

吃茶果

南慕容

院门外挂出了千响鞭炮,簇新的嫁妆系上了红色的绒线,在十几张竹床上分配停当,两个人一组,几十名健壮的小伙就要出发。其中一张竹床上的嫁妆尤为引人注目:红色的箍桶、茶盘和托盘等木器;银色的酒壶、烛台、饭盂等锡器。在电器尚未普及的年代,锡器和木器的精美程度与数量决定了嫁妆丰盛与否。锡器和木器里并不是空的,揭开盖子,一股杂糅着粮食、糖果和芝麻的香味弥漫开来。抬嫁妆的小伙子皱着眉头说:“这么多箍桶色货,怎么抬得动?”送嫁妆的娘家人担心的是另一个问题:“看看这么多箍桶的炒粉,就知道阿囡嫁过去的人家亲戚众多,正日敬茶倒酒也罢了,吃茶果的时候来了那么多人,可不忙煞?”

这是几十年前家乡婚礼上常见的场景。箍桶和糍饭孟里的糖果糕点是婚礼的最后一个仪式“吃茶果”准备的。吃茶果是在新娘回门后的第二天下午,参加者是新郎的亲戚朋友和四邻八舍,但仅限于女性和孩童。我不

知道在家乡的婚俗里为什么会专为女性设置一个颇具仪式感的茶会,也许是女性更喜欢喝茶、嗑瓜子、聊天吧。

嫁妆里的糕点无非就是浙东沿海寻常可见的节糖、油赞子、豆酥糖、花生、瓜子等,唯有一样黄褐色粉末状的食品比较特殊,好像只有奉化沿海地区才流行,这就是前文提到的“炒粉”。先把质量上乘的籼米炒熟,然后和芝麻、花生等一起磨成粉末。在我的孩提时代,这是家家户户必备的食品,不仅解馋,还充饥,放在防潮防霉的糍饭孟里,可以保存很久。至于炒粉的吃法,家乡人发明了一个专属动词叫“昂”,食用的时候,不用勺子,用一小块硬纸板做成简易的勺子,张大嘴巴,一仰脖,一勺炒粉就“昂”进了嘴里,随着唾液的分泌,原本干燥的炒粉渐渐濡湿,齿颊生香,在口腔中摩擦良久才把它咽进肚子里。那时,物质尚不丰裕,去亲戚朋友家走动,招待客人的除了野茶,便只有炒粉了。这是再寻常不过的场景了:嘴里刚“昂”进去一勺炒粉,忙不迭回答主人的问话,炒粉从口中喷薄而出,言笑晏晏,细尘飞扬。除了粗犷的“干

吃”法,炒粉还有一种斯文吃法,舀几勺放在碗里,添少许热水,徐徐搅拌,这便是另类的“芝麻糊”了。

每当院子里的姑嫂姐姐为了炒粉忙碌的时候,我就知道家族里又有喜事了。按照习俗,兄弟结婚,做姊妹的要送炒粉,姊妹越多,炒粉越多。姑妈生了3个儿子,没有女儿,好在她的侄女外甥女众多,大表哥结婚的时候,我妹尚且年幼,但母亲也照例以她的名义做了几箍桶炒粉。等婚礼结束,用不完的炒粉会很快分到各亲戚家中。多少年来,家乡人就这样乐此不疲地分享着喜庆、快乐和简单安宁的日子。

若问我童年时光最快乐的是什么,我会回答是被家里的女性长辈带去吃茶果。如今看来,不过是一些最寻常的瓜果糕点罢了,但人们在意的不是南北果品的味道,而是那种相谈甚欢的氛围。我至今记得表哥的那次茶果会,借用一处阖门做场地,摆了不下20桌,四邻八舍的女眷和孩童都来了。嗑瓜子剥花生的声音、喝茶的声音、聊天的声音、孩童追逐嬉笑打闹的声音……众声喧哗,欢快的气氛能把阖门五叠的马头墙掀上天。当然,各种声

音中怎么能缺少“昂”炒粉那畅快愉悦的声音呢?

