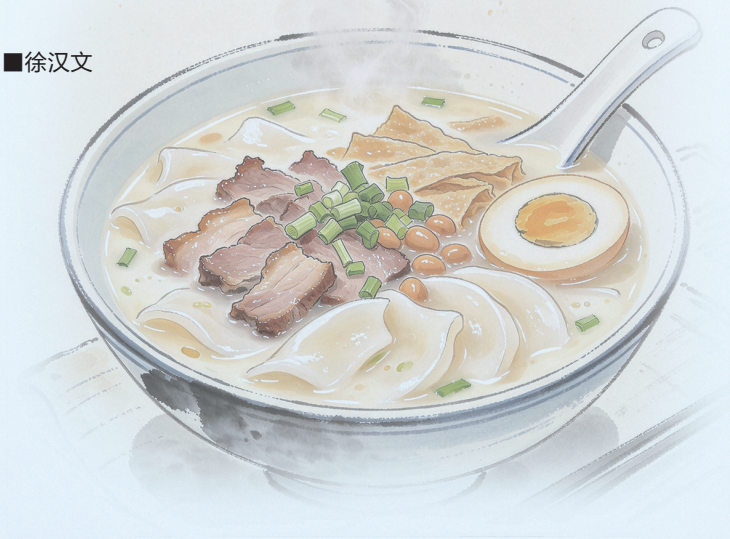
青葵
刊头题字:张桂光
广东省作家协会指导
总期数 13
新快报青年文艺英才计划

粿汁里的新潮人

■徐汉文



初到潮州的时候,我是个地地道道的北方人。对这片土地,事先没有多少了解,糊里糊涂就过来工作谋生。看见街上写着“粿汁”,心里还犯嘀咕,莫不是把“果汁”写错别字了。现在回头想,只笑自己见识浅,哪里晓得,这一个“粿”字,藏着潮州人吃食里的烟火乾坤。

一晃,在潮州生活将近二十年。不敢说把潮州美食吃了个遍,也算半个潮州人了。街头巷尾,寻常人家的小菜,大多尝过。可最叫我心里有感触的,还是这一碗朴素的粿汁。

刚来时最先接触的还不是粿汁,是粿条。单位门口摆着路边小摊,一锅粿条热气腾腾。第一回吃,便觉好吃得不得了。米香清鲜,滑润适口,别处吃不到这个味道。于是天天去吃,怪就怪在,心底却始终没有真正吃腻。

粿汁,则是往后日子里,才慢慢遇上的地道滋味。想吃一碗正宗老味的粿汁,往往不能在热闹大街随手就碰到。得听本地人的指点,穿街走巷,钻进老街深处,找那些开了许多年的老店。

老铺做粿,全凭手上功夫。大米泡透,磨成细白米浆,舀入平底锅文火蒸成薄粿皮。火候要拿捏得准,蒸出来的粿皮柔韧不烂,放凉之后切作宽片,便是粿汁的主料。没有什么花哨诀窍,全靠米的本味和手上的火候。门面简简单单,桌椅被岁月磨得旧旧的,灶台上总是冒着白气,吃的就是这份老底子的手工味道。

吃得多了,才慢慢看明白潮州人的本事。说到底,粿的原料不过是寻常大米,经浸泡、磨浆、蒸制、切片,就这么一样朴素的谷物,能变出粿条、粿片各样形态。清吃有清吃的米香,浇卤有浇卤的醇厚,可主食,可小点。潮州人把平凡的大米,真是用到了极致,把寻常日子的烟火,打磨得温润有味。

这一点,倒和我的家乡北方十分相像。北方盛产麦子,家家户户拿面粉做文章。馒头、花卷、包子、面条,翻来覆去,变出无数花样。北方人竭尽心思摆弄小麦,潮州人极尽巧思用好大米。南北水土不一样,物产不一样,可老百姓对待吃食那一份用心,是相通的。一方土地,就拿地里长出来的东西,踏踏实实养活一方人。

我自小吃面食长大,可来到潮州日子久了,一日三餐浸在潮州的烟火里,慢慢就接纳、喜欢上这里的味道。何止是一碗粿汁,许许多多本地吃食,都成了生活里的一部分。

外地来的食客,多半说粿汁的妙处在卤汁。老卤以香料豉油慢熬,酱香肉香融在一处,浇在粿片上,整碗吃食便活了过来。可我的体会不同。我总觉得,粿汁真正的灵魂,是那一片片粿。卤汁再好,只是锦上添花。粿片软糯中带着韧劲,纯粹的米香清冽绵长,稳稳托住所有厚重的卤香,没有这一碗本真的粿,卤汁再浓,也是悬空的滋味。各人口味不同,见解自然不一样,本也没有什么对错。

