

面馆里的烟火

□张绍琴

招牌写的是刀削面,其实也在经营各种炒饼,炒菜,米粉,面,砂锅,干锅……当然,刀削面是主角。

不足十平米的店堂,往里走,上三级台阶就是厨房,隔墙中间留一个窗口,店主操作时可以看到进店的每一位客人。我对着窗口大声喊,“老板,二两刀削面,加个蛋。”

“素的加蛋?”他确认道。“是的。”答完我心中暗想,这个老板真实在,咋不知道讲究一点营销术,比如问我猪肉、牛肉还是肥肠加蛋?我即便内心想的是素刀削,一时反应不过来,一定会沿着他的思路选择一种臊子。每个顾客点餐的时候他都这样问,一月下来营业额肯定增加不少。

别看面馆小,经营已十年有余,还小有名气。店主一家三口,忙得像陀螺。除了进店用餐的,周围做生意走不开的、单位值班的,不想走路的,一律电话点餐。老板的儿子从学校毕业后,在店里负责送

餐。点餐的人常常几个人组合着吃,一盆米饭,几个炒菜,一个汤,一个佐料碟,几个空碗,外加筷子。菜出锅后老板娘和儿子麻利地封上保鲜膜,盘子碗碟重重叠叠装入长方形的送餐盘,儿子一刻也不耽误,穿过公路送到对面的楼房。电话点餐的多,饭后要及时去收碗筷,一天来回得走十来趟。

我等待时,又进入两个用餐的顾客,一名男性,一两小面;一名女性,二两素刀削。老板确认一遍,声音并不因为金额小而流露出丝毫嫌弃,如老朋友般熟络:小面一两,素刀削二两,加辣椒不?说话时也不抬头,目光对着店堂看一眼,并未停下手上的活儿。老板娘在旁边打下手。

炒的菜出锅两盘后,送餐的儿子又回来打包了。厨房飘出一股股香味,刺激着我空空的肚子咕咕直叫。我站起来望向厨房。老板娘拿个蛋在锅沿上磕一下,终于给我摊鸡蛋了。这时又进来三四个食

客,各自对着窗口报出刀削面、数量和添加的臊子。

终于等到削面了。老板动作熟练,从容。只见刀和面相逢,“嚓,嚓,嚓”像锋利的镰刀割上熟透的麦秆,寸许宽的面片,从一团柔顺的、微黄的面团上,飞雪般簌簌而下,划着弧,闪着玉的润泽,一头扎进沸浪里,在锅里沉浮。

削完面,老板继续掌勺炒菜,女主人边打佐料边等面块熟。

面端上来时,浓郁的香气四溢。摊开的鸡蛋饼铺在上面,像一枚太阳,薄薄的,几乎和白底蓝花的海碗一样大。搅拌一下,酱汁、辣椒油、面块、葱花、花生碎、黄豆等佐料一一浮现。

面块并非一个模子刻出来的,有的宽如柳叶,边缘薄得透明,中间却有一条柔韧的脊梁;有的窄如韭叶,打着轻盈的旋儿;还有刀锋转折时无意造就的三角形的、小小的鱼儿。它们带着手掌的温度与刀

刃的硬度,呈现出麦子、水、力气与时间,在一次次揉与醒中达成的和谐。

由于都点的是刀削面,其余几个人的几乎同时端上桌。

我挑起一块面入口,先是被酱汁的咸香拥裹,接着,面本身的魂魄显现出来。它不像寻常面条那样一味地滑软,而是显得筋道,牙齿切入时,能感到微微的、令人愉悦的弹拨。我在咀嚼中,体会面块从一颗麦粒走到碗里的漫长路途,路途上有阳光,有清风,有石磨或机器的吟哦,有手掌千万次的揉搓。此刻,全都沉甸甸、香喷喷地落在我的舌尖上。

我慢慢吃着,最后一片面,随着温暖醇厚的汤汁滑入腹中。

光明的流速在面馆里仿佛是慢的,凝滞的。面馆还是十多年前的样子。老板用自己的力气、实诚,坚守着这个面馆,滋养着小城人的肠胃,展现出人间烟火的真实画卷。

二舅家的刨猪汤

□姜义华

少了这样的契机,一家人凑不齐,可太难了。一年两年下来,我怕是连见你们一面的机会都没有了。”

二舅的话语里,裹着化不开的炽热亲情,一股暖意瞬间漫过胸腔,我几乎是脱口而出:“二舅,我们来!全家都来!”