茶果会的茶是有讲究的,以生姜糖茶为主,新娘子负责托茶盘、添茶。茶果会是对一个新娘子的终极考验,茶果会落幕了,婚礼才算结束。在表哥的茶果会上,由于宾客众多,表嫂不停地在茶水房与各个房间、院子里穿梭,累得满头大汗,发髻上的珠花都散了。女性长辈都善于聊天,一边喝着茶,一边毫不忌讳地对新媳妇评头论足,内容不外乎她的相貌、性格、职业、家庭情况等,其中有意见中肯、言语犀利者,也有小道消息、以讹传讹者,但以赞美、期许居多。新娘听了也不恼,笑容腴腆、举止轻柔地往茶杯里徐徐添茶。

至于吃茶果的具体场面,因为相隔甚远,我已记不真切了,只有一些模糊的印象。但我记得有一次,一个新娘子朝我口袋里塞了一把糖,摸了摸我的头说:“什么时候吃你的茶果呢?”

十几年前,我结婚的时候,家乡的婚礼上早就不流行吃茶果了,时至今日,连炒粉也几乎绝迹。

漫游散记

王天苍

旧景新貌

途经桐庐,那里最出色的旅游景点“瑶琳仙境”,犹如酒席上第一道佳肴,首先品尝。说实在,25年前,我曾观赏过。领队告诉我们,这次要游“垂云天河”。我十分好奇,以为观看新景点,兴致勃勃地朝前走。走到一个岩洞口,岩石、招牌、广告上残留旧迹,我一看便猜中这是“瑶琳仙境”改装而成。换汤不换药,我有点沮丧。

坐在身边的同伴见我自以为然的样子,拉我坐下。这时,一位村姑模样的导游站在船头,边划竹竿边介绍,她坦言“垂云天河”便是以前的“瑶琳仙境”。同伴朝我笑,没吱声。我虽20多年前看过,但景点特色早已忘掉,更何况桐庐人改造旧景区与时俱进,老景观已换新内容。

长达几百米的“垂云天河”很值得重游,里面变化很大,河道、采光、装饰等方面呈现现代化色彩,“三绝”明显凸显出来,游客赞不绝口。洞内一绝“洞天佛国”。景观带上显现出“中华人民共和国版图”形状,无雕琢痕迹,生动逼真,不得不令人称奇。二绝“观世音身像”。千万年的风化,演化出一座白色蒙古包。里面有尊亲和、慈悲、笑容可掬的观世音像,神像天然而成,不得不令人叹服。三绝“困龙峡”。形象化的石龙,千万年点缀而成,关在石笼里,传说他在天上做官,作恶多端,违犯条规,被观世音捉拿,关进石笼,人间才有“困龙峡”。

谈到石龙来历,导游借助神话故事,说得有板有眼,说这条石龙收受贿赂,贪赃枉法,被玉帝打入天牢。它不思悔改,凭借神力,呼风唤雨,弄得人间洪峰四起,淹死无数百姓。观世音才出手。导游画龙点睛地说,天上人间都一样,做了恶事,终要报应,不管是谁,违法乱纪,终将关进牢房,像石龙那样永生永世羁押“困龙峡”。

也说“亲情外包”

虞燕

可能是无孔不入的商业触角最大程度地激发了人的惰性,人们把对不用亲力亲为、尽情享受人生自由的向往,以加入各种“生活外包”来实现:外卖、保姆、早教机构、婚礼策划……不难发现,很多外包其实不得不搭上“亲情外包”。

小区有个经常跟女儿一起玩的小姑娘,爸爸在外做生意,妈妈爱打麻将,她的饮食起居就由保姆负责。女儿有一次艳羡地跟我说起小姑娘的生活——想打游戏就玩游戏,想吃多少零食就吃多少零食,想看多久电视就看多久电视……这些都是我能意料到的,保姆一般实行“百依百顺政策”,她们最怕孩子哭闹,哭闹起来不但心烦,也会令她们有失职之嫌。先不说孩子一旦被“顺”习惯后,对其性格与健康的不利影响,父母的陪伴和融洽的家庭氛围难道不是他人或环境能替代的吗?不由想起那些如雨后春笋般层出不穷的早教班,运动、音乐、智力开发等应有尽有。前几天,还听说有人给7个月不到的孩子报了个“爬爬班”,就是有专业培训师

