味来自他人的温暖，在汲取充足的能量后，重新迎着狂风巨浪，昂首挺胸再出发。

一只小箩筐

□施朝腾

经历几次搬家，旧家什都已淘汰得差不多，唯独一只小箩筐得以珍藏。由于通体采用上等竹篾精心编织、加上父亲曾经薄施一道桐油，这只箩筐虽历经五十多年沧桑，仍黄里透红，未见颓相。每当看见它，我的脑海里就会浮现出壮志未酬、英年早逝的兄长亲切的面容。

穿越时光，我的思绪重回难忘的困难时期。那时，父亲去了青海省格尔木，一家的重担落在母亲孱弱的肩上，我们兄妹三个从小尝到了饥寒交迫、世态炎凉的滋味。一个风雨交加的夜晚，一阵激烈的争吵声将我从未睡梦中惊醒。朦胧中只见浑身湿透的大哥在和母亲理论，而从不高声呵斥孩子的母亲怒喝：“明天马上给我回到学校去！”第二天早晨，我才弄清了原委：原来是年仅16岁、在荷园中学读书的兄长偷偷跑回家要跟人家学艺，以尽老大之责。尽管母亲苦苦相劝，班主任陈老师和班上的同学也专程上门做思想工作，可都没唤回生性温顺听话的大哥那颗执拗的心。正巧，本村的篾匠开阳大叔要招一名学徒，我那忠实本分又不失机灵的大哥上门拜师学艺，成了一名篾匠学徒。

因篾匠的许多活需要蹲在地上完成，如制作、修补竹席、地簞等。为了早日帮父母减轻家庭负担，大哥

以超乎常人的毅力，从蹲功学起，往往一蹲就是几个小时。即使头昏眼花，也咬牙坚持。年长宽厚的师傅心疼大哥，亦不忍伤其自尊心，于是时常支其干点别的事，让他缓一缓体力。刀功也是篾匠不可或缺的基本功，大哥起早贪黑地练，手指割破、竹刺扎肉……都在所不惧。加上他不耻下问、善于琢磨，因此进步飞快，师傅和老乡都夸这位小篾匠“少年老成”。有志不在年高”。常言道“三年成半作”，意思是说，学艺再辛勤，三年充其量只能算“半个师傅”。而大哥学艺不足一年，就独立完成了这只工艺较为复杂、需要师傅才能完成的小箩筐的制作，作为给母亲的见面礼。

可天有不测风云。正当兄长踌躇满志，准备再学一年就独当一面之际，病魔展开黑色翅膀，凶狠地向他扑来。这年开春后，大哥跟随师傅重回金华学艺。不到三个月，大哥就在师傅的护送下返回了家乡。不知何故，大哥原本白皙鲜活的脸庞变得有些腊黄，腿也开始一瘸一瘸的。父母亲带大哥到处寻医用药，但总不见好转，后逐渐发展到两眼模糊近乎失明，只得靠拐杖走路的地步。一家子焦灼万分，大哥却不以为意，说：“没事没事，休息一阵子就会好的。”师傅对这个知书达礼又刻苦好学的小徒

弟十分爱怜，专门接大哥到她家调养。年少无所事事的我跟屁虫一样时常伴随在大哥身边。一次，淘气的我还偷偷藏起兄长的拐杖，与他玩起了捉迷藏。母亲气得把我痛骂了一顿，而大哥却道：“没事的，没事的！这样还可以为我找点乐子嘛！”

后来，父母亲带大哥辗转到省城医院，经专家诊断，这是可怕的脑恶性肿瘤在作怪。这对年少的哥哥和贫困的家庭来说，无疑是一个晴天霹雳。远在青海工作的叔叔闻讯后及时伸出援助之手，嘱咐父亲经济上不用担心。父母亲也不惜一切代价四处求医，兄长更是以顽强的意志与病魔展开抗争，每天坚持喝大碗大碗的中草药，从不叫苦。大哥病重期间，尽管多日粒米未进，形容枯槁，疼得满头冒汗、浑身湿透，仍不吭一声。在弥留之际，他还宽慰肝肠寸断、哭成泪人的母亲，断断续续地说：“此生我已经很知足了，唯一遗憾的是没能报答过父母亲……”

至此，大哥的生命永远定格在花季的十七岁。

每当看到兄长亲手制作的小箩筐，我总觉得大哥就在我的身旁。他那强烈的责任心和刻苦执着、乐观向上的精神与时光共存，陪伴我度过生活的每一天。



把美好的时光
浪费在美好的声音里
朗读频道

永康日报

永康市作家协会

方山柿 (外二首)

□熊焱

这满树黄金的内心有着融化的
甜蜜

就像四十四坑人家的门口
悬挂着一盏盏小灯
晴空丽日，群山绵延
人生本是一场凄凉的苦旅，我在这里
正是在这里，找到了全世界沉甸甸的热情

平江谒杜甫墓

我是乘着飞机来的，钢铁巨大的羽翼
仍未追上大水中老病的孤舟
你已经走远了，只留堂前孤灯昏暗
宛如大唐惆怅的傍晚

生命安排你在此歇息
就像黑夜卸下你漫长的疲倦
回首家国已远，乡愁是一条颠沛流离的旅途
而向北的故园和京都，隔着一生的距离
隔着未尽的路

史诗在这里合上册页，深切地
压着一个帝国的背影
历史正屏着呼吸，听你在文字中发出声音

如今你在成都的草堂门庭若市
世人记住了那座茅屋，却记不住
一颗雄浑的心灵为何而痛苦
在人世的浮华中，我庆幸你的墓园一片静穆

草叶与土丘，古柏与清风
为你保持着最后的归宿
而我们不配为你献上桂冠和赞美
只有大地和时间，才够得上匹配你的孤独

写诗的过程

那是灵魂在沼泽中挣扎，又在时间的包围中
成为精神的琥珀
那是匠人守着古老的手艺
从磨砺的石头中取出夜空的星辰

那是在波澜壮阔的深处，一张网
捕捞大海的回声

那是蜘蛛在天花板上，垂下悬空的天梯
只为抓住大地的重力

当我从人头攒动的尘世经过
白发萧萧中，心脏的血液燃成了灰烬
而我相遇的，仍是自己孤独的影子
我终于相信，写诗，不再是布道
而是一种——
在长夜中穿越黎明的祈祷