吃刨猪汤的日子很快就到了。丈夫一早便发动了车子,载着我和父母,不多时就到了二舅家。院坝里,那头肥硕的“二师兄”早已被分割妥当,一块块码在案桌上。邻里们系着围裙、套着袖套,里里外外忙得热火朝天。吆喝声、摘菜声、剁肉声、柴火噼啪声、笑语喧哗声交织在一起,热闹得能掀翻屋顶。堂屋里,除了嗡嗡作响的电暖炉,几盆杠炭烧得通红,暖意融融。桌上摆满了花生、瓜子、水果,一应俱全。亲人们围坐炉边,手捧热茶,聊着家长里短,时下趣闻,满室都是祥和温馨的气息。

转眼便到了饭点。最先上桌的,

是滑嫩入味的红烧猪血旺,豆瓣的醇厚混着泡椒泡姜的鲜辣,一口下去,鲜爽直冲味蕾。紧接着,萝卜骨头汤、酸萝卜回锅肉、炸酥肉、尖椒肉丝、红烧肥肠、爆炒猪肝轮番登场,最后压轴的,必然是那道堪称川菜灵魂的凉拌折耳根。每一口都是浓郁的油香,每一口都裹着化不开的亲情。是啊,与其说我们吃的是刨猪汤,不如说,这是二舅这样的农人,对来年富足生活最朴素的祝愿。红火的灶火、丰盛的席面,难得的阖家团圆,承载着他们最本真的向往。

正因如此,刨猪汤的美味,从来不止于唇齿之间。它是西南冬日山野间,一幅恬色生香的民俗画卷;是维系乡土社会情感的纽带,是一场充满烟火气的生动仪式;更是刻在味蕾深处,一辈子都忘不掉的乡愁密码。当晚月爬上梢头,肉香漫过整片村落,我转头望向身旁的丈夫,忽然懂得,又一个热气腾腾的新年,正实实在在地,朝我们走来。

小镇上的砂锅约定

□晚成

向老板叫上一碗米线后,可别闲着等,此时,七八样挑动味蕾的作料正等着你挥勺调和,配出自己偏爱的味道。这是老板赋予每位顾客的自由,恰如生活的经营之道:日子要过得有滋有味,全看我们如何“添加”与“调和”;而此刻手中的勺子,便如同我们的观念与思想,取舍安排全靠自己。

稍等片刻,一碗热气腾腾的砂锅米线便“滋儿滋儿滋儿”地端到眼前。米白色的米线底下,藏着满是惊喜的小世界:莴笋、番茄、豆芽、肉片、平菇、猪肝、火腿肠、黄花菜,热热闹闹地簇拥着碗里的主角。

吃米线的过程,是一次身心的放松。正因它独有的温度,我们不得不慢下来,一边品味食物,一边倾听生活。再急性子的人,在这碗米线面前也得沉住气:若想吃得面、吃米粉那样大快朵颐,只会适得其反。米线滑得像泥鳅,想一筷子夹起一撮,它反倒会

向老板叫上一碗米线后,可别闲着等,此时,七八样挑动味蕾的作料正等着你挥勺调和,配出自己偏爱的味道。这是老板赋予每位顾客的自由,恰如生活的经营之道:日子要过得有滋有味,全看我们如何“添加”与“调和”;而此刻手中的勺子,便如同我们的观念与思想,取舍安排全靠自己。

稍等片刻,一碗热气腾腾的砂锅米线便“滋儿滋儿滋儿”地端到眼前。米白色的米线底下,藏着满是惊喜的小世界:莴笋、番茄、豆芽、肉片、平菇、猪肝、火腿肠、黄花菜,热热闹闹地簇拥着碗里的主角。

吃米线的过程,是一次身心的放松。正因它独有的温度,我们不得不慢下来,一边品味食物,一边倾听生活。再急性子的人,在这碗米线面前也得沉住气:若想吃得面、吃米粉那样大快朵颐,只会适得其反。米线滑得像泥鳅,想一筷子夹起一撮,它反倒会