品尝刺激

新开发的景点“空中乐园”,与“垂云天河”可谓孪生姐妹,相距不到1公里,游人接踵而至,拥向新景点。领队向我们招呼:“走,上空中去刺激一下,年纪大的请回避。”我耳背,没听清,跟人家走,没想到先给我一个下马威。第一道关,要过300余米长、200米高的半空玻璃天桥。我还没有上桥,已头晕眼花,不敢迈步。

因游客太多,天桥不停晃动,我担心桥塌。年轻人寻求刺激,故意晃动,有个姑娘趴在桥面尖叫,双腿失去功能,让人拖着过桥。身边一位同伴对我说:“头朝上,别看下面!”我下意识地往下看一眼,顿起鸡皮疙瘩。我夹在人群中由人扶着,身子不停颤抖,惶恐地走到对面。

过天桥,以为不用再受刺激了,却见景点服务员热情地给我们发防湿衫。我问:“干什么用?”他答非所问:“有高血压、心脏病、糖尿病吗?”同伴抢着回答:“没病,好着呢!”我说有高血压,连忙脱下身上防湿衫,准备步行下山。同伴把我拉住,非要我接受刺激,还对我“专门保护”。

我跟着他进了橡皮船,顺水渠下滑,只听得耳旁风声习习、流水哗哗。我整个人仿佛在飞,同伴叫我闭眼,我说,双眼早已闭上,不知还能不能再睁开……下滑速度快得令我惊叫,约摸半个小时到终点。我以为万事大吉,岂知更刺激的还在后头。橡皮船下沉,我们仅脑袋露出水面,身子在水下,幸亏天热,不然,活活冻死!几个同伴拍老牛似的把我拉起。我浑身发抖,脸色发白,他们笑着问我:“怕吗?”我说:“不怕。”但他们暗笑,知道我在装腔作势。

返程时,我感悟必须尽快重振旅游业,着手旧景改造,打造有看头、新奇、刺激的新景观。否则,再闻名的景区也会日渐萧条。或许我缺乏自知之明,爱管闲事,但我觉得只要是对社会、对单位有益的建议,应当说出来,告诉全天下。



云深不知处 韩晓霞 摄

春笋

陈红莲

眼看就要下班,心里想着途经菜场时买点菜带回家,刚好接到家人电话,说舅妈送来了几株春笋,又在田头扯来了一小把野葱,挑来了一大把荠菜,家里原先备有肉、蛋、年糕,可以春笋烤肉、野葱炒蛋、荠菜炒年糕。不由心头大喜:春笋驾到,有口福了!

春有几鲜?想来想去,说不全面,但是春笋,绝对为其中之一鲜!

春笋,它是竹的孩子,是春天馈赠人类的一份礼物。立春前的笋,挖上来多数两头尖尖模样细巧,裹紧淡黄的壳,小心翼翼的样子,怯生生的,添几分可爱。习惯上,人们称它为“冬笋”,还没完全长开,个头小,鲜度倒是一点不逊色,剥几株烤腌菜,连汤透鲜,无愧“山珍”称号。过了年,天气转暖,春风一吹,青山倍青,翠竹更翠,地底下的笋经过一冬的休养生息,早已铆足了劲。一声春雷,一场春雨,一夜之间,春笋便漫山遍野冒了出来。

春季,家家户户的餐桌上,少不了一碗春天的笋。

带着新鲜泥土气息的笋,又鲜又活,个头大,有的俏生生如纺锤躺着,有的扭着腰身歪歪脑袋望着,有的底圆上直中规中矩立

着。倒着握住笋尖,竖着剖一刀,再一横刀柄摁住笋尖轻巧一旋,笋壳便应声解体,露出无暇笋肉;白中透出微微的黄,一节连着一节,水嫩,似温润的玉,赏心悦目。加点水,上锅煮开,一股清甜的香气弥漫开来,好似春天的气息,清新鲜香。

作为百搭食品,笋可以跟肉类一起红烧,也可以跟蔬菜一起清炒,还可以做馅料包饺子、包子,更可以切丝下面条做汤料,就是搭配鱼类,也是人间至味。甬地有名的“雪菜黄鱼”,汤水中便少不了切得细细的鲜嫩笋丝。

