夏日风味粥捞饭

灶前问你粥可温,闲时 与你立黄昏。记忆里的农 村夏日生活 ,是缓慢而恬静 的。然而,即便慢到你一生 只恋一处家园,她却像一艘 船 悠缓而决绝地离你越来 越远 ;而你无奈立于岸上 , 捏皱手心的船票 ,只剩下泪 流满面。

连雨不知春去,一晴方觉夏深。 阳光炫目、风吹烫脸、衣衫濡湿 没有 暑假的夏季仿佛缺少了灵魂 光剩下 炎热的外壳。酷暑带来的胃口懒怠 消沉 ,让人忍不住怀念起外婆家的土 灶和粥捞饭。

记得小时候的暑假 总是去外婆 家度过。外婆家厨房很大 ,三合土的 地面润而不潮,前面是石头墙、对着 巷道 ,后面是板壁、对着一座五六户 人家构成的小院。风无论从哪个门 口进来,穿堂而过,总能带来丝缕不 绝的清新凉快 把暑气和土灶的烟火 味消弭于无形。

清晨在太阳晒热空气之前 ,我和 外婆就去把各种蔬菜采摘回家了。 上世纪80年代,农村已实行家庭联 产承包责任制,农民不仅能填饱肚 子 ,还实现了种菜自由。夏季蔬菜旺 盛 ,竹篮里装满五颜六色。黄花菜不 能马上吃,焯过在竹匾上一条条铺

开,晒干后收藏,待下半年某些特定 场合烧制金针肉,那是一道有分量、 有仪式感的硬菜。南瓜是一瓣一瓣、 表皮疙疙瘩瘩的 用竹帚大力刷洗才 能干净。蒲是太上老君宝葫芦造型, 有细腰,刨子不好使,外婆用了铜勺 来刮皮。豇豆有绿色、红色的;丝瓜 只有绿皮、没有白皮的 ;茄子倒是有 紫色、绿色,有圆头、有长条的

村民中饭主食是粥捞饭。土灶 有三口锅 最靠里的锅最大 过年蒸 发糕馒头煮猪三腑用 最外边的锅最 小,日常炒菜用;粥捞饭就放中间的 锅烧,中等大,也有近一米的直径。 水加到八分满 ,几大升米倒进去 ,猛 火烧起来 ,一边煮一边时常搅拌 ,等 米饭七八分熟就好捞了。

我很喜欢看外婆捞饭。捞饭有 专用的竹兜,在锅里绕几圈然后舀 起,汁水沿着竹兜底部流下,逐渐由 大变小。蒸汽和饭香氤氲开来,笼 罩着外婆。那瘦小朦胧的身影 ,是 我孤独漂泊日子里内心深处不灭的 温暖 ,是此生不思量自难忘的故乡

锅里留下少量米饭和汤继续煮, 发出咕噜咕噜沉闷的泡泡声。米汤 减少 ,在锅沿留下一圈薄薄的膜 ,外 婆叫它 厚脸皮 笑嘻嘻地揭给我们 吃。看着一大块,吃进嘴里却感觉不 到东西,倒是脸上糊了一层,果然是 厚了脸皮。

浓缩和汲取了众多米饭精华的 大锅粥特别美味 要是撒一撮小苏打 还能更加香甜黏稠。倒是如此烧制 的捞饭干干的,大失风味,以致我在 课堂上第一次听到 吃干饭 这词就 立马想到了捞饭。

外婆把煮好的粥盛到钵头里 大 锅洗净用来炖饭。加适量水 放进装 饭的瓦钵,继续添柴。因为有我们 在 ,外婆在瓦钵与锅之间的一圈搭进 一些东西,比如玉米、芋艿、土豆等, 蒸熟了给我们当零食。暑假里番薯 还没有成熟 ,外婆就挖 番薯娘 蒸 着给我们解馋。番薯娘 有点空心, 味道特别。太老的南瓜也会蒸着 吃 甜腻腻的 人倒不如当菜的嫩南瓜 好吃。整个的茄子也蒸过 熟透取出 放小锅里加调料炒一下,软烂如泥、 十分入味。