四处“逃窜”:一截刚溜开,另一根就紧跟着“跑”,手速快些或许还能“捷足先登”,慢了,可就都落到桌子上了。一根米线像日子般悠长,嗦上一口便足以填满嘴巴;若是客居他乡的人尝到这口,定会生出如登春台般的惬意与满足,这一口,便将“他乡望月”的无奈悄悄化解了。碗里色彩各异的食材裹着自己调配的作料,一场舌尖上的邂逅就此拉开序幕。吃到最后,手里的勺子总在“放下”与“拿起”间反复,心里还不住默念“最后一口,就最后一口。”这汤里,藏着我们逝去的锦瑟华年;这汤的滋味,总勾着人的心魂。恍惚间,耳边又响起熟悉的邀约:

“走,约个砂锅!”

“走,‘老地方’,不见不散!”

一碗碗沸腾的砂锅米线,煮出的是离家游子浓浓的乡愁,端出的是打工人滚烫的热情与生活态度,嗦出的是老旧时光里那些泛黄的故事。

诗两首

□陈方豹

七律·藻渡河峡谷

河水清清水陡峻,岸边公路映波摇。
千峰竞秀吐青翠,万壑争流鸣玉箫。
白鹤翱翔增画意,心歌吟唱乐逍遥。
桃源胜境人陶醉,一片云霞耀九霄。

七排·綦江大同路小区

綦城史迹耀天光,进士翰林文墨香。
锦册悠悠流故事,琼楼熠熠述辉煌。
绿阴掩映鸟声脆,白鹤翩跹云影昂。
翁媪棋牌闲话暖,童蒙书卷戏游忙。
翁舒太极强身健,融洽感情添福祥。
喜气盈盈花烂漫,居家世代满庭芳。

冬谒古剑山

□孙治波

红墙锁寒烟,梵音漫雪巖。
钟声洗客路,一刹即千年。

甘草的哲学

□杨力

多年前我刚到医院上班,同科室的孙老师非常严谨,他对中药方剂中“君臣佐使”的用药搭配十分细致讲究,深受病人爱戴。

而我不同,一开始学中医就不是我的志向,内心的抵触让我对工作、对病人都缺乏热情。孙老师似乎看出了我的内心,有一天闲暇时,他和我聊起了甘草的故事。甘草,又名“国老”。在几乎所有的中药方剂中,差不多都会用到甘草这味中药。而在这些方剂中,它时而为君,独当一面;时而为臣,辅佐君王;时而为佐,调和诸药。孙老师说,甘草的存在,对我们就是一种启迪。

孙老师首先说到《伤寒论》中的“甘草泻心汤”。在这个治疗心下痞满的经典方剂中,甘草担任君药,用量达到四两,独挑大梁,展现其清热解暑、补中益气的核心作用。

但同样是《伤寒论》中的“麻黄汤”,甘草却退居臣位,用量减半,辅助麻黄、桂枝发汗解表,平息咳嗽。而在“小柴胡汤”中,甘草又成了佐药,协调柴胡、黄芩等药物的药性,避免它们相争相克。

孙老师说:“想想看,甘草从不固守一个位置。它既能当主角,也能做配角;既能独当一面,也甘愿退居幕后。这种能上能下、能伸能缩的品质,不正是我们应当学习的处世智慧吗?”

孙老师又讲起他的一位老朋友周教授。周教授是学术界泰斗,年轻时便以出色的研究成果享誉学界。然而最让人敬佩的,不是他站在领奖台上的风光,而是他对待学术和人生的态度。

多年前,周教授带领团队攻克一个重大课题。在研究最关键的阶段,他亲自上阵,日夜不停地查阅文献,设计实验,那时他是团队的“君药”,指引方向,承担最大压力。

当年轻博士小张提出一个全新思路时,周教授经过慎重考虑,认为这个想法确有价值。他毫不犹豫地:“这个想法很好,你来主导这部分,我配合你。”那一刻,他从“君药”转为“臣药”,辅助年轻人成长。

课题完成后,在申报奖项时,周教授坚持把团队里所有年轻人的名字都放在自己前面,“现在该是你们发光的时候了。”他如同甘草在“小柴胡汤”中作为佐药,调和团队成员关系,让每个人的才能都能充分发挥。

孙老师感慨道:“周教授不像甘草吗?不当君药时,他甘为臣药、佐药,从不计较位置高低。正因为如此,他的团队凝聚了一批优秀人才,取得了远超个人的成就。”我一下有所悟:“一个人的强大不是始终站在顶端,而是能根据情势需要,灵活调整自己的位置和角色。做人就应该这样!”