不过在我看来,笋最好的吃法,在于保留它的原汁原味。春天的笋,嫩得能掐出水,去壳,剥成大块,加少量水,在大锅中煮,水分干时,迅速放入细盐翻炒,端上桌的笋,表面顶着晶亮的细盐粒,看似很咸,入口来,甜蜜蜜、咸滋滋,满口鲜美。有时,也从咸齑缸中舀点卤,倒入锅中跟毛笋一起烤,渗了咸齑卤的笋颜色微微发沉,吃起来却没有一丝涩味,喝粥、就饭、下酒,都是享受。这道菜,特别讲究食材新鲜优质,非竹乡人,没有上好的笋和咸齑卤,很难吃到这道正宗的家常菜。

这时候的春笋,因为笋壳上覆了一层毛茸茸的绒毛,人们往往称它为“毛笋”,先前淡黄的笋壳,卖着买着,渐渐变成了褐红色,缀了点点

黑斑。不知不觉,已到清明时节,毛笋快要落市了,市面上出售的春笋,又大又壮又粗放,一株笋,劈开来就是一大盆,一大锅,笋的根部明显变硬变老。在老家,老笋一样能做成美味佳肴。整株笋剥好,削去节结处偶有的根须,腌上大量盐,上锅蒸至七分熟,压榨成扁形,晒干贮藏备用。想吃了,拿出又硬又咸的盐笋干在水中浸泡数天,待软了,用细刨横着刨成丝,入水抽去盐分,可炒可焖,味道不错。至今,故乡的宴席上,仍然有它的一席之地。老毛笋还常常被切成一指大小的条状,放大锅中炖,再晒成暗红色的笋肉,称之为“笋茄”,夏天无笋时,拿出来和肉炖粉条,味道一绝。

春笋好吃,但是易老。出土的春笋最好当天烧成美味,不然变黄变青,味道大打折扣。因为不宜久贮,春笋旺季,价格几乎一天一变,真正的价廉物美。此时,正是晒笋、烤笋的好时候。春光里,天气晴好,竹竿上挂起一片片长长的煮熟了的笋,薄而长,春风中晃动,像晒鱼干那样曝晒,四五天后,变成了细长的笋干。收藏笋干,好似收藏一地的春光,欣然欣喜。阴雨天,就躲在厨房内烤油焖笋、烤咸笋。油焖笋烤好后,装入一个个玻璃瓶中,压实、盖紧,移至大锅中蒸,去掉瓶内空气,变成真空包装食品,在市面上颇

受青睐。烤咸笋,要烤至笋表面干燥起白沫,盐渍滚满身才算上好。炎热的夏季,撕几根咸笋干,拌点香油,是当地人吃泡饭最好的佐菜。煲汤时也可以放入少量,起到去腥提鲜的作用,是长年下饭好菜。拗笋、剥笋、烤笋,实在是个大工程,但难不倒勤劳智慧的农人,他们往往三五结伴,分工合作,想着法子变着花样收受这份春天的大礼。

立夏时分,毛笋基本落市了,进山去,但见竹林里蹿上来的春笋,小火箭一样屹立,高的1米多,矮的及膝盖,俨然长成了毛竹雏形,褐黄色的斑点壳还未褪去,分外粗壮憨厚。若想捡些嫩竹剥落的笋壳带回家包饺子,得等到端午前后,届时,夏季已然来临。好在春天的笋,除了山上的大毛竹出产毛笋外,还有许多小竹类笋,比如大名鼎鼎的雷笋,又比如立夏时节的野山笋,味道都不错,立夏过后仍有口福。令人惊喜的是,这类小竹,除了山上种植,田头、屋角、空地上也可以种植。

在著名的奉化笋乡,我有幸得到5株雷竹,前年秋天种下,去年一整年没啥动静,不想今年春天冒出了30多株雷笋!惊喜之余,竟像小孩子一样手舞足蹈大声叫喊,这份来自春笋的喜悦,跟春天一起,长久驻进了我的心田。

为你献诗

汪知章

你的许许多多文字
给了世界一道闪电
照亮了许多隐藏着的翅膀

你的脑子似开着的窗子
你丰富的想象
似众多的彩色的云

你写光明与黑暗的较量

你写对亲人的怀念
化为一道阳光的瀑布

你战胜了生命中的几多痛苦
如一朵朵开不败的花
总在久久地散发着芳香

你似四季常青的大树
尽情地茂盛着
我时时感受到你的绿荫、你的

深情