

扫码关注  
晚潮征稿专题

【来吧,书写你的生活,争上人气TOP榜】

小时新闻APP

## 梅花糕

□王若冰

仅仅相隔一年,回到老家温州平阳,发现好几条街巷都已经不是记忆中的样子了。朋友说:“去坡南老街走走吧。现在只有这条街,还留存着我们的过去。”

于是在一个暮色黄昏,我来到这里。记得当年为了上好戴望舒《雨巷》的公开课,自己还特地披着长发撑着油纸伞,在这里的小巷充当了一回丁香般结着愁怨的姑娘。拍成的VCR后来在多次搬家中不知遗落在何处,但时光的VCR仍然在不停地倒带。

都市的霓虹一闪而过,匆匆的行人一闪而过,车马的喧哗逐渐平息,这条几十年不变的古街终于定格。

没有高耸的楼房,没有鼎沸的嘈杂,只有落日的余晖,染红了天的一角,静静挥洒在这寂静的古街。可是,那个扎着马尾辫背着书包、手拎饭盒散学归来的孩童呢?那个与同伴一路嬉笑打骂一路小跑的小姑娘呢?那个在路边看着梅花糕在油里翻滚直咽口水的小吃货呢?是不是已经被时光的洪流席卷而去再也回不来了呢?

路边,一位卖梅花糕的大婶,正拿起最后几个没有卖完的梅花糕准备收摊。我走了过去,她朝我笑着,说,“看你很面熟,以前常来买的吧。”

回到家,我递过梅花糕,女儿笑靥如花。这是女儿的最爱。在她眼里,再好的山珍海味,也比不上老家的梅花糕。

刚来杭州上学时,她隔三差五地念叨。我们就在杭州满城找,终于在一个菜市场里找到了,想这下可以解解女儿思念之馋了。可是,女儿吃了半个就不要了,说这哪是梅花糕,完全不是这个味儿。我一尝,果然不对。家乡的梅花糕松软,外脆里糯,外面脆脆的皮一咬开,里面雪白的萝卜丝伴着香葱和虾皮的香味扑面而来。而杭州的这个叫油墩,吃不出家乡的味道。

到女儿高三时,因为学业紧张,每到吃饭就皱起眉头。我和她爸爸商量着,决定自己动手,尝试做一下梅花糕。

以前在买梅花糕的时候,多次看着大婶驾轻就熟的一整套动作,觉得应该不会太难。

真是看着容易做起来难。

一开始,把调好的米粉在罩子上先铺上一层,再放上萝卜等配料,最后再盖上一层米粉,连同罩子放在油锅里炸。但是不管想怎样的方法,米粉就是黏在罩子里倒不出来。一共实验了十余次,终于炸出外脆里糯的梅花糕。那天,我们全家人举杯庆祝,觉得自己像发明了电灯的爱迪生一样伟大。

于是,一个饭盒,里面装满了梅花糕,成为女儿每天带到学校的点心。女儿的好朋友,前后桌的同学,都有幸尝到,最后全校的师生都知道高三某班有个同学每天带来一种美食,它叫“梅花糕”。

梅花糕给女儿带来了很大的满足和幸福感。

有一段时间,女儿要去学美术,学校里的功课都请假了。不到两个星期,班里的同学已经按捺不住对她的思念之情,纷纷短信女儿:“什么时候返校?想死你了!”我为女儿的好人缘感到自豪,不料女儿一句话道破天机:“想吃梅花糕才是最主要的,想我只是附带的。”

我们莞尔。

我想,乡愁也是这样的吧。

“张季鹰辟齐王东曹掾,在洛,见秋风起,因思吴中莼菜羹、鲈鱼脍”,毫不犹豫地放弃官爵“命驾便归”;陆游在《初冬绝句》中写道“鲈肥菰脆调羹美,茱萸熟油新作饼香。自古达人轻富贵,倒缘乡味忆回乡。”

乡愁,无非是家中有你魂牵梦绕的人,或有你朝思暮想的一种美食罢了。

## TOP

## 豌豆糯米饭

□顾锦艺

眼前的糯米饭冒着热气儿,散发的香味强势地打开了我的味觉,嘴角的笑意不自觉就露了出来。

这是属于我的一碗烟火,一年又一年,带着春天的雨,淅淅沥沥地落进我的生活。

思绪随着那股热气儿越飘越远,泛出了记忆里的那碗好吃的糯米饭,它出自一间小店,小店藏在一条巷子里,巷子又卧在老城区里。

经营着这间小店的,是一位约四五十岁的阿姨,我已经不记得她姓什么了,只记得她的脸永远红润着,微胖,一双肉手并不糙,总是泛着油光。

小店的对面是一个旧书摊,旧书摊附近又有一个小图书馆,周末放了学,我经常光顾这两个地方,于是像约定好一般,与这间小店也一周一约,与阿姨混了个脸熟。

阿姨只做豌豆糯米饭。脸熟之后就有机会厚着脸皮赖在小店里看她麻利干完一整个流程——剥出新鲜亮绿的豌豆,和洗净沥干水的糯米一起炒出香气儿,切成小丁的春笋、香菇、咸肉在油锅里翻来覆去,只一会儿便勾出我肚子里的馋虫。