炖好的捞饭就一直保存在锅 里。装了粥的钵头和装了芋艿土豆 的竹篮放在木制三脚架上,怕我们够 不着,外婆总是放最下面的一两格。

农村夏季是农忙季,天气再热也 要下地。村民在家躲过正午最毒辣 的太阳 约莫二三点钟吃过点心再下 地 直到暮色苍茫才收工。点心就吃 中午烧的饭菜。半大孩子容易饿 外 公吃点心我们也就开吃,这时候的芋 艿土豆不烫手了,粥和饭也是温温 的 很吃得下。

灶前问你粥可温 闲时与你立黄 昏。记忆里的农村夏日生活 是缓慢 而恬静的。然而 即便慢到你一生只 恋一处家园,她却像一艘船,悠缓而 决绝地离你越来越远 :而你无奈立于 岸上,捏皱手心的船票,只剩下泪流

清甜杨家棒冰

丁耀民

炎炎夏日 太阳暴晒。手拿冷饮 票,一路小跑到大型冰柜前,来一块 降温清口棒冰,立即塞进嘴里,从头 到脚一身凉快 沁人心脾。 我们吃的是 杨家棒冰 。上世

纪60年代末开始,这个专用名词在 整个杨家矿区和周边农村广泛受人 交口称赞,形成一道独特靓丽甜味 线。大食堂旁有棒冰制作工作间,几 台冰柜有规模地摆放着。那时家庭 还没有冰箱 ,要吃棒冰必须到工作间 取,没有现在方便。但小孩乐在其 中,天热得到棒冰有口福,纳凉快乐, 走再远的路也值得。最远的是住在 新村、马路边和疗养所旁的人家。酷 暑到来,孩子们呼朋引伴或独自一 人 经常要到工作间拿棒冰吃 ,那是 他们消暑的乐园 甜味棒冰 ,馋得小 孩口水直流。

红糖价廉物美 最早做的是红糖 棒冰。矿车到盛产蔗糖的义乌只要 两个多小时 ,距离比较近 ,运输原材 料十分便利。制作红糖棒冰,首先把 大量的清水煮沸 然后将按标准比例 配方的红糖倒入水中搅拌融化 经过 自然凉却 紅糖水才可以放到制作棒 冰的模具中,让它们在冰柜里冷冻 着。红糖棒冰呈晶粒状,无杂质,闻 起来会有特殊香味 ,一入口具有甘蔗 汁的清香。吃着它,纯真的笑脸、心 中的幸福像浸透阳光的露珠 轻轻地 滴到心灵中最干热部分。

白糖棒冰随后应时而生。它的 制作方法与红糖棒冰差不多 因为清 新爽口 最受干部职工和孩子们的青 睐,它给人纯净、清凉、滋肺的感觉, 晶莹剔透 惹人喜爱。很多大人或孩 子 匆匆地到工作间取走白糖棒冰去

萧伯纳说过:任何一 种爱 都不比对美食的热爱 真切。半个世纪前 ,源源不 断、清凉甜口的杨家棒 冰 ,是夏天解暑中得天独 厚的诱人美食 对于品尝过 它的享受者来说 ,是舒心宜 人且爱意美妙的唇齿留香。

上班、上学,一路上,即使气温再高, 来不及吃完,冰水滴到衣裤上,也没 有汁液色素 影响不了正常的生产生 活和在校读书。人们舔着它,咀嚼 它 咬着它 就有浓浓的清馨喷鼻裹 紧舌头 陶醉在这如梦如幻又真真切 切的境地 ,任时间静静地流逝。

最耐细嚼的是绿豆棒冰。通过 粮站和周围农村,矿区购得大量绿 豆 ,与红糖(或白糖)、清水一起煮熟 了成绿豆汤 放置冰柜中成品为绿豆 棒冰。为了长时间享受一块绿豆棒 冰的厚甜味 ,舍不得立刻结果它 ,只 能慢慢地舔舐、磨咬相结合,意犹未 尽。那凹凸的触觉、寻味的甜美,像 健康的五脏六腑中的血液在流淌循 环,让人们沉浸在心醉神迷的满足

杨家矿区于每年6月至8月发放 冷饮票,作为夏令补贴,提高干部职 工的福利待遇。冷饮票换取棒冰 丝 丝清凉 暑热全消 享受清爽一夏 大 人小孩脸上的喜悦笑容 ,像一朵朵欢 乐开怀的向日葵绽放开来。

