

## ◎非常记忆——

## 酸枣

在石缝里,在悬崖中,在山顶上。农历八九月,酸枣缀满了枝头。

酸枣,四季的风雨铸就了钢铁的身躯,岁月的印记雕刻了无情的伤疤。但是它,依然要生长,没有肥料的滋养,却依然茂盛,没有肥沃的土地,却依然葱郁,没有充足的水分,却依然结果,酸枣树啊,那坚毅的身躯可是你不屈灵魂的诠释。

酸枣,听起来穷酸,看起来寒酸,吃起来牙酸,想起来心酸。是的,不及白杨伟岸,不比樱桃娇贵,没有凤梨香甜,却是游子思恋故乡的那般心切啊!枣花零零碎碎绽放了。那样的碎小,小的宛若米粒,那样的翠黄,花的颜色近乎鹅毛,一阵风掠过,整个村子就会弥漫在花香之中了。

在春风的摇曳下,那些不能孕育幼果的花儿悠然地飘落,落在地面上,覆盖了破土而出的生灵。枣叶渐渐的丰厚和圆润,记录了历经岁月成长的美丽,也记录了生命何以蜕变的艰辛与快乐。人们没有经意,一颗颗小枣已挂在了枝头,晶莹剔透,圆润可人,似一粒粒绿色的宝石,镶嵌在长长的枝干上。遇上风调雨顺的年份,枣儿十分的稠密,压弯了枝枝杈杈。那颗颗绿色的珍珠,因为季节的洗礼和风雨的锤炼,终于走出了青涩,渐次成熟。中秋前后,酸枣穿越了季节的深邃,成就了生命的本色,那样的彤红,红得有些发紫。秋风秋雨,一场重叠着一场,叶子就这样会在一夜间全然飘落,剩下紫红色的枣儿,依然不动声色的陪伴着相携一生的枝权。调皮的孩子怎能按捺住摘酸枣的欲望,可树干上的刺儿又让他们望而却步。所以,在我的故乡,出现了“打酸枣”这一壮举,叶子随着果实在木棍的捶打下一起掉落,孩子们弯腰一颗颗捡起来,体验着收货的喜悦。满坡的酸枣树长满了酸枣,也长满了我的童年。在故乡那,在童年里,在心灵上,农历八九月,酸枣缀满了枝头,也醉在了心头。

文/杨芳

## ◎一寸芳草——



微信可真是个好东西,不光能聊天、能收钱、能花钱,还能动动手指,就知道亲朋好友都遇见了什么开心事儿。比如今天,边喝茶边翻手机,一眼看见高明霞老师红艳艳发出三张照片,还有一段文字:“我家老莲又开了。称它老莲,是因为它在我家生活了四十多年,好像比我入门还早,是从婆婆家搬来的。每年冬季草木凋敝时,它静悄悄地绽放。去年我们外出三个月,它一直等到春节后我们回来。今年早早地开了,笑盈盈地等我给它拍照。”

老莲,笑盈盈,等我给它拍照。多美的描述,多美的画面感啊!

我知道,这老莲是有学名的,叫朱顶红,花语为渴望被爱,追求爱。古代为官者喜欢戴红色官帽,因此,在中式家具间,那硬木雕刻的花凳上,置一盆朱顶红,有鸿运当头、富贵荣华、喜庆吉祥之意。而在民间,因其绿叶簇拥成簇,花开背靠成双,又被亲切地称为对头莲,象征夫妻和美,家业兴旺。

想来,天长日久,东西可以熬成老物件儿,酒可以熬成陈酿,树可以熬出老桩,人可以熬成老头、老太太,如今又有老师家的一盆莲,居然熬成通人性的老莲。

我也是恋旧之人,家里的摆设没几样新的,老掉牙的铁皮暖壶,没人要的铜火锅,少珠子缺档子的木算盘,我姥姥娘家传下来的纸筋油葫芦,婆婆的婆婆用过的梳妆匣子和洗衣棒槌,我爸四十年前从南方坐火车背回的竹凳,计划经济时期我妈用碎布头拼出