捧着一碗热腾腾的粿汁,吃到嘴里,不只是口腹之享。我一个外乡人,离开故土,远离亲人,在这里落脚打拼将近二十年。这些年里,人世间那点辛酸苦辣,都悄悄融在这一碗寻常吃食当中。

岁月是能改造人的。从前那个初来乍到的北方人,在潮州烟火里一天天过下来,渐渐扎下根。听得懂本地话,习惯这里的晨昏市井,成了新时代的胶己人,做了新的潮州人。

北方的面食长我的身子,潮州的米粿暖我的流年。山南海北,口味各殊,可人间烟火最能安人心。有时候乡愁不一定是回到老家,你在哪块土地上熬过长夜,吃过无数次热饭,那块土地,也就慢慢成了故乡。

(潮州作协)

人到四十,不必静音余生

■吴海清

人到四十,很多人的生活,不知不觉就调成了静音模式。

不再喜欢热闹,不爱扎堆闲谈,也很少再主动晒生活、发感慨。朋友圈静静躺着,多半不再更新,心事习惯了自己消化。若非工作和家庭所需,连在人前露面的心思,都淡了许多。两鬓悄悄生出白发,眉眼褪去少年锐气,生活慢慢安静下来,静得几乎看不到波澜,也听不到声响。

宫崎骏说过:“过了三十岁,人生就不再是纵马奔腾,而是负重登山。”步入中年,才真正读懂这句话的分量。年轻时,总盼日子轰轰烈烈,总想人生有所作为,事事求热闹、求圆满。人到四十,才发现,生活的常态从来不是高光,而是日复一日的寻常与琐碎。夫妻相伴经年,褪去了热恋时的心动与浪漫,日子归于平实。彼此扶持、彼此迁就,像左手握右手,少了激情,多了安稳。我们不再是单纯的爱人,更像是风雨同舟、共度烟火的生活合伙人。

中年生活,看似平淡,实则背负着一地鸡毛的琐碎与责任。大半的时光,都耗在家庭与俗世里。操心孩子学业起居,牵挂家人冷暖安康,大大小小的琐事层层堆叠,填满了日常。也不知从何时开始,我们开始格外关注自己的身体,留意血压、心率、睡眠状态,生怕稍有不慎,健康亮起红灯。从前可以熬夜、可以透支身体,如今稍有疲累,身心便有感知。

很多人不禁自问:四十岁了,人生是不是已经定型?往后的日子,是不是只能慢慢老去?是不是只能散步、闲坐、消磨时光,在平淡中走完余生?

罗曼·罗兰有一句朴素而深刻的话:“世界上只有一种真正的英雄主义,那就是认清生活的真相后依然热爱生活。”

四十岁,不是人生落幕,而是看清生活之后,重新接纳自己、善待自己的开始。我们坦然接受岁月的变化:白发、老花、体能下降,都是岁月留下的痕迹,也是半生阅历的沉淀。经历过人情冷暖,看过世事起落,不再年少轻狂,却多了从容与通透。四十岁,自有四十岁的活法。不必按照世俗的标准定义自己,不必觉得中年就该沉默寡言、安分守旧。人生没有统一模板,不必跟风平庸,不必刻意老成,更不必提前把人生过得寂静无声。

中年不易,人人负重前行。但努力生活,不等于弄丢自己。累了,可以放慢脚步,不必事事硬扛;倦了,可以寻一份闲心,看看山水,听听风声,做点取悦自己的小事。可以垂钓静心,可以读书遣怀,可以轻声诵读所爱文字。生活再琐碎,也要给自己留一点空间,安放情绪,滋养内心。

四十岁,褪去了青涩,沉淀了心性,是人生最清醒、最沉稳的年纪。不必喧哗,亦可丰盈;不必热烈,亦可生动。愿人到中年的我们,不困于琐碎,不囿于年龄,不负岁月,亦不负自己。半生风霜不改初心,年岁渐长,依旧热爱生活,慢慢走,好好活,让余生安静、丰盈、有温度。