虽然没有冰箱,但矿区后勤部门 想方设法 到百货商店定做较大圆柱 体保温筒存放棒冰,延缓棒冰融化。 比如到三华里的蒋马洞矿点 三个家 属工一前两后推拉着双人车 上面载 着放有满满棒冰的保温筒 汗流浃背 压着马路到达目的地,棒冰依然硬 实。烈日灼人之下,工人们嘴上含着 美味凉口的棒冰,爽快舒心,又感动 于运送棒冰的艰辛不易,劳动干劲更 大了。盛夏之夜 经常有部队在金华 到温州之间静悄悄来回换防 ,矿区干 部群众把所有的圆柱体保温筒抬到 马路边,一字排开,场面特别壮观。 人们满腔热情地将棒冰、绿豆汤、清 凉汤以及西瓜等冷凉食物 送给亲人 解放军品尝。大家真切感受到军人 以严明纪律铸就钢铁长城 军民鱼水 情护百姓安宁。

木头箱储藏棒冰 成为稍有经济 头脑的人游动卖棒冰的亮点:一辆载 重自行车,后座放置棒冰箱,里面层 层堆集的棒冰由棉絮外加纱布包裹 着 半天内棒冰的保存效果极佳。只 见他们边骑车边喊着: 卖棒冰哦! 就像手摇拨浪鼓的义乌小贩一样引 人眼耳 大热天气 冷人馋意绵绵 激 起购买棒冰的欲望。卖棒冰的来到 工作间,批发棒冰,一路骑到周边村 庄 ,一路吆喝 ,一路做买卖 ,棒冰的价 格是矿区的两倍。他们利用杨家矿 区制作棒冰的有效资源 ,起早贪黑 , 日晒煎熬 风吹雨淋 赚钱生活 是挺

萧伯纳说过:任何一种爱 都不 比对美食的热爱真切。半个世纪前, 源源不断、清凉甜口的 杨家棒冰 , 是夏天解暑中得天独厚的诱人美食, 对于品尝过它的享受者来说 是舒心 宜人且爱意美妙的唇齿留香。

龙川先生

章竟成

其实 在心底里 我更习惯唤您为龙川先生 作为同乡 您永远是我心目中第一位的乡先贤。 先生早生我整整八百二十年 我却似乎天天与您见面 我读您诗中的梅花 词中的篱菊 读您文字的纵横捭阖、铿锵如铁 日常的永康街道上 有时会冷不丁遇见先生那嶙峋的影子。

说起来我们还是有些渊源 在您的文字里 ,我知道 我的一个祖宗对您有过知遇之恩 他比您年长37岁 您敬之如父兄。 您为他写过的一篇行状一篇祭文 至今读起来 事如昨天。 最动容的是您失去师兄长时 那 泪搅心胸 的悲痛 您的哭声是那般的恸人! 我祖宗的几个儿子您说是随您 相与共学 的 甚至我怀疑所谓章家的荣光 是否沾了点您的状元才气。

先生本是一介书生 却有一副傲娇的骨头 心里一直怀揣一个大梦 本可将日子过得妥妥 却偏要行 以天下为己任 之事 到头来将自己搞得左右不是 前事狼藉。 好在自己很会读书博闻强记 好在自己能通贯古今文思如泉。 你一生败于你的偏见 也成于你的偏见。

龙湫瀑布



五峰的龙湫瀑布 与龙川先生有着怎样的一种关联 我并没有去深究。 此刻 我仰望高大的龙湫 脚下踏着的石头一定是先生踏过的那一块。 坚定而真实 仿佛脚底传来一阵铿锵的律动。 先生肯定不止一次站在这石头上 看过瀑布。 瀑布有时小有时大 但给予他的是智慧呢还是力量呢?

而我的观瀑却视为陈龙川的堂堂正正之气 和一泻千里的豪情。 这是我三十几年前最真切的一次仰望

滂沱大雨之中

龙湫瀑布以雷霆万钧之势从 覆釜和固厚两峰之间的山顶上 轰鸣而下

山洪奔涌、水气蒸腾 俨如龙川梦里挥师北上的千军万马。 在我看来,龙湫瀑布

便是不羁龙川的一次呐喊 一声长啸。