

武都滋味

□ 侯 磊

陇南市武都区位于秦岭一脉的沿线,地处甘陕川三省交界.这里离四川广元不算远,却没有广元三四月份的阴冷之苦.南方人说这里是北方,北方人说这里是南方,当地朋友特别对我解释:我们上班不骑骆驼。

武都明朝建县,曾有完整的县城和城墙,而今只剩下西门。从西门走进,街道中依稀还有点从民国至20世纪80年代的影子,各种年代的房子错落在一起。菜市场上,摆着春天的菜蔬,红红绿绿,煞是好看。水萝卜的头儿是红的,可刚红了不到三分之一就白了,直至尾巴变成全白,而不是他处那样完全的红色。这种水萝卜不辣,水分更充足。印象深刻的还有代表当地味道的豆花儿。豆花儿是介于豆腐和豆腐脑之间形态的一种食物。在钟楼小吃街或钟楼市场（因举办过花椒交易会,也俗称花椒市场),坐在小摊上,看着摊主从沸水中捞出,放上卤子端至面前,吃一口,极为鲜美。边吃边扭头看当地人用炸麻花泡茶,也是看得人眼馋。

一场春雨悄然飘落,唤醒沉睡的大地。蛰伏一冬的白蒿,像俏皮的孩子,从枯枝败叶间探出脑袋,在春风里摇曳。在老家,春日采食白蒿的习俗,就像一根无形的线,一头牵着故乡的土地,一头系着游子的心,承载着人们对故乡的眷恋,也寄托着对春天的期盼。

俗话说:“白蒿生,百病除。”白蒿是大自然的馈赠,滋味鲜美,药用价值极高。据《本草纲目》记载:“气味苦,性微寒,无毒。主治:风湿寒热邪气,热结黄疸,久服轻身益气耐老。治通身发黄,小便不利,降低头热,去伏瘕。通关节,去滞热,伤寒用之。”这些记载展现了白蒿在传统医学中的重要地位。而《诗经·采芣》里的“于以采芣?于沼于沚”,其中的“芣”指的就是白蒿。千年前的采蒿场景被写入诗歌,代代传唱,可见其在历史文化中的深厚底蕴。

白蒿,学名茵陈,隶属菊科,是多年生宿根植物。它宛如一位坚毅的行者,耐寒耐旱,生命力顽强得令人惊叹。无论是山林深处,还是路旁荒地,抑或是贫瘠的土壤、墙角石缝,都能成为它安身立命之所。它的种子细小如尘埃,恰似野菊的种子,借助风的力量,自由飘散,落在哪里,就在哪里生根发芽,开启新的生命旅程,展现出生命的坚韧与不屈。这种顽强的生命力,也正是白蒿独特魅力的所在。

民谚云:“三月的茵陈四月的蒿,五月六月当柴烧。”眼下,恰是采挖白蒿的黄金时节。白蒿的最佳食用期极为短暂,仿佛是大自然精心设置的一场限时盛宴。四月一到,它便迅速长老,只适合作为牛饲料;五六月时,更是疯长至一米多高,只能沦为柴禾。这短暂的食用期,时刻提醒着人们要珍惜大自然这限时的馈赠,莫要错过这稍纵即逝的美好。

回溯到上世纪六七十年代,在那个青黄不接的艰难岁月里,白蒿成为了人们重要的食物来源。放学后,我们这群孩子,如同出笼的小鸟,提着竹篮、拿着小铲,呼朋引伴上山采蒿。春风轻柔地拂过,带着泥土的芬芳与青草的气息。我们在向阳的山坡上,你追我赶,眼神中闪烁着兴奋的光芒,仔细寻找着那些毛茸茸、鲜嫩嫩的白蒿。手脚麻利的孩子,不一会儿就能挖到多半筐。这些童年的回忆,如同珍珠般镶嵌在岁月的长河中,成为我们心中最珍贵的宝藏。

白蒿的吃法多种多样,可蒸可炒可做汤,每一种做法都有其独特的风味。但在我的记忆深处,最难忘的还是母亲做的白蒿麦饭。母亲总是熟练地将洗净的白蒿抖去晶莹的水珠,均匀地撒上面粉与盐,然后反复翻拌,让每一片白蒿都裹上面粉的外衣。接着,放入蒸笼蒸熟,最后浇上用蒜末、香醋、香油精心调制的料汁。刹那间,那扑鼻的香气便弥漫整个屋子,勾动着我的味蕾。

时光流转,如今的农村发生了翻天覆地的变化。牛羊的数量逐渐减少,而白蒿的种子却如同拥有了自己的使命,不断蔓延进田地。留守的老人们,依然坚守着对这片土地的热爱,采挖白蒿,晒干后卖给药材店。在热闹的集市上,他们热情地向过往行人介绍白蒿茶的功效,那质朴的笑容和真诚的话语,让人感受到他们对生活的热爱与对传统的传承。这小小的白蒿,又以全新的方式,为农村经济的发展添砖加瓦,成为乡村振兴的一分子。

