

往事情怀

那朵云彩

文/王金山

南方的天空多数日子云彩朵朵,遮天蔽日,特别是梅雨季节,阴雨连绵,数日内见不到太阳的踪影。出太阳的日子是令人欣喜的,家家户户阳台上晾一根大杆子,晾晒衣物被褥,没有杆子的人家往往直接把衣物被褥搬到楼下的草坪上、绿化带、矮树上晾晒。一时间,整个小区楼上、楼下花花绿绿、“彩旗飘扬”,饶有趣味。

有一次,和一个南方的朋友吃饭,席间,他突然拿出手机给我看两幅蓝天白云的照片,并绘声绘色地说,一天早上看到天空晴朗、阳光明媚。赶紧拿出手机抓拍了几张,这样的天空很久没有看到了,你看我们这儿的天空多美,一副炫耀的样子。看着他的得意劲儿,我心想,其实我的家乡经常都是这个样子,晴空万里、风和日



丽,人们盼望的却是天空多一些云彩,多一些阴雨连绵的日子。

我从小在农村长大,那里属于半干旱区,一年四季降水少得可怜。从小对云彩就十分渴望。至今我对云彩有种特殊的感情,无事时总喜欢遥望天空,看云卷云舒,总能勾起我许多儿时的记忆。

小时候跟着父母去种地,看到父母被太阳晒得黝黑,佝偻着身子,在烈日下拔草锄田、挖渠浇园,心里感觉十分难过。盼望着自己快长大,替父母分担生活压力。望着田里庄稼因缺水而耷拉着脑袋,失去了应有的挺拔,我仰望长空烈日,祈盼着能从南边飘来一些云彩,即使白云也好。白云虽然没雨,却能为父母遮住这火辣辣的太阳,也能让幼小的禾苗有一会儿喘息的机会,但老天爷总是倔强得很,不肯带来一丝云彩。如今父母都已经走了,有时我就想,如果那时有能力把父母领上在南方住上一阵子,见识一下南方的雨水,那该多好。对于盼望了一辈子雨水的他们来说,应该是莫大的惊喜与幸福吧!

小时候,整个夏天如果有一两场小雨,就成了我们的节日,伙伴们在雨地里相互追逐、嬉戏打闹,谁还管衣服、鞋袜湿了、脏了没有。雨过后,如果路边低洼处积了水,又可以在那

汪积水边玩捏泥人、震壳、滚泥弹等,直到水干为止。因此,那时总是盼望着天空能飘来些云彩,越多越好,颜色越黑越好。雨来了,不仅给大地解了渴,让草原喝上了水,也给我们的童年带来了无限乐趣。即便是在冬天,有了云彩就会下雪,我们就可以在雪地里捕鸟、堆雪人、滚雪球、打雪仗了。

念书后,每年秋天一场雨后,学校总在周六或日,组织全校学生进山捡柴火,以储备整个冬天宿舍烧火取暖和学校食堂做饭用的干柴。那时的我们,盼望着前几天的雨下得大一点,雨大了,雨水就能把更多的枯树

枝冲到山前,我们也就没必要走得太远,捡到更多的干柴。捡干柴那天早晨,同学们以班级为单位,每人拿一根绳子,向山里进发。高年級的走在前面,低年

级的走在后面,黑压压的一片。同学们兴高采烈地唱着、跳着,不一会儿,满山遍野就都是学生。在一些雨水冲刷过的山沟里,同学们都抢着往那里走,以期率先捡到最好的干柴。捡柴的多少没有规定,大同学多背一点,小同学少背点儿,到了下午三四点钟,基本上人人都捡够了,就把干柴背在背上陆陆续续往回走。已经大半天没吃没喝,因此又饿又渴,背上的干柴也显得越来越重,有时实在走不动了,只得无奈地把背上的柴扔一点儿。这样一来,就“便宜”了力气大的同学,他们沿路又可以增加不少劳动成果了。回校之后,学校组织老师清点、登记,记下那些捡柴最多的同学的名字,统计背的最多的班级。第二天,校长要在全校师生大会上点名表扬,当听到有自己的名字时,那真是一种极大的荣耀,就像考试得了全班第一一样,一连好几天都觉得光荣的不得了。因此,我们当时都希望自己能够多捡一点,多背回去一点,能够得到校长或老师的表扬。

时光荏苒,随着年级的升高,渐渐学习了地理知识,才知道原来雨都下在了南方。杜甫说:“好雨知时节,当春乃发生”,写的是南方,如果他居住在北方,就写不出这样的句子,因为北方只有“大漠孤烟直,长河落日圆”!



寻味日志

准格尔鲶鱼

文/王建中

关于准格尔鲶鱼,可以写一个万字长文。但作为美味,三言两语就说清了。

昨晚有人提议,清蒸鲶鱼。清蒸鲶鱼算是准格尔菜中的极品。对一般饭店说,很少有真正正宗的黄河鲶鱼。鱼是朋友在封冻的河中“亮豁子”里下网捕来的,不多也不少,四条。个头不算大,泥腥味四溅,我不小心沾了一下,钻到布眼里了,黄糊糊一片,腥味不散,当时用酒精棉擦干净了。饭后回家,还是一片泥黄,只好洗了。

鲶鱼清蒸的功夫不在蒸,而在养味。这个养味算是鲶鱼清蒸的不传之秘了。这不是夸张,昨晚的清蒸与我先前吃过的清蒸鲶鱼不可同日而语。不同的师傅当然有不同的风格,配料,工序不同,风格迥异。以前在一个朋友处吃过,印象深刻。那时,几乎不怎么吃鱼,只吃了一小口,但那种鲜美嫩糯舌底盘香,以后就再也没遇到过。

所谓养味,其实也很简单。不同的是,茴香先用五香煮了,晾干

后封罐。鲶鱼养味时,鱼嘴里要塞一些五香茴香。其余佐料与清蒸其他鱼雷同。然后上笼蒸即可。也见过一些大厨,先把茴香炒了,用辣椒水浸一下,“味”半个时辰,这个味道也很干净。

五香茴香在清蒸的过程中会浸出汁儿,不知里面究竟加了哪五香。味道清美,无法叙述。师傅一般不会告外人。昨晚这个师傅用了辣椒,托县辣椒,浸水。养味时,淋了鱼一身。但我依然觉得清蒸鲶鱼的风格就是在这道工序上失格了。吃时,还是辣椒喧宾夺主的味道,掠了鱼的质朴,也就失了鲜美。当然也很好吃,口感也凿齿,依然惊艳全座。

托县辣椒并不适合清蒸,甚至水煮。用来清蒸鱼,确实是用错地方了。值得一提的是,托县辣椒略有哈喇味儿,用来调汤,真是别有人间。有兴趣的朋友不妨试试,拌菜也很有城府。

清蒸鲶鱼最好什么也不放,净手素料。一颗安然心,百味自然来。

一寸芳草

哈喽,晚风轻柔

文/蒋雨含

轻轻地,在拐弯的路口
想喊出你的名字
陌生得已经张不开口
今夜的风如此轻柔
你一定知道,却沉默不语
巧妙地,把晚风和晚风
连接一起的
是一首古老的歌
下弦月,唱得有一点点走音
路灯想起了什么,突然

就亮了
这时,应该有一点点
忧伤,那是只有
青春才有的柔软
然而,夜风不敢撩动记忆
只撩动发梢
每一根花白的头发
随风起伏,如纷乱的线谱
过滤每一缕星光