

桂花苑

刊头书法 朱健

■ 大山的呼唤(摄影) 张兵



溽暑伏天,赋闲故园老家,常常吃到母亲摊的各式面饼。那是一盘盘清凉点心,浸润着浓浓亲情和脉脉田园气息。

苏中卤汀河乡村,糍粑也叫油糍,是用糯米粉摊的。类似于小面饼的摊法。但糍粑是小块的,不像小面饼是一整锅的。摊好的糍粑外黄内白,粉嫩甜腻,极其爽口。

母亲喜欢摊韭菜面饼。把韭菜切碎揉进面粉里,搅拌均匀,再加一点砂糖,一勺一勺舀进素油锅里摊。出锅的韭菜饼,柔若玉脂,清香扑鼻。轻轻地咬一口,细细品嚼,粉嫩松软。

伏天摊面饼

□ 宫风华

摊小面饼特方便,只要往海碗里捧几捧洁白的小面,加水搅匀,掺进葱花和砂糖。待铁锅里的菜油炸响时,舀起一勺糊好的小面,贴着锅沿倒入,用铲子摊捺,反面的面饼发黄发焦时,再在正面涂上香油,把整块的面饼翻过来,锅里热气腾腾,香气扑鼻,即起锅。喝一碗绿豆粥,嚼一块小面饼,酷热的暑气便消融于袅袅饼香里。

菜瓜饼的味道醇厚香浓。水

嫩碧翠的青皮水瓜或花皮水瓜,洗净去瓢,再刨成丝状,掺进面糊里,搅匀待用。和摊韭菜饼一样,一勺一勺舀进素油锅里捺、翻、摊、铲,锅内滋滋作响,厨间饼香弥漫,屋外蝉鸣如鼓。盛到青花瓷盘里的菜瓜饼,表面橙黄,内隐青丝,色调淡雅。搽一块咬嚼,脆嫩爽口,面饼的糯软,菜瓜的筋道,令人见之满脸春色,而不忍卒食。

母亲的涨浆饼却是我们年少时度夏的绝佳点心哩!

酷热夏夜,我们蹲在门前的木桥上纳凉,母亲却在油灯下调面粉。早上喝剩的稀粥,到晚上已发馊,冒出鱼眼睛般的泡泡,这是最好的酵母。母亲用勺子把小面倒进粥盆里,用筷子不停地搅拌,面和粥缠绵在一起。再掺进些许碱,防酸,投点糖精。最后调匀的面光洁如绸,如村妇的粉腮。

翌日天甫亮,母亲便起身到灶间涨浆饼了。黄豆秸火旺,黑黝黝的铁锅直冒热气,用小瓷勺舀两三勺香油,沿铁锅中部浇上一圈,便用铜勺把调匀、发酵的面糊就着锅沿倒入,挥动铲子不住地抹、摊、压、翻、抖,整个动作一气呵成。她系着蓝布围裙,刘海温顺地垂着,自额至腰构成的

曲线流泻着浪漫风情。

等到锅里的浆饼色泽金黄、中间起孔、边缘发焦时,即起锅,逼仄的灶间便弥漫着一股浓浓的饼香。母亲摊好第一锅饼,接着摊第二锅、第三锅……直到头盆里的面全舀尽才罢。一早上往往能摊五六锅浆饼。

涨好的浆饼,形如飞碟,盘子大小,中厚边薄,油光粉艳,边缘香脆,黄中泛焦,纹理诡谲。扳开来,饼中生孔,如蜂窝。咬进嘴里,酥软甜腻,嚼之,滑润爽口,酸中渗甜,朵颐生香。

我们围在桑木桌旁,边吸溜着粥汤,边撕嚼着涨浆饼。手上和嘴角都油腻腻的。母亲忙招呼我们吃慢点,别烫着!那油黄喷香的浆饼躺在盘子里,向我们献着媚眼,我们被一种简单的幸福包裹着,感动着。

现在,人们吃着烧饼、南瓜饼、葱油蛋饼、三角饼、水酥饼,却很难吃到旧日的小面饼、涨浆饼、金刚脐、草鞋底饼了,它们日渐湮没于岁月的长河里,让人久久怀想。

炎炎夏日,我总要品尝母亲的涨浆饼。撕嚼着母亲的摊面饼,我分明是在品咂过去纯朴而恬淡的乡村生活,品咂岁月深处的善良和悲悯。

消暑神方绿豆汤

□ 马蒋荣

绿豆具有很高的营养价值。明代医学家李时珍,在其著作《本草纲目》中称绿豆为“真济世之良谷也”,书中记载用绿豆煮食,可消肿下气、清热解毒、消暑解渴、调和五脏、安精神、补元气、滋润皮肤;绿豆粉解诸毒、肿疗烫伤;绿豆皮解热毒、退目翳;绿豆芽可解酒、解毒。绿豆还是经典的消暑食品。这都说明绿豆在人们生活中的健康功效和用途非常广泛和作用巨大。民间更是有句俗语:“夏天来碗绿豆汤,排毒消暑如神方。”

我在单位工作时,有段时间负责膳食工作,那时每到徐家汇气象台预报当天的最高温度将达35℃以上高温时,我们的点心师傅一早就把几十千克的绿豆洗净后,平摊盛在十个大不锈钢方盘里,然后放进大型蒸饭箱里蒸煮。中午职工到食堂就餐,就用大型保温桶装了已经在冷库制备好的纯净冰水,放一大杯冰水和一勺煮熟的绿豆掺和在一起,免费分发给职工解暑吃,这比冰砖等冷饮更受职工欢迎。