对我们这些游子而言,白蒿是春日最难忘的味道,承载着童年的欢乐和家的温暖。每当春天来临,总会想起那片嫩绿的白蒿,想起采蒿的伙伴,想起母亲做的白蒿麦饭。

搅团比的不是声大,而是能否打得细腻。此处的搅团,与陕西的搅团是不同的。曾于暑热季节开车翻越白鹿原,在窦太后那四方底墓旁一位老汉的小车前,吃了人生中第一碗灰色的荞麦搅团,碗中的酸汤让我一下子解了暑热。这种搅团是将面撒入沸水中不断搅拌,一直搅到像芝麻酱一样没疙瘩为止。面可以用棒子面、荞麦面或洋芋面,吃法是浇浆水、切片或用漏勺做成鱼鱼。但武都的“洋芋搅团”,本质上是一种糍粑,在四川叫糍粑,在云贵叫粑粑。糍粑不论以何物为原料,最核心的地方在于捶打。因此武都洋芋搅团的捶打,几乎成为一种仪式:将木槽里煮熟剥皮的洋芋,慢慢地,一下一下地捶打成柔筋筋的搅团。木槌的槌杆与锤头形成一个锐角,这样抡起来更方便用力。吃洋芋搅团要配上煮好的酸菜汤、韭菜、蒜泥和辣椒油,而不是我熟悉的芝麻酱、韭菜花和酱豆腐。不论是打糍粑还是打搅团,都像包饺子、包粽子一样,有集体劳作的含义,以此把家人、亲友团结在一起,象征互助与亲情。

油菜尖儿

武都春天的菜市场或餐桌上,总会看见香椿、花椒芽儿、豌豆尖儿及各种野菜……都是时令菜,皆可爆炒、凉拌,也可以裹着鸡蛋面油炸。我最喜欢油菜尖儿——油菜顶端没开花之前的嫩芯儿。比起爆炒,更能体现其鲜嫩的则是焯水之后凉拌,焯十几秒足以,久一点就塌秧了,捞出来点上香油,在武都要替换成花椒油,清脆爽口。油菜是小白菜的变种,原产于欧洲,在汉代时传入我国,学名

芸薹,古名胡菜,又叫油白菜。我以前不是太爱吃油菜,感觉没有菠菜的嫩劲儿,也缺乏小白菜的肉头。特别是香菇油菜炒起来有一定难度,总是叶子太嫩,而梗太老。尤其按北京人的习惯还要勾芡,配上没发好的香菇,只剩下满盘子的团粉味儿。

当我看到武都的万亩油菜花田,方知“田园空阔无桃李,一段春光属菜花”,也才明白为什么这里的菜市场乃至路边,总有一口袋一口袋现摘下来的油菜尖儿在卖。抬头是青灰色的高山,低头是碧绿湍急的江流,想是尚好的油菜尖儿,就应产于此种环境吧!

武都馍馍

记得刚上大学军训时,跟一位来自西北的同学在洗饭盒时说:“把那盔儿递我。”“盔儿?”哦哦,原来饭盒是饭盔儿,他那偌大的饭盒扣过来确实像个头盔。由此明白锅盔的本意是锅的盔,自然小不了。馍、饼、饅、锅盔……统称干粮,在出门便需长途跋涉的年代,只有这些大如盾牌或状如礮石,软硬不一,十天半月坏不了,泡点水就能变软下咽的东西,才是途中所必备的。不论是晋商的伙计、走西口的谋生汉还是跟着左宗棠打仗的士兵,都是靠这些今天看起来吃两口就能把胃顶起来的干粮活下去的。而人们也会尽可能把口味、种类甚至花纹做得更多样化一些。

武都的锅盔、包谷面馍馍、荞面馍馍、白面蒸馍……不论哪种都有嚼劲,不加盐巴或糖,能吃出小麦最初的香味儿。只一面焦黄的焦馍能吃出软硬的变化;味道清苦的荞麦馍苦中带香;酥油圈圈的酥油里加了胡麻油、花椒等香料;还有一种铁锨馍,是用烧红的铁锨烙成的。小时候听奶奶说过,在过去当儿媳,都得会烙饼、抻面、蒸发糕,不然没人给说媒的。现在要是自己不会做,就去大街上排队吧。

一同采风的陈宝全老师说,气候造就饮食,饮食造就性格。我照此模拟两句,地理决定物产,物产决定口味。在武都这样的地方,与小吃摊主们闲聊几句如何做得此种美味,并从饭食的味道聊到生活的味道,方觉武都值得留恋,值得在此生活。



竹实

第2040期

蒯 蒯

【国 画】

作者 万彩云

成 长

□ 杨一鸣

成长这件事,是每个人绕不开的话题。都说男生长大是在某个节点——成年、成家、立业、生子。可这就算成长了吗?我倒觉得,真正的成长更像一场寂静的修行,近乎佛门中的圆寂与涅槃,非得历经剥皮抽筋的痛,才能换回一点新生的光亮。

