

昨日重现

童年柳笛

文/孙世华

50多年前,年少的我曾痴迷于一种充满童趣的游戏——用柳树、杨树和枫树鲜嫩纤细的枝条,制作能吹奏出美妙声响的柳笛。

那时,无论上学途中还是放学路上,房前屋后、大街小巷,总能看到一群群少年含着柳笛,边吹奏边嬉笑打闹。笛声虽不够婉转悠扬,却让吹奏者沉浸其中、乐此不疲。他们仿佛拥有神奇魔力,能用这小小的柳笛,模仿出小鸟欢快的啼鸣,或是哼唱出熟悉的曲调。那无忧无虑的模样,像是在欢快宣告:春天来了!

柳笛的制作方法颇为简易,当年的男孩子们大多能信手拈来。首先,选取一根刚萌发嫩绿新芽、小指粗细、长约10厘米的树枝;接着,握在手中反复揉搓,使柔软的外皮与坚硬的木条逐渐分离;分离后抽出木条,用小刀将两端切齐;再挑选一个结实的端口,小心剥去一圈1~2厘米宽的外皮,露出内部柔韧的黄皮,一支柳笛便大功告成。

柳笛音色的优劣,受材质、粗细、长短、端口宽窄及演奏技巧等多重因素影响。通常而言,过于粗短的柳笛吹奏费力,音色空洞,气息难以持久;过于细长的则声音尖锐急促,音调不易把控。因此,

这儿的羊采用放养方式,在风吹日晒中奔跑,胃口极佳。这样的羊,肉质紧实,带着青草与阳光的独特气息。村里人常说:“咱这羊,靠天养,靠草长。”

这里的羊肉主打炖煮。除葱姜盐之外,不添加多余调料。当然,依据个人口味,有人会加入辣椒,此处不再详细展开。烹饪讲究慢工出细活,需用文火慢炖数小时。待锅盖掀开,香气瞬间四溢,肉酥软,汤浓郁,香而不腻。轻轻一扯,肉块便骨肉分离,羊肉炖得恰到好处——皮不腻、肉不柴,入口满是鲜香。

准格尔旗炖羊肉的魅力,除了其深厚的文化底蕴,更关键的在于沙地红葱,它能巧妙地掩盖羊肉的膻味。炖上一锅羊肉,自然少不了搭配一盆素糕。糕是北方的传统美食,也被称作黄米糕、黍糕,由黍子加工制成,是五谷之一黍的主要食用形式。在娶妻生子等重要宴会中,油糕是必不可少的佳肴,有些地方甚至将赴宴直接称为“吃油糕”。具体的制作方法,父母那一辈人更为精通,做出来的味道也更地道。用羊肉汤汁蘸着素糕吃,即便吃饱了,也还想继续品尝。

少了酒,炖羊肉仿佛就缺了几分情感韵味。羊肉的醇厚与酒的浓烈相得益彰。当羊肉的鲜美在舌尖绽放,酒的甘醇在喉头萦绕,这种搭配不仅体

制作柳笛并非难事,但要调试出悦耳动听的音色,还需下一番功夫。

柳笛的赏玩期不过短短十几天,却盛满了无尽欢乐。哪里有嫩绿的树枝,哪里就飘荡着孩子们银铃般的笑声。他们兴致勃勃

地制作、吹奏柳笛,相互炫耀着谁的柳笛造型精巧,谁吹奏的旋律动听,谁制作的速度更快,谁的数量更多。这些美好的童年片段,深深镌刻在记忆深处。

春、夏、秋三季,大树是我们的欢乐天堂。能攀爬的孩子在树上嬉戏,树下则围坐着玩各种游戏,且随着季节变换,玩法也不断翻新:春日里制作柳笛、掏鸟蛋;盛夏时用人字形树枝制作弹弓;金秋时节,用树枝削平凹槽、配上猴皮筋制成豆枪,或是用树叶叶柄玩“杠码头”——将叶柄相互交错拉扯,看谁能拉断对方的,恰似端午撞鸡蛋般趣味十足。

50多年光阴转瞬即逝,可童年柳笛的清脆声响仍清晰如昨。恍惚间,又看见一群少年坐在大树下,哼唱着熟悉的歌谣,将时光定格成永恒的美好。

现了饮食文化,更成为了情感表达的方式。俗语“羊肉就酒,越喝越有”,生动地道出了人们对这种组合的喜爱与推崇。

吃肉要带筋,交朋友要用心。吃羊肉时,有人喜欢挑肥拣瘦,专选干净利落、入口即化的肉块,而那些带筋的部分往往被嫌弃地留在碗边。但真正懂行的食客明白,带筋的肉才最具风味。筋藏于肉与骨之间,表面粗糙,咀嚼时不会立刻带来畅快之感,可细细品味,那股嚼劲与香气,才是整锅羊肉的精髓所在。

世间万物皆有其支撑的“筋骨”,人际关系中的“筋骨”,是真诚,是守候,是不计得失的善意。少了这些,再美好的关系也如同单薄的皮肉,难以经受住时间与生活的考验。

随着时代发展,准格尔旗炖羊肉也在持续演进创新。现代烹饪技术为准格尔旗炖羊肉注入新活力,使其更贴合现代人的口味需求。同时,炖羊肉与各地美食文化相互交流融合,博采众长,形成了别具一格的独特风味。

准格尔旗炖羊肉,是承载文化与情感的美食。它凭借独特魅力,成为当地的一张亮丽名片。愿在未来,这道美食能够代代传承,让更多人领略其独特韵味,感受准格尔人的热情。



生活随笔

一把萱草解忘忧

文/程广海

每年夏季盛开的木槿、紫薇、玉簪、扶桑、荷花以及萱草等花卉,都有着较长的花期。它们或展现出雍容典雅之美,或在冰清玉洁中透着高雅气质。而在这些花卉中,我最喜爱的当属荷花与萱草。

清代以来的“八珍”系列中,黄花菜位列“草八珍”之一,其余还包括猴头菌、银耳、竹荪、羊肚菌、花菇、驴窝草、云香信。黄花菜堪称蔬菜中别名最多的种类,又名金针菜、萱草、紫萱、忘忧草等。其叶片修长如兰,花瓣舒展似百合,尽显高贵淡雅之态。《诗经》有载“北堂幽暗,可以种萱”,中国古代常用“萱庭”“北堂”指代母亲,因此民间也将萱草称为“母亲花”。古时游子远行或男子出征前,常于北堂栽种萱草,母亲借此缓解对儿子的思念,故而黄花菜得名“忘忧草”,也才有了嵇康《养生论》中“萱草忘忧”、白居易“杜康能散闷,萱草解忘忧”的名句。

黄花菜在我国种植范围广泛,湖南祁东、邵东,江苏淮安,甘肃庆阳是四大著名产地。因其具有耐瘠薄、耐旱的特性,对土壤要求不高,常在田边、地头、沟渠旁生长。黄花菜营养丰富,富含糖类、蛋白质、维生素、钙、胡萝卜素、氨基酸等人体必需营养成分。此外,黄花菜性味甘凉,具有清热利湿、消食安神等功效。

黄花菜盛开时颇为美观,嫩黄色的花朵随风摇曳,散发着淡淡清香。因其细长如针的形态,故而得名“金针菜”。人们食用的并非盛开的黄花,而是其花蕾。新鲜采摘的黄花菜含有秋水仙碱(有毒生物碱),因此建议从正规超市或菜市场选购经过处理的干黄花菜。无论是炒制还是做汤,黄花菜入口均鲜嫩爽滑。

“凉拌三丝”是鲁菜中的经典菜肴,常见做法是将黄花菜、芥末、粉丝、切得极细的猪耳朵丝,以及用蛋液煎制后切成细丝的鸡蛋皮,加入老醋、香油等调料拌匀。这道菜鲜香爽滑,再搭配芥末的独特风味,口感层次丰富,堪称绝佳下酒菜。

风铃版投稿邮箱

lybdx1862@163.com