记得十几年前,绿豆曾经被捧上过神坛,变成了包治百病、延年益寿的宝物,价格也因此扶摇直上,成为贵族商品。后来,因为毕竟绿豆的种植不难,产量也高,再加上并没有那些别有用心炒作者吹嘘的特殊功能,于是近年来已经恢复了其原来的亲民价格。

每年一到夏天,我都起码要买10千克绿豆和4千克小颗粒黄冰糖用来煮绿豆汤,给全家解渴消暑。特别是我孙子,平时不喜欢喝白开水,喝的都是碳酸饮料和奶茶。现在一到夏天,因为我每两天煮一锅绿豆汤,因此他也就习惯喝绿豆汤了。

我的绿豆和黄冰糖都是在盒马生鲜店买的。绿豆不在于颗粒大,只要新鲜能煮得酥就好。盒马生鲜卖的1千克抽真空小包装绿豆仅8.9元,400克的小颗粒黄冰糖也只要5.7元。我备有一只专门的塑料罐用来装绿豆,绿豆放入后再放三瓣大蒜头后密闭。这是我父母留给我的可以防止因暑天气温高,绿豆容易生出硬壳黑虫的“秘方”。

过去我是用普通的不锈钢汤锅煮绿豆汤的,费时费力又麻烦,不是太稀就是太干,有时一不小心人走开还会“糊了”。前几年家里网购了一台医用不锈钢内胆的名牌电饭煲,就开始用这只电饭煲中的一个“香浓粥”功能来煮绿豆汤。每次放一杯约250克的绿豆在锅里,洗净后,把纯净水加到锅内的最高水线。一个半小时后电饭煲即会“嘟嘟嘟”发声,告知我已经煮好了。然后,马上开启盖子,放两满勺子冰糖,待自然冷却到室温后,盛进玻璃的大保鲜盒里,再放到冰箱冷藏格里,两小时后就是清凉可口甜度适宜的冰冻绿豆汤了,真是非常方便。

这样煮的一锅绿豆汤,我全家人可以作为清热解暑的清凉饮料吃两天呢。

世上万事万物皆有因果回报,只是有正反两面而已。比如吃苦和偷懒、认真和敷衍的不同回报等。

最近,巴黎奥运会上全红婵夺冠,全国人民都兴奋击掌,街谈巷议。这是全红婵第二次在奥运会上荣膺10米跳台跳水冠军,是她吃苦后应得的“回报”。

教练找跳水苗子不从小城市孩子中挑选,而是到农村中去物色,因为他知道训练是枯燥乏味的,辛苦是异常的,而通常农村的孩子比起城市的孩子特别能吃苦。她13岁时教练要培养她参加奥运会,问她能吃苦吗?她以稚嫩而又坚定的口吻说:“我能行。”果然,全红婵在训练中总是自我加压,别人每天跳水200次,她自己加压到400次;一个看似简单的动作,别人做500多次,她坚持做上千次,每天训练达11小时之多,训练强度堪比男运动员。全红婵的这些行为如没有肯吃苦、能吃苦的精神是绝对做不到的。10米跳台跳水比赛规定要跳5次,每次动作不一,从跳台到入水的时间,5次加起来不到30秒。30秒,5跳夺冠,正是常人难以想象的。乒乓球冠军马龙说:“金牌是对所有努力和汗水的最好回馈。”

笔者曾在农村锻炼十年,返城后有时也忙也累,但从不得苦,因为比起农村的苦,城里的那些累和忙实在不算什么。有时工作多了就

自觉地加班完成,觉得很正常,没有苦的感觉;旅游中爬山尽管也气喘吁吁,但比起在农村爬山时还要挑担,实在算不上什么,遂与同年龄人依然说笑攀登。一旁的有些人却大呼小叫,太苦了太累了,吃不消不爬了;阵雨后遇马路积水,很自然地脱鞋挽裤腿蹚水,觉得是小菜一碟,因为在农村时经历了太多的湍急洪水,甚至差点丧命。还记得上世纪90年代,一些企业招工尤其青睐有过务农经历的老知青,因为他们的工作中较能吃苦……

由此想到:排球运动员,腿绑沙袋练习弹跳;体操运动员,无数次地在垫子上前滚后翻;馬拉松运动员,在空旷的郊野枯燥地孤独奔跑;乒乓球运动员,成百上千次地来回挥拍,以至端饭碗时手都发抖……无数的例子证明,这些人后来的成绩是与他们平时的吃苦程度成正比的。当他们光荣自豪地站在领奖台上的时候,我们不能仅是羡慕鼓掌,更多的应该是敬畏、学习、践行。

不经一番寒彻骨,怎得梅花扑鼻香。一个人在少年和青年时期吃些苦,流点汗,多锻炼是有好处的,有必要的,是有助于日后的成长的。

人生一世,难免要吃苦,具备了勇于吃苦的精神,才能意志坚定,信心满怀地在人生道路上披荆斩棘,过关闯将。全红婵的故事就是给我们最好的启迪。

全红婵吃苦的「回报」

□ 张康明