时光确是白驹过隙,忽而已二十有一。在许多人眼中,也该是大人的模样了。有时看见小侄子嬉闹,因为一颗糖果就能笑容满面,一个简单的小玩具在手里就能把玩一整天,恍然就看见从前的自己。这才懂得,为何昔年长辈们望着我们嬉闹时,眼里会掠过一丝难以捕捉的、混合着怜爱与怜悯的复杂神情,感叹一句:“真羡慕你们这个年纪啊,什么都不用想。”是啊,什么都不用想。

可人的想法是怎么渐渐变得复杂起来的呢?我说不清。只是不知从何时起,那些曾让我雀跃的吃喝玩乐,慢慢褪了颜色。酒吧里震耳的音乐开始变得吵闹,摸着麻将的手也没了往日的激情,戴着头盔骑着摩托车的我也不再因为引擎的轰鸣和舒爽的风声变得放松。我不再只沉浸于自己的世界,反而开始在意这个家的里里外外。从前总觉得家中诸事与我无关,麻烦来了便躲;如今却会自己靠过去,

康县这碗面茶

□ 高 钰

甘肃康县人的早晨,是被一碗面茶唤醒的。

小时候,坐在火塘旁,看着奶奶把茶叶、花椒、茴香、葱根、姜片、盐一一放进小小的茶罐,再搅入加水搅好的麦面,小火慢煮。

等待的过程总觉得漫长。当奶奶把泛着小麦色的面茶倒进碗里,我总是着急地端起,碗还烫手,两手倒换着,抓紧“吸”一口,不知是为了抚慰空了一夜的胃,还是满足馋瘾。

上层漂着鸡蛋和葱花,中层悬着核桃仁,下层沉着豆腐丁和洋芋丁……蹲在门槛上,捧着碗从上层慢慢往下捞,花椒的麻先咬住舌头,核桃的脆跟着碎在齿间,最后是豆腐的嫩,滑下去。喝完浑身暖和,才去上学。

当时不觉得稀奇,家家户户都这样。后来去外地上大学,包子油条豆浆都吃遍了,总觉得不对味。有一年冬天,在出租屋里煮挂面,水咕嘟咕嘟地响,我忽然愣住——那个声音是空的。

回到康县,又去找张大嫂,她的面茶馆从没换过地方。4点生火,6点来人,赶集的、上学的、下地的,一碗面茶一个馒头,吃完抹嘴走人。她一边舀一边笑:“你这娃娃,小时候蹲在门口喝,现在上班了还来喝?”我说喝不够。

这面茶是从茶马古道上下来的。康县北部的云台、大南峪是过去马帮歇脚的地方,相传茶商用茶叶换面粉和盐巴,一并煮进茶水里。爷爷说,马帮的铃铛从山外响到山里,能响一夜。几百年了,灶上的咕嘟声没断过。

大南峪的田里,一茬油菜籽一茬水稻,一年两熟,榨出的菜籽油香得很。面茶里的油锅渣和炒鸡蛋全靠它。张大嫂说她婆婆的婆婆就这么做。这里的人不喝茶不下地,面茶不是什么稀罕东西,却养活了这一代又一代的人。我在康县长大、工作,日子跟一碗面茶的咸淡连在一起。

现在古道大多荒了,石板路也磨得发亮,可面茶还在……天还没亮,茶罐又开始咕嘟了。

陇南之歌（歌词）

□ 牛旭斌

西犬丘的风吹过大堡子山岗
诗经里读蒹葭,在水一方
高山孕峡谷,丘陵出盆地
西汉水的沧浪向着嘉陵江奔淌
还有青泥河白龙江,浩荡流长
陇南,是上上长江的好地方
池哥昼的舞蹈白马寨山庄
古道上赶马帮,驮铃铛铛回响
氏羌人的歌绕着石板屋飘荡
哈达铺走过的长征队伍脚步铿锵
官鹅沟唤娥嫚对唱,晚霞湖迎晚风荡漾
陇南,是青山绿水的好地方

祁山堡的雨下在三国古战场
仇池山寻始祖,乞巧发祥
粮仓誉陇右,风土赛江南
西狭颂的摩崖刻着汉太守功望
还有吴提碑白水碑,举世无双
陇南,是史韵悠悠的好地方
凤凰台的诗写在杜少陵草堂
岷顶峰观云海,天地渺渺苍茫
吴家军的旗守着陕甘川安详
广香河燃起的革命星火燎原希望
大熊猫在竹海漫步,金丝猴在林涧徜徉
陇南,是地给天赐的好地方

哦,我的陇南,神奇的康养福地
核桃在田野间硕果累累
花椒在岔梁间灼灼麻香
橄榄在江流畔四季常青
果园里飘来甜美的果香
万家灯火比银河明朗
千山暮雪照亮了茶马古道的村舍
秦皇故里伏羲生地,山山而川迢迢其泽
田河的银杏哟,让我数不清年轮和时光
吼一声秦腔,我古道热肠的父辈,心地呀敞亮善良

陇南美呀陇南美,山美水美人更美
樱桃红了,麦子熟了,山美水美人更美
陇南美呀陇南美,山美水美人更美
柑橘黄了,稻子熟了,山美水美人更美