的花瓣枕头等。抽屉里也全是老旧之物,我爷爷、我大爷的选民证,非典时期我们村的出入证,我爸我妈的小学毕业证等,反正都占个老字。

我喜欢这老莲,因为我也曾经养过一盆;比老师这盆年轻,花开却是一样的。2009年,曾用我和那红花绿叶的合影做过博客头像,可惜几年前,因为阳台冬天太冷,自己又嫌每天搬来搬去麻烦,最后是和其他花花草草一起,被无奈地请进了垃圾车。

我家现在还养着两盆绿植,一盆是多年前从娘家搬来的山影,一盆是多年前从婆家搬来的虎皮令箭;虽然年限都长不过老师的“老莲”,但我一定要把它们养成未来的“老山”和“老虎”。  
文/高雁萍

## ◎寻味日志——

准格尔猪大骨  
与羊棒骨

吃饱可以没来由,吃好便有讲究。

准格尔有野趣,这野趣来自风俗。地广人稀,物产也算丰饶,走口外的汉子一扎出泉水,便也扎下了身子。食饱了心安,暖也就自然而然来了。

天宽地阔,猪大骨与羊棒骨豪放,有一骨子豪迈气。这先是地理,然后才是物产,地理物产往往在饮食上体现的很细微。大块吃肉、大碗喝酒曾是我们生活的最高愿望。

准格尔人说河曲人食饭细致,是

讲究文化。这话听起来极有逻辑,但细究起来,一句“河曲保德州,十年九不收”,一下子见出了真谛。河曲人的饮食细致,来自节俭。无须讳言,豪放不起来,也是底气不足。否则,也便没有艰苦图存的走西口。所谓文化便是行为,化铁为水,就是道德,至高无上。

饮食一旦风格化,风俗也就形成了。猪大骨和羊棒骨皆是风格化的饮食,造化立形,丰俭有神。与猪大骨和羊棒骨匹配的,还有蹄膀,一样硕大,讲究味厚油润,本色蕴味。这的确是准格尔人的吃法,由来已久。

一个人的气质,有饮食的滋养。群体人格,往往弥散着地气。猪大骨和羊棒骨讲究肉嫩,并非一味地大。大有莽气,也便元气充沛,味道捏紧,鲜香松开。食有壮客,可下十里荒寒。一百多年前,垦荒就是这么完成的,准格尔风味也由此形成。

荒烟蔓草,便有鬼神祭祀。准格尔猪大骨和羊棒骨有象征性。祭牲是古老的习俗,准格尔人传承下来了。取之一骨,献之一身。先敬神,后娱人。准格尔人有此精神,大抵不会差到哪里去。准格尔人的细致,不计较一域一地的得失,这也是猪大骨和羊棒骨的文化来由罢。

大就不可能鲜,香便是终极标准了。香与鲜,见出了食材与烹饪的殊异。香要有弹性,才能满足众口,故调料简单,肉香本色才能完整丰满。野趣不能被野气压住,味道均衡了,肉香弹齿,原香盈腔。原香是一切烹饪的共同逻辑和原则。

由半农半牧进入工业化的准格尔,饮食越来越精细。猪大骨和羊棒骨多少还可以窥见已逝生活和时光的鸿影爪泥。我甚至想,这还是我们生产、生活方式在饮食上的一个副标本。天上人间,楚河汉界,泾渭并不分明。

吃饱压倒一切的时代已经过去,但吃好有很多种定义。食无定法,但有法门。法门不润,可以绊人跟头。度物便是度人度世,丰俭开悟,味蕾承露。

人生总有起落,世事也有沉浮。猪大骨和羊棒骨风味浓郁,依然畅市。有这一味在,任凭浮云,只要碗里有此,心中有天,身边有你,人生又何尝缺过什么?文/王建中