等所有的材料备好,加水没过,便开始反复焖煮,中间还会加一大勺特制的酱汁。

虽然阿姨不善言辞,但从只言

片语中也能慢慢了解她的精心——起早去买乡下刚出来的春笋,虽然价格微高一些,但只有这份鲜甜她才中意;咸肉挂在自家的阳台上呵护了一整个冬天,虽然费时费力,但只有这份咸香她才中意;油是自己熬的猪油,刚熬好油时剩下的油渣又香又脆,有时也会落进我的肚子里……阿姨的这一份份中意,也成了无数落座客的中意。

伴随我不知几个春天的这碗糯米饭,被时间和距离越拉越远。一个假期,偶然听人提起老城区要修整,旧书摊也被搬迁,埋在记忆里的糯米饭突然变得如此清晰。

特意挑了一个晴天,拐进那条熟悉的巷子,挤进熟悉的小店。圆滚滚的豌豆滚至我的舌根,还是那个味道,说不出的熟悉;萦绕在鼻尖和唇齿之间的香气怎么也散不掉,还是那个味道,说不出的怀念……

思绪被慢慢拉回,眼前的糯米饭依旧冒着热气儿,这出自妈妈的手,虽然不及巷子里那碗美味诱人,但充满着温暖的家里味道。

窗外的雨一阵儿大一阵儿小,散发着春日的任性,我无暇再顾及这胡闹的春雨,只顾埋头吃着眼前的糯米饭,却蓦地思忖:那阿姨放进糯米饭里的一勺特制酱汁,究竟是什么配方呢?

## 人气榜

人气作者 王若冰

喜欢文学、摄影,喜欢一切与美有关的事物。

人气作者 顾锦艺

浙江外国语学院大二学生。

人气作者 王勤福

自称雕龙堂主,千千结,付笔尖。

”

“四方食事,不过一碗人间烟火。”

本期,我们继续说“吃”,说说每个人那碗烟火里的故事。在此,选登近期阅读人气前三作品。

接下来欢迎大家聊聊自己的旅游故事。同时晚潮各种活动相继开启,等待热爱文字的你。

参与方式:点击“小时新闻”首页浮窗“我要报料”,上传文章,在标题区注明“#晚潮上榜#”,或发图文至qjwbwc@163.com。要求原创,配图,字数1500字左右,附作者联系方式。

## 纱面汤

□王勤福

现代人把“纱面”写成“索面”或“素面”,三个都可以。“索面”“素面”叫法自古就有文献记载。叫“纱面”是因为它细长洁白,有如棉纱,晶亮澄澈,后人取其形而叫的。

小时候,老家隔壁就有一户做纱面的。没事的时候,我就端张小板凳坐在旁边,看他们晒面、拉面与收面,觉得很好玩。

当金色的阳光透过薄云,丝丝缕缕地洒落下来时,邻居便扛出插满面的面条架,把手中的一根面竹插在面架高处的孔眼里,依次不断地暗劲拉扯,霎时幻化成如纱线般粗细的面线,然后把另一根面竹插到面架低处的孔眼里。再用两根长长的“竹筷子”在两缕面线之间轻轻地撑开几下,以免面条互相黏住,顿时数米长的“万千银丝”迎微风飘拂而不断,远远望去像瀑布飞流直下。

收纱面也有讲究,木架上帘面线的上下两条面竹一合拢,一米多长的面线擎着轻轻放到屋内的木板上,也要先醒一会儿,待纱面稍显柔软后,才理成“8”字型线纹状,装进铺上防潮薄膜的竹制箩筐收好。

做纱面是靠天吃饭的活。一般天气晴朗才可以做纱面,阴天如果是东北风也可以做纱面。在晒纱面时,万一遇到天气不好,要赶紧收

面,隔壁邻居都会纷纷赶来帮忙。

全国各地的面条做法、烧法与吃法不尽相同,温州永强(原是温州瓯海下辖的五个区之一,现属龙湾区)纱面汤却独具一格。

在坐等纱面汤的时候,眼前晃来晃去的都是那一对光亮圆溜溜的鸡卵(荷包蛋)。纱面汤浇头是主角,香菇、肉丝、虾米、榨菜是浇头的主料,而醇香浓厚的妈妈酒(当地酿制的一种黄酒)便是汤的主料,最后放上一对鸡卵。

热气腾腾的纱面汤要趁热吃。我先轻轻挑起几根,闻一下,夹进嘴里慢慢化开,质朴的味道游走在唇齿之间,一种飘飘然直冲味蕾。嗦上一口汤,淡咸适宜,汤汁浓厚,口味纯正,然后咄溜咄溜,最后连面带汤一滴不剩。

还有些店家对纱面汤变花样,但纱面还是纱面,就是换了浇头而已,有牛腩的,有鱼丸的,有海鲜的,有丝瓜的……万变不离其宗。

不论喜爱与否,在每个永强人的心里,纱面汤都是一份独有的印记。纱面,就是一份绵长的祝福。

长大后,搬出了老屋,蓦然回首,做纱面的人改行了,叫卖纱面的吆喝声也听不到了,有些只能在记忆中寻找了。