“没错。”孙老师点点头,“你看自然界的水,放入方器则方,放入圆器则圆,正因为它超强的适应力,才能穿石破山。人也应当如此,能屈能伸,能上能下,这才是真正的大智慧。”

一席交心让我猛醒。是的,也许一开始的专业自己并不喜欢,但世事有太多的不如意,这就要我们学会调整和适应。就像甘草,它的价值不在于它固定处于什么位置,而在于它无论处于什么位置,都能发挥应有的作用。

那之后,每次处方中开出甘草二字时,我仿佛总能闻到甘草散发的淡淡甘香,也仿佛在听它诉说一个个充满智慧的千年小故事。

多年后,我自己也成为独当一面的医师,每每遇到有内心困惑的实习生时,我也会讲述甘草的故事,希望这种能上能下、能伸能缩的品质,能教会我们更好地认识自己,笑迎人生。

灶膛里的甜

□王治刚

小时候,几乎每顿饭都离不开红薯,连请客吃饭也不例外。如果能碰上吃红薯稀饭,那就算得上是改善伙食了。在我看来,碗里堆着红薯块,米粒星星点点,叫红薯稀饭不恰当,叫稀饭红薯还差不多。吃着吃着,我就埋怨母亲:“妈,怎么不多放点米呢?”望着我消瘦的身体,母亲暗自叹气。

母亲也有安慰我们的办法,做饭时,她总会挑两个又大又光滑的红薯,埋进灶膛。我爱蹲在灶边等着,看母亲添柴、拨火,一会儿后,红薯的香气混着柴火味儿慢慢飘出来,我的口水也流了出来。饭菜好了,母亲用火钳小心地扒开灰。她拿在手里,因为太烫,她在两手间倒腾。待冷些后,掰开来,金黄的瓤子烫得人直甩手,一股甜香扑到脸上,是那香喷喷的盐菜炒腊肉。

灶膛里的甜,是母亲给我开的“小灶”,还有一种公开的甜是跟着母亲去走亲戚。谁家办红白喜事,母亲就会带上我。我心里打着小算盘,就盼着坐上桌,能吃上红薯焖锅干饭,还有那香喷喷的盐菜炒腊肉。

那焖锅饭,是按着六七斤红薯配一斤米的比例来做的。米煮到半熟滤掉米汤,锅底铺上红薯块,再把半熟的米饭盖上去。主人家从不会主动给客人盛饭,怕红薯多了得罪人,米饭多了又不够分。有一回,我自己跑去盛饭,心里想着多捞点米,一铲子下去,底下全是红薯!回头一看,好几双眼睛都盯着呢,我只好硬着头皮把红薯扣进碗里,再铲了薄薄一层米饭盖在上面。回到桌上,我放眼望去,别人碗里都是红薯盖着米,就我的碗里,红薯堆得像小山一样冒尖儿。

我飞快地把碗里的红薯塞进肚子,赶紧又去舀饭。可是,我还是去迟了一步,饭早没了,就剩一点红薯。再回桌上时,连盐菜炒腊肉也被抢光了。散席后,母亲把我拉到没人的地方,从口袋里摸出一小块用黄草纸包着的炒腊肉,叮嘱我:“快吃,别叫人看见。”我像是得了一件宝贝,分成多个小块慢慢品,久久不肯吃完。后来我才懵懂地看懂,席间那些老练的叔伯,为何第一碗总是浅浅的。他们飞快地扒完,便起身盛上扎实的第二碗,碗底是厚厚的米饭。我曾羡慕他们的智慧,却总学不会。只是还没等我学会,日子就已流转,这法子,再也用不着了。

如今,大家不光要吃饱,更讲究吃好、吃得健康。可我们全家还是老习惯,隔几天就要吃顿红薯。无论是红薯汤还是红薯饭,一端上桌,全家都抢,还总埋怨:“怎么才煮这么点儿,根本不够吃!”

冬天上飘起烤红薯的香气,总能让我想起母亲。想起她在灶膛边忙碌,往火星里埋进几个红薯。想起刚掏出来的红薯,烫得在两手间倒腾。那份苦日子里品出的甜,忘不了!