(汕头作协)

一碗粥,半生乡愁

■容洁彩

小时候的味蕾,是被各种粥香唤醒的。

村里人家办喜宴,红亮油润的烧乳猪总摆在最惹眼的位置,咬下去“咔嚓”一声脆响,油香直钻鼻腔。大人们说猪头是“头彩”,要留给最尊贵的客人,我们小孩不懂这些规矩,只盯着散席后能带回家的烧猪骨——那是整场宴席最让我们惦记的战利品。

母亲把骨头剁开,配上菜干、胡萝卜和玉米,慢火熬上大半个钟头,菜干的咸香、玉米的糯甜全浸进米油里,熬出一锅泛着金黄光泽的粥,每一口都暖得人从舌尖落到胃里。

童年的粥香从来不是单一的。柴鱼花生粥是祖母的拿手好戏,老辈人总笑说“真系柴鱼命,不打不成器”,小时候顽皮挨训,总被大人拿这话打趣。至今我还能想起夕阳西下,满头白发的祖母坐在竹凳上,捏着小锤一下下敲着柴鱼的情景,敲得鱼肉松脱再泡发洗净,煮进粥里,一丝一缕的柴鱼带着微韧的嚼头,配着熬得松脆的花生,炎炎夏日没胃口时,连喝两碗都嫌不够。区府饭堂常有同款粥品提供,熟悉的味道,不变的情怀,每次吃到,我都像见到老朋友一样兴奋。

我的家乡在珠江三角洲一个鱼米之乡。良村榕树头的小吃店,最吸引我的是猪红猪杂鱼饼粥。现做的鱼饼煎得金黄香脆,和嫩得像豆腐的猪红、处理干净的猪杂滚成一锅粥,出锅前撒上一把翠绿的葱花,红黄绿白铺得满满当当,一大早捧着坐在榕树荫下喝完,连风里都裹着鲜气。

鱼饼切成丝,还能做成鱼饼生菜粥,简简单单,却别有一番风味。把煎香的草鱼仔细挑出刺揉成鱼蓉,轻轻搅进熬得绵密的粥底,入口即化的鲜气,加上葱花和头菜粒提鲜,是鱼蓉粥独有的讲究。

就连粥也藏着节气的仪式感。临近中秋,河滩摸回来的螺肉,配粉糯的槟榔芋煮出的芋头螺肉粥,粉糯和弹牙撞在一起。

夏至那天,祖母会把家里存的红豆、绿豆、眉豆、花生米一股脑倒进砂锅,慢火熬成一锅稠稠的杂豆糖粥,各色豆子在粥水里沉浮,一口下去香得人连碗边的粥沫都要舔干净,如今甜品店里叫它“渣渣”,可哪里比得上家里砂锅里熬出来的温度?

家乡人讲究“不时不吃”,冬天来临,毛薯、竹芋、蕉芋、粉葛都获得了大丰收,大人们总爱加入腌好的咸猪骨煮成一锅粥,粉糯香甜,咸鲜可口,简直就是鲜掉眉毛!

如今日子变了,身边的小孩总觉得粥是生病时才吃的东西,平日里更爱汉堡披萨这类“硬货”,粥反倒成了没胃口时的妥协。老巷里慢火熬几个钟头的老粥少了,生滚粥成了主流,快是快了,可总觉得少了点什么。良村的老榕树换了几茬,当年守着灶台熬粥的长辈也早已不在,可每次在街上闻到熟悉的粥香,那些坐在榕树头吃粥的清晨、祖母敲柴鱼的背影、母亲站在煤炉边搅粥的身影,一下子就会从记忆里浮上来。

食物是有记忆的。一碗粥,一段童年,一份乡愁。那些味道,早已融入血脉,成为我生命中最柔软的部分。或许,我们怀念的不仅是味道,更是那段回不去的旧时光。

粥的做法在变,可藏在米油里的那份踏实和慰藉,从来都没变过。

(江门作协)

投稿须知
“青葵·青穗”文学艺术专刊为公益性青年文艺扶持项目,刊用作品不付稿酬。一经采用,即视作同意新快报在纸媒及新媒体平台使用。作者自愿投稿,须确保原创首发,文责自负。如有侵权,责任由作者独立承担,新快报有权撤回作品并保留追责权利。受篇幅限制,稿件超过1500字默认接受节选